



## SUMARIO

### 1. Disposiciones generales

PAGINA

#### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

Orden de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos. 23.882

Orden de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas. 23.917

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERIA DE SALUD

Resolución de 15 de octubre de 2003, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueba el Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación del suministro de Bienes Homologados por el procedimiento negociado sin publicidad. 23.937

#### CAMARA DE CUENTAS DE ANDALUCIA

Resolución de 30 de octubre de 2003, por la que se ordena la publicación del Informe de Fiscalización de Regularidad de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, SA (EMACSA,) correspondiente al ejercicio 2001. 23.946

### 5. Anuncios

#### 5.2. Otros anuncios

##### AYUNTAMIENTO DE ESTEPA

Anuncio de bases. 23.986

##### AYUNTAMIENTO DE ROCIANA DEL CONDADO

Anuncio de bases. 23.990



## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos.*

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. Por su parte, la disposición final primera de la referida norma faculta al titular de la Consejería de Agricultura y Pesca para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del citado Decreto y, en particular, para la aprobación de los Reglamentos de producción específicos para cada producto.

La Sección 2.<sup>a</sup> del Capítulo IV del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en el apartado a) del artículo 2 del Decreto y en los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Asimismo, y dado que las técnicas para la elaboración de vino se encuentran suficientemente desarrolladas y se aplican en los procesos citados, procede aprobar mediante esta Orden el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sec-

tores afectados y en uso de las competencias que tengo atribuidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, dispongo:

Artículo único. Reglamento específico de producción integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos.

1. Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención y elaboración de vinos, que se incorpora como Anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento define las prácticas de obtención de vino, elaboración y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 1.g y 6.b del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, deben cumplir las industrias en los procesos de la obtención y elaboración de vinos para la utilización del distintivo de la Marca de garantía de Producción integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de octubre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REGLAMENTO ESPECIFICO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA PARA LAS INDUSTRIAS DE OBTENCION Y ELABORACION DE VINOS

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1. PROCESO DE TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA VENDIMIA</b>			
<b>1.1 TRANSPORTE DE LA UVA Y CONTENEDORES</b>			
<p><b>1.1.1 Transporte del fruto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporte separado de la vendimia en función de su calidad e inmediatamente después de su recolección.</li> <li>- Métodos que permitan mantener intacta la integridad del fruto y aseguren la respiración de la uva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporte de cualquier material diferente a la uva. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará remolques basculantes.</li> <li>- Evitar sobrepresión en transporte a granel en remolques, sin que el fruto alcance gran altura.</li> <li>- Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que permitan la respiración del fruto.</li> </ul>
<p><b>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizarán receptáculos y contenedores de materiales o recubrimientos autorizados que permitan su limpieza y desinfección.</li> <li>- Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar la uva deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.</li> <li>- Se efectuará una limpieza con agua a presión después de cada descarga de los receptáculos y contenedores.</li> <li>- Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de la uva o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza especial entre las cargas, asegurando que no se produzca ninguna contaminación.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Altura máxima de carga de los contenedores o remolques de 1,20 m.</li> <li>- Se utilizarán contenedores abiertos con capacidad aproximada de 5 Tm.</li> <li>- Utilización de cajas para la recolección y transporte de la vendimia, con capacidad máxima de 20 kg.</li> <li>- Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**1.2 RECEPCIÓN Y DESCARGA DE LA UVA E INSTALACIONES**

<p><b>1.2.1 Recepción de la uva</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los frutos procedentes de parcelas acogidas a Producción integrada.</li> <li>- Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen.</li> <li>- Las entregas de uva deben estar perfectamente diferenciadas por variedades y calidades para optimizar la elaboración del vino.</li> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con uva.</li> <li>- Inspección visual de las partidas de uva aportadas a la bodega.</li> <li>- Establecer un sistema para la verificación del índice de madurez y la calidad de los productos entrantes que incluirá como mínimo toma de muestras sistematizado y determinación de la riqueza de azúcares (ver apartado 1.3.2).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceptación de uva que presente algún tipo de deterioro que comprometa la elaboración y la calidad del vino (uvas que han sufrido roturas, fermentaciones prematuras, enfermedades fitosanitarias, que han permanecido en contacto con el suelo, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolección con grado de madurez idóneo para el tipo de vino que se pretenda elaborar.</li> <li>- Establecer un límite en el índice de madurez en el fruto para su aceptación.</li> </ul>
---	--	--	--

<p><b>1.2.1 Recepción de la uva</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como productos de Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización.</li> </ul>		
---	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de recepción que permitan una adecuada circulación del fruto y cuya altura máxima no supere 1,20 m.</li> <li>- Las tolvas deben disponer de barandillas y barras de seguridad.</li> <li>- No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de la uva.</li> <li>- Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción y almacenamiento para la uva de producción integrada.</li> <li>- Pulcritud permanente en las zonas de recepción.</li> <li>- Se dispondrá de un área para la limpieza de los remolques con agua a presión.</li> <li>- Se dispondrá en su caso de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo, en local separado de las otras instalaciones de recepción.</li> <li>- Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.</li> <li>- Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de recepción en tránsito.</li> <li>- Recubrimiento interior de las tolvas de recepción con pinturas (excepción en el caso de pinturas de calidad alimentaria).</li> <li>- Utilización de aceites y lubricantes no alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con los productos primarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará plataformas u otros sistemas de pesado, preferentemente con balanzas provistas de mecanismos de impresión digital.</li> <li>- Utilización de plataformas basculantes para la descarga automática de los remolques en las tolvas de alimentación.</li> <li>- Utilización de tolvas de recepción construidas en material inerte, preferiblemente de acero inoxidable, con tornillos sin fin en su fondo que transportan la vendimia hasta las despalladoras, desarenadoras, etc. o cualquier otra máquina que siga el proceso de vinificación.</li> <li>- Diseño de tolvas que eviten, al máximo, el deterioro del fruto.</li> <li>- Se dispondrá en las instalaciones de recepción las protecciones y cubiertas necesarias para evitar el deterioro de la uva.</li> </ul>

**1.3 ACONDICIONAMIENTO, TOMA DE MUESTRAS, PESADO Y CONTROL DE CALIDAD DE LA UVA**

<p><b>1.3.1 Acondicionamiento del fruto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de imposibilidad de procesado de la masa de vendimia en el mismo día de su recepción, se deberá prever y adoptar las medidas de conservación para evitar el inicio de la fermentación o desarrollo incontrolado de microorganismos (sulfitado, regulación de tª y humedad, etc.)</li> <li>- Se establecerá un programa de vendimia contemplando las distintas cantidades y calidades de cada productor, evitando la acumulación de los remolques en los muelles de recepción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aguas sucias en los tratamientos y acondicionamiento del fruto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesado de la masa de vendimia en el mismo día de recepción, evitando la dilación de su descarga o almacenamiento.</li> </ul>
---	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.3.2 Toma de muestras, pesado y control de Calidad</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se procederá a la toma de muestras y a la pesada de la uva, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas (ver apartado de identificación y trazabilidad, apartado 7.1.1)</li> <li>- Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañara a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de los resultados de las determinaciones que se efectúen.</li> <li>- El procedimiento de muestreo deberá garantizar la representatividad de las muestras obtenidas al azar , en número suficiente de diversas zonas y distintos niveles (superficie, fondo y cualquier punto intermedio), tanto si la uva se recepciona a granel o en recipientes, así como las circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (variedad, sanidad, limpieza, etc.)</li> <li>- Las determinaciones analíticas mínimas serán: variedad y tipo de uva y contenido en azúcares, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de otras determinaciones como la determinación de pudrición e índices de madurez en la determinación de la calidad.</li> </ul>
<p><b>1.3.3 Instalaciones de Toma de muestras, pesado y control de Calidad</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de los equipos y elementos necesarios para la toma de muestras y la realización de determinaciones que se realicen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las plataformas u otros sistemas de pesado que los tengan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponibilidad de equipo tomamuestras directamente de los remolques, en caso de utilizar este tipo de transporte.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**1.4 ALMACENAMIENTO DE LA UVA E INSTALACIONES**

<p><b>1.4.1 Almacenamiento de la vendimia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesado y prensado de la vendimia antes de 24 horas.</li> <li>- En el caso de que las entregas de la uva se entreguen en cajas de campo, estas deben estar en adecuado estado de limpieza. La limpieza debe realizarse después de su utilización con productos autorizados para la industria alimentaria.</li> <li>- La evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenamiento de la vendimia en lagares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de cajas o recipientes de capacidad reducida para el almacenamiento previo a la elaboración.</li> <li>- Utilización de sistemas de refrigeración en el almacenamiento de la vendimia.</li> </ul>
---	---	---	---

<p><b>1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de la vendimia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenamiento en tolvas cuya capacidad no exceda el 50% de la capacidad nominal de la/s línea/s a la/s que alimenten.</li> <li>- Utilización de tolvas de almacenamiento cuyo diseño permita una adecuada circulación de la uva.</li> <li>- Limpieza sistemática de las tolvas de almacenamiento, según el plan de limpieza.</li> <li>- Instalación de mecanismos que eliminen elementos metálicos de la uva.</li> <li>- La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse según lo establecido en un plan de limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de tolvas de gran capacidad para el almacenamiento del fruto. Límite de 25 Tm. de capacidad o una altura máxima de carga de 1,20 m.</li> <li>- Utilización de palas cargadoras o cualquier mecanismo de alimentación almacenamiento u otros elementos que no preserven la integridad del fruto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolvas de almacenamiento en acero inoxidable.</li> <li>- Utilización de sinfines de acero inoxidable.</li> <li>- Utilización de sistemas automáticos para el manejo, descarga y limpieza de las cajas, en caso de optar por este almacenamiento de la vendimia.</li> </ul>
--	--	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>2 VINIFICACIÓN EN TINTO</b>			
<b>2.1 TRATAMIENTO DE LA UVA EN LA VINIFICACIÓN EN TINTO</b>			
<b>2.1.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vendimia estará limpia de tierra, sin hojas o ramas y con uvas sanas.</li> <li>- Limpieza permanente del material y locales de vinificación.</li> <li>- Limpieza de todo el material y un lavado diario a fondo, después del uso de las estrujadoras, escurridoras, despalilladoras, prensas, depósitos de recepción, depósitos de decantación y centrifugas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados en la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control periódico de la maduración para determinar el momento de recolección de la uva.</li> </ul>
<b>2.1.2 Despalillado y estrujado.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de vendimia a las estrujadoras y despalilladoras (tanto si es una o distintas maquinas las que efectúan estas operaciones).</li> <li>- Limpieza permanente de estrujadoras y despalilladoras utilizando exclusivamente agua a presión.</li> <li>- Control de la alimentación y la velocidad de despalillado para asegurar la integridad de la uva.</li> <li>- Control del tiempo y temperatura de despalillado y estrujado.</li> <li>- Se retirarán los desechos y raspones una vez que se produzcan, preferentemente de forma automática, a depósitos o contenedores destinados a este fin, suficientemente alejados de la zona de estrujado y despalillado u otras zonas que pudieran afectar a los procesos de vinificación o conservación de los vinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporar a la masa de la vendimia estrujada cualquier materia extraña no autorizada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No sobrepasar los 20º de temperatura en la vendimia despalillada y/o estrujada en vinos jóvenes.</li> <li>- Limpieza permanente de estrujadoras y despalilladoras utilizando exclusivamente agua caliente a presión.</li> <li>- Se efectuará el despalillado total o parcial previo al estrujado de la uva.</li> <li>- El despalillado se efectuara dejando los raspones intactos y las uvas son desprendidas sin ser aplastadas.</li> <li>- Reducir, al máximo, el transporte de la vendimia estrujada a la prensa o depósitos de encubado.</li> <li>- Utilización de bombas de impulsión para la vendimia estrujada que respete su integridad y no produzca daños de estrujado.</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.1.2 Despalillado y estrujado.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de dosificadores automáticos de anhídrido sulfuroso, sincronizado con el funcionamiento de la bomba de impulsión y sistemas de control de caudal y vaciado de botellas de anhídrido sulfuroso líquido.</li> <li>- En las industrias que no obtienen la totalidad del vino de uva procedente de producción integrada realizarán una limpieza exhaustiva en la línea de despalillado y estrujado, así como las bombas de impulsión y tuberías de transporte de la vendimia estrujada, previamente al proceso de elaboración con uva de producción integrada debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adiciones de cantidades de anhídrido sulfuroso y coadyuvantes por encima de las dosis recomendadas o que comprometan el cumplimiento de los límites en la normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La dosis de sulfitado será de 10 a 15 g. de anhídrido sulfuroso por Hl. de vino hecho, permitiendo la fermentación maloláctica, si se pretende efectuar.</li> <li>- Establecimiento de un periodo independiente de recepción de vendimia de Producción integrada.</li> </ul>
<p><b>2.1.3 Instalaciones de despalillado y estrujadora.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de despalilladoras, estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.</li> <li>- Instalación de protecciones en las despalilladoras y estrujadoras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas a la vendimia procesada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalilladora, estrujadora y bombas de impulsión.</li> <li>- Adición de coadyuvantes sobrepasando las cantidades máximas autorizadas y sin dosificador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El despalillado se efectuará con sistemas que reproduzcan las condiciones del desgrane manual (paletas flexibles que giran en una rejilla cilíndrica o equivalentes).</li> <li>- El estrujado se efectuará con sistema de rodillos cilíndricos, graduándolo para el paso de las pepitas intactas.</li> <li>- Sistemas de gravedad para el movimiento y traslado de la vendimia estrujada.</li> <li>- Utilización de bombas de impulsión para la vendimia estrujada de tipo de émbolo y pistón.</li> <li>- Se dispondrá una instalación por aspiración para la retirada del raspón a la salida de la despalilladora.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**2.2 FERMENTACIÓN Y OTRAS OPERACIONES EN LA VINIFICACIÓN EN TINTO**

<p><b>2.2.1 Maceración y descube</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deberá efectuar un control de color, astringencia, aromas y afrutado del vino que permita la evaluación, grado de maceración a realizar y momento del descube según el tipo de vino.</li> <li>- Se mantendrá un control de temperatura en el descube que permita la terminación de la fermentación alcohólica y permita el inicio de la fermentación maloláctica.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se efectuarán los remontados necesarios para el tipo de vino que se pretenda obtener.</li> <li>- Se hará un encubado corto en vinos jóvenes con uva muy madura, para evitar la astringencia y mantener un índice de polifenoles bajo.</li> <li>- El descube se realizará en depósitos de un volumen suficiente que permita el mantenimiento de la temperatura.</li> <li>- Se realizarán ensayos de contenido en ácido glucónico estableciendo niveles máximos de aceptación.</li> <li>- Se realizará un ensayo de quiebra oxidásica cuando en la vendimia se permita una parte de uva podrida.</li> </ul>
--	--	--	--

<p><b>2.2.2 Instalación de la maceración y descube</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se empleará depósitos con procedimientos de descube automático.</li> </ul>
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.2.3 Fermentación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se efectuará el sulfitado en la vendimia estrujada en dosis adecuadas, evitando la proliferación de microorganismos que perjudiquen la fermentación.,</li> <li>- Evitar paradas en la fermentación o que se desarrolle demasiado lenta.</li> <li>- Se debe efectuar un control periódico de determinación de densidad y temperatura (como mínimo 2 veces diarias, mañana y tarde).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adición de Anhídrido sulfuroso para el control de temperatura.</li> <li>- Adición de azúcares y coadyuvantes no autorizados en la legislación vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará preferentemente para el sulfitado el anhídrido sulfuroso en solución, haciendo una distribución automática y homogénea en la vendimia estrujada</li> <li>- Control automático y continuo de la temperatura del proceso de fermentación.</li> <li>- Mantenimiento de la temperatura de fermentación entre 22 y 28 ° C.</li> <li>- Enfriamiento por refrigeración de la sala de fermentación. Utilización de camisa de refrigeración en los depósitos, una vez enfriada en torres de refrigeración. Debiéndose reutilizar el agua de refrigeración.</li> <li>- En caso de parada con una fermentación incompleta, se procederá al descube con aireación y con un sulfitado ligero de 3 a 4 g. de anhídrido sulfuroso por Hl. y llevando el mosto a 20° C. Se podrá añadir una siembra de levaduras activas.</li> </ul>
<p><b>2.2.4 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mantendrán los locales de fermentación limpios.</li> <li>- Los paramentos verticales y horizontales deben ser lavables sin partes inaccesibles.</li> <li>- Los locales de fermentación tendrán la aireación suficiente para la evacuación de anhídrido carbónico y el mantenimiento de un grado de humedad bajo que impida la proliferación de microorganismos.</li> <li>- Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de los depósitos y envases de fermentación, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o al material en contacto con el mosto o vino obtenido durante la fermentación.</li> <li>- Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar el control de azúcares y regulación de la temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener en contacto el mosto o vino obtenido en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La distribución de los locales de fermentación debe asegurar la buena organización del trabajo.</li> <li>- El material de los recipientes o depósitos de fermentación, así como las tuberías y griferías serán de acero inoxidable.</li> <li>- La clase de acero a utilizar se adaptará al tipo de vino y uso que se pretenda realizar, asegurando la resistencia del material empleado.</li> <li>- Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-13 Ni o similar).</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.2.4 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la elección del material de recubrimiento interno de los depósitos o envases de fermentación se tendrá en cuenta:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la inocuidad tóxica.</li> <li>b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas del mosto o vino.</li> <li>c) Impermeabilización y adherencia.</li> <li>d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad.</li> <li>e) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección.</li> <li>f) Baja adherencia de sales tártricas, de mohos y bacterias.</li> <li>g) Fácil aplicación.</li> </ul> </li> <li>- Se dispondrá de un sistema de refrigeración (camisa de refrigeración en los depósitos) y un sistema complementario para las subidas rápidas de temperatura (refrigeración por enfriamiento directo del mosto).</li> <li>- Se dispondrá de Sistemas automáticos de toma de muestras de mosto y registro directo de temperaturas.</li> </ul>
<p><b>2.2.4 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de sistemas de distribución automática para el sulfitado que permitan su correcta dosificación y parada en caso de interrupciones o finalización de llenado de los depósitos.</li> </ul>
<p><b>2.2.5 Prensado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de controles sistemáticos de duración y presión aplicada en la extracción de vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se empleará sistemas con prensas continuas.</li> <li>- Extracción de vino con niveles de presión superiores a los recomendados por el fabricante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar un escurrido por gravedad antes del prensado.</li> <li>- Realización automática de los controles de presión aplicada.</li> <li>- Se evitará la mezcla de vinos de prensa.</li> </ul>
<p><b>2.2.6 Instalaciones de prensado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prensas con recubrimiento o construidas de materiales inertes que permitan su fácil limpieza y desinfección.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de prensas continuas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará cintas transportadoras para el transporte del orujo desde la cuba de fermentación hasta la prensa.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>2.2.7 Deslío y clarificación del vino</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dejará el vino de 12 a 24 horas en un depósito de decantación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes no autorizados o en dosis no permitidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de deslío y clarificación se iniciará inmediatamente después del descube del vino, con un sulfitado ligero, en depósitos específicos.</li> <li>- Uso de clarificantes o enzimas para acelerar y mejorar el proceso de clarificación.</li> <li>- Uso de gelatina, caseína, bentonita o taninos como clarificantes.</li> <li>- Utilización de la bentonita en el vino, en dosis de 10 g. por Hl.</li> <li>- Utilización de centrifugación complementaria al deslío y la clarificación por decantación.</li> </ul>

### 3 VINIFICACIÓN EN BLANCO

#### 3.1 TRATAMIENTO DE LA UVA EN LA VINIFICACIÓN EN BLANCO

<p><b>3.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vendimia estará limpia de tierra, sin hojas o ramas y con uvas sanas.</li> <li>- Limpieza permanente del material y locales de vinificación.</li> <li>- Limpieza de todo el material y un lavado diario a fondo, después del uso de las estrujadoras, escurridoras, prensas, depósitos de recepción, depósitos de decantación y centrifugas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empleo de detergentes y desengrasantes que no se encuentren autorizados y homologados para la industria alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control periódico de la maduración para determinar el momento de recolección de la uva.</li> </ul>
---	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.1.2 Estrujado y despalillado.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza sistemática de los sinfines de alimentación de vendimia a las estrujadoras y despalilladoras. (solo se considerará ésta u otras prácticas obligatorias de despalillado de este apartado, si este se efectúa en el proceso de vinificación).</li> <li>- Limpieza permanente de estrujadoras y despalilladoras utilizando exclusivamente agua a presión.</li> <li>- Control de la alimentación y la velocidad de despalillado para asegurar la integridad de la uva.</li> <li>- Se retirarán los desechos y raspones una vez que se produzcan, preferentemente de forma automática, a depósitos o contenedores destinados a este fin, suficientemente alejados de la zona de estrujado y despalillado u otras zonas que pudieran afectar a los procesos de vinificación o conservación de los vinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporar a la masa de la vendimia estrujada, subproductos de otras partes del proceso, así como cualquier materia extraña no autorizada.</li> <li>- Adiciones de cantidades de anhídrido sulfuroso y coadyuvantes por encima de las dosis recomendadas o que comprometan el cumplimiento de los límites en la normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No sobrepasar los 20°C de temperatura en la vendimia despalillada y/o estrujada, en vinos jóvenes.</li> <li>- No se efectuará el despalillado previo al estrujado de la uva, se podrá hacer un despalillado parcial.</li> <li>- El despalillado parcial se efectuará dejando los raspones intactos y las uvas son desprendidas sin ser aplastadas.</li> <li>- Limpieza permanente de estrujadoras y despalilladoras utilizando exclusivamente agua caliente a presión.</li> <li>- Control del tiempo y temperatura de despalillado parcial (si se efectúa) y estrujado.</li> <li>- Reducir, al máximo, el transporte de la vendimia estrujada a la prensa.</li> <li>- Utilización de bombas de impulsión para la vendimia estrujada que respete su integridad y no produzca daños de estrujado.</li> </ul>
<p><b>3.1.2 Estrujado y despalillado.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En las bodegas que no producen la totalidad del vino de uva procedente de producción integrada realizarán una limpieza exhaustiva en la línea de despalillado y estrujado, así como las bombas de impulsión y tuberías de transporte de la vendimia estrujada, previamente al proceso de vinificación con uva de Producción integrada debiéndose dejar registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización a la salida de la despalilladora de 1 a 2 g. de enzimas por 100 Kg. de uva o coadyuvantes autorizados en las dosis recomendadas, para mejorar la obtención y calidad del mosto.</li> <li>- Establecimiento de un periodo independiente de recepción de vendimia procedente de Producción integrada.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.1.3 Instalaciones de despallado y estrujadora.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de despalladoras, estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.</li> <li>- Instalación de protecciones en las despalladoras y estrujadoras que impidan la incorporación, incluso accidental de materias extrañas a la vendimia procesada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de bombas estrujadoras.</li> <li>- Utilización de grasa y aceites no alimentarios en cualquier mecanismo de la despalladora, estrujadora y bombas de impulsión.</li> <li>- Adición de coadyuvantes sin dosificador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El despallado se efectuara con sistemas que reproduzcan las condiciones del desgrane manual (similar a las paletas flexibles que giran en una rejilla cilíndrica).</li> <li>- El estrujado se efectuará con sistema de rodillos cilíndricos, graduándolo para el paso de las pepitas intactas.</li> <li>- Utilización de bombas de impulsión para la vendimia estrujada de tipo de émbolo y pistón.</li> <li>- Se dispondrá una instalación por aspiración para la retirada del raspón a la salida de la despalladora.</li> </ul>
<p><b>3.1.4 Ecurrido</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de la calidad de los mostos obtenidos.</li> <li>- Evitar la aireación del mosto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adición de azúcares y coadyuvantes no autorizados en la legislación vigente o en dosis no permitidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sulfitado automático y homogéneo conforme se obtienen los mostos.</li> </ul>
<p><b>3.1.5 Instalaciones escurrido</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de sistemas automáticos con escurrido en distintos depósitos, que dispongan escurridores mecánicos y desvinadores evitando la aireación del mosto y permitiendo la clasificación de calidades de mosto obtenido.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.1.6 Prensado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El prensado será rápido, progresivo y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se empleará sistemas con prensas continuas.</li> <li>- Extracción de vino con niveles de presión superiores a los recomendados por el fabricante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se evitará la mezcla de mostos de prensa.</li> </ul>
<p><b>3.1.7 Instalaciones de prensado</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de prensas continuas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará cintas transportadoras para el transporte de la masa de vendimia hasta la prensa.</li> <li>- Uso de prensas automáticas y progresivas, con fraccionamiento de mostos obtenidos.</li> </ul>
<p><b>3.1.8 Desfangado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto, con un sulfitado ligero, en depósitos específicos.</li> <li>- Se dejará el mosto con la fermentación parada mediante sulfitado, de 12 a 24 horas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes no autorizados o en dosis no permitidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de clarificantes o enzimas para acelerar y mejorar el proceso del desfangado.</li> <li>- Uso preferentemente de gelatina, caseína, bentonita o tanino como clarificantes.</li> <li>- Utilización de la bentonita en el mosto antes de la fermentación, en dosis de 60 a 100 g. Por Hl.</li> <li>- Utilización de centrifugación complementaria al desfangado por decantación.</li> <li>- Desfangado estático a bajas temperaturas (aproximadamente a 5° C).</li> </ul>
<p><b>3.1.9 Instalaciones de desfangado</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los depósitos de desfangado tendrán un volumen máximo entre 200 a 250 Hl., procurando que en las dimensiones de los depósitos la relación superficie/volumen sea la mayor posible.</li> <li>- Utilización de centrifugas herméticas autolimpiables o decantadores centrífugos con clarificadores.</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**3.2 FERMENTACIÓN Y OTRAS OPERACIONES EN LA VINIFICACIÓN EN BLANCO**

<p><b>3.2.1 Fermentación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar paradas en la fermentación.</li> <li>- Se debe efectuar un control periódico de determinación de densidad y temperatura (mínimo 2 veces diarias, mañana y tarde).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adicción de Anhídrido sulfuroso para el control de temperatura.</li> <li>- Adicción de azúcares y coadyuvantes no autorizados en la legislación vigente.</li> </ul>	<p>Se utilizará preferentemente para el sulfitado el anhídrido sulfuroso en solución, haciendo una distribución automática y homogénea en el mosto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control automático y continuo de la temperatura del proceso de fermentación</li> <li>- Enfriar el mosto obtenido si sobrepasa los 20 ° C, inmediatamente de la carga de los depósitos.</li> <li>- Enfriamiento por refrigeración de la sala de fermentación. Utilización de camisa de refrigeración en los depósitos, una vez enfriada en torres de refrigeración. Debiéndose reutilizar el agua de refrigeración.</li> </ul>
----------------------------------	--	--	--

<p><b>3.2.1 Fermentación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfriamiento o regulación de temperatura del mosto o vino obtenido si es superior a 25° C.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de parada con una fermentación incompleta, se procederá al descube con aireación y con un sulfitado ligero de 3 a 4 g. De anhídrido sulfuroso por Hl. y llevando el mosto a 20° C. Se podrá añadir una siembra de levaduras activas.</li> <li>- Realización de la fermentación en depósitos de capacidad total de 300 a 1000 Hl. con control de temperatura y sistemas de refrigeración.</li> </ul>
----------------------------------	--	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.2 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mantendrán los locales de fermentación limpios.</li> <li>- Los paramentos verticales y horizontales deben ser lavables sin partes inaccesibles.</li> <li>- Los locales de fermentación tendrán la aireación suficiente para el mantenimiento de un grado de humedad bajo que impida la proliferación de microorganismos.</li> <li>- Se establecerá un plan de limpieza y mantenimiento de los depósitos y envases de fermentación, evitándose cualquier contaminación debida a la degradación o al material en contacto con el mosto o vino obtenido durante la fermentación.</li> <li>- Se dispondrá de equipos y aparatos de medida adaptados a las condiciones de trabajo para efectuar el control de azúcares y regulación de la temperatura.</li> <li>- En caso de fermentación en barricas, toneles o cubas, se dispondrá de planes de limpieza y mantenimiento de las mismas, así como de sistemas de control y muestreos que aseguren el control de azúcares y temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener en contacto el mosto o vino obtenido en depósitos o instalaciones con materiales interiores no inertes.</li> <li>- Utilización de barricas, toneles o cubas que transfieran al vino metales pesados u otros residuos en niveles no admitidos en la normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La distribución de los locales de fermentación debe asegurar la buena organización del trabajo.</li> <li>- El material de los recipientes o depósitos de fermentación, así como las tuberías y griferías serán de acero inoxidable.</li> <li>- La clase de acero a utilizar se adaptará al tipo de vino y uso que se pretenda realizar, asegurando la resistencia del material empleado.</li> <li>- Se utilizará preferentemente aceros inoxidables resistentes a la corrosión (Tipo AISI 316, Estándar AFNOR Z2CND 17-12 con 2-3 % Mb, 18-20% Cr y 10-13 Ni o similar).</li> <li>- Control de adquisición y utilización de barricas, toneles o cubas, respecto a su contenido y transferencia de metales pesados y residuos al vino elaborado.</li> </ul>
<p><b>3.2.2 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la elección del material de recubrimiento interno de los depósitos o envases de fermentación se tendrá en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la inocuidad tóxica.</li> <li>b) inercia química que no altere y mantenga las características organolépticas del mosto o vino.</li> <li>c) Impermeabilización y adherencia.</li> <li>d) Resistencia al choque, rayado y elasticidad.</li> <li>e) Resistencia a las soluciones de lavado, desinfección.</li> <li>f) Baja adherencia de sales tártricas, de mohos y bacterias.</li> <li>g) Fácil aplicación.</li> </ul> </li> <li>- Se dispondrá de un sistema de refrigeración (preferentemente por camisa de refrigeración en los depósitos) y un sistema complementario para las subidas rápidas de temperatura (refrigeración por enfriamiento directo del mosto).</li> <li>- Se dispondrá de Sistemas automáticos de toma de muestras de mosto y registro directo de temperaturas.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>3.2.2 Instalaciones de la fermentación y depósitos.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de sistemas de distribución automática para el sulfitado que permitan su correcta dosificación y parada en caso de interrupciones o finalización de llenado de los depósitos.</li> </ul>

**4. ENVEJECIMIENTO, TRASIEGOS Y CLARIFICACIONES DEL VINO**

**4.1 ENVEJECIMIENTO Y TRASIEGOS**

<p>4.1.1 Envejecimiento y trasiegos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfriamiento o regulación de temperatura del vino si es superior a 25° C.</li> <li>- Se efectuarán los trasiegos necesarios según el tipo de vino a obtener, eliminando las heces y realizando las labores de conservación, con sulfitados débiles, si fuera preciso.</li> <li>- Se procederá a la limpieza inmediata de los recipientes o depósitos vacíos, antes de su utilización posterior.</li> <li>- Se efectuarán controles microbiológicos y anhídrido sulfuroso libre en el vino, así como el control periódico de acidez volátil, temperatura, color y calidad organoléptica (bouquet) en su envejecimiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de cantidades de anhídrido sulfuroso o coadyuvantes autorizados que superen o comprometan los límites legales establecidos.</li> <li>- Utilización de productos de limpieza y desinfección no autorizados en la industria alimentaria.</li> <li>- Sistemas de envejecimiento acelerado de los vinos (variaciones bruscas de tº, etc.).</li> </ul>	<p>Se controlarán las condiciones ambientales de la bodega.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realizará un seguimiento de la evolución de cada vino, realizando controles de color, astringencia, aromas y afrutado del vino que permita determinar el momento óptimo para su trasiego.</li> <li>- Se efectuarán de 3 a 6 trasiegos el primer año y de 2 a 4 trasiegos el segundo año, según las necesidades del tipo de vino.</li> </ul>
---	---	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>4.1.2 Instalaciones de envejecimiento y trasiegos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizarán barricas o depósitos de envejecimiento o conservación (ver condiciones incluidas en los Apartados 2.2.2, 2.2.4, 3.2.2, 6.1 y 6.2)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará bombas que produzcan un stress mecánico atenuado, preferentemente de sistema de tornillo helicoidal o volumétricas de lóbulos.</li> <li>- Las bombas dispondrán de caudalímetro, válvula de regulación y una mirilla que permita observar las condiciones de circulación del vino.</li> <li>- Se envejecerán los vinos en toneles conservándolo posteriormente en depósitos.</li> <li>- Se dispondrá de instalaciones de control y mantenimiento de temperatura en los depósitos de vino.</li> <li>- Depósitos de vino con atmósfera inerte de Nitrógeno.</li> </ul>

4.2 CLARIFICACIÓN			
<p><b>4.2.1 Clarificación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El proceso de clarificación se efectuará con los trasiegos que se efectúen, con un sulfitado ligero, en depósitos específicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes no autorizados o en dosis no permitidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de clarificantes o enzimas para acelerar y mejorar el proceso del desfangado.</li> <li>- Uso preferentemente de gelatina, albúmina, caseína, bentonita o taninos como clarificantes.</li> <li>- Utilización de la bentonita en dosis no superiores a 10 g. por HI.</li> <li>- Se puede utilizar una dosis de enzimas 0,5 a 1 g. por HI. de mosto, efectuándose controles de pectina para determinar su descomposición y si la clarificación es suficiente.</li> </ul>
<p><b>4.2.2 Instalaciones de Clarificación</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de centrifugas herméticas autolimpiables o decantadores centrifugos con clarificadores.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5. OTRAS FERMENTACIONES Y VINIFICACIONES ESPECIALES</b>			
<b>5.1 VINOS FINOS</b>			
<b>5.1.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino fino, Palomino de Jerez, Pedro Jiménez o Zalema.</li> <li>- Obtención de mosto con un rendimiento máximo de 65 % (relación peso mosto/vendimia).</li> <li>- La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20 ° a 30° C.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolectión de la uva con un contenido potencial de alcohol de 12-13%.</li> <li>- Temperatura de fermentación de 22 a 24 °C.</li> <li>- Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.</li> </ul>
<b>5.1.2 Clasificación y envejecimiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar el vino base destinado a crianza biológica según su grado alcohólico, acidez, azúcares reductores y cualidades organolépticas.</li> <li>- Mantenimiento de las condiciones ambientales de 1ª ambiente de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.</li> <li>- La crianza se realizara en barricas de roble americano dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.</li> <li>- Mantenimiento de un sistema de crianza biológica mediante soleras y criaderas durante 2 años como mínimo.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de vinos base para crianza biológica:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Contenido en etanol aproximadamente de 15,5 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino).</li> <li>b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l.</li> <li>c) Contenido en azúcares reductores de 1 a 2 g/l.</li> <li>d) Cualidades organolépticas adecuadas.</li> </ul> </li> <li>- Mantenimiento de la 1ª ambiente de la bodega entre 15 a 18 °C, humedad relativa alta con suficiente ventilación.</li> <li>- Capacidad de las barricas de roble americano utilizadas en la crianza de aproximadamente 500 l.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5.2 VINOS OLOROSOS</b>			
<b>5.2.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino fino, Palomino de Jerez, Pedro Ximenez, Moscatel o Zalema.</li> <li>- Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 10,5 %.</li> <li>- La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20 ° a 30° C.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol superior a 12,5 %.</li> <li>- Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.</li> </ul>
<b>5.2.2 Clasificación y envejecimiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La crianza se realizara en barricas de roble, sin cerrar éstas en firme.</li> <li>- Mantenimiento de un sistema de crianza oxidativa mediante soleras y criaderas durante 2 años como mínimo para la homogeneización del vino.</li> <li>- Mantenimiento de las condiciones ambientales de tº ambiente de la bodega inferior a 25º C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de vinos base para crianza oxidativa:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Contenido en etanol aproximadamente de 17 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino).</li> <li>b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l.</li> <li>c) Contenido en azucars reductores de 1 a 2 g/l.</li> <li>d) Cualidades organolépticas adecuadas.</li> </ul> </li> <li>- Utilización de barricas de roble en la crianza, con una capacidad de aproximada de 500 l.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5.3 VINOS AMONTILLADOS</b>			
<b>5.3.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinificación y fermentación en blanco de mostos obtenidos de uva de variedad Palomino Fino, Palomino de Jerez, Pedro Ximenez o Zalema.</li> <li>- Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol mínimo de 10,5 %.</li> <li>- La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20 ° a 30° C.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolección de la uva con un contenido potencial de alcohol de 15-16%.</li> <li>- Temperatura de fermentación de 22 a 26 °C.</li> <li>- Utilización de depósitos de acero inoxidable en la fermentación alcohólica.</li> </ul>
<b>5.3.2 Clasificación y envejecimiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La crianza se realizara en barricas de roble, sin cerrar éstas en firme.</li> <li>- Mantenimiento de un sistema de crianza biológica durante 2 años como mínimo y crianza oxidativa hasta la terminación del vino, mediante soleras y criaderas.</li> <li>- Mantenimiento de las condiciones ambientales de 1º ambiente de la bodega inferior a 25° C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de vinos base para crianza biológica y oxidativa:               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Contenido en etanol aproximadamente de 15 % (se podrá encabezar con aguardiente de vino, fundamentalmente para la fermentación oxidativa final hasta 17%).</li> <li>b) Acidez expresada en ácido tartárico de 4 a 5 g/l.</li> <li>c) Contenido en azúcares reductores de 1 a 2 g/l.</li> <li>d) Cualidades organolépticas adecuadas.</li> </ul> </li> <li>- Utilización de barricas de roble en la crianza, con una capacidad de aproximada de 500 l.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>6. ALMACENAMIENTO, ENVASADO Y TRANSPORTE DE VINO</b>			
<p><b>6.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de las condiciones ambientales de tº ambiente de la bodega inferior a 25º C.</li> <li>- Los vinos se almacenarán en depósitos separados según calidades.</li> <li>- Los depósitos y envases para el vino se utilizarán exclusivamente para este fin.</li> <li>- Se efectuarán controles microbiológicos y anhídrido sulfuroso libre en el vino, así como el control periódico de temperatura.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido.</li> <li>- Los envases no podrán ser reutilizables.</li> <li>- Los envases llenos de vino, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo.</li> <li>- La maquinaria empleada para el envasado del vino debe ser de acero inoxidable y de fácil limpieza.</li> <li>- En la zona de almacenamiento de los envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenar en bodega cualquier producto distinto al vino.</li> <li>- Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener la temperatura en bodega entre 18º a 20º C.</li> <li>- Utilización de inertizantes en los depósitos.</li> </ul>
<p><b>6.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore.</li> <li>- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.</li> <li>- Limpieza permanente de la bodega.</li> <li>- Limpieza sistemática y mantenimiento periódico de depósitos, recipientes y conducciones de vinos, según un plan de limpieza específica de los mismos, manteniendo registro de las operaciones efectuadas.</li> <li>- Se efectuará un lavado de las botellas previamente al llenado, mediante inyección de agua caliente. Efectuándose sistemáticamente una verificación de la limpieza y un control microbiológico de las botellas lavadas, de las que se guardará un registro.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El envasado de vino se realizara en botellas de vidrio con tratamiento de superficie y con la coloración adecuada al tipo de vino o envejecimiento que se pretenda obtener.</li> <li>- Se utilizará tapones de corcho en el cierre de las botellas u otro tipo de cierre que no altere las condiciones del vino y su obtención tenga menor repercusión medioambiental.</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>6.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de vinos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente.</li> <li>- Depósitos de tamaño adecuado a la producción de la bodega y nunca de capacidad superior al 10% de la producción total.</li> <li>- Depósitos contruidos en material inerte con formas que permitan y aseguren un sangrado eficaz, dotados de mecanismos de limpieza, llenado por el fondo y sistema de muestreo.</li> <li>- Sistema de tuberías de carga y descarga, contruidas en material inerte y con pendientes adecuadas para su completo vaciado.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y las de vinificación y almacenamiento.</li> <li>- Bodega en zonas independientes y alejada de fuentes de olores no deseables.</li> <li>- Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza.</li> <li>- La bodega estará aislada térmicamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de productos de limpieza y desinfección no autorizados para uso alimentario.</li> <li>- Depósitos de cemento o hierro sin revestir.</li> <li>- Depósitos abiertos.</li> <li>- Depósitos aéreos.</li> <li>- Iluminaciones que puedan afectar a los vinos.</li> <li>- Utilización de máquinas de lavado y envasado que produzcan niveles sonoros superiores a 80 decibelios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los depósitos del vino deben ser de acero inoxidable.</li> <li>- Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias.</li> <li>- Bodega para vinos de producción integrada separados físicamente del resto de los vinos existentes en la bodega.</li> <li>- Filtrado y envasado de los vinos en local independiente de la bodega.</li> <li>- Se dispondrá de sistemas de mantenimiento de atmósfera inerte en los depósitos.</li> <li>- Utilización de máquinas de lavado automático, con verificación electrónica.</li> <li>- Utilización de envasadoras automáticas con eliminación de aire e inertización y ajuste de nivel de llenado.</li> </ul>
<p><b>6.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de vinos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La planta de embotellado estará separada de la bodega, en un local enlosado y con paredes embaldosadas.</li> <li>- La limpieza e higiene de la planta embotelladora será permanente, incluyendo normas precisas y visibles que afecten al personal.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**7. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LA PROCEDENCIA DE LA UVA Y VINOS ELABORADOS**

**7.1 CONDICIONES GENERALES**

<p><b>7.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cada centro de recepción de la bodega debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.</li> <li>- Para las empresas que no tienen la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir:</li> <li>- Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde el viñedo hasta la entrega del vino al cliente,</li> <li>- Deben quedar claramente diferenciadas las cajas de campo empleadas para la recolección y transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear estas para otros productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan con lo indicado en toda su producción las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Implantación de un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas o controles de verificación de calidad de las entradas de productos primarios.</li> </ul>
---	---	--	--

<p><b>7.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se elabora cada tipo de producto este o no acogido a Producción integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.</li> <li>- Los distintos elementos y equipos utilizados en las fases de vinificación incluida la fermentación, envejecimiento, conservación y envasado deberán ser limpiados completamente de producto de origen no controlado antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.</li> <li>- Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos obtenidos por la empresa.</li> </ul>		
---	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**8. INSTALACIONES GENERALES**

**8.1 CONDICIONES GENERALES**

<p><b>8.1.1 Materiales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.</li> <li>- Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a los mostos o vinos propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.</li> </ul>
--------------------------------	--	---	--

**8.2 CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS, DE DISEÑO Y MANTENIMIENTO**

<p><b>8.2.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las superficies en contacto directo con la uva o el vino deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.</li> <li>- En toda instalación, tuberías, válvulas, depósitos, etc. debe asegurarse que el escurrido por gravedad sea total.</li> <li>- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.</li> <li>- Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos.</li> <li>- Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente.</li> <li>- La zona de vinificación, fermentación, conservación y envasado del vino elaborado deben estar perfectamente limpias y construidas de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes con pinturas lavables o alicatadas, desagües, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizará tornillos o fileteados en las zonas en contacto con la uva o el mosto o vino elaborado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La rugosidad de superficies en contacto con la uva, los mostos o vino elaborado debe ser Ra 0'8 µm. Pudiéndose aceptar rugosidades mayores siempre que estén especificadas claramente el grado y aumento de tiempos de limpieza.</li> <li>- Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.</li> </ul>
---	--	---	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>8.2.2 Aseos y vestuarios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos.</li> <li>- Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso).</li> <li>- Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se hagan operaciones de vinificación o envasado, así almacenes donde se encuentre la uva previamente a su vinificación.</li> <li>- El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección.</li> <li>- Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que los lavabos sean preferentemente de accionamiento automatizado no manual</li> </ul>
<p><b>8.2.3 Ventilación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.</li> </ul>
<p><b>8.2.4 Iluminación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los locales donde se efectúen operaciones de vinificación o envasado, así como donde se efectúen muestreos y controles, deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.</li> <li>- Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>8.2.5 Desagües</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.</li> <li>- En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.</li> </ul>		
<b>8.2.6 Superficies</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.</li> </ul>		
<b>8.2.7 Zonas de almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de vinos y de envases vacíos.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.</li> <li>- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de vinificación o envasado.</li> <li>- Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.</li> <li>- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados 45 cm. del perímetro de las paredes y a más de 10 cm. del suelo.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
8.2.8 Suministro de agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, refrigeración, etc.) o con cualquier superficie en contacto con éstos.</li> <li>- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.</li> </ul>

**9. Higiene y mantenimiento sanitario de las instalaciones**

**9.1 Plan de limpieza y desinfección**

9.1.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, zonas de vinificación, fermentación, conservación y envasado del vino elaborado así como depósitos, bodegas y almacenes de productos envasados, que corresponda a sus necesidades.</li> <li>- El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo.</li> <li>- El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo.</li> </ul>		
-----------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>9.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza.</li> <li>- Se proveerá un local donde se pueda comer y en su caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.</li> </ul>
<p><b>9.2 LUCHA CONTRA PLAGAS</b></p>			
<p><b>9.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin.</li> <li>- El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación.</li> <li>- El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria.</li> <li>- Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.</li> <li>- Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos de transformación o envasado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>9.2.2 Pájaros y otros animales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernócta.</li> <li>- Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.</li> </ul>
<p><b>9.2.3 Evacuación de desperdicios Industriales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los desechos de la planta deben ser evacuados según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua.</li> <li>- Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.</li> </ul>		
<p><b>10 EQUIPOS</b></p>			
<p><b>10.1 CONDICIONES GENERALES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños.</li> </ul>		
<p><b>10.2 DISEÑO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.</li> </ul>		
<p><b>10.3 SUPERFICIES DE TRABAJO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.</li> </ul>		
<p><b>10.4 CARRETILLAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.</li> </ul>		



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>10.5 MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.</li></ul>		

**11 PERSONAL****11.1 FORMACIÓN**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- La empresa debe asegurar la formación del personal de envasado y almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.</li><li>- El personal de la industria, debe estar formado en el Proceso de Producción integrada de elaboración de vino y la normativa, cursos y reglamentos que le afecten.</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la industria.</li></ul>
--	--	--	---

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>11.2 BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y ENVASADO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y envasado de vino, que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos:</li> <li>a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal</li> <li>b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos</li> <li>c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables</li> <li>d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo</li> <li>e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario</li> <li>f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva.</li> <li>g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal</li> <li>h. Los manipuladores no deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo.</li> </ul>		
<p>11.2 Buenas practicas de higiene y envasado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- comer, beber, masticar chicle, llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas.</li> <li>- llevar efectos personales que pudieran desprenderse.</li> </ul> </li> <li>j. toser o estornudar sobre los alimentos</li> <li>k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento</li> <li>- Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas de higiene y envasado de vino elaborado.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>11.3 SALUD Y SEGURIDAD</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.</li> </ul>		

<b>12 CONTROL DE CALIDAD</b>			
<p><b>12.1 CALIDAD DEL PRODUCTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, implantando un Sistema de vigilancia HACCP de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos".</li> <li>- La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial.</li> </ul> <p>Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. en la procedencia y recepción de la vendimia, incluido sus muestreos.</li> <li>b. Procesos de vinificación, fermentación y envejecimiento.</li> <li>c. sobre el producto antes del envasado</li> <li>d. en el producto ya terminado y listo para su expedición</li> </ol> <p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la legislación vigente de calidad en el vino así como los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de vinificación, fermentación, envejecimiento, envasado y conservación que se hubieran efectuado.</p>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.1 Calidad del producto	<p>Se efectuarán análisis de residuos de productos fitosanitarios en los apartados c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarias de cultivo, tanto los autorizados como aquellos excepcionales que se hubieran efectuado).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.</li> </ul>		
<b>12.2 COMPROBACIÓN DEL INSTRUMENTAL DE MEDIDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.</li> </ul>		
<b>12.3 NO CONFORMIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros por escrito la acción correctora a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento.</li> </ul>		
<b>12.4 RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento.</li> <li>- El sistema contemplara la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas.</li> </ul>		

*ORDEN de 24 de octubre de 2003, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas.*

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, la Consejería de Agricultura y Pesca establecerá los Reglamentos de Producción Integrada para cada producto agrario y los transformados y elaborados a partir de los mismos, en los que se establecerán los requisitos de cada una de las operaciones de producción, transformación o elaboración. Por su parte, la disposición final primera de la referida norma faculta al titular de la Consejería de Agricultura y Pesca para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del citado Decreto y, en particular, para la aprobación de los Reglamentos de producción específicos para cada producto.

La Sección 2.ª del Capítulo IV del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, regula la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía. La Consejería de Agricultura y Pesca es titular de la referida Marca, con su correspondiente distintivo, que se utilizará en el etiquetado de los productos certificados en cumplimiento de la normativa vigente indicada en el apartado a) del artículo 2 del Decreto y en los Reglamentos de producción que en cada caso sean de aplicación.

Asimismo, y dado que las técnicas para la manipulación de frutas y hortalizas se encuentran suficientemente desarrolladas y se aplican en los procesos citados, procede aprobar mediante esta Orden el Reglamento específico de producción integrada de frutas y hortalizas para centrales.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, previa consulta con los sectores afectados y en uso de las competencias que tengo atri-

buidas y de la facultad que me confiere la disposición final primera del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, dispongo:

Artículo único. Reglamento específico de producción integrada de Andalucía de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas.

1. Se aprueba el Reglamento específico de producción integrada de Andalucía de frutas y hortalizas para centrales hortofrutícolas, que se incorpora como Anexo de la presente Orden.

2. Este Reglamento específico define las prácticas de manipulación y envasado que, bajo la dirección de un servicio técnico competente conforme a los artículos 1.g y 6.b del Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, deben cumplir las centrales hortofrutícolas en los procesos de manipulación y envasado de frutas y hortalizas para la utilización del distintivo de la Marca de Garantía de Producción Integrada de Andalucía.

3. La revisión de este Reglamento se realizará, al menos, cada cinco años. No obstante, la Consejería de Agricultura y Pesca podrá añadir o modificar algunos aspectos de los mismos cuando exista una variación de la normativa aplicable o de las circunstancias del sector afectado y las condiciones técnicas así lo aconsejen.

Disposición final Primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de octubre de 2003

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO. REGLAMENTO DE PRODUCCION INTEGRADA DE ANDALUCIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA CENTRALES HORTOFRUTICOLAS

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1. Proceso de transporte, manipulación, y envasado</b>			
<b>1.1 Transporte del producto primario desde la explotación, contenedores y cajas de campo</b>			
<b>1.1.1 Transporte del producto primario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos que permitan mantener intacta la integridad de los productos primarios y que permitan la respiración necesaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte de cualquier material diferente a las frutas y hortalizas. (Personas, herramientas, maquinaria, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte separado de las frutas y hortalizas en función de su calidad.</li> <li>Evitar sobrepresión en transporte a granel en remolques.</li> <li>Utilización de cajas apilables, de capacidad reducida, que permitan la respiración de los productos primarios.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.1.2 Contenedores y receptáculos de vehículos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos primarios deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.</li> <li>Cuando se haya utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra cosa distinta de los productos primarios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El material de los receptáculos o contenedores en contacto con el producto primario no será de madera, ni de metal oxidable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Establecer en el sistema de limpieza o mediante un protocolo las operaciones y periodicidad de limpieza de receptáculos y contenedores, así como datos del productor y transportista, conservándose los registros de las limpiezas efectuadas.</li> </ul>
<b>1.1.3 Cajas de campo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se hará un control de la distribución y uso de las cajas de campo destinadas a la recolección y transporte de los productos primarios al centro hortofrutícola debiendo quedar claramente diferenciadas las cajas empleadas con los productos primarios que provengan de parcelas de Producción integrada, reflejándose en un procedimiento interno.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.2 Recepción de los productos primarios e instalaciones</b>			
<b>1.2.1 Recepción de los productos primarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los productos primarios procedentes de parcelas sujetas a Producción integrada.</li> <li>- Debe existir un registro de partidas que entran, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.</li> <li>- Las cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza, esta se efectuara de forma periódica y con productos autorizados para la industria alimentaria, recogándose en el Plan de limpieza.</li> <li>- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con frutas y hortalizas.</li> <li>- Inspección visual de las partidas de productos primarios aportadas a la central hortofrutícola, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aceptación de los productos primarios que presenten algún tipo de deterioro que comprometa su calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer límites en el índice de madurez y calidad de los productos primarios para su aceptación.</li> <li>- Toma de muestra de los productos primarios sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.2.1 Recepción de los productos primarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como Producción integrada, recogándose en un procedimiento interno las posibilidades de otros cauces de comercialización.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.2.2 Instalaciones de recepción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se deben almacenar productos químicos, ni desechos en la zona de recepción de los productos primarios.</li> <li>- Pulcritud permanente en las zonas de recepción.</li> <li>- Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas que cumplan las normas vigentes de calidad alimentaria.</li> <li>- Separación real, definida y señalizada de los productos primarios recepcionados, procedentes de Producción integrada.</li> <li>- Se dispondrá de un túnel de lavado y desinfección de cajas de campo en local separado de las otras instalaciones de recepción o bien se dispondrá de un sistema documentado de limpieza externo a la Central hortofrutícola.</li> <li>- Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aceites y lubricantes no alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con los productos primarios.</li> <li>- Recubrimiento interior de los recipientes de recepción con pinturas (excepción en el caso de pinturas de calidad alimentaria).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos de Producción integrada y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos.</li> <li>- Utilización de recipientes de recepción contruidos en material inerte.</li> <li>- Diseño de recipientes de recepción que eviten, al máximo, el deterioro del fruto.</li> <li>- Separación real, definida y señalizada de líneas de recepción y limpieza para frutos procedentes de Producción integrada.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>1.3 Acondicionamiento de los productos primarios, pesada, toma de muestras y control de calidad</b>			
<p><b>1.3.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas y hortalizas deben estar exentas de daños mecánicos, insectos, hongos o bacterias, así como de residuos de plaguicidas en dosis superiores a las admitidas por la legislación vigente. Se recogerá en un documento las condiciones de recolección y el tratamiento de selección, envasado, preenfriamiento y transporte desde la parcela de cultivo, para garantizar el grado de madurez adecuado y la buena calidad comercial.</li> <li>- En el lavado de los productos primarios que lo precisen, el agua empleada debe ser potable y mantener un nivel adecuado de cloro libre, de lo cual deben quedar registros del nivel de cloro citado con una periodicidad diaria.</li> <li>- Se incluirá en la evaluación de riesgos (dentro del Sistema de vigilancia APPCC) la procedencia de agua para el lavado de los productos primarios, analizándose al menos una vez al año, verificándose la ausencia de contaminantes microbianos, químicos y minerales, contemplándose en el Sistema de vigilancia posibles actuaciones en caso contrario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de aguas sucias en el lavado de los productos primarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de un manual de evaluación de la calidad del producto primario, en que se recoja los límites de daños y defectos de la fruta o hortaliza, así como las condiciones de recolección y las actividades desde la parcela de cultivo hasta la recepción en la Central Hortofrutícola, recogándose esta evaluación y condiciones de recolección en un registro que se cumplimentará en cada partida.</li> </ul>



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
1.3.1 Condiciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los utensilios de limpieza que entren en contacto con las partes comestibles de los productos primarios se deben limpiar y desinfectar a diario, con productos autorizados para la industria alimentaria.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.3.2 Pesado, toma de muestras y control de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Una vez limpias y/o lavadas los productos primarios se procede a la toma de muestras y a su pesada, debiendo existir registros que garanticen la identificación de las muestras y las partidas recepcionadas. Se podrá realizar solo un muestreo complementario de las partidas, cuando se realice el muestreo de los productos primarios en la parcela de cultivo previamente a la recogida y se una al registro de la partida el resultado de los análisis realizados.</li> <li>- Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañara a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad de las mismas, incluyéndose en el mismo las distintas actuaciones a las diferentes condiciones de los productos primarios, variedad, sanidad, limpieza, madurez, etc., así como otras situaciones excepcionales que pudieran producirse.</li> <li>- Las determinaciones analíticas mínimas serán: residuos de productos fitosanitarios, debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.3.3 Limpieza, selección, acondicionamiento y tratamiento de conservación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá un documento o manual de limpieza y selección, contemplando el lavado, cepillado, tratamientos de conservación o recubrimiento ceroo, la selección y calibración en cintas transportadoras o por otros medios, para conseguir las calidades y condiciones comerciales determinadas.</li> <li>- Los tratamientos de conservación deben adecuarse a la situación y destino del producto primario, utilizándose en caso de no existir otra alternativa para mantener la calidad y siguiendo las especificaciones del producto utilizado.</li> <li>- El uso de tratamientos de conservación se realizará principalmente para productos en los que se efectúe una conservación prolongada.</li> <li>- Los tratamientos de conservación y prácticas de acondicionamiento deben estar autorizados. Se utilizarán métodos que tengan la menor toxicidad posible y preferentemente métodos físicos o con productos naturales, antes que de síntesis.</li> <li>- Se llevará y conservarán registros de las prácticas de limpieza, selección, acondicionamiento y tratamientos efectuados en cada partida, permitiendo la trazabilidad en cuanto a las prácticas de acondicionamiento y conservación de los productos elaborados.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.3.4 Instalaciones de Acondicionamiento del fruto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La limpieza, selección y calibración del producto primario con equipos apropiados que preserven su integridad.</li> <li>- Disponer de un sistema de lavado en el acondicionamiento de frutas y hortalizas sin retorno de aguas utilizadas en la instalación de lavado, salvo que este sistema asegure el filtrado y potabilización del agua antes de su reutilización en el lavado de éstas antes de su manipulación y envasado.</li> <li>- Limpieza permanente de los sistemas de acondicionado de los productos primarios.</li> <li>- Utilización de máquinas de limpieza, selección y calibración en que los materiales que entren en contacto con el producto primario estén autorizados en la legislación alimentaria.</li> <li>- Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad Alimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de máquinas de limpieza, selección y calibración en acero inoxidable.</li> <li>- Utilización de aceites minerales en los hidráulicos de las pesadoras continuas.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.4 Almacenamiento de los productos primarios e instalaciones</b>			
<b>1.4.1 Almacenamiento de los productos primarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento de los productos primarios será el mínimo posible, evitándose la mezcla de productos.</li> <li>- En el caso de que las entregas de los productos primarios se entreguen en cajas de campo, estas cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza que debe realizarse después de cada entrega o utilización, efectuándose con productos autorizados para la industria alimentaria.</li> <li>- La evacuación de los residuos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda el uso de técnicas de preenfriamiento y la continuidad de la cadena de frío hasta el envasado,</li> <li>- El túnel de lavado de cajas debe estar apartado del resto de almacén.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.4.2 Instalaciones de almacenamiento de los productos primarios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza sistemática de los recipientes y las instalaciones de almacenamiento.</li> <li>- La zona de almacenamiento de residuos deberá limpiarse periódicamente según lo establecido en el plan de limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de cualquier mecanismo de acondicionamiento o almacenamiento del producto primario que no preserve la integridad del fruto.</li> </ul>	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>1.5 Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados</b>			
<p><b>1.5.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La presentación del producto elaborado será homogénea, sin cuerpos extraños (arena o tierra, hojas rotas, etc.), distinguiéndose el defecto accidental de la suciedad sistemática, comprobada en varios envases, lo que entrañará el rechazo de esa partida y la revisión de la causa, reflejándose en su caso en la correspondiente no-conformidad.</li> <li>- Los productos elaborados se almacenarán en partidas separadas según calidades.</li> <li>- Los productos elaborados estarán debidamente etiquetados según las normas de calidad y calidades comerciales, además de la marca de Producción integrada según corresponda.</li> <li>- Los envases serán los idóneos para cada producto, favoreciendo la manipulación, protección, transporte y conservación.</li> <li>- Los envases para los productos hortofrutícolas se utilizarán exclusivamente para este fin.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenar en los almacenes y cámaras de conservación cualquier producto distinto a los productos hortofrutícolas.</li> <li>- Limpieza de depósitos y conducciones con productos no homologados para industrias alimentarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tenderá a utilizar envases no reutilizables.</li> <li>- Se guardará una partida de referencia en condiciones similares a las del transporte (cámaras de prerrefrigeración o conservación), para atender las posibles reclamaciones, cuyos registros se guardaran, revisándose y evaluándose la posible corrección en la no-conformidad correspondiente.</li> <li>- Se incluirá en un documento o manual la prerrefrigeración o conservación de los productos elaborados, los aspectos relativos a ese proceso, así como la atención de posibles reclamaciones y las acciones correctoras de posibles problemas de transporte y conservación.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.5.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases reutilizables deben estar limpios antes de su reutilización.</li> <li>- Los envases llenos de productos elaborados, así como, las cajas llenas de productos envasados no deben estar nunca en contacto con el suelo.</li> <li>- La maquinaria empleada para el envasado de los productos elaborados debe ser de fácil limpieza.</li> <li>- En la zona de almacenamiento de los envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos.</li> <li>- El producto debe estar almacenado a la temperatura tal que no lo deteriore, realizándose dos controles y anotaciones diarias en los registros de las partidas recepcionadas o bien en otros registros que relacionen las condiciones de conservación y los registros de las partidas de productos primarios.</li> <li>- Asimismo se deberán conservar registros de los tratamientos de conservación efectuados, que contendrán como mínimo los datos siguientes: producto utilizado, dosis, fecha de realización, identificación de la partida tratada y responsable de tratamiento.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.5.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los palets guardarán una distancia mínima entre ellos y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire.</li> <li>- Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.</li> <li>- Realizar la prerrefrigeración o conservación frigorífica de los productos elaborados antes del transporte.</li> <li>- El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte. (conocimiento de embarque, etc).</li> <li>- Limpieza permanente del almacén y las cámaras de prerrefrigeración o de conservación de los productos elaborados.</li> <li>- La evaluación de los medios de transporte utilizado, procedimiento de conservación en el mismo, así como la compatibilidad de la carga, evitándose mezcla de productos elaborados incompatibles (tª, producción de etileno, inducción a la maduración, incorporación de olores, etc.), dejándose registro de la misma.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>1.5.2 Instalaciones para el almacenamiento, envasado y transporte de hortalizas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente</li> <li>- Los envases de hortalizas procedentes de producción integrada se utilizarán exclusivamente para este fin.</li> <li>- Los envases y materiales de envasado deberán almacenarse en lugar limpio y protegido.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de envasado y manipulación.</li> <li>- El almacén y las cámaras de refrigeración estarán alejados de fuentes de olores no deseables.</li> <li>- Paramentos verticales y horizontales de materiales impermeables y de fácil limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iluminaciones que puedan afectar a los productos elaborados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de un sistema manejable para mantener una buena rotación y control de las existencias.</li> <li>- El almacén y las cámaras de conservación de producción integrada separados físicamente del resto de otros productos elaborados.</li> <li>- El almacén y las cámaras de frigoríficas de conservación estarán en edificio independiente.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

**2. Identificación y Trazabilidad de la procedencia de los productos primarios y productos elaborados.**

**2.1 Condiciones generales**

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>2.1.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.</li> <li>- Las empresas que no tienen la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y Trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la parcela de cultivo hasta la entrega del producto elaborado al cliente.</li> <li>b) Deben quedar claramente diferenciadas las cajas de campo empleadas para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, no pudiéndose emplear estas para otros productos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma, productos procedentes de parcelas que no cumplan en todo el proceso las normas y Reglamentos de Producción integrada que le afecten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que la empresa implante un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>2.1.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>c) Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto sea Calidad Certificada u otro, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.</li> <li>d) Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto a la Producción integrada antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.</li> <li>e) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.</li> </ul>		
------------------------------------	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>3 Instalaciones generales</b>			
<b>3.1 Condiciones generales</b>			
<b>3.1.1 Materiales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.</li> <li>- Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a las frutas y hortalizas propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente. Se indica los más importantes: el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se utilizará de forma general aceros inoxidable austeníticos que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>3.2 Características constructivas, de diseño y mantenimiento</b>			
<b>3.2.1 Condiciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las superficies en contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.</li> <li>- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.</li> <li>- Los pasillos dentro del almacén de manipulación se encontrarán libres de obstáculos, existiendo pasillos para el personal y pasillos de vehículos.</li> <li>- Las esquinas y obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente.</li> <li>- Las zonas de preparación, envasado y de manipulación de los productos deben estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las separaciones entre máquinas, o de éstas con las paredes serán como mínimo de 45 cm.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.2 Aseos y vestuarios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe existir un número suficiente de aseos debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos.</li> <li>- Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (distribuidores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso).</li> <li>- Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos primarios y elaborados.</li> <li>- El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa, se dispondrá de taquillas para ropa y calzado, de fácil limpieza y desinfección.</li> <li>- Se evitarán huecos y ventanas o se pondrán elementos que impidan la entrada de insectos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que los lavabos sean de accionamiento no manual</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.3 Ventilación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias, especialmente en los servicios sanitarios.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- En caso de sistemas de ventilación mecánica se recomienda pueda accederse fácilmente a los filtros y otras partes que deban limpiarse o sustituirse.</li> </ul>
<p><b>3.2.4 Iluminación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.</li> <li>- Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.</li> </ul>		



PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>3.2.5 Desagües</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.</li> <li>- En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.</li> </ul>		
<b>3.2.6 Superficies</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>3.2.7 Zonas de almacenamiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.</li> <li>- Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.</li> <li>- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.</li> <li>- Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.</li> <li>- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- El almacenamiento de los productos se realizará a 45 cm. del perímetro de las paredes ya más de 10 cm. del suelo.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>3.2.8 Suministro de agua</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos primarios o elaborados (lavado, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos.</li> <li>- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar análisis periódicos de la calidad del agua potable suministrada por la red pública, en aquellas empresas que utilicen ésta para la limpieza de productos primarios o en el proceso de transformación.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>4. Higiene y mantenimiento sanitario de las Instalaciones</b></p>			
<p><b>4.1 Plan de limpieza y desinfección</b></p>			

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>4.1.1 Condiciones generales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, la recepción, incluyendo las líneas de manipulado, envasado, almacenes y cámaras de refrigeración que corresponda a sus necesidades.</li> <li>- El plan, desglosado por zonas, líneas de trabajo o secciones, con instrucciones claras, concretas y sencillas, debe estar por escrito y accesible a los que deban llevarlo a cabo.</li> <li>- El plan debe especificar los tipos de productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo.</li> <li>- Los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en industria alimentaria, guardándose en un local específico con el resto de utensilios de limpieza.</li> <li>- Se proveerá un local donde se pueda comer y en su caso fumar o permanecer independiente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer la prohibición de fumar dentro de las instalaciones o almacenes.</li> </ul>
<p><b>4.2 Lucha contra plagas</b></p>			

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><b>4.2.1 Insectos y roedores: Plan de desinsectación y desratización</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin.</li> <li>- El plan debe contener, al menos, la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación.</li> <li>- El uso de insecticidas y/o raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Estos productos deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria.</li> <li>- Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.</li> <li>- Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de recepción de hortalizas y de envasado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La colocación de trampas luminosas sobre los equipos y líneas de manipulado y envasado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>4.2.2 Pájaros y otros animales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros a las instalaciones e impedir su nidificación y pernosta.</li> <li>- Asimismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se recomienda que las puertas de acceso y ventanas se diseñen de tal forma que se impida la entrada de animales.</li> </ul>
<b>4.2.3 Evacuación de desperdicios industriales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los desechos de la planta deben ser evacuados a ser posible diariamente según una planificación ordenada para minimizar los olores anormales, la nidificación de insectos y sabandijas y sobre todo para prevenir la contaminación de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los alrededores de la planta o el suministro de agua, disponiéndose de depósitos, contenedores o sistemas de evacuación adecuados.</li> <li>- Las aguas residuales tendrán un tratamiento especial a fin de cumplir las exigencias de la normativa vigente.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<b>5 Equipos</b>			
<b>5.1 Condiciones Generales.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).</li> </ul>		
<b>5.2 Diseño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.</li> </ul>		
<b>5.3 Superficies de trabajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5.4 Carretillas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>5.5 Máquinas y herramientas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

6 Personal			
<p><b>6.1 Formación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe asegurar la formación del personal de almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.</li> <li>- El técnico o responsable de calidad, debe estar formado en el Proceso indicado por la Producción integrada de obtención del producto primario y en este Reglamento, así como la normativa, cursos y reglamentos que le afecten.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asegurar la formación del responsable técnico y de calidad de la Central Hortofrutícola.</li> </ul>

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
-----------	--------------	------------	--------------

<p><b>6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado que debe recoger como mínimo los siguientes requisitos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a. los manipuladores deben mantener un grado elevado de aseo personal</li> <li>b. las personas afectadas por enfermedades infecciosas no deben trabajar en las dependencias donde se manipulen los productos</li> <li>c. los cortes y las heridas de los manipuladores que no impidan continuar el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables</li> <li>d. todo el personal debe lavarse las manos, antes de volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de trabajo</li> <li>e. en caso de utilización de guantes por parte de los manipuladores, estos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el punto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario</li> <li>f. el pelo y la barba de los manipuladores deben recogerse y cubrirse adecuadamente para conseguir una protección efectiva.</li> <li>g. el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y limpia. Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas disposiciones de aseo personal</li> <li>h. los manipuladores no se deben salir del recinto de trabajo con las prendas de trabajo.</li> </ul> </li> <li>- llevar efectos personales que pudieran desprenderse</li> </ul>		
--	---	--	--

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
6.2 Buenas practicas de higiene y manipulado	i. en las zonas de trabajo los manipuladores no deben: - comer, beber, masticar chicle, - llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o falsas j. toser o estornudar sobre los alimentos k. no fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento - Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden éstas normas de buenas de prácticas higiene y manipulado.		
<b>6.3. Salud y seguridad</b>	- La empresa debe tener documentado un plan de prevención de riesgos laborales. - Los contratos laborales deben ajustarse a los convenios laborales vigentes.		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>7 Control de calidad</b>			
<b>7.1 Calidad del producto</b>	- Se llevará un sistema preventivo de control de los alimentos que garantice la seguridad de los mismos, implantando un Sistema de vigilancia APPCC de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos". - La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las normas existentes en la legislación vigente referentes a la analítica y normalización comercial. Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo: a. en la procedencia y recepción de los productos primarios, incluido sus muestreos. b. Clasificación y envasado de los productos primarios. c. sobre el producto antes del envasado d. en el producto ya terminado y listo para su expedición, incluido el análisis de residuos si se efectúan tratamientos de conservación.		- Se mantendrá una muestra o fracción de la partida comercializada en condiciones similares al transporte utilizado, para mejorar la atención a las reclamaciones que se pudieran producir y la adopción de acciones correctoras ante posibles incumplimientos detectados.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
7.1 Calidad del producto	<p>Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de calidad de cada producto elaborado de:</p> <p>Los coadyuvantes y tratamientos de los procesos de manipulación, elaboración, envasado y conservación.</p> <p>Análisis de residuos de productos fitosanitarios en los apartados c ó d según se prevea en su procedimiento de control de la calidad (se comprende en estos análisis la comprobación de las materias activas permitidas en los tratamientos y prácticas fitosanitarios de cultivo, tanto los autorizados en el sistema de calidad del producto primario como aquellos excepcionales que se hubieran efectuado).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deben conservar los registros de los controles y análisis efectuados.</li> <li>- En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de obtención del producto primario, manipulación o envasado de los Reglamentos de Producción integrada que le afecten, la empresa deberá disponer de un documento o manual de actuación para su comercialización fuera del régimen de Producción integrada o Calidad Certificada y en su caso, su posible destino para uso industrial o su destrucción si no se cumplen las condiciones mínimas como producto alimentario.</li> </ul>		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<b>7.2 Comprobación del instrumental de medida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la calidad y normalización comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.</li> </ul>		
<b>7.3 No conformidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa debe disponer un procedimiento de detección y constancia de registros de las acciones correctoras a desarrollar cuando se detecten "no conformidades" en cualquiera de los aspectos contemplados en este Reglamento .</li> </ul>		
<b>7.4 Reclamaciones de los clientes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con las obligaciones y requisitos recogidos en este Reglamento.</li> <li>- El sistema contemplará la recepción registro y evaluación, así como la conservación de los registros de las reclamaciones recibidas, su evaluación y las acciones correctoras emprendidas.</li> </ul>		



### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERIA DE SALUD

*RESOLUCION de 15 de octubre de 2003, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueba el Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación del suministro de Bienes Homologados por el procedimiento negociado sin publicidad.*

Con la finalidad de unificar criterios y agilizar los trámites en los procedimientos de contratación, resultando los Pliegos Tipos un eficaz instrumento para alcanzar estos fines, se ha estimado conveniente la redacción del Pliego descrito una vez adaptado a las modificaciones introducidas por el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.

Por lo expuesto, previo informe favorable de la Asesoría Jurídica, en aplicación de lo previsto en el artículo 49.3 del Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, y en el artículo 71.2 del Reglamento General que lo desarrolla, y en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto 245/2000, de 31 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud,

#### RESUELVO

Primero. Aprobar el Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación del Suministro de Bienes Homologados por el procedimiento negociado sin publicidad, que figura como Anexo I de la presente Resolución.

Segundo. La utilización del Pliego Tipo que se aprueba mediante la presente Resolución será de uso obligado por todos los Centros del Servicio Andaluz de Salud y Unidades Administrativas Centrales o Periféricas del Organismo.

Para la utilización de dicho Pliego se mantendrá inalterado el contenido normativo del mismo adaptándose el Cuadro Resumen y sus Anexos a las características particulares de cada contratación.

Tercero. Dejar sin efecto la Resolución de 27 de julio de 2000, del Servicio Andaluz de Salud, publicada en el BOJA núm. 99, de 29 de agosto de 2000, por la que se aprueba el Pliego Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación del Suministro de Bienes Homologados por el procedimiento negociado sin publicidad.

Cuarto. La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el BOJA.

Sevilla, 15 de octubre de 2003.- El Director Gerente, Juan Carlos Castro Alvarez.

## ANEXO I

PLIEGO TIPO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BIENES HOMOLOGADOS POR EL PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD.

### I DISPOSICIONES GENERALES

#### 1.- REGIMEN GENERAL

##### 1.1. REGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO

1.1.1. Será de aplicación el Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, y demás disposiciones complementarias. Supletoriamente se regirá por las restantes normas de Derecho Administrativo y en defecto de éstas, serán de aplicación las normas de Derecho Privado.

1.1.2. Igualmente será de aplicación, en su caso, lo dispuesto en el Decreto 44/1993, de 20 de abril, por el que se regulan los gastos de anualidades futuras.

1.1.3. La presente contratación, de naturaleza administrativa, se regirá por lo dispuesto en este Pliego y por las condiciones que rigen la ejecución del Contrato de Determinación de Tipo con las empresas y bienes homologados.

1.1.4. Los contratos que resulten del procedimiento de adjudicación se ajustarán al contenido de este Pliego, cuyas cláusulas se considerarán parte integrante de los mismos. El desconocimiento del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos, que forman parte del mismo, o de las instrucciones, pliegos o normas de toda índole que, promulgadas por la Administración, puedan ser de aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá al contratista de la obligación de su cumplimiento.

##### 1.2. RECURSOS

Contra los acuerdos que pongan fin a la vía administrativa procederá recurso contencioso-administrativo, conforme a lo dispuesto en la Ley reguladora de dicha jurisdicción, sin perjuicio de que pueda interponerse, con carácter previo recurso de reposición ante el Órgano de Contratación.

##### 1.3. JURISDICCION

El orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en los contratos administrativos.

#### 2.- ELEMENTOS DEL CONTRATO

##### 2.1. OBJETO

2.1.1. El objeto del presente contrato es el suministro de los bienes incluidos en el vigente Catálogo de Bienes Homologados que, con su referencia al mismo, se relacionan en el apartado 4 del Anexo I (Cuadro Resumen), adjunto al presente pliego, y cuyas especificaciones técnicas (referencia, marca, modelo, precios y características técnicas), por referencia igualmente al Catálogo de Bienes Homologados, se describen en el citado Anexo I y Anexo II (Especificaciones del Contrato del Suministro de Bienes Homologados).

2.1.2. El suministro incluye los elementos necesarios para la puesta en marcha, en su caso, de los bienes objeto de la contratación, de conformidad con los destinos que se especifican en el Anexo II.

##### 2.2. PLAZO DE EJECUCION

2.2.1. El plazo de ejecución del /los contrato/s será el fijado en el apartado 5 del Cuadro de Resumen, contándose a partir de la fecha de formalización del/los mismo/s.

Dicho plazo no podrá superar el periodo de vigencia del contrato de determinación de tipo del que trae causa la presente contratación.

2.2.2. En el apartado 5 se podrán establecer, asimismo, plazos parciales para las sucesivas entregas o diversas etapas de elaboración en las que el suministro pueda descomponerse, los cuales tendrán el carácter de término a los efectos de la aplicación de lo dispuesto en los artículos 95 y siguientes del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas para el caso de mora en el cumplimiento.

##### 2.3. PRESUPUESTO Y PRECIO

2.3.1. El presupuesto base de licitación del expediente es el establecido en el apartado 7 del Cuadro Resumen, resultante de multiplicar el número de unidades a suministrar de los Bienes Homologados objeto del expediente por el precio unitario que figura en el Anexo II conforme al Catálogo de Bienes Homologados.

2.3.2. El Órgano de contratación podrá adjudicar la totalidad del material objeto del expediente de suministro de bienes homologados a uno o varios suministradores.

2.3.3. El precio del/los contrato/s que se formalicen será el resultante de multiplicar el número de unidades a suministrar de los bienes homologados objeto de esta contratación por los precios unitarios que figuren en el vigente Catálogo de Bienes Homologados afectados, en su caso, por el porcentaje de descuento previsto en el mismo.

2.3.4. A todos los efectos se entenderá que los precios relacionados comprenden no sólo el precio del contrato, sino también el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A.) y demás tributos que fuesen de aplicación.

## 2.4. REVISION DE PRECIOS

Los precios de contratación de este suministro no podrán ser objeto de revisión, por estar fijados en el Catálogo de Bienes Homologados.

## 2.5. EXISTENCIA DE CREDITO

2.5.1. Se hace constar expresamente la existencia de crédito adecuado y suficiente, en las aplicaciones presupuestarias que se indican en el apartado 8 del Cuadro Resumen, para atender las obligaciones económicas que se deriven de la ejecución del contrato para el Servicio Andaluz de Salud.

2.5.2. En el supuesto de que el expediente se tramite anticipadamente, el gasto quedará condicionado a la existencia, en el presupuesto al que se impute el gasto, de crédito adecuado y suficiente en el momento de dictarse la resolución de adjudicación.

## II ADJUDICACION DEL CONTRATO

### 3.- PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

#### 3.1. PROCEDIMIENTO

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el negociado sin publicidad conforme a lo dispuesto en el art. 182.g) del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

#### 3.2. FORMA DE ADJUDICACION

3.2.1. La unidad gestora contactará con las empresas suministradoras de bienes homologados y, previa negociación de los términos contractuales, conforme a los aspectos de negociación que se establecen en el apartado 10 del Cuadro Resumen, que en ningún caso versarán sobre los elementos determinados en las correspondientes resoluciones o catálogos que declaren la homologación de los productos, emitirá un informe motivado que justifique la selección de una o varias empresas, productos y precios, de entre los recogidos en el vigente Catálogo de Bienes Homologados

En este procedimiento negociado se podrá solicitar a los adjudicatarios que indiquen si mantiene en sus mismos términos las condiciones para la contratación de los suministros homologados o si las mejoran, mediante la oportuna propuesta en tal sentido dirigida al órgano de contratación.

3.2.2. A las empresas seleccionadas se les requerirá para que aporten la siguiente documentación:

a) Declaración responsable otorgada por el firmante de la proposición ante una autoridad administrativa (conforme al modelo que figura como Anexo III), Notario Público u Organismo Profesional cualificado en que manifieste no estar incurso en ninguno de los casos de

prohibición de contratar con la Administración previstos en el artículo 20 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

b) Los documentos que acrediten hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, que deberán ser:

1) Certificación positiva de la Tesorería Territorial de la Seguridad Social correspondiente acreditativa de que la empresa se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social, entendiéndose por tales las previstas en el artículo 14 del Reglamento general de la LCAP.

2) Certificación positiva expedida por el órgano competente de la A.E.A.T. justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, entendiéndose por tales las recogidas en el artículo 13.1, letras b), c) y d) del citado Reglamento. Dicha certificación podrá ser sustituida por declaración responsable del interesado de que cumple las circunstancias señaladas y autorización expresa a la administración contratante para que pueda procederse a la cesión de la información por parte de la administración competente.

3) Certificación positiva expedida por el órgano competente de la Consejería de Economía y Hacienda, justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, según lo establecido en la letra e) del artículo 13.1 del citado Reglamento. Dicha certificación podrá ser sustituida por declaración responsable del interesado de que cumple las circunstancias señaladas y autorización expresa a la administración contratante para que pueda procederse a la cesión de la información por parte de la administración competente.

4) Documento que acredite estar dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, en el epígrafe correspondiente al objeto del contrato, mediante presentación del alta referida al ejercicio corriente o, en su caso, del último recibo del citado impuesto, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

La documentación señalada podrá aportarse en original o copia compulsada.

#### 3.3. MESA DE CONTRATACION

3.3.1. El órgano de contratación, si así lo decide, estará asistido, para la adjudicación del contrato, por una Mesa de Contratación constituida de acuerdo con la normativa aplicable.

3.3.2. La Mesa, en su caso, elevará al órgano de contratación el acta y su propuesta de adjudicación.

### 3.4. RESOLUCION DE ADJUDICACION

3.4.1. El órgano de contratación adjudicará el contrato en el plazo máximo de tres meses desde la presentación de la documentación solicitada. Dicho plazo de adjudicación se reducirá a la mitad cuando la tramitación del expediente haya sido declarada de urgencia por el órgano de contratación.

3.4.2. La resolución de adjudicación deberá, en todo caso, ser motivada.

3.4.3. La resolución de adjudicación se notificará al adjudicatario, junto a los Anexos I y II. Asimismo se remitirá una copia de la resolución y del Cuadro Resumen a la Dirección General de Patrimonio de la Consejería de Economía y Hacienda, al objeto de permitir el seguimiento de la ejecución de los contratos que tienen su justificación en el Concurso de Determinación de Tipo. Cuando el importe del contrato sea igual o superior a lo establecido en el artículo 93 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, se publicará en los términos previstos en dicho artículo.

## III FORMALIZACION

### 4.- FORMALIZACION DEL CONTRATO

#### 4.1. OBLIGACIONES PREVIAS A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

4.1.1. El adjudicatario, en el plazo de quince días naturales, contados a partir del siguiente a la notificación de la adjudicación, y con carácter previo a la formalización del contrato, deberá aportar el documento acreditativo de la constitución de la garantía definitiva, a disposición del órgano de contratación, por importe del cuatro por ciento de la adjudicación.

4.1.2. De conformidad con lo establecido en el artículo 162.6 de la Ley 2/99, de 31 de marzo, las Sociedades Cooperativas Andaluzas que resulten adjudicatarias vendrán obligadas a constituir una garantía por importe del veinticinco por ciento de la establecida en el párrafo anterior.

4.1.3. La garantía definitiva podrá constituirse en cualquiera de las siguientes modalidades, debiendo en todo caso depositarse el documento de aval y el certificado de seguro de caución, en la Caja Central o alguna de las Cajas Provinciales de Depósito de la Consejería de Economía y Hacienda, extremo que se acreditará acompañando el resguardo original justificativo:

a) En metálico, valores públicos o valores privados en los términos establecidos en el artículo 55 del Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

b) Mediante aval, en los términos establecidos en el artículo 56 del Reglamento general.

c) Mediante contrato de seguro de caución, en los términos establecidos en el artículo 57 del Reglamento general.

### 4.2. FORMALIZACION DEL CONTRATO

El contrato se formalizará en documento administrativo dentro del plazo de treinta días a contar desde el siguiente al de la notificación de adjudicación.

### 4.3. NO FORMALIZACION DEL CONTRATO

Cuando, por causas imputables al contratista, no pudiese formalizarse el contrato dentro del plazo indicado, el órgano de contratación, siguiendo el procedimiento previsto a tal efecto, podrá acordar la resolución del mismo, y la indemnización de los daños y perjuicios que se hubieren ocasionado.

## IV EJECUCION DEL CONTRATO

### 5.- EJECUCION DEL CONTRATO

#### 5.1. FORMA DE EJECUCION

5.1.1. No se podrá iniciar la ejecución del contrato sin su previa formalización, salvo cuando hubiese sido objeto de tramitación urgente, una vez constituida la garantía definitiva.

La ejecución se realizará a riesgo y ventura del contratista.

5.1.2. El contratista está obligado al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes en relación con la actividad desarrollada. Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Servicio Andaluz de Salud por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la interposición de cualquier tipo de reclamaciones.

5.1.3. El contratista quedará obligado, con respecto al personal que emplee en la fabricación, entrega, distribución, instalación, montaje y mantenimiento del suministro objeto del contrato, al cumplimiento de las disposiciones en materia de Legislación laboral y de Seguridad Social vigentes durante la ejecución del contrato.

El contratista deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen a terceros como consecuencia de la

ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia inmediata y directa de una orden del Servicio Andaluz de Salud.

## 5.2. PLAZO DE ENTREGA

El contratista está obligado a cumplir el contrato dentro del plazo previsto en el apartado 5 del Cuadro Resumen.

## 5.3. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y RECEPCIÓN

5.3.1. El contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando éste haya realizado la totalidad de su objeto de acuerdo con los términos del mismo y a satisfacción del Servicio Andaluz de Salud. La entrega de los bienes se efectuará en los lugares de destino que se indican en el Anexo II.

5.3.2. Su constatación exigirá un acto formal y positivo de recepción por parte del Servicio Andaluz de Salud, que deberá realizarse dentro del mes siguiente a haberse producido la entrega o realización del objeto del contrato. En su caso, y a los efectos previstos en la Cláusula 5.5, se realizarán actos formales de recepción por las entregas parciales realizadas conforme a lo previsto en el apartado 5 del Cuadro Resumen.

5.3.3. En la recepción de los bienes suministrados se comprobará que el suministro se realizó en los términos previstos en este Pliego y el Catálogo de Bienes Homologados.

5.3.4. Será preceptivo convocar a la Intervención General de la Junta de Andalucía al acto formal de recepción cuando el importe del contrato sea superior a treinta mil cincuenta euros con sesenta y un céntimo (30.050,61 Euros)

5.3.5. Los resultados de la comprobación se recogerán en Acta de recepción (cuando la Intervención designe representante) o Certificado de recepción del representante del órgano de contratación, en caso contrario, expedidos a tal efecto.

## 5.4. GARANTIA DEL MATERIAL SUMINISTRADO

5.4.1. El plazo de garantía será el señalado en el apartado 11 del Cuadro Resumen, a contar desde la fecha de recepción o conformidad.

5.4.2. Si durante el plazo de garantía se acreditara la existencia de vicios o defectos en el suministro, tendrá derecho la Administración a reclamar del empresario la reposición de los bienes inadecuados o la reparación de los mismos si fuera suficiente.

Durante este plazo de garantía el contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre la aplicación de los bienes suministrados.

Si durante el plazo de garantía el órgano de contratación estimase que los bienes suministrados no son aptos para el fin pretendido, como consecuencia de vicios o

defectos observados en ellos e imputables al contratista, se estará a lo dispuesto en el art. 191.3 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

5.4.3. Correrán de cuenta del adjudicatario cuantos gastos se generen durante el periodo de garantía, así como cualesquiera otros que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes en la forma y cuantía que estas señalen.

5.4.4. Si durante el plazo de garantía, se produjese alguna avería en los bienes adjudicados cuya reparación requiera un plazo de tiempo superior a tres días, la empresa vendrá obligada a instalar, en el centro de destino, dentro de dicho plazo, un equipo igual al averiado, manteniéndolo hasta tanto se produzca su reparación e instalación. En el caso de otro tipo de bienes el Servicio Andaluz de Salud tendrá derecho a reclamar del contratista la reposición o reparación de los mismos.

5.4.5. Transcurrido el plazo de garantía sin que el órgano de contratación haya formalizado reparo o denuncia, el contratista quedará exento de responsabilidad y se procederá a la devolución de la garantía definitiva.

## 5.5. FORMA DE PAGO

5.5.1. El contratista tendrá derecho al abono del suministro realizado y recibido de conformidad según lo previsto en la Cláusula 5.3, en los términos establecidos en las normas que rigen el contrato y con arreglo al precio establecido.

5.5.2. En el caso de que el contrato previese plazos parciales de ejecución, o la realización de entregas parciales a demanda del órgano de contratación, el contratista tendrá derecho al abono de los suministros efectivamente entregados y formalmente recibidos por la Administración.

En ningún caso la suma de las facturaciones parciales podrá superar el importe total del contrato.

5.5.3. En el apartado 13 del Anexo I se especificará cuándo, por razones técnicas o económicas debidamente justificadas en el expediente, el pago del precio total de los bienes a suministrar podrá consistir parte en dinero y parte en la entrega de otros bienes de la misma clase, sin que, en ningún caso, el importe de éstos pueda superar el cincuenta por ciento del precio total. A estos efectos se estará a lo dispuesto en el artículo 187 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

5.5.4. El Servicio Andaluz de Salud tendrá obligación de abonar el precio dentro de los dos meses siguientes a la fecha de expedición de los correspondientes documentos que acrediten la realización total o parcial del contrato conforme a lo previsto en la cláusula 5.3.2.

La expedición de tales documentos requerirá, con carácter previo, que el contratista presente en el Registro General del Órgano de Contratación, la facturación correspondiente conforme a lo previsto en el Real

Decreto 2402/1.985, de 18 de Diciembre por el que se regula el deber de expedir y entregar factura que incumbe a los empresarios y profesionales, acompañada por los albaranes de entrega firmados y sellados por las Unidades correspondientes.

#### 5.6. PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN.

5.6.1. El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar los contratos administrativos, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, acordar su resolución y determinar los efectos de ésta.

Podrá asimismo modificarlos por razones de interés público, dentro, en todo caso, de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la normativa de contratación.

Para la resolución de las incidencias en relación con la ejecución del contrato, salvo las establecidas en la Ley para casos específicos, se formulará expediente contradictorio de conformidad con el artículo 97 del Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

5.6.2. En cualquier momento, durante la vigencia del contrato, la administración contratante podrá exigir al contratista la constatación de que se siguen manteniendo las condiciones y cumpliendo las obligaciones exigidas para contratar

#### 5.7. PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

5.7.1. En caso de que el contratista incurriese en demora en el cumplimiento del plazo total o parcial del contrato por causas imputables al mismo, el Órgano de Contratación, sin necesidad de intimación previa, podrá optar por la resolución del contrato, con pérdida de la garantía definitiva e indemnización de los daños y perjuicios ocasionados al Servicio Andaluz de Salud, en lo que exceda del importe de la garantía incautada, o por la imposición de las penalidades diarias en la proporción de 0,12 por 601,01 Euros del precio del contrato.

No obstante, en el Cuadro Resumen se podrá establecer un régimen de penalidades distinto al recogido en el párrafo anterior, en atención a las especiales características del contrato, debiendo constar justificación de tal extremo en el expediente.

El importe de las penalidades se hará efectivo mediante deducción de las mismas en las correspondientes facturas, respondiendo en todo caso la garantía definitiva de su efectividad.

5.7.2. Si la demora fuese por causas no imputables al contratista y este ofreciera cumplir sus compromisos, el Órgano de Contratación le prorrogará el plazo en un tiempo igual, al menos, al tiempo perdido, salvo que el contratista solicitase otro menor.

#### 5.8. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

5.8.1. Son causas de resolución del contrato las recogidas en los artículos 111 y 192 del Texto Refundido

de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, con los efectos que se recogen en los artículos 113 y 193 del citado Texto Refundido.

5.8.2. Asimismo son causas de resolución del contrato de suministro de Bienes Homologados las siguientes:

a) Suministrar bienes homologados a precio superior al adjudicado en el concurso de determinación de tipo vigente.

b) Suministrar bienes homologados cuyas características y cualidades no correspondan a las señaladas en el Catálogo de Bienes Homologados.

5.8.3. La resolución del contrato dará lugar a la recíproca devolución de los bienes y del importe de los pagos realizados. Cuando esto no fuera posible o conveniente para el órgano de contratación, éste habrá de abonar el precio de los efectivamente entregados y recibidos de conformidad, en virtud del art. 193.1 del Texto Refundido de la L.C.A.P.

5.8.4. Cuando se acuerde la resolución del contrato de suministro de Bienes Homologados por causa imputable al contratista, el órgano de contratación decretará la incautación de la garantía definitiva y lo comunicará a la Dirección General de Patrimonio, a los efectos que procedan respecto al contrato de determinación de tipo.

(Conocido y aceptado en su totalidad)  
POR EL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

EL CONTRATISTA

**ANEXO I**  
**CUADRO RESUMEN**

**1.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:**

**2.- REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN (nº de expediente):**

**3.- FORMA DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:**

**3.1.- Procedimiento y forma de Adjudicación:** NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD

**3.2.- Identificación del Pliego:** TIPO, PARA SUMINISTRO DE BIENES DEL CATALOGO DE BIENES HOMOLOGADOS.

Publicado en BOJA nº: \_\_\_\_\_

**3.3.- Tramitación:**

- ORDINARIA
- URGENTE

**4.- OBJETO DEL CONTRATO:**

**4.1.- Suministro** \_\_\_\_\_

**4.2.- Referencia del Contrato de Determinación de Tipo** \_\_\_\_\_

**CPA-02:** \_\_\_\_\_

En caso de superar el importe establecido en el art. 177.2 de la Ley se indicará el CPV: \_\_\_\_\_

**4.3.- Necesidades administrativas a satisfacer y factores a tener en cuenta:**

**5.- PLAZO DE EJECUCIÓN:**

**5.1.-** Fecha de inicio:

**5.2.-** Duración del contrato:

**5.3.-** Plazos parciales, en su caso:

**6.- PRÓRROGA:** NO PROCEDE.

**7.- PRESUPUESTO Y PRECIO:**

**7.1.-** Presupuesto base de licitación: \_\_\_\_\_

	Lotes	Presupuesto base de licitación
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____





## ANEXO Nº III

## DECLARACIÓN RESPONSABLE DE CAPACIDAD PARA CONTRATAR OTORGADA ANTE EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

D. \_\_\_\_\_, como representante legal de la Empresa \_\_\_\_\_, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que no concurre en la misma ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con la Administración, previstas en el Artº 20 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas:

a) Haber sido condenadas mediante sentencia firme por delitos de falsedad, contra el patrimonio y contra el orden socioeconómico, cohecho, malversación, tráfico de influencias, revelación de secretos, uso de información privilegiada, delitos contra la Hacienda Pública y la Seguridad Social, delitos contra los derechos de los trabajadores o por delitos relativos al mercado y a los consumidores.

La prohibición de contratar alcanza a las personas jurídicas cuyos administradores o representantes, vigente su cargo o representación, se encuentren en la situación mencionada por actuaciones realizadas en nombre o a beneficio de dichas personas jurídicas o en las que concurren las condiciones, cualidades o relaciones que requiera la correspondiente figura de delito para ser sujeto activo del mismo.

b) Haber sido declaradas en quiebra, en concurso de acreedores, insolvente fallido en cualquier procedimiento o sujeto a intervención judicial; haber iniciado expediente de quita y espera o de suspensión de pagos o presentado solicitud judicial de quiebra o de concurso de acreedores, mientras, en su caso, no fuere rehabilitada.

c) Haber dado lugar, por causa de la que hubiesen sido declarados culpables, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración.

d) Haber sido sancionadas con carácter firme por infracciones graves en materia de disciplina de mercado o en materia profesional o en materia de integración laboral de minusválidos o muy graves en materia social, de acuerdo con lo dispuesto en el real Decreto Legislativo 5/2000, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social, o en materia de seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre prevención de riesgos laborales.

e) Estar incurso la persona física o los administradores de la persona jurídica en alguno de los supuestos de la Ley 12/1995, de 11 de mayo, sobre incompatibilidades de los miembros del Gobierno de la Nación y de los altos cargos de la Administración General del Estado; de la Ley 53/1984, de 26 de Diciembre, de incompatibilidades

del personal al servicio de las Administraciones Públicas o tratarse de cualquiera de los cargos electivos regulados en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de Junio, del Régimen Electoral General, en los términos establecidos en la misma.

La prohibición alcanza igualmente a los cónyuges, personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva y descendientes de las personas a que se refiere el párrafo anterior, siempre que, respecto de los últimos, dichas personas ostenten su representación legal.

Las disposiciones a las que se refiere este apartado serán aplicables a las Comunidades Autónomas y a las Entidades locales en los términos que respectivamente, les sean aplicables.

f) No hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, en los términos que reglamentariamente se determine.

g) Haber incurrido en falsedad grave al facilitar a la Administración las declaraciones exigibles en cumplimiento de las disposiciones de esta Ley o de sus normas de desarrollo.

h) Haber incumplido las obligaciones impuestas al empresario por los acuerdos de suspensión de las clasificaciones concedidas o de la declaración de inhabilitación para contratar con cualquiera de las Administraciones Públicas.

i) Si se trata de empresarios no españoles de Estados miembros de la Comunidad Europea, no hallarse inscritos, en su caso, en un Registro profesional o comercial en las condiciones previstas por la legislación del Estado donde están establecidos.

j) Haber sido sancionado como consecuencia del correspondiente expediente administrativo en los términos previstos en el artículo 82 de la Ley General Presupuestaria y en el artículo 80 de la Ley General Tributaria.

k) No hallarse debidamente clasificadas, en su caso, conforme a lo dispuesto en esta Ley o no acreditar la suficiente solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

....., de ..... de 2....

**CAMARA DE CUENTAS DE ANDALUCIA**

*RESOLUCION de 30 de octubre de 2003, por la que se ordena la publicación del Informe de Fiscalización de Regularidad de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, SA (EMACSA), correspondiente al ejercicio 2001.*

En virtud de las facultades que me vienen atribuidas por el artículo 21 de la Ley 1/1988, de 17 de marzo, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, y del acuerdo adoptado por el Pleno de esta Institución, en la sesión celebrada el día 7 de julio de 2003,

**RESUELVO**

De conformidad con el art. 12 de la citada Ley 1/1988, ordenar la publicación del Informe de Fiscalización de Regularidad de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, S.A. (EMACSA), correspondiente al ejercicio 2001.

Sevilla, 30 de octubre de 2003.- El Consejero Mayor, Rafael Navas Vázquez.

FISCALIZACION DE REGULARIDAD DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE AGUAS DE CORDOBA, S.A. (EMACSA)

EJERCICIO 2001  
(OE 04/2002)

El Pleno de la Cámara de Cuentas de Andalucía, en su sesión celebrada el día 7 de julio de 2003, con asistencia de todos sus miembros, ha acordado aprobar por unanimidad el Informe de Fiscalización de Regularidad de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, S.A. (EMACSA), correspondiente al ejercicio 2001.

**INDICE**

- I. INTRODUCCION
- II. OBJETIVOS Y ALCANCE
  - II.1. Objetivos
  - II.2. Alcance
- III. RESULTADOS DE LA FISCALIZACION
  - III.1. Revisión del control interno
  - III.2. Revisión del cumplimiento de legalidad
  - III.3. Análisis de los estados financieros
    - III.3.1. Inmovilizado
    - III.3.2. Deudores y Acreedores
    - III.3.3. Fondos Propios
    - III.3.4. Subvenciones de Capital
    - III.3.5. Provisiones para Riesgos y Gastos
- IV. CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y OPINION
  - IV.1. Conclusiones y recomendaciones de control interno
  - IV.2. Conclusiones y recomendaciones de regularidad
  - IV.3. Opinión de regularidad
- V. ANEXOS
- VI. ALEGACIONES

**A B R E V I A T U R A S**

EDAR	Estación Depuradora de Aguas Residuales
EMACSA	Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, S.A.
ETAP	Estación de Tratamientos de Aguas Potabilizadora
EXCMO	Excelentísimo
M€	Millones de euros
MP	Millones de pesetas
PGC	Plan General de Contabilidad
RD	Real Decreto
SADECO	Empresa Municipal de Saneamientos de Córdoba, S.A.
TRLSA	Texto Refundido de la Ley de Sociedades Anónimas

## I. INTRODUCCIÓN

1. De conformidad con el artículo 8 c) de la Ley 1/1988 de 17 de marzo, reguladora de la Cámara de Cuentas de Andalucía, y en cumplimiento del Plan de Actuaciones del ejercicio 2002, se ha realizado la Fiscalización de Regularidad de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba SA. (EMACSA) correspondiente a la actividad desarrollada en el ejercicio 2001.

2. EMACSA, se constituye por el Excmo. Ayuntamiento de la ciudad en el mes de diciembre de 1969, siendo la Corporación Local accionista único.

3. La empresa tiene por objeto social la gestión directa de los servicios públicos locales de la competencia del Ayuntamiento de Córdoba que a continuación se detallan:

- El abastecimiento de agua a la población, para todos los usos y necesidades, su distribución y suministro a domicilio.

- La evacuación de las aguas residuales a través de la red de alcantarillado, así como el tratamiento y depuración de aquellas.

- La conservación y mejora de las canalizaciones existentes y la realización de las nuevas que resultasen necesarias.

- La recaudación de precios, tasas, cánones y exacciones locales que se encomienden por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba.

- La actuación de la empresa, en el desarrollo de las anteriores actividades, puede extenderse a otros términos municipales, cuando se convenga legalmente, entre los Ayuntamientos respectivos y el de Córdoba.

4. La prestación de los servicios incluidos en su objeto social, podrá realizarla directamente o mediante el consorcio con otras empresas, municipios o mancomunidades.

5. EMACSA se rige por las normas legales reguladoras del régimen local, las de carácter mercantil aplicables a las sociedades anónimas y, en

cuanto en ellas no esté previsto con carácter imperativo, por lo establecido en sus Estatutos Sociales.

6. Los órganos de Gobierno de la Empresa, según el artículo 7 de los Estatutos Sociales, son la Junta General de Accionistas y el Consejo de Administración. La Junta General es la competente para el nombramiento del Director Gerente de la sociedad.

7. En el ejercicio objeto de fiscalización, EMACSA dispone de un capital social de 1.416 MP/8,51 M€ totalmente desembolsado, ascendiendo los fondos propios a un importe total de 3.262 MP/19,61 M€.

8. Para el desarrollo de las funciones que tiene encomendadas la empresa cuenta con una plantilla en el ejercicio 2001 de 215 trabajadores.

9. La contabilidad de la empresa se ajusta a las Normas de Adaptación del Plan General de Contabilidad a las Empresas del Sector de Abastecimiento y Saneamiento de Aguas, aprobado por Orden del Ministerio de Economía Hacienda de 10 de Diciembre de 1998.

10. Los trabajos de fiscalización se han desarrollado de acuerdo con los Principios y Normas de Auditoría aplicables al Sector Público, habiéndose efectuado todas aquellas pruebas y procedimientos de auditoría necesarios para soportar la opinión y conclusiones de este Informe.

11. Los cálculos reflejados en el presente Informe han sido efectuados en pesetas, por lo que aquellas cantidades que aparecen convertidas en euros tienen carácter exclusivamente informativo.

12. La comprensión adecuada del presente Informe requiere una lectura global del mismo. Cualquier abstracción sobre un párrafo o epígrafe pudiera no tener sentido aisladamente considerada.

13. Los trabajos de campo necesarios para la realización del Informe concluyeron el 13 de diciembre de 2002.

## II. OBJETIVOS Y ALCANCE

### II.1 OBJETIVOS

**14.** Para el presente trabajo de fiscalización se han fijado los siguientes objetivos:

- Concluir sobre el cumplimiento de los principios y normas de control interno establecidos para la salvaguarda y control de los activos de la empresa.

- Emitir una opinión sobre si las Cuentas Anuales correspondientes al ejercicio 2001, expresan en todos sus aspectos significativos la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera de la empresa, de los resultados de sus operaciones y de los recursos obtenidos y aplicados durante el ejercicio terminado a 31 de diciembre y contienen la información necesaria y suficiente para su interpretación y comprensión adecuada, de conformidad con los principios y normas contables generalmente aceptados y que guardan uniformidad con los aplicados en ejercicios anteriores.

Así mismo, se opinará sobre el adecuado cumplimiento de la legalidad aplicable.

### II.2 ALCANCE

**15.** Para tal fin, los procedimientos de auditoría aplicados se han dirigido a los siguientes aspectos:

- La estructura organizativa, administrativa y de control interno existente en la empresa, a efectos de la evaluación de los registros existentes.

- La adecuada situación fiscal y laboral, así como el cumplimiento de la normativa sobre contratación pública.

- La propiedad, existencia física, valoración, cobertura de seguro y correcta clasificación de los inmovilizados de la entidad.

- La razonabilidad de los activos circulantes, su cobrabilidad y correcta clasificación.

- Que los pasivos reflejen la totalidad de las deudas de la empresa y estén debidamente registrados y clasificados.

- Si se han realizado las periodificaciones de ingresos y gastos necesarias, según el principio de devengo.

- Si los resultados responden a la realidad de los hechos económicos acaecidos en el ejercicio.

- Si los criterios de valoración han sido aplicados de conformidad con principios y normas de contabilidad generalmente aceptados.

- Si la estructura, composición y contenido de la Memoria anual y el Informe de Gestión cumplen los requisitos establecidos en la Adaptación del PGC a las Empresas del Sector de Abastecimiento y Saneamiento de Aguas.

## III. RESULTADOS DE LA FISCALIZACIÓN

### III.1 REVISIÓN DE CONTROL INTERNO

**16.** Al objeto de concluir sobre el cumplimiento de los principios y normas de control interno se han evaluado los procedimientos establecidos por la empresa para la salvaguarda y el control de los activos.

**17.** La empresa dispone de manuales de procedimientos de calidad aplicables a todos los procesos administrativos y técnicos que realiza. Se ha podido comprobar el cumplimiento generalizado de estos procedimientos que garantizan un control interno eficaz. Las deficiencias detectadas han sido las siguientes:

**18.** La empresa no dispone de un inventario físico de su inmovilizado, tan solo los elementos informáticos y los elementos de transporte son objeto de control específico.

**19.** La inexistencia de inventario impide, en principio, conocer la ubicación física de los bienes y su estado de uso, afectando así mismo a las garantías sobre la fiabilidad de los registros contables y su reflejo en las Cuentas Anuales.

**20.** Debemos considerar la peculiaridad que presentan las partidas del inmovilizado en las empresas de agua, en las cuales, los elementos que suponen mayor valor son las redes de saneamiento y de abastecimiento por lo que el inventario físico de los mismos resulta de difícil realización. No obstante, la empresa debería disponer de un fichero informático en el que aparezcan identificadas y detalladas todas las instalaciones que utiliza en el ejercicio de su actividad, en el que se indique la ubicación física, estado de uso y situación jurídica de los bienes.

**21.** La empresa no ha realizado, en el ejercicio objeto de fiscalización, inventario físico de existencias en almacén. Tal como se recoge en el manual de procedimientos de calidad aprobado por la empresa y al objeto de cumplir con los principios y normas de control interno aplicables a las existencias, se debe realizar un inventario físico de las existencias almacenadas al menos al final del ejercicio económico, que permita verificar los importes reflejados en las Cuentas Anuales.

**22.** De los procesos administrativos y de gestión analizados, los correspondientes al servicio de personal son los que se encuentran en un nivel menor de desarrollo y avance informático. Las debilidades de control interno detectadas han sido las siguientes:

- Existen procedimientos administrativos relacionados con la elaboración de nóminas que se realizan y controlan manualmente (partes de trabajo de operarios y horas extraordinarias). Las debilidades de control interno detectadas se refieren principalmente a la falta del necesario nivel de firmas autorizadas en algunos de los partes de trabajo analizados.

- El importe de la nómina se abona en dos plazos. El día 20 de cada mes se abona un anticipo correspondiente a todos los conceptos de carácter fijo, el resto se liquida en los primeros días del mes siguiente. Esta actuación, recogida en el convenio colectivo vigente, da lugar a una duplicidad innecesaria de los procedimientos administrativos de gestión y control de nóminas.

- Los préstamos concedidos al personal para cursar estudios universitarios no están suficientemente documentados. El control de las cuotas y plazos de reintegro se realiza manualmente. En el análisis de los expedientes se han detectado cantidades pendientes de reintegro sin la debida justificación documental.

**23.** De la muestra de expedientes de personal analizados (20%), no constaba el título académico en ninguno de los casos en los que es exigible para el desempeño de los puestos de trabajo. Durante el desarrollo de los trabajos de campo, el Servicio de Personal ha recopilado los títulos de los expedientes seleccionados los cuales han sido facilitados al equipo de auditoría.

### III.2 REVISIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LEGALIDAD

**24.** De los trabajos llevados a cabo en este ámbito respecto de las actividades desarrolladas por la empresa, se deben realizar las siguientes observaciones:

**25.** El Real Decreto Legislativo 2/2000 de 16 de junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos de la Administraciones Públicas, establece en su Disposición Adicional Sexta, que las sociedades mercantiles en cuyo capital sea mayoritaria la participación directa o indirecta de la Administraciones Públicas o de sus organismos autónomos o entidades de derecho público, ajustarán su actividad contractual a los principios de publicidad y concurrencia, salvo que la naturaleza de la operación a realizar sea incompatible con estos principios.

**26.** EMACSA cuenta con un Manual de Procedimientos para la Contratación Administrativa de suministros de materiales, servicios y obras, en el que se recogen todos los requisitos establecidos en la normativa administrativa aplicable, además de aquellos procesos a seguir en cumplimiento de las normas de calidad establecidas en la empresa: documentos contractuales, niveles de autorización, departamentos responsables en cada una de las fases del proceso de contratación, etc.

**27.** Se ha analizado un 79% del importe total de la contratación administrativa correspondiente al ejercicio 2001. Como resultado de los trabajos de fiscalización realizados, podemos concluir que EMACSA cumple en todos los casos con los principios de publicidad y concurrencia en el desarrollo de su actividad contractual establecidos en la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

**28.** Se ha podido comprobar además, el cumplimiento generalizado de los requisitos establecidos en la normativa interna de la empresa.

**29.** La Ley 7/1994 de 18 de mayo de Protección Ambiental de la Comunidad Autónoma de Andalucía crea los Registros de Productores, Pequeños Productores y Gestores de Residuos Tóxicos y Peligrosos de Andalucía, dependientes de la Consejería de Medio Ambiente, que son regulados reglamentariamente por el Decreto 283/1995.

**30.** La empresa no ha solicitado la inscripción en el Registro de Pequeños Productores de Residuos Peligrosos de la provincia de Córdoba y en el Libro de Residuos Peligrosos hasta el 22 de octubre de 2002. Los centros para los que se solicita la inscripción, pendiente de autorización hasta la fecha de cierre del informe, son: ETAP

de Villa Azul, Centro Operativo del Granadal, EDAR La Golondrina y Sede Social de la empresa.

**31.** Se ha podido comprobar el cumplimiento generalizado de la legislación laboral y fiscal aplicable a la actividad desarrollada por la empresa.

### III.3 ANÁLISIS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

**32.** Se han analizado las Cuentas Anuales de la empresa a 31 de diciembre de 2001, que comprende el balance de situación, la cuenta de pérdidas y ganancias y la memoria. Los resultados obtenidos por áreas de trabajo se exponen en los epígrafes siguientes.

#### III.3.1 Inmovilizado

**33.** El importe bruto del inmovilizado de la empresa asciende al cierre del ejercicio a 14.613 MP/87,83 M€. La amortización acumulada al final del ejercicio alcanza los 6.583 MP/39,56 M€.

El desglose por partidas y las variaciones experimentadas por los elementos que componen el inmovilizado durante el ejercicio 2001 se expone en el siguiente cuadro:

CONCEPTO	SALDO A 31/12/00		AUMENTOS		DISMINUCIONES		SALDO A 31/12/01	
	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €
<b>I. INMATERIAL</b>								
Aplicaciones informáticas	99.036	595,22	8.568	51,49	-	-	107.604	646,71
Dchos. Activos cedidos uso	474.851	2.853,91	-	-	-	-	474.851	2.853,91
Amortizaciones	-315.482	-1.896,09	-21.244	-127,68	-	-	-336.726	-2.023,77
Total I. Inmaterial	258.405	1.553,04	-12.676	-76,19	-	-	245.729	1.476,85
<b>I. MATERIAL</b>								
Terrenos y b. naturales	265.929	1.598,27	224	1,35	-	-	266.153	1.599,62
Construcciones	478.352	2.874,95	14.820	89,07	-	-	493.172	2.964,02
Instalaciones Técnicas	11.941.678	71.770,93	647.089	3.889,09	-2.996	-18,01	12.585.771	75.642,01
Maquinaria	14.945	89,82	-	-	-722	-4,34	14.223	85,48
Utillaje	38.710	232,65	490	2,94	-1.277	-7,67	37.923	227,92
Otras instalaciones	55.013	330,63	-	-	-	-	55.013	330,63
Mobiliario	112.570	676,56	5.763	34,64	-6.369	-38,28	111.964	672,92
Equipos proc. de inform.	99.924	600,56	15.573	93,60	-461	-2,77	115.036	691,39
Elementos de transporte	43.487	261,36	-	-	-1.151	-6,92	42.336	254,44
Otro inmov. material	36.588	219,90	57	0,34	-	-	36.645	220,24
Anticipos e inmov. en curso	88.492	531,85	694.202	4.172,24	-643.008	-3.864,56	139.686	839,53
Amortización	-5.461.588	-32.824,80	-796.875	-4.789,32	12.386	74,44	-6.246.077	-37.539,68
Total I. Material	7.714.100	46.362,68	581.348	3.493,95	-643.598	-3.868,11	7.651.845	45.988,52
<b>I. FINANCIERO</b>								
Otros créditos	16.369	98,38	7.765	46,67	-	-	24.134	145,05
Depósitos y fianzas	102.056	613,37	6.428	38,63	-	-	108.484	652,00
Total I. Financiero	118.425	711,75	14.193	85,30	-	-	132.618	797,05
<b>T. INMOVILIZADO</b>	<b>8.090.930</b>	<b>48.627,47</b>	<b>582.860</b>	<b>3.503,06</b>	<b>-643.598</b>	<b>-3.868,11</b>	<b>8.030.192</b>	<b>48.262,42</b>

Cuadro nº 1

34. El artículo 2 de la Ley 7/1999, de 29 de septiembre de Bienes de las Entidades Locales de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en consonancia con el artículo 2 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (RD 1372/1986 de 13 de junio, que derogó al Decreto de 27 de mayo de 1955 de Bienes Municipales y Provinciales) clasifica los bienes que integran el patrimonio de las mismas en *bienes de dominio público y bienes patrimoniales*.

35. El artículo 3 de la Ley 7/1999, establece en relación al carácter de los bienes de dominio público: *“los bienes de dominio público incluidos los comunales, mientras conserven su carácter, son inalienables, inembargables e imprescriptibles y no están sujetos a tributo alguno, de acuerdo con la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de la Bases del Régimen Local”*.

36. Por otra parte, y redundando en lo expuesto en el punto anterior, el artículo 23.1 de la precitada norma: *“Las entidades locales podrán aportar la propiedad u otros derechos reales sobre bienes, siempre que tengan la condición de patrimoniales, previa valoración, tanto a los entes públicos de su dependencia, o vinculados a ella, como a las sociedades mercantiles en*

*cuyo capital social participaren.....”*. Y en punto 3 del mismo artículo, referido a las aportaciones de bienes de uso público, establece: *“Cuando se trate de sociedades mercantiles en cuyo capital social participasen íntegra o parcialmente, las entidades locales podrán aportar la concesión demanial debidamente valorada. Dicha concesión será además abonada a la entidad local mediante la fijación de un canon.”*

37. La peculiaridad que presenta el inmovilizado en las empresas públicas municipales de abastecimiento y saneamiento de aguas, es la calificación como bienes de dominio público de la mayor parte de los elementos más característicos y necesarios para el desarrollo de su actividad (depuradoras, red de distribución, potabilizadoras, depósitos, etc.).

38. Las normas de adaptación del PGC a las empresas de aguas (en adelante Plan Contable Sectorial) prevén la incorporación en contabilidad de todos estos bienes de propiedad municipal de los que la empresa dispone en régimen de “cesión de uso en exclusividad”. Estos activos deben registrarse por el valor de su derecho de uso, que vendrá determinado, con carácter

general, por la contraprestación que efectúa la empresa, es decir, el canon anual que se registrará como gasto del ejercicio. En caso de recibirse a título gratuito se contabilizarán en el inmovilizado inmaterial por el valor venal del derecho, en la cuenta "Derechos sobre activos cedidos en uso". Los gastos incurridos para su obtención podrán activarse como mayor valor del derecho de uso.

**39.** Las mismas normas contables establecen que los costes de renovación, ampliación o mejora que puedan realizarse en los citados bienes, siempre que supongan un incremento de su capacidad productiva o alargamiento de su vida útil, deberán ser contabilizados como mayor valor del derecho de uso (5ª Norma de Valoración Plan Contable Sectorial).

**40.** EMACSA dispone en el ejercicio de su actividad de determinados bienes de dominio público que se encuentran en situaciones jurídicas y contables bien distintas. En todos los casos se han detectado incidencias que afectan a su reflejo contable:

**41.** *Conjunto de bienes de dominio público (redes de abastecimiento y alcantarillado) aportados por el Ayuntamiento de Córdoba en la constitución, escriturada en el ejercicio 1971 por importe de 540 MP/3,25 M€ y posterior ampliación en el ejercicio 1985 por importe de 876 MP/5,26 M€, del capital social de la empresa.* Los bienes que materializan el capital social están contabilizados en el inmovilizado material, donde se imputan asimismo, las inversiones realizadas para su conservación, mejora y alargamiento de su vida útil.

En principio, y a la vista de la información suministrada por la empresa, estos bienes, que según consta en la escritura de constitución fueron "aportados en plena propiedad", no debieron ser objeto de aportación al capital de la empresa por tratarse de bienes de dominio público ("inalienables"). Aunque en la época en la que se constituyó la empresa había sido práctica frecuente, no resulta posible legalmente realizar aportaciones sociales con bienes de dominio público mientras éstos conserven su carácter, ya que, por un lado, su naturaleza no permite traspasar su titularidad a una empresa mercantil; y

por otro, el régimen jurídico de una sociedad mercantil no admite que el capital, patrimonio con el que la empresa responde ante terceros, pueda estar cubierto por bienes de dominio público (Resolución de la Dirección General de los Registros y del Notariado de 12 de septiembre de 1985).

**42.** El artículo 36 del TRLSA, de fecha 22 de diciembre de 1989, establece en relación a las aportaciones no dinerarias de capital lo siguiente: "Sólo podrán ser objeto de aportación los bienes o derechos patrimoniales susceptibles de valoración económica.", estableciendo el mismo texto legal en su Disposición Transitoria Segunda: "Las disposiciones de las escrituras y estatutos de sociedades anónimas que se opongan en lo prevenido en esta Ley quedarán sin efecto a partir de su entrada en vigor".

Desde el punto de vista del reflejo contable de los hechos económicos, no procede la contabilización de estos bienes en el inmovilizado material de la empresa, ni en su valor inicial, ni de las inversiones en mejoras que se hayan podido realizar, ya que en ningún caso la empresa ostenta la propiedad.

**43.** *Bienes de dominio público cedidos por el Ayuntamiento sin contraprestación económica,* registrados en el epígrafe del inmovilizado inmaterial "Derechos sobre Bienes Cedidos al uso" por importe de 475 MP/2,85 M€. Los bienes fueron cedidos sin formalización jurídica de la concesión demanial.

Los saldos corresponden, por una parte, a la diferencia por importe de 226 MP/1,36 M€ entre los saldos activos y pasivos cedidos por el Ayuntamiento en 1985, de otra el valor de las instalaciones adscritas por la corporación municipal a la compañía en 1986 (46MP/0,28 M€) y 1987 (92 MP/0,55 M€) y los activos municipales cedidos en el 2000 por un total de 111 MP/0,67 M€.

**44.** Todas las inversiones realizadas por la empresa en estas instalaciones son contabilizadas en su inmovilizado material, contraviniendo la normativa contable que le es de aplicación. (§ 38)



45. *Bienes de dominio público cedidos al uso en exclusividad mediante concesión administrativa*, formalizada en noviembre de 1997 y referida a determinadas redes de saneamiento y abastecimiento. El periodo de vigencia se fija en 50 años estableciéndose como contraprestación el pago de un canon anual.

46. En cumplimiento de la normativa contable aplicable (§ 38) debería figurar en el inmovilizado inmaterial valorada por el importe de los gastos incurridos para su obtención. El canon anual se imputará directamente a gastos del ejercicio (Plan Contable Sectorial Norma de Valoración 5ª). En el balance de situación de la empresa, no figura en su inmovilizado inmaterial la valoración correspondiente a la concesión administrativa; los costes incurridos para su obtención, 62 MP/0,37 M€, se contabilizaron como gastos del ejercicio.

47. Por otra parte, en las cláusulas reguladoras de la concesión se establece como obligaciones de EMACSA “la conservación, mantenimiento y renovación en su caso de los bienes objeto de la concesión sufragando todos los gastos que ello origine”. Al finalizar el periodo de concesión, los bienes serán revertidos al Ayuntamiento.

48. Todas las inversiones que la empresa realice en estas instalaciones deben incorporarse como mayor valor del inmovilizado inmaterial, ya que en ningún caso la titularidad se transfiere a la empresa. No es este el criterio seguido por EMACSA, que contraviniendo la normativa contable registra todas las mejoras que suponen un alargamiento de la vida útil del bien, en el inmovilizado material (instalaciones técnicas).

49. *Bienes de uso público que están siendo utilizados por parte de la empresa para el desarrollo de su actividad en ausencia de una adecuada formalización jurídica de la cesión de uso*. Estos bienes no están reconocidos contablemente, pero las mejoras que se realizan y que aumentan su vida útil y capacidad productiva se contabilizan, erróneamente, en el inmovilizado material (instalaciones técnicas).

50. En esta situación se encuentra, entre otros, la Estación Depuradora de Aguas Residuales

(EDAR) de “La Golondrina”, financiada en 68% (2.669 MP/16,04 M€) por la Junta de Andalucía y el 32% restante (1.156 MP/6,95 M€) por la empresa. El acto jurídico de cesión del bien, propiedad de la Junta de Andalucía, al Ayuntamiento de Córdoba, no se ha llevado a cabo, estando la EDAR en funcionamiento desde 1992. La gestión, mantenimiento y uso de la estación es competencia de EMACSA.

51. La empresa contabiliza en su inmovilizado material la inversión realizada para su construcción (1.156 MP/6,95 M€), así como todas las mejoras necesarias para su buen funcionamiento, contraviniendo nuevamente la normativa contable de aplicación.

52. *Bienes construidos por la empresa con medios propios* vinculados a la prestación del servicio público de abastecimiento y saneamiento de aguas.

53. El Plan Contable Sectorial recoge en el inmovilizado material las subcuentas correspondientes a: instalaciones en captaciones de aguas, instalaciones en estaciones de tratamiento de aguas potables, instalaciones de bombeo y elevación, conducciones y canalizaciones generales.

54. Se podría entender por tanto, que el plan contable permite la clasificación en el inmovilizado material de estos elementos afectos a la prestación del servicio público. No obstante, su uso en exclusividad por la empresa debería formalizarse jurídicamente, conteniendo los pactos a los que han llegado las partes respecto al registro de la propiedad de las instalaciones durante el periodo de vigencia del derecho de uso.<sup>1</sup>

55. Como puede observarse en el cuadro nº 1, la partida de “Instalaciones Técnicas” representa el 90% del total del inmovilizado material. El criterio seguido por la empresa de contabilizar en esta partida todas las inversiones, con independencia de la calificación y situación jurídica de los bienes, ha dado lugar a una sobrevaloración del inmovilizado material que no responde a la imagen fiel del patrimonio social.

<sup>1</sup> Párrafo nº 54 modificado por la alegación presentada.

56. Los ajustes y/o reclasificaciones definitivas a realizar a las partidas del inmovilizado material e inmaterial de la empresa que actualmente se encuentran erróneamente valoradas y contabilizadas, dependerá del régimen jurídico que se establezca para el uso en exclusividad de los bienes (concesión demanial, con contraprestación o sin contraprestación). No obstante, las cifras actuales del inmovilizado material podrían verse disminuidas, al menos, en un 80% de su valor.

57. Los posibles ajustes a realizar a la materialización del capital de la empresa podrán determinarse una vez se formalice la adaptación de los fondos propios a la actual legislación aplicable a las sociedades anónimas.

### III.3.2 Deudores y Acreedores

58. En este grupo contable se registran las cuentas personales y efectos comerciales activos y pasivos que tienen su origen en las operaciones de tráfico de la empresa, así como las cuentas con Administraciones Públicas.

59. En el saldo contable de la cuenta "Deudores" del balance de situación se agrupan los siguientes conceptos e importes:

CUENTA	Saldo 31/12/2001	
	MP	M€
Cientes	718	4,32
Deudores Varios	906	5,45
Adm. Públicas	146	0,88
Provisiones	-31	-0,19
<b>TOTAL</b>	<b>1.739</b>	<b>10,46</b>

Cuadro nº 2

60. El saldo que la empresa mantiene a su favor a la fecha de cierre del ejercicio frente al Ayuntamiento de Córdoba se desglosa en los siguientes epígrafes:

CUENTA	Saldo a 31/12/01	
	MP	M€
<b>Deudores Varios</b>		
• Por venta de agua	114	0,69
• Por trabajos Diversos	52	0,31
• Por subv. Eliminación de Vertidos	324	1,95
<b>Adm. Públicas</b>		
• Por Amort. Préstamos	75	0,45
• Por Intereses Préstamos	12	0,07
<b>TOTAL</b>	<b>577</b>	<b>3,47</b>

Cuadro nº 3

61. Con respecto a estos saldos, las obligaciones de pago reconocidas a favor de EMACSA en los Presupuestos Municipales a 31 de diciembre de 2001, según certificado de la Intervención Municipal, ascienden a 141 MP/0,85 M€:

CONCEPTO	MP	M€
Por Venta de agua	114	0,69
Por Trabajos Diversos	27	0,16
<b>TOTAL</b>	<b>141</b>	<b>0,85</b>

Cuadro nº 4

62. La diferencia en la partida de "trabajos diversos" corresponde a facturas por importe de 25 MP/0,15 M€ de las que el departamento de contabilidad del Ayuntamiento no tiene constancia.

El resto de las obligaciones no aparecen reconocidas por no existir partida presupuestaria adecuada y suficiente para reconocer los gastos.

63. Es decir 437 MP/2,63 M€ de derechos contabilizados y no provisionados por la empresa, no son reconocidos en los presupuestos del Ayuntamiento al cierre del ejercicio. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales por la dotación a la provisión de la deuda no reconocida (Anexo II).

64. EMACSA tiene firmado con la Empresa Municipal de Saneamientos de Córdoba, SA (SADECO), un contrato para la gestión de cobro de los recibos por "Tasa de Basura". El contrato de gestión establece un premio de cobranza a favor de EMACSA del 1,4% sobre el total de los recibos cobrados. Los recibos impagados, son devueltos anualmente a la empresa de saneamientos.

65. Al cierre del ejercicio, las Cuentas Anuales de EMACSA reflejaban los siguientes saldos contables en relación a SADECO:

CUENTA	MP	M€
• Clientes por ventas y prestaciones de Servicio	94	0,56
• Tesorería	129	0,78
• Acreedores c/p. Otras deudas	-223	-1,34

Cuadro nº 5

**66.** El saldo de la cuenta de clientes recoge el importe pendiente de cobro de los recibos por tasas de basuras entregados mensualmente por SADECO.

**67.** Los recibos cobrados en concepto de tasa de basura se contabilizan en la cuenta de “tesorería”, hasta su liquidación mensual con la empresa de saneamiento.

**68.** En el epígrafe “acreedores c/p” se reconoce la deuda con la empresa municipal de saneamiento por los recibos entregados para su cobro y pendientes de liquidar.

**69.** El saldo de clientes por tasas de basura no debe figurar en las cuentas anuales de EMACSA, ya que no son clientes de la empresa. Contablemente sólo debe reflejarse la obligación de pago a SADECO por los recibos cobrados hasta la liquidación mensual. Se propone ajuste al Balance de Situación (Anexo II).

### III.3.3 Fondos Propios

**70.** El importe y los movimientos en las cuentas de capital y reservas durante el ejercicio han sido los siguientes:

CONCEPTO	FONDOS PROPIOS							
	SALDO 31/12/00		CARGOS		ABONOS		SALDO 31/12/01	
	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €
Capital social	1.416.000	8.510,33	-	-	-	-	1.416.000	8.510,33
Reserva legal	241.793	1.453,21	-	-	7.122	42,80	248.915	1.496,01
Fondo reserva estatutaria	1.782.016	10.710,13	490.092	2.945,51	49.676	298,56	1.341.600	8.063,18
Reserva voluntaria	310.624	1.866,89	675.000	4.056,83	496.943	2.986,69	132.567	796,75
Prev. Lib. amort. Ley 2/85	28.473	171,13	6.852	41,18	-	-	21.621	129,95
Pérdidas y ganancias	71.219	428,03	71.219	428,03	101.068	607,43	101.068	607,43
<b>TOTAL</b>	<b>3.850.125</b>	<b>23.139,72</b>	<b>1.243.163</b>	<b>7.471,55</b>	<b>654.809</b>	<b>3.935,48</b>	<b>3.261.771</b>	<b>19.603,65</b>

Cuadro nº 6

**71.** El capital social se encuentra totalmente suscrito y desembolsado por el Ayuntamiento de Córdoba, al que por imperativo de las disposiciones reguladoras del Régimen Local ha de pertenecer íntegramente.

**72.** Como ya se ha puesto de manifiesto en el punto 41, la aportación inicial del Ayuntamiento al capital social por importe de 540 MP/3,25 M€ y la posterior ampliación por importe de 876 MP/5,26 M€, podría contravenir el artículo 36 del TRLSA.

**73.** Por acuerdo de la Junta General de accionistas de fecha 5 de julio de 2001 se modifica el artículo 25 de los Estatutos Sociales en relación a la dotación máxima de las “reservas estatutarias para nuevas ampliaciones”, que se establece en 1200 MP/7,21M€, traspasando el saldo que supere al nuevo máximo establecido a una “reserva voluntaria de libre disposición”.

**74.** La modificación de los Estatutos sociales tiene como objetivo permitir la distribución de

dividendos a cargo de reservas voluntarias por importe de 675 MP/4,06 M€, con destino íntegro a la compensación de deuda sin cobertura presupuestaria mantenida con EMACSA por el Ayuntamiento de Córdoba y que corresponde al periodo transcurrido entre los ejercicios 1991-2000.

**75.** Esta operación financiera, aunque realizada con absoluta cobertura legal, supone una descapitalización de la empresa, que ha visto reducido en una importante cifra sus fondos propios al tener que compensar deuda que carecía de dotación presupuestaria.

**76.** Es necesario recordar lo expuesto en el punto 63 en relación al saldo de obligaciones no reconocidas por el Ayuntamiento por no contar con partida presupuestaria adecuada y suficiente que durante el ejercicio 2001 ha alcanzado el importe de 437 MP/2,63 M€, por lo que en próximos ejercicios las situaciones de descapitalización podrían repetirse.

77. Las relaciones económicas entre la empresa y el Ayuntamiento deben normalizarse de forma que los derechos reconocidos a favor de la primera coincidan siempre con obligaciones contabilizadas en los presupuestos municipales, al objeto de mantener el debido equilibrio de la estructura financiera y patrimonial de EMACSA.

### III.3.4 Subvenciones de Capital

78. Las subvenciones de capital no reintegrables se valoran por el importe concedido, imputándose a resultados en función de la depreciación efectivamente experimentada por los bienes para cuya financiación fueron concedidas.

79. Las subvenciones concedidas con anterioridad al ejercicio 1997, se imputan a resultados de forma lineal en un periodo de 10 años. La empresa informa de los dos criterios aplicados para la valoración de subvenciones en el apartado "Normas de valoración" que forma parte de la memoria.

80. Según la información suministrada por las cuentas anuales, el importe total de subvenciones oficiales de capital concedidas a la empresa asciende a 2.139 MP/12,86 M€, de los cuales han sido aplicados a resultado un importe total de 282 MP/1,69 M€, por lo que el saldo pendiente de aplicación es de 1.857 MP/11,16 M€. Del análisis realizado a los saldos contables debemos señalar las siguientes incidencias:

81. El Ayuntamiento de Córdoba aprueba con fecha 3 de diciembre de 1992 el proyecto "Urbanización del Sistema General para la ubicación del nuevo Recinto Ferial". Las obras de infraestructura de saneamiento y abastecimiento de aguas del citado proyecto se encomiendan a EMACSA, adoptando el Pleno del Ayuntamiento el compromiso de subvencionar el importe total de las obras.

El acuerdo del Ayuntamiento de fecha 4 de mayo de 1995, establece que las obras se financiarán con capital ajeno, y los fondos serían transferidos a la empresa coincidiendo con el vencimiento anual del préstamo solicitado por ésta a la entidad financiera (amortización anual del principal e intereses).

Los acuerdos adoptados por la corporación municipal no se pronuncian sobre la propiedad o titularidad de las instalaciones construidas.

Las obras ejecutadas se contabilizan en el epígrafe del inmovilizado material de la empresa, y se amortizan según los criterios establecidos en las normas de valoración. No obstante, en contradicción con el criterio seguido para el inmovilizado, la subvención concedida por el Ayuntamiento, se contabiliza como subvención de explotación y no de capital, naturaleza que le correspondería al estar financiando estructura fija de la empresa (inmovilizado material).

El adecuado tratamiento de la subvención, y por tanto el ajuste propuesto a los estados financieros, dependerá de la formalización jurídica definitiva que se establezca para el uso en exclusividad de los bienes de dominio público, y las inversiones en ellos realizadas por la empresa, afectos a la prestación del servicio de abastecimiento y saneamiento de aguas.

82. Subvención de capital concedida por una empresa multinacional en el ejercicio 1996, por importe no reintegrable de 300 MP/1,80 M€ para la construcción de una Planta Anaerobia con el objeto de depurar los vertidos de dicha empresa. Las obras finalizaron en el ejercicio 1998 con un coste de 274 MP/1,65 M€. Procede traspasar a la Cuenta de Pérdidas y Ganancias, como "ingreso de ejercicios anteriores" el importe que permanece pendiente de aplicar en el ejercicio 2001 y que asciende a 17 MP/0,10 M€ (Anexos II y IV).<sup>2</sup>

### III.3.5 Provisiones para riesgos y gastos

83. Los importes y movimientos durante el ejercicio de las "provisiones para riesgos y gastos han sido los siguientes según la información contenida en las Cuentas Anuales:

<sup>2</sup> Párrafo nº 82 modificado por la alegación presentada

	PROVISIONES PARA RIESGO Y GASTOS							
	SALDO 31/12/00		DOTACIONES		APLICACIONES		SALDO 31/12/01	
	miles ptas.	Miles €	miles ptas.	miles €	miles ptas.	miles €	miles ptas.	miles €
Provisión para pensiones y obligac. similares	490.649	2.948,86	127.266	764,88	82.266	494,43	535.649	3.219,31
Provisión para impuestos	15.868	95,37	-	-	-	-	15.868	95,37
Provisión por otros conceptos	180.000	1.081,82	-	-	-	-	180.000	1.081,82
Provisión por canon de vertido	518.681	3.117,34	9.116	54,79	18.901	113,60	508.896	3.058,53
Provisión para sequía	200.000	1.202,02	110.000	661,11	-	-	310.000	1.863,13
<b>TOTAL</b>	<b>1.405.198</b>	<b>8.445,41</b>	<b>246.382</b>	<b>1.480,78</b>	<b>101.167</b>	<b>608,03</b>	<b>1.550.413</b>	<b>9.318,16</b>

Cuadro nº 7

84. Según se detalla en la memoria la empresa tiene registrado a 31 de diciembre de 2001 un fondo interno por importe de 536 MP/3,22 M€, tras la dotación efectuada en el ejercicio cerrado a dicha fecha de 127 MP/0,76 M€. Este fondo que figura contabilizado en el epígrafe “Provisiones para pensiones y obligaciones similares”, tiene por objeto atender los compromisos por pensiones asumidos por la empresa, según se establece en el convenio colectivo, con personal jubilado y personal activo no acogido al Plan de Pensiones Externo formalizado por la misma durante el ejercicio 1992.

85. De acuerdo con el último estudio actuarial elaborado por un experto independiente, los compromisos devengados por estos conceptos al 31 de diciembre de 2001 ascienden a 1.203 MP/7,23 M€, existiendo por tanto un déficit de cobertura a dicha fecha de 667 MP/4,01M. (Ajuste Anexo II)

86. Resulta necesario que la empresa elabore un plan sistemático para la compensación del déficit de cobertura en los próximos ejercicios.

87. El saldo de la “provisión canon de vertidos”, 509 MP/3,06 M€, corresponde a la dotación por las liquidaciones recibidas de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir por el citado concepto referidas a los ejercicios 1987 a 2001 y que fueron recurridas por la empresa por disconformidad en los importes liquidados.

88. En el análisis realizado, se ha podido comprobar que la liquidación correspondiente al canon del ejercicio 1991 no llegó a facturarse por la Confederación Hidrográfica a la empresa, por lo que la dotación realizada en ese ejercicio, 94 MP / 0,56 M€, debió aplicarse a ingresos, considerando el tiempo transcurrido sin que el

acreedor formalizase la deuda. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales por traspaso de la provisión dotada a resultados (Anexo II).

89. El Plan Contable Sectorial para las empresas de aguas, incluye dentro de las provisiones para riesgos y gastos una provisión específica denominada “Provisión para Sequía”. La existencia de este fondo se justifica para tratar de evitar que la sequía que afecte a un ejercicio se extienda a su cuenta de resultados, debido a los gastos y pérdidas adicionales que se originan con motivo de la misma. Sólo se permite constituir la provisión por los mayores costes estimados, no por los menores ingresos potenciales.

90. Por otro lado, la misma norma contable establece que “la cuantía debe avalarse por estudios técnicos debidamente acreditados que permitan justificar el sobrecoste sistemático soportado para afrontar los periodos cíclicos de sequía”.

91. La dotación inicial de la empresa a esta provisión se realizó en el ejercicio 1998 basándose en un estudio técnico realizado por el Departamento de Producción. En el primer ejercicio se dotaron 90 MP/0,54 M€, estimándose una dotación anual para los ejercicios siguientes de 55 MP/0,33 M€. <sup>3</sup>

92. El importe previsto se dotó anualmente hasta el ejercicio 2001, en el que se ha duplicado la cantidad, ascendiendo a 110 MP/0,66 M€. No existe justificación acreditada por estudio técnico que avale el incremento de la dotación anual. No se informa en la memoria de las posibles causas que hagan necesario duplicar la provisión. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales (Anexo II).

<sup>3</sup> Párrafo nº 91 modificado por la alegación presentada

## IV. CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y OPINIÓN

### IV.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE CONTROL INTERNO

**93.** Del análisis realizado podemos concluir que la empresa cumple adecuadamente los principios y normas de control Interno para la salvaguarda y control de los activos, aunque se han detectado determinadas debilidades en los procedimientos administrativos de control y gestión de personal y que han sido descritos en los puntos 18 a 22.

*Deben revisarse los procedimientos y programas informáticos con los que cuenta el servicio de administración de personal con el fin de mejorar y agilizar las funciones que dicho servicio tienen encomendadas.*

*Como medida complementaria a la formalización y normalización de la situación jurídica y contable de los bienes que forman parte del inmovilizado de la empresa, resulta necesario disponer de un registro o inventario donde estén debidamente identificados todos los bienes e instalaciones con los que la empresa cuenta para el desarrollo de su actividad, en el que se indique la ubicación física, estado de uso y situación jurídica de los mismos.*

### IV.2. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE REGULARIDAD

Como resultado del trabajo realizado podemos concluir:

**94.** La empresa cumple con la legislación aplicable (fiscal, laboral y contratación administrativa) en el desarrollo de su actividad (§ 24 a 31).

**95.** El capital social de la empresa por un importe total de 1.416 MP/8,51 M€, se constituyó, a la vista de la documentación aportada, con aportaciones de bienes de dominio público por parte de la Corporación Municipal (§ 41, 42 y 72).

*Se debería proceder a la revisión y adaptación de la composición de los fondos propios a la legislación actualmente vigente para las sociedades anónimas (artículo 36 TRLSA).*

**96.** EMACSA dispone en el ejercicio de su actividad de determinados bienes de dominio público que se encuentran en situaciones jurídicas y contables distintas. En todos los casos se han detectado incidencias que afectan a su reflejo contable dando lugar a ajustes y/o reclasificaciones que podrían ser de, al menos, el 80% del valor actual del inmovilizado material (§42 a 55 y 81).

*Con el fin de determinar el criterio contable adecuado y proceder a realizar los ajustes y reclasificaciones definitivas a las partidas del inmovilizado material e inmaterial que actualmente se encuentran erróneamente valoradas y contabilizadas, sería conveniente que la Corporación Municipal y la empresa procedan a la formalización y normalización de la situación jurídica del uso en exclusividad de los bienes de dominio público, presentes y futuros, afectos a la prestación del servicio.*

**97.** Los ajustes propuestos a la cuenta de pérdidas y ganancias del ejercicio modifican el resultado en un importe total de, al menos, 929 MP/5,58 M€, pasando de un beneficio de 101 MP/0,61 M€ a unas pérdidas de 828 MP/4,98 M€. (§ 63, 69, 82, 85, 88, 92).

*La compensación del déficit de cobertura del fondo de Pensiones, debe realizarse mediante un plan sistemático en varios ejercicios, con el fin de mantener el adecuado equilibrio económico y financiero de la empresa.*

### IV.3 OPINIÓN DE REGULARIDAD

**98.** De acuerdo con el alcance de la fiscalización descrito en el punto 15 de este Informe, en opinión de la Cámara de Cuentas de Andalucía, los Estados Financieros de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, S.A., correspondiente al ejercicio 2001 expresan, en sus aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados económico patrimonial, salvo por los efectos de las salvedades descritas en los puntos 43 a 55, 63, 69, 81, 85, 88 y 92 y la incertidumbre descrita en los puntos 41, 42 y 72. Asimismo, no se han detectado incumplimientos significativos de la normativa examinada.

## V. ANEXOS

## ANEXO I

## BALANCE DE SITUACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

	ACTIVO		PASIVO		miles ptas 2000
	2001	2000	2001	2000	
<b>INMOVILIZADO</b>	<b>8.030.192</b>	<b>8.090.930</b>	<b>FONDOS PROPIOS</b>	<b>3.261.771</b>	<b>3.850.125</b>
Gastos de establecimiento	-	-			
Inmovilizado inmaterial	245.729	258.405	<b>ING. DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	<b>2.085.864</b>	<b>1.902.737</b>
Inmovilizado material	7.651.845	7.714.100			
Inmovilizado financiero	132.618	118.425	<b>PROVISIONES PARA RIESGOS Y GASTOS</b>	<b>1.550.489</b>	<b>1.405.298</b>
<b>GTOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>ACREEDORES A LARGO PLAZO</b>	<b>965.837</b>	<b>702.422</b>
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>	<b>2.242.290</b>	<b>2.433.936</b>	<b>ACREEDORES A CORTO PLAZO</b>	<b>2.408.521</b>	<b>2.664.284</b>
Existencias	103.178	112.781	Deudas con entidades de crédito	328.263	913.411
Deudores	1.738.863	2.270.472	acreedores comerciales	1.107.504	787.230
Inversiones financieras temporales	80.398	6.519	Otras deudas no comerciales	904.364	898.997
Tesorería	316.277	42.774	Provisiones para operaciones de tráfico	68.390	64.646
Ajuste de periodificación	3.574	1.390			
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>10.272.482</b>	<b>10.524.866</b>	<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>10.272.482</b>	<b>10.524.866</b>

## ANEXO I

## BALANCE DE SITUACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

	ACTIVO		PASIVO		
	2001	2000	2001	2000	miles €
<b>INMOVILIZADO</b>					
Gastos de establecimiento	-	-			
Inmovilizado inmaterial	1.476,86	1.553,05			
Inmovilizado material	45.988,51	46.362,67			
Inmovilizado financiero	797,06	711,75			
	48.262,43	48.627,47			
			<b>FONDOS PROPIOS</b>		
					23.139,72
			<b>ING. DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>		
					11.435,68
			<b>PROVISIONES PARA RIESGOS Y GASTOS</b>		
					8.446,01
			<b>ACREEDORES A LARGO PLAZO</b>		
					4.221,64
<b>GTOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	-	-			
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>					
Existencias	13.476,43	14.628,25			
Deudores	620,11	677,83			
Inversiones financieras temporales	10.450,78	13.645,81			
Tesorería	483,20	39,18			
Ajuste de periodificación	1.900,86	257,08			
	21,48	8,35			
	14.475,50	16.012,67			
			<b>ACREEDORES A CORTO PLAZO</b>		
			Deudas con entidades de crédito		
			Acreeedores comerciales		
			Otras deudas no comerciales		
			Provisiones para operaciones de tráfico		
					388,53
					5.489,71
					4.731,35
					6.656,23
					5.435,34
					411,03
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>61.738,86</b>	<b>63.255,72</b>	<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>61.738,86</b>	<b>63.255,72</b>



## ANEXO II

## BALANCE DE SITUACIÓN AJUSTADO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

ACTIVO	SALDOS S/ Empresa	AJUSTES	SALDOS S/CCA	PASIVO	SALDOS S/ Empresa	AJUSTES	SALDOS S/CCA	miles ptas
<b>INMOVILIZADO</b>	8.030.192	(1)		<b>FONDOS PROPIOS</b>	3.261.771	(1)		
Gastos de establecimiento	-			<b>INGRESOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	2.085.864	(1)		
Inmovilizado inmaterial	245.729	(1)		<i>Ajuste subvención capital</i>		-17.000 +		
Inmovilizado material	7.651.845	(1)		<b>PROVISIONES PARA RIESGOS Y GASTOS</b>	1.550.489			2.068.904
Inmovilizado financiero	132.618			<i>Ajuste provisión para pensiones</i>		667.725		
<b>GTOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	-			<i>Ajuste provisión canon vertidos</i>		-94.310		
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>	2.242.290		1.710.980	<i>Ajuste provisión para seguras</i>		-55.000		
Existencias	103.178		103.178	<b>ACREEDORES A LARGO PLAZO</b>	965.837			965.837
Deudores	1.738.863		1.207.553	<b>ACREEDORES A CORTO PLAZO</b>	2.408.521			2.314.285
<i>Ajustes provisión deuda Ayuntamiento</i>				Deudas con entidades de crédito	328.263			328.263
<i>Ajuste clientes por Tasa de basura</i>		-137.074		Acreeedores comerciales	1.107.504			1.107.504
Inversiones financieras temporales	80.398		80.398	Otras deudas no comerciales	904.364			810.128
Tesorería	316.277		316.277	<i>Ajuste deudas</i>		-94.236		
Ajustes por periodificación	3.574		3.574	Provisiones para operaciones de tráfico	68.390			68.390
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>10.272.482</b>		<b>10.272.482</b>	<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>10.272.482</b>			

(1) Los ajustes y reclasificaciones definitivos requieren la previa normalización y formalización de la situación jurídica de los bienes de uso público afectos a la prestación del servicio.

+ Cuadro modificado por la alegación presentada

## ANEXO II

## BALANCE DE SITUACIÓN AJUSTADO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

ACTIVO	SALDOS S/ Empresa	AJUSTES	SALDOS S/CCA	PASIVO	SALDOS S/ Empresa	AJUSTES	SALDOS S/CCA	miles €
<b>INMOVILIZADO</b>	48.262,43	(1)		<b>FONDOS PROPIOS</b>	19.603,64	(1)		
Gastos de establecimiento	-							
Inmovilizado inmaterial	1.476,86	(1)		<b>INGRESOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	12.536,30	(1)		
Inmovilizado material	45.988,51	(1)		<i>Ajuste subvención capital</i>		-102,17 <sup>5</sup>		
Inmovilizado financiero	797,06							12.434,56
<b>GTOS DISTRIBUIR VARIOS EJERCICIOS</b>	-			<b>PROVISIONES PARA RIESGOS Y GASTOS</b>	9.318,62			
				<i>Ajuste provisión para pensiones</i>		4.013,11		
				<i>Ajuste provisión canon vertidos</i>		-566,81		
				<i>Ajuste provisión para seguras</i>		-330,56		
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>	13.476,43		10.283,19	<b>ACREEDORES A LARGO PLAZO</b>	5.804,80			
Existencias	620,11		620,11					
Deudores	10.450,78		7.257,54	<b>ACREEDORES A CORTO PLAZO</b>	14.475,50			13.909,13
<i>Ajustes provisión deuda Ayuntamiento</i>		-2.626,87		Deudas con entidades de crédito	1.972,90			1.972,90
<i>Ajuste clientes por Tasa de basura</i>		-566,37		Acreedores comerciales	6.656,23			6.656,23
Inversiones financieras temporales	483,20		483,20	Otras deudas no comerciales	5.435,34			4.868,97
Tesorería	1.900,86		1.900,86	<i>Ajuste deudas</i>		-566,37		
Ajustes por periodificación	21,48		21,48	Provisiones para operaciones de tráfico	411,03			411,03
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>61.738,86</b>		<b>61.738,86</b>	<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>61.738,86</b>			

(1) Los ajustes y reclasificaciones definitivos requieren la previa normalización y formalización de la situación jurídica de los bienes de uso público afectos a la prestación del servicio.

<sup>5</sup> Cuadro modificado por la alegación presentada



## ANEXO III

## CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

	DEBE		HABER		miles €	
	2001	2000	2001	2000	2001	2000
<b>GASTOS</b>	<b>29.435,73</b>	<b>27.563,27</b>	<b>29.685,55</b>	<b>28.535,75</b>		
Aprovisionamientos	7.356,83	7.795,11	27.154,92	25.414,63		
Gastos de personal	11.970,90	11.427,87	-43,53	82,79		
Dotaciones amortización de inmovilizado	4.916,99	3.884,08	1.838,77	1.341,35		
Variación de las provisiones de tráfico	10,08	-242,33	735,39	1.696,98		
Otros gastos de explotación	5.180,93	4.698,54				
<b>1. BENEFICIOS DE EXPLOTACIÓN</b>	<b>249,82</b>	<b>972,48</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		
Gastos financieros y gastos asimilados	477,34	508,66	48,90	15,77		
<b>RESULTADOS FINANCIEROS POSITIVOS</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>428,44</b>	<b>492,89</b>		
<b>2. BENEFICIOS ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>	<b>-</b>	<b>479,59</b>	<b>178,62</b>	<b>-</b>		
Variación provisiones inmovilizado	-	-	-	-		
Pérdidas I. inmaterial, material y cartera control	-	-	855,58	466,68		
Gastos extraordinarios	91,30	1.341,16	38,54	839,04		
<b>RESULTADOS EXTRAORDINARIOS POSITIVOS</b>	<b>802,82</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>35,44</b>		
<b>3. BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>624,20</b>	<b>444,15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		
Impuestos sobre sociedades	16,77	16,10	-	-		
<b>RESULTADO DEL EJERCICIO (BENEFICIOS)</b>	<b>607,43</b>	<b>428,05</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		
<b>RESULTADO DEL EJERCICIO (PÉRDIDAS)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		

## ANEXO IV

## AJUSTES A LA CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

	miles ptas	
	INCREMENTO PÉRDIDAS	INCREMENTO BENEFICIOS
Ajuste provisión pensiones	667.725	-
Ajuste provisión canon vertidos	-	94.310
Ajuste provisión sequías	-	55.000
Ajuste dotación provisión deudores	437.074	-
Ajuste subvención de capital	-	17.000 <sup>6</sup>
<b>TOTAL AJUSTES (Saldo deudor)</b>	<b>938.489</b>	<b>-</b>

## AJUSTES A LA CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

	miles €	
	INCREMENTO PÉRDIDAS	INCREMENTO BENEFICIOS
Ajuste provisión pensiones	4.013,11	-
Ajuste provisión canon vertidos	-	566,81
Ajuste provisión sequías	-	330,56
Ajuste dotación provisión deudores	2.626,87	-
Ajuste subvención de capital	-	102,17 <sup>7</sup>
<b>TOTAL AJUSTES (Saldo deudor)</b>	<b>5.640,44</b>	<b>-</b>

<sup>6</sup> Cuadro modificado por la alegación presentada

<sup>7</sup> Cuadro modificado por la alegación presentada

## VI. ALEGACIONES

### CUESTIÓN OBSERVADA

18. La empresa no dispone de un inventario físico de su inmovilizado, tan sólo los elementos informáticos y los elementos de transporte son objeto de control específico.

19. La inexistencia de inventario impide, en principio, conocer la ubicación física de los bienes y su estado de uso, afectando también a las garantías sobre la fiabilidad de los registros contables y su reflejo en las Cuentas Anuales.

20. Debemos considerar la peculiaridad que presentan las partidas de inmovilizado en las empresas de agua, en las cuales, los elementos que suponen mayor valor son las redes de saneamiento y de abastecimiento por lo que el inventario físico de los mismos resulta de difícil realización. No obstante, la empresa debería disponer de un fichero informático en el que aparezcan identificadas y detalladas todas las instalaciones que utiliza en el ejercicio de su actividad, en el que se indique la ubicación física, estado de uso y situación jurídica de los bienes.

---

#### ALEGACIÓN Nº 1

La empresa dispone de una aplicación informática diseñada específicamente para el seguimiento y control de su patrimonio. Esta aplicación se soporta en fichas individuales para cada bien patrimonial. En cada ficha se identifica el bien a través de un código, se describe, se ubica, se adscribe a un centro de coste, se determina su coeficiente de amortización y se cumplimenta su fecha de alta y su valor de adquisición o coste de producción. La citada ficha se completa con otros campos consecuencia de los anteriores. El control es pormenorizado y el contenido de las fichas patrimoniales responde a hechos con el correspondiente soporte documental.

Los movimientos de baja de los elementos patrimoniales, son informados por los responsables de los mismos, registrándose en

su correspondiente ficha de patrimonio a la vez que se realiza el correspondiente registro contable, por lo que el mencionado fichero se mantiene actualizado.

En los casos en los que por la complejidad del elemento patrimonial a registrar, la anotación en la ficha responde al valor total de un proyecto (ejemplo: Estaciones depuradoras de agua residuales de la Golondrina y de Cerro Muriano, o de la Estación depuradora de aguas potables de Villa Azul) su detalle, queda soportado con la documentación justificativa del mismo. La baja de cualquier elemento patrimonial o instalación que forma parte del proyecto, se realiza previa identificación del elemento y valoración del mismo.

La empresa, dispone también de una aplicación informática de cartografía digitalizada que permite conocer la ubicación física, estado de uso y otros datos técnicos de la totalidad de las instalaciones de abastecimiento y saneamiento que utiliza.

### CUESTIÓN OBSERVADA

21. La empresa no ha realizado, en el ejercicio objeto de fiscalización, inventario físico de existencias en almacén. Tal como se recoge en el manual de procedimientos de calidad aprobado por la empresa y al objeto de cumplir con los procedimientos y normas de control interno aplicables a las existencias, se debe de realizar un inventario físico de las existencias almacenadas al menos al final del ejercicio económico, que permita verificar los importes reflejados en las Cuentas Anuales.

---

#### ALEGACIÓN Nº 2

Una de la familias cuyo volumen de existencias tiene un peso mas significativo dentro del total del almacén de EMACSA, es la que representan los reactivos y productos de depuración, para los que el control de sus existencias es diario ( existe un parte por el que el departamento de producción informa diariamente, en base a los niveles

de los depósitos y silos, de dichas existencias). En relación al resto de productos, las tuberías, accesorios para las mismas y la valvulería, representan alrededor del cincuenta por ciento del valor del inventario. Estos grupos son recontados de manera permanente, realizándose ajustes periódicos en el inventario, como se acreditó en su momento. El resto de familias de nuestro almacén, representan un porcentaje relativamente pequeño en relación al total del mismo.

En el ejercicio 2.001 se tuvieron en cuenta estas consideraciones, el costo que suponía la realización de un inventario completo del almacén y el hecho de que, en cumplimiento de la norma que regula el almacenamiento de materiales, a finales de noviembre se realizó un inventario de calidad, donde se actuó comprobándose el estado físico de los materiales, optándose por trasladar la realización del inventario completo al ejercicio posterior. Efectivamente el inventario ha sido realizado a finales del 2.002, llevándose a cabo los ajustes oportunos que valoramos como poco significativos.

### CUESTIÓN OBSERVADA

22. De los procesos administrativos y de gestión analizados, los correspondientes al servicio de personal son los que se encuentran en un nivel menor de desarrollo y avance informático. Las debilidades de control interno detectadas han sido las siguientes:

- Existen procedimientos administrativos relacionados con la elaboración de nóminas que se realizan y controlan manualmente (partes de trabajo de operarios y horas extraordinarias). Las debilidades de control interno detectadas se refieren principalmente a la falta del necesario nivel de firmas autorizadas en algunos de los partes de trabajo analizados.

- El importe de la nómina se abona en dos plazos. El día 20 de cada mes se abona un anticipo correspondiente a todos los conceptos de carácter fijo, el resto se liquida en los primeros

días del mes siguiente. Esta actuación, recogida en el convenio colectivo vigente, da lugar a una duplicidad innecesaria de los procedimientos administrativos de gestión y control de nóminas.

- Los préstamos concedidos al personal para cursar estudios universitarios no están suficientemente documentados. El control de las cuotas y plazos de reintegro se realiza manualmente. En el análisis de los expedientes se han detectado cantidades pendientes de reintegro sin la debida justificación documental.

---

### ALEGACIÓN Nº 3

Respecto al apartado primero del texto alegado, debemos significar que el proceso instrumentado para la introducción de mano de obra conlleva, en primer lugar la cumplimentación de un parte, de obligado cumplimiento, a rellenar por el personal operario, con carácter diario, donde se relaciona el número de orden de trabajo, las horas de dedicación destinadas a cada tarea, de carácter ordinario u extraordinario, las dietas por prolongación de jornada y la nocturnidad. Este parte es firmado por los operarios que lo cumplimentan, y requiere del visto bueno del Capataz o Encargado responsable de la cuadrilla. Posteriormente esta información se traslada a soporte informático, emitiéndose, también con carácter diario, unos listados por departamentos y servicios, donde se refleja el total de la mano de obra extraordinaria, con detalle expreso de la orden de trabajo, empleados que la generan, número de horas, dietas y nocturnidad, así como las causas que generan los trabajos. Estos listados requieren el visto bueno de los responsables, por lo que son firmados por el Jefe del Servicio correspondiente y por el Jefe de Departamento y, finalmente, se custodian en el departamento de Personal.

Entendemos, por tanto, que existe un proceso debidamente desarrollado, un adecuado control sobre el mismo, y con el suficiente nivel de implicación de la cadena de mando.

En relación al párrafo segundo, sólo podemos alegar que la norma convencional nos obliga al abono de salarios en dos plazos. Sin perjuicio de lo anterior, en las últimas negociaciones la Empresa ha puesto sobre la mesa de negociación unas propuestas de modificación del mismo en aras a buscar mayor operatividad. No obstante al tratarse de un sistema de pago que cuenta con una fuerte aceptación entre la plantilla, estas propuestas no han sido aceptadas, por lo que se debe seguir aplicando hasta tanto no se alcance un consenso con los representantes sociales.

Por último, y en relación a la debilidad puesta de manifiesto en el informe, relativa a la concesión de préstamos universitarios a nuestro personal, debemos manifestar que se realiza conforme a lo establecido en el convenio colectivo. Al propio tiempo entendemos que el hecho de que un proceso se controle de forma manual, no supone un detrimento de la calidad del mismo. Da fe de ello la documentación exigida para su tramitación:

- Justificante acreditativo del pago de la matrícula
- Certificado oficial de notas
- Documento acreditativo que justifique que el alumno reside en otra localidad distinta con motivo de sus estudios.

Por otro lado, queremos hacer constar, que estos requisitos son los únicos exigidos en el Convenio Colectivo para su concesión, por lo que en este sentido, nos tenemos que someter una vez más a lo regulado en la norma para proceder en consecuencia.

### CUESTIÓN OBSERVADA

33. El importe bruto del inmovilizado de la empresa asciende al cierre del ejercicio a 14.613 MP/87,83 M€. La amortización acumulada al final del ejercicio alcanza los 6.583 MP/39,56 M€.

El desglose por partidas y las variaciones experimentadas por los elementos que componen el inmovilizado durante el ejercicio 2001 se expone en el siguiente cuadro:

CONCEPTO	SALDO A 31/12/00		AUMENTOS		DISMINUCIONES		SALDO A 31/12/01	
	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €	miles ptas	miles €
<b>I. INMATERIAL</b>								
Aplicaciones informáticas	99.036	595,22	8.568	51,49	-	-	107.604	646,71
Dchos. Activos cedidos uso	474.851	2.853,91	-	-	-	-	474.851	2.853,91
Amortizaciones	-315.482	-1.896,09	-21.244	-127,68	-	-	-336.726	-2.023,77
Total I. Inmaterial	258.405	1.553,04	-12.676	-76,19	-	-	245.729	1.476,85
<b>I. MATERIAL</b>								
Terrenos y b. naturales	265.929	1.598,27	224	1,35	-	-	266.153	1.599,62
Construcciones	478.352	2.874,95	14.820	89,07	-	-	493.172	2.964,02
Instalaciones Técnicas	11.941.678	71.770,93	647.089	3.889,09	-2.996	-18,01	12.585.771	75.642,01
Maquinaria	14.945	89,82	-	-	-722	-4,34	14.223	85,48
Uillaje	38.710	232,65	490	2,94	-1.277	-7,67	37.923	227,92
Otras instalaciones	55.013	330,63	-	-	-	-	55.013	330,63
Mobiliario	112.570	676,56	5.763	34,64	-6.369	-38,28	111.964	672,92
Equipos proc. de inform.	99.924	600,56	15.573	93,60	-461	-2,77	115.036	691,39
Elementos de transporte	43.487	261,36	-	-	-1.151	-6,92	42.336	254,44
Otro inmov. material	36.588	219,90	57	0,34	-	-	36.645	220,24
Anticipos e inmov. en curso	88.492	531,85	694.202	4.172,24	-643.008	-3.864,56	139.686	839,53
Amortización	-5.461.588	-32.824,80	-796.875	-4.789,32	12.386	74,44	-6.246.077	-37.539,68
Total I. Material	7.714.100	46.362,68	581.348	3.493,95	-643.598	-3.868,11	7.651.845	45.988,52
<b>I. FINANCIERO</b>								
Otros créditos	16.369	98,38	7.765	46,67	-	-	24.134	145,05
Depósitos y fianzas	102.056	613,37	6.428	38,63	-	-	108.484	652,00
Total I. Financiero	118.425	711,75	14.193	85,30	-	-	132.618	797,05
<b>T. INMOVILIZADO</b>	<b>8.090.930</b>	<b>48.627,47</b>	<b>582.860</b>	<b>3.503,06</b>	<b>-643.598</b>	<b>-3.868,11</b>	<b>8.030.192</b>	<b>48.262,42</b>

Cuadro nº 1



**34.** El artículo 2 de la Ley 7/1999, de 29 de septiembre de Bienes de las Entidades Locales de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en consonancia con el artículo 2 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (RD 1372/1986, de 13 de junio, que derogó al Decreto de 27 de mayo de 1955 de Bienes Municipales y Provinciales) clasifica los bienes que integran el patrimonio de las mismas en bienes de dominio público y bienes patrimoniales.

**35** El artículo 3 de la Ley 7/1999, establece en relación al carácter de los bienes de dominio público: “los bienes de dominio público incluidos los comunales, mientras conserven su carácter, son inalienables, inembargables e imprescriptibles y no están sujetos a tributo alguno, de acuerdo con la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de la Bases del Régimen Local”.

**36.** Por otra parte, y redundando en lo expuesto en el punto anterior, el artículo 23.1 de la precitada norma: “Las entidades locales podrán aportar la propiedad u otros derechos reales sobre bienes, siempre que tengan la condición de patrimoniales, previa valoración, tanto a los entes públicos de su dependencia, o vinculados a ella, como a las sociedades mercantiles en cuyo capital social participaren.....”. Y en punto 3 del mismo artículo, referido a las aportaciones de bienes de uso público, establece: “Cuando se trate de sociedades mercantiles en cuyo capital social participasen íntegra o parcialmente, las entidades locales podrán aportar la concesión demanial debidamente valorada. Dicha concesión será además abonada a la entidad local mediante la fijación de un canon.”

**37.** La peculiaridad que presenta el inmovilizado en las empresas públicas municipales de abastecimiento y saneamiento de aguas, es la calificación como bienes de dominio público de la mayor parte de los elementos más característicos y necesarios para el desarrollo de su actividad (depuradoras, red de distribución, potabilizadoras, depósitos, etc.).

**38.** Las normas de adaptación del PGC a las empresas de aguas (en adelante Plan Contable Sectorial) prevén la incorporación en contabilidad de todos estos bienes de propiedad muni-

cipal de los que la empresa dispone en régimen de “cesión de uso en exclusividad”. Estos activos deben registrarse por el valor de su derecho de uso, que vendrá determinado, con carácter general, por la contraprestación que efectúa la empresa, es decir, el canon anual que se registrará como gasto del ejercicio. En caso de recibirse a título gratuito se contabilizarán en el inmovilizado inmaterial por el valor venal del derecho, en la cuenta “Derechos sobre activos cedidos en uso”. Los gastos realizados para su obtención podrán activarse como mayor valor del derecho de uso.

**39.** Las mismas normas contables establecen que los costes de renovación, ampliación o mejora que puedan realizarse en los citados bienes, siempre que supongan un incremento de su capacidad productiva o alargamiento de su vida útil, deberán ser contabilizados como mayor valor del derecho de uso (5ª Norma de Valoración Plan Contable Sectorial).

**40.** EMACSA dispone en el ejercicio de su actividad de determinados bienes de dominio público que se encuentran en situaciones jurídicas y contables bien distintas. En todos los casos se han detectado incidencias que afectan a su reflejo contable:

**41.** Conjunto de bienes de dominio público (redes de abastecimiento y alcantarillado) aportados por el Ayuntamiento de Córdoba en la constitución, escriturada en el ejercicio 1971 por importe de 540 MP/3,25 M€ y posterior ampliación en el ejercicio 1985 por importe de 876 MP/5,26 M€, del capital social de la empresa. Los bienes que materializan el capital social están contabilizados en el inmovilizado material, donde se imputan asimismo, las inversiones realizadas para su conservación, mejora y alargamiento de su vida útil.

En principio, y a la vista de la información suministrada por la empresa, estos bienes, que según consta en la escritura de constitución fueron “aportados en plena propiedad”, no debieron ser objeto de aportación al capital de la empresa por tratarse de bienes de dominio público (“inalienables”). Aunque en la época en la que se constituyó la empresa había sido prác-

tica frecuente, no resulta posible legalmente realizar aportaciones sociales con bienes de dominio público mientras éstos conserven su carácter, ya que, por un lado, su naturaleza no permite traspasar su titularidad a una empresa mercantil; y por otro, el régimen jurídico de una sociedad mercantil no admite que el capital, patrimonio con el que la empresa responde ante terceros, pueda estar cubierto por bienes de dominio público (Resolución de la Dirección General de los Registros y del Notariado de 12 de septiembre de 1985).

**42.** El artículo 36 del TRLSA, de fecha 22 de diciembre de 1989, establece en relación a las aportaciones no dinerarias de capital lo siguiente: "Sólo podrán ser objeto de aportación los bienes o derechos patrimoniales susceptibles de valoración económica.", estableciendo el mismo texto legal en su Disposición Transitoria Segunda: "Las disposiciones de las escrituras y estatutos de sociedades anónimas que se opongan en lo prevenido en esta Ley quedarán sin efecto a partir de su entrada en vigor".

Desde el punto de vista del reflejo contable de los hechos económicos, no procede la contabilización de estos bienes en el inmovilizado material de la empresa, ni en su valor inicial, ni de las inversiones en mejoras que se hayan podido realizar, ya que en ningún caso la empresa ostenta la propiedad.

**43.** Bienes de dominio público cedidos por el Ayuntamiento sin contraprestación económica, registrados en el epígrafe del inmovilizado inmaterial "Derechos sobre Bienes Cedidos al uso" por importe de 475 MP /2,85 M€. Los bienes fueron cedidos sin formalización jurídica de la concesión demanial.

Los saldos corresponden, por una parte, a la diferencia por importe de 226 MP /1,36 M€ entre los saldos activos y pasivos cedidos por el Ayuntamiento en 1985, de otra el valor de las instalaciones adscritas por la corporación municipal a la compañía en 1986 (46MP/0,28 M€) y 1987 (92 MP/0,55 M€) y los activos municipales cedidos en el 2000 por un total de 111 MP/0,67 M€.

**44.** Todas las inversiones realizadas por la empresa en estas instalaciones son contabilizadas en su inmovilizado material, contraviniendo la normativa contable que le es de aplicación. (§ 38)

**45.** Bienes de dominio público cedidos al uso en exclusividad mediante concesión administrativa, formalizada en noviembre de 1997 y referida a determinadas redes de saneamiento y abastecimiento. El periodo de vigencia se fija en 50 años estableciéndose como contraprestación el pago de un canon anual.

**46.** En cumplimiento de la normativa contable aplicable (§ 38) debería figurar en el inmovilizado inmaterial valorada por el importe de los gastos incurridos para su obtención. El canon anual se imputará directamente a gastos del ejercicio (Plan Contable Sectorial Norma de Valoración 5ª). En el balance de situación de la empresa, no figura en su inmovilizado inmaterial la valoración correspondiente a la concesión administrativa; los costes incurridos para su obtención, 62 MP/0,37 M€, se contabilizaron como gastos del ejercicio.

**47.** Por otra parte, en las cláusulas reguladoras de la concesión, se establece como obligaciones de EMACSA "la conservación, mantenimiento y renovación en su caso de los bienes objeto de la concesión sufragando todos los gastos que ello origine". Al finalizar el periodo de concesión, los bienes serán revertidos al Ayuntamiento.

**48.** Todas las inversiones que la empresa realice en estas instalaciones deben incorporarse como mayor valor del inmovilizado inmaterial, ya que en ningún caso la titularidad se transfiere a la empresa. No es este el criterio seguido por EMACSA, que contraviniendo la normativa contable registra todas las mejoras que suponen un alargamiento de la vida útil del bien, en el inmovilizado material (instalaciones técnicas).

**49.** Bienes de uso público que están siendo utilizados por parte de la empresa para el desarrollo de su actividad en ausencia de una ade-

cuada formalización jurídica de la cesión de uso. Estos bienes no están reconocidos contablemente, pero las mejoras que se realizan y que aumentan su vida útil y capacidad productiva se contabilizan, erróneamente, en el inmovilizado material (instalaciones técnicas).

50. En esta situación se encuentra, entre otros, la Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) de "La Golondrina", financiada en el 68% (2.669 MP /16,04 M€) por la Junta de Andalucía y el 32% restante (1.156 MP/6,95 M€) por la empresa. El acto jurídico de cesión del bien, propiedad de la Junta de Andalucía, al Ayuntamiento de Córdoba, no se ha llevado a cabo, estando la EDAR en funcionamiento desde 1992. La gestión, mantenimiento y uso de la estación es competencia de EMACSA.

51. La empresa contabiliza en su inmovilizado material la inversión realizada para su construcción (1.156 MP/6,95 M€), así como todas las mejoras necesarias para su buen funcionamiento, contraviniendo nuevamente la normativa contable de aplicación.

52. Bienes construidos por la empresa con recursos propios vinculados a la prestación del servicio público de abastecimiento y saneamiento de aguas.

53. El Plan Contable Sectorial recoge en el inmovilizado material las subcuentas correspondientes a: instalaciones en captaciones de aguas, instalaciones en estaciones de tratamiento de aguas potables, instalaciones de bombeo y elevación, conducciones y canalizaciones generales.

54. Se podría entender, por tanto, que el plan contable permite la clasificación en el inmovilizado material de estos elementos afectos a la prestación del servicio público. No obstante,

---

su uso en exclusividad por la empresa debería formalizarse jurídicamente, conteniendo los pactos a los que han llegado las partes respecto al registro de la propiedad de las instalaciones durante el periodo de vigencia del derecho de uso.

55. Como puede observarse en el cuadro nº 1, la partida de "Instalaciones Técnicas" representa el 91% del total del inmovilizado material. El criterio seguido por la empresa de contabilizar en esta partida todas las inversiones, con independencia de la calificación y situación jurídica de los bienes, ha dado lugar a una sobrevaloración del inmovilizado material que no responde a la imagen fiel del patrimonio social.

56. Los ajustes y/o reclasificaciones definitivas a realizar a las partidas del inmovilizado material e inmaterial de la empresa que actualmente se encuentran erróneamente valoradas y contabilizadas, dependerá del régimen jurídico que se establezca para el uso en exclusividad de los bienes (concesión demanial, con contraprestación o sin contraprestación). No obstante, las cifras actuales del inmovilizado material podrían verse disminuidas, al menos, en un 80% de su valor.

57. Los posibles ajustes a realizar a la materialización del capital de la empresa podrán determinarse una vez se formalice la adaptación de los fondos propios a la actual legislación aplicable a las sociedades anónimas.

---

#### ALEGACIÓN Nº 4

**EMACSA es una sociedad mercantil cuyo capital pertenece íntegramente al Excmo. Ayuntamiento de Córdoba, constituida para la prestación, por el procedimiento de gestión directa, de los servicios públicos que constituyen su objeto: abastecimiento de aguas, saneamiento, conservación y mejora de las canalizaciones y realización de las nuevas que resulten necesarias y la recaudación encomendada por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba.**

**Para el desarrollo de su actividad, EMACSA viene utilizando determinados bienes en virtud de títulos jurídicos diversos y que, conforme al propio Informe de la Cámara de Cuentas de Andalucía, cabe encuadrar en las siguientes categorías:**

- Bienes aportados al capital social de EMACSA en su constitución y posterior aumento de capital.
- Bienes utilizados por EMACSA en virtud de concesión administrativa.
- Bienes utilizados por EMACSA sin formalización de concesión administrativa.
- Bienes construidos o adquiridos por EMACSA con sus propios recursos.

Que es opinión de la Cámara de Cuentas de Andalucía que EMACSA ha seguido un criterio erróneo para contabilizar los bienes dando lugar a una sobrevaloración del inmovilizado material que no responde a la imagen fiel del patrimonio de la sociedad.

#### ALEGACIÓN 4.1.- PREVIA

En la nota 37 del Informe Provisional alega la Cámara de Cuentas de Andalucía que “la peculiaridad que presenta el inmovilizado en las empresas públicas municipales de abastecimiento y saneamiento de aguas, es la calificación como bienes de dominio público de la mayor parte de los elementos más característicos y necesarios para el desarrollo de su actividad (depuradoras, red de distribución, potabilizadoras, depósitos, etc.)”

Conviene poner de manifiesto que la legislación, doctrina y jurisprudencia a este respecto son inequívocas al señalar que para que se pueda predicar la demanialidad de un determinado bien es necesario que se cumplan dos requisitos esenciales: (i) Que la Administración sea titular del bien y (ii) Que el mismo sea de uso público o esté destinado al cumplimiento de un servicio público.

En este sentido conviene señalar que la mayor parte de los bienes, a excepción del denominado demanio natural, pueden ser susceptibles de ser objeto tanto de propiedad pública como privada.

Así pues, no se puede concluir bajo ningún concepto que los bienes necesarios para la prestación de un determinado servicio público son necesariamente de dominio público, pues pueden pertenecer a una persona jurídica privada a pesar de su destino a la prestación del concreto servicio público, máxime cuando implica el sometimiento del bien en cuestión a un régimen jurídico exorbitante caracterizado por las notas de inalienabilidad, inembargabilidad e imprescriptibilidad, que aconseja el rechazo de una aplicación extensiva del concepto.

En el supuesto que nos ocupa es claro e innegable el destino de los bienes que cita la Cámara de Cuentas de Andalucía al servicio público de abastecimiento y depuración de aguas, pero sólo se podrá predicar la demanialidad, exclusivamente de aquellos bienes que, además de estar destinados a la prestación del servicio, sean de titularidad de la Administración Pública Local.

#### ALEGACIÓN 4.2.- SOBRE LOS BIENES APORTADOS POR EL AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA EN LA CONSTITUCIÓN Y POSTERIOR AUMENTO DE CAPITAL DE EMACSA (NOTAS 41 Y 42).

El Excmo. Ayuntamiento de Córdoba es, en su condición de titular del servicio público de abastecimiento y saneamiento de aguas, el único con potestad para organizar estos servicios públicos.

Precisamente, en uso de esta potestad organizativa que la legislación de régimen local le atribuye, decidió la prestación de los mencionados servicios por gestión directa mediante la constitución de una empresa pública en cuyo capital participase en exclusiva esa entidad local.

Así, en este contexto, el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba procedió a adoptar todos aquellos acuerdos necesarios para organizar los servicios públicos de la manera que mejor satisficieran el interés público.

Determinados bienes fueron, así, objeto de aportación al capital social por parte del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba en la constitución de EMACSA como sociedad mercantil y en un posterior aumento de su capital social, a título de propiedad, de conformidad con los artículos 36 y siguientes de la vigente Ley de Sociedades Anónimas.

Este acto fundacional y el posterior aumento de capital estuvieron precedidos por los correspondientes acuerdos del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba de desafectación y aportación a la sociedad municipal, actos administrativos que conforme al artículo 45 de la Ley de Procedimiento Administrativo Común vigente en la fecha de tales operaciones, y al artículo 57 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, actualmente vigente, deben considerarse válidos y plenamente eficaces.

Por su claridad, reproducimos a continuación el texto del citado artículo 57 de la Ley 30/1992:

“Los actos de las Administraciones Públicas sujetos al Derecho Administrativo se presumirán válidos y producirán efectos desde la fecha en que se dicten, salvo que en ellos se disponga otra cosa.”

Incorpora este artículo el denominado principio de legalidad y presunción de validez de los actos administrativos, que la jurisprudencia interpreta en el sentido de que, en tanto no se demuestre su invalidez, los actos administrativos tendrán pleno valor y producirán sus efectos. Cabe señalar en este sentido la Sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León, Burgos, núm. 46/2002 (Sala de lo Contencioso-Administrativo, Sección Única), de 6 febrero y la Sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Málaga, (Sala de lo Contencioso-Administrativo) de 30 noviembre 2001.

Esta presunción continuará, salvo que la Administración titular del servicio, en uso de la potestad para organizar los servicios públicos de su competencia que le atribuye la legislación de régimen local, declare previamente la nulidad del acto administrativo de aportación, previo Dictamen vinculante del Consejo Estado o del Órgano Consultivo Autonómico, tal y como exige el artículo 105.1 de la Ley 30/92.

En este sentido, conviene tener en cuenta los límites que el artículo 106 de la Ley 30/92 establece para el ejercicio de la facultad de revisión de los actos administrativos, al señalar que la revisión no podrá ser ejercitada cuando por prescripción de acciones, por el tiempo transcurrido o por otras circunstancias, su ejercicio resulte contrario a la equidad o a la buena fe.

Parece evidente que resultaría contrario a la justicia natural anular los actos administrativos que llevaron al Excmo. Ayuntamiento de Córdoba a constituir una sociedad con una estructura financiera que se estimó oportuna en un momento temporal concreto para que la empresa resultara exitosa en la prestación con plena satisfacción de los servicios públicos de su competencia, por el sólo motivo de que esa acción pudiera devenir muchos años más tarde presuntamente contraria a la Ley positiva, máxime cuando la afección de todos y cada uno de los bienes al servicio público de abastecimiento y saneamiento garantiza su vinculación permanente mientras sean útiles para el mismo.

El principio de legalidad y validez de los actos administrativos viene refrendado igualmente por la doctrina administrativa al decir que “el citado precepto establece una presunción iuris tantum de validez, que permite al acto desplegar todos sus posibles efectos en tanto no se demuestre su invalidez y que traslada, en consecuencia, al particular la carga de impugnarlo, en la vía administrativa o contencioso-administrativa, según proceda, si quiere obtener su anulación y frenar su eficacia” (Eduardo

García de Enterría y Tomás-Ramón Fernández - "Curso de Derecho Administrativo").

Desde la perspectiva mercantil de los referidos actos de constitución y aumento de capital, que incluyen las aportaciones aquí analizadas, tampoco es cuestionable la legalidad de los mismos, puesto que se encuentran inscritos en el Registro Mercantil de Córdoba.

Antes de entrar en el análisis de los efectos de dicha inscripción, hay que destacar que tales actos han superado el doble filtro del control de legalidad del Notario autorizante de las escrituras de formalización de ambas operaciones y del Registrador Mercantil que califica dichos documentos.

El alcance del control de legalidad del Notario viene definido por el artículo 145 del Reglamento del Notariado, conforme al cual el Notario tiene la obligación de examinar, con carácter previo, la legalidad y, en su caso, negar la autorización, de aquellos actos de transmisión de bienes de los municipios que no se hayan dictado con arreglo a las leyes, reglamentos u ordenanzas o cuando sean contrario a la leyes, morales o buenas costumbres.

Por otro lado, en cuanto al Registrador Mercantil, de conformidad con el artículo 18.2 del Código de Comercio, y el artículo 6 del Reglamento del Registro Mercantil, tiene la obligación de calificar la legalidad de las formas extrínsecas de los documentos de toda clase en cuya virtud se solicita la inscripción, así como la capacidad y legitimación de los que los otorgan o suscriban y la validez de su contenido, por lo que resulta de ellos y por los asientos del Registro.

Las aportaciones de bienes aquí estudiadas han superado ambos exámenes, notarial y registral, y se encuentran inscritas. La inscripción registral, por consiguiente, despliega todos sus efectos, conforme al artículo 20.1 del Código de Comercio que recoge la formulación del principio de legitima-

ción: "el contenido del Registro se presume exacto y válido. Los asientos del Registro están bajo la salvaguarda de los Tribunales y producen sus efectos mientras no se inscriba la declaración judicial de su inexactitud o nulidad".

De acuerdo con lo anterior, toda vez que las operaciones de constitución y posterior aumento de capital de EMACSA se encuentran inscritas en el Registro Mercantil de Córdoba y no se ha declarado judicialmente su nulidad o inexactitud, ha de entenderse que las aportaciones a título de propiedad de los bienes realizada por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba a favor de EMACSA son válidas y plenamente eficaces.

Lo anterior pone de manifiesto que el concreto régimen demanial o patrimonial de los bienes, cuando el servicio público se gestiona a través de un modo de gestión privado, es una decisión de la Corporación Local a la que le está encomendada decidir sobre el modo de gestión del servicio público. Consecuentemente, si el titular de un servicio público decide gestionarlo privadamente y aporta a una sociedad mercantil los bienes para que sea ésta la que luego los afecte al servicio, es una opción legítima y completamente válida en Derecho como se ha hecho en otros muchos casos de servicios públicos (como por ejemplo el de mercados centrales en muchas ciudades españolas) de tal suerte que los bienes en su consideración originaria como patrimoniales, se aportarían como contrapartida del capital y se afectarían posteriormente al servicio por una entidad privada, fallando, por tanto, el requisito de la titularidad pública indispensable para la demanialidad.

Todo esto naturalmente, salvo la concurrencia de una afectación explícita, tácita o implícita por parte de la Corporación mientras le correspondía la gestión del servicio público que no sólo no parece ser el caso que nos afecta sino que ha resultado ser precisamente el inverso; desafectación y afectación por la sociedad gestora del servicio.

Esta es la realidad jurídica sin que frente a ella pueda prevalecer una regla contable que sólo podría prosperar si previamente se hubiera impugnado los actos administrativos que sirvieron para configurar el mecanismo ahora vigente, o los mecanismos de garantía y publicidad que hoy operan a favor del status quo.

#### **ALEGACIÓN 4. 3.- SOBRE LOS BIENES USADOS POR EMACSA EN VIRTUD DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA (NOTAS 45 A 48)**

En este caso, el vínculo jurídico que une a EMACSA con estos bienes es un título jurídico de uso, derivado de la concesión administrativa otorgada por el Ayuntamiento de Córdoba a su favor en noviembre de 1997, en cuya cláusula 1ª se establece que es objeto de dicha concesión administrativa la cesión del uso privativo de las redes e instalaciones relacionadas en el propio título de concesión.

En cuanto a las inversiones realizadas en dichos bienes a que alude la nota 48 del Informe de Fiscalización, nos remitimos, por razones sistemáticas, a la alegación 4.5.

#### **ALEGACIÓN 4.4.- SOBRE LOS BIENES USADOS POR EMACSA SIN FORMALIZACIÓN DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA (NOTAS 43 Y 44, 49 A 51)**

En este apartado debemos distinguir, de un lado, aquellos bienes a que hacen referencia la nota 43 del Informe de Fiscalización, y de otro lado, los incluidos en la nota 49.

Se dice en la nota 43 del Informe de Fiscalización que determinados bienes, cedidos por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba en el año 1985, adscritos por la corporación municipal a la compañía en el año 1986 y cedidos en el año 2000, se utilizan por EMACSA sin formalización de la concesión demanial.

Efectivamente, no existe respecto a estos bienes un título formal de concesión admi-

nistrativa similar al otorgado por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba en el año 1997, al que hemos hecho alusión en la alegación 4.3 anterior. Pero ello no significa que EMACSA carezca de título jurídico para el uso de estos bienes. En este sentido, hay que señalar que el uso de tales bienes por EMACSA viene autorizado por los actos administrativos de cesión y adscripción realizados por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba, a que se refiere el propio Informe de Fiscalización, los cuales gozan, también, de la presunción de validez que les confiere el artículo 57 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, al que hemos aludido anteriormente.

En consecuencia, el título jurídico que legitima y autoriza a EMACSA para usar estos bienes en la prestación del servicio son los actos administrativos de cesión y adscripción realizados a su favor por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba, y prueba de la legitimidad de este uso es que dichos bienes vienen siendo utilizados pacíficamente por EMACSA desde que los referidos actos tuvieron lugar, sin haberse visto perturbada en su posesión.

Todo ello es así porque nos encontramos en presencia de una modalidad de gestión de servicios públicos de titularidad municipal. En ellos, lo principal (en términos jurídicos) es la gestión del servicio manteniendo los bienes respecto a aquél una clara relación de accesoriedad (*accessorium sequitur principale*).

Este elemento de accesoriedad descarta cualquier duda sobre el derecho de la sociedad gestora del servicio al uso exclusivo por el tiempo que dure el modo de gestión con regularidad sustantiva aunque fuere conveniente dotarle de cierta regularidad formal.

Si avanzamos hacia el fondo de la cuestión contable que se debate (valor económico del derecho de aprovechamiento), en todos estos casos independientemente de que haya un derecho de propiedad sobre los

bienes (que en última instancia revertirán a la Administración concedente) o un derecho real de aprovechamiento (concesión, adscripción, accesividad...) lo que realmente hay es una transferencia de uso con una limitación de la disponibilidad. Por tanto, las diferencias no son sustanciales; una cesión de uso exclusivo por tiempo indefinido tiene un contenido económico muy próximo al de una titularidad privada con obligación de reversión a la finalización del modo de gestión.

Todo lo anterior sin perjuicio de que se proceda a regularizar con el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba titular de los bienes referidos los títulos oportunos.

Respecto a las inversiones de los mismos, nos remitimos al punto 4.5 de nuestras alegaciones.

#### **ALEGACIÓN 4.5.- SOBRE LOS BIENES CONSTRUIDOS POR EMACSA CON RECURSOS PROPIOS (NOTAS 52 A 57, 44, 48, 49 Y 51)**

A estos bienes se refieren específicamente las notas 52 a 57 del Informe de Fiscalización. También son bienes construidos por EMACSA con recursos propios las inversiones indicadas en las notas 44 y 48, y las mejoras indicadas en las notas 49 y 51. Por último, debe encuadrarse asimismo en el presente apartado la inversión, Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) "La Golondrina", nota 51.

Se cuestiona, en la nota 54 del Informe de Fiscalización, la titularidad de estos bienes por EMACSA, sobre la base de que se trata de bienes de dominio público municipal.

De acuerdo con la Ley 7/1999, de 29 de septiembre, de Bienes de las Entidades Locales de Andalucía, artículos 1 y 2, y tal y como se ha señalado en la alegación previa de este escrito, para calificar unos bienes como de dominio público debe concurrir la doble condición de haber sido adquirido por la entidad local por cualquier título jurídico, y estar destinado a un uso o servicio público.

La adquisición de la propiedad de los bienes por las entidades locales de Andalucía puede realizarse en primer término por alguno de los modos previstos en el artículo 9 de la Ley 7/1999: expropiación forzosa, cesión de naturaleza urbanística, prescripción adquisitiva, o sucesión administrativa. Por su parte, el Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, que aprueba el Reglamento de Bienes de Entidades Locales, establece en su artículo 10 que las Corporaciones locales pueden adquirir bienes y derechos por atribución de la Ley, a título oneroso con ejercicio o no de la facultad de expropiación, por herencia, legado o donación, prescripción, ocupación o cualquier otro modo legítimo conforme al ordenamiento jurídico.

Finalmente, el Código Civil, en su artículo 609, contiene los modos de adquirir la propiedad en Derecho común, aludiendo a la ocupación, la ley, la donación, la sucesión testada e intestada, ciertos contratos mediante la tradición y la prescripción.

En el caso de los bienes aquí analizados, el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba no ha realizado ninguno de los actos jurídicos previstos en las normas citadas para la adquisición de la propiedad, ni siquiera ha sufragado la construcción o adquisición de estos bienes ni desde luego ha ostentado la posesión de los mismos ni los ha utilizado en ningún momento.

#### **ALEGACIÓN ADMITIDA PARCIALMENTE**

No obstante lo anterior, en la medida en que tales bienes puedan estar afectos al servicio público de abastecimiento y saneamiento de aguas, la propiedad de EMACSA sobre los mismos estará limitada por dicha afección de Derecho Público, pero sin que ello suponga que la titularidad de dichos bienes no corresponda a EMACSA, sino que los mismos deberán revertir en el futuro (disolución de EMACSA, etc.) al patrimonio de la corporación municipal titular del servicio.



**CUESTIÓN OBSERVADA**

58. En este grupo contable se registran las cuentas personales y efectos comerciales activos y pasivos que tienen su origen en las operaciones de tráfico de la empresa, así las cuentas con Administraciones Públicas.

59. En el saldo contable de la cuenta "Deudores" del balance de situación se agrupan los siguientes conceptos e importes:

CUENTA	Saldo 31/12/2001	
	MP	M€
Cientes	718	4,32
Deudores Varios	906	5,45
Adm. Públicas	146	0,88
Provisiones	-31	-0,19
<b>TOTAL</b>	<b>1.739</b>	<b>10,46</b>

Cuadro nº 2

60. El saldo que la empresa mantiene a su favor a la fecha de cierre del ejercicio frente al Ayuntamiento de Córdoba se desglosa en los siguientes epígrafes:

CUENTA	Saldo a 31/12/01	
	MP	M€
Deudores Varios		
• Por venta de agua	114	0,69
• Por trabajos Diversos	52	0,31
• Por subv. Eliminación de Vertidos	324	1,95
Adm. Públicas		
• Por Amort. Préstamos	75	0,45
• Por Intereses Préstamos	12	0,07
<b>TOTAL</b>	<b>577</b>	<b>3,47</b>

Cuadro nº 3

61. Con respecto a estos saldos, las obligaciones de pago reconocidas a favor de EMACSA en los Presupuestos Municipales a 31 de diciembre de 2001, según certificado de la Intervención Municipal, ascienden a 141 MP/0,85 M€:

CONCEPTO	MP	M€
Por Venta de agua	114	0,69
Por Trabajos Diversos	27	0,16
<b>TOTAL</b>	<b>141</b>	<b>0,85</b>

Cuadro nº 4

62. La diferencia en la partida de "trabajos diversos" corresponde a facturas por importe de 25 MP/0,15 M€ de las que el departamento de contabilidad del Ayuntamiento no tiene constancia.

El resto de las obligaciones no aparecen reconocidas por no existir partida presupuestaria adecuada y suficiente para reconocer los gastos.

63. Es decir 437 MP/2,63 M€ de derechos contabilizados y no provisionados por la empresa, no son reconocidos en los presupuestos del Ayuntamiento al cierre del ejercicio. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales por la dotación a la provisión de la deuda no reconocida (Anexo II y IV).

**ALEGACIÓN Nº 5**

Tal y como se indica en las notas, la deuda por venta de agua está totalmente reconocida como obligación de pago en los presupuestos municipales correspondiente al ejercicio 2.001, al igual que el saldo que por 27 MP aparece por Trabajos diversos. En relación a la diferencia que por importe de 25 MP no tiene la correspondiente asignación presupuestaria en el 2001, hemos de aclarar que se corresponde con cinco facturas de muy diversos conceptos, cuya tramitación correspondía al área de infraestructuras y obras del Excmo. Ayuntamiento y que por presentar algún tipo de incidencia, fueron retenidas en la citada área para su posterior comprobación con EMACSA. Esto originó que el departamento de contabilidad del Ayuntamiento no registrase los compromisos derivados de las mismas, tal y como se puso de manifiesto en certificado emitido por la Interventora del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba. Para situar la cuestión, debemos comentar que a lo largo del 2.001 y por el concepto de Trabajos diversos, EMACSA giró al Excmo. Ayuntamiento de Córdoba ochenta y siete facturas por un importe total de 80 MP, de esa cantidad, facturas por importe de 28 MP fueron atendidas por el Ayuntamiento dentro del mismo ejercicio 2.001, 27 MP se reconocen como obligación de pago a favor de EMACSA y 25 MP se corresponden con los

explicados con anterioridad. De ésta cifra (cinco facturas) una de ellas ha sido atendida durante el ejercicio en curso 2.003.

En relación a la deuda de 324 MP, aclaramos que la misma tiene su origen en una subvención concedida a EMACSA por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba en 1.996 para la financiación de las obras de "Eliminación de vertidos en zona urbana de Córdoba", aprobada en Pleno municipal de fecha uno de febrero de 1.996. En dicho Pleno se acordó también, que se obtendrían los recursos necesarios mediante la imposición de contribuciones especiales. Con posterioridad se procedió al giro de las mismas, las cuales fueron recurridas por los afectados, dictándose Sentencia, que supuso el reconocimiento en los presupuestos municipales para el ejercicio 2.003, de una partida por importe de 200 MP con código B32-440-74020, ampliable además por las cantidades a recaudar en concepto de contribuciones especiales que de nuevo serán giradas a los beneficiarios de dichas obras, y ello en cumplimiento de la citada Sentencia. (Presupuestos del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba 2.003 – Bases de ejecución – Base 18: Ampliación de crédito). La inclusión de ésta partida presupuestaria permitirá la recuperación del saldo antes citado.

Con respecto a los importe pendientes de cobro por 75 MP y 12 MP, que tienen su origen en el reconocimiento como subvención del principal e intereses del préstamo suscrito por EMACSA para la financiación de determinadas obras de saneamiento, compromisos recogidos en acuerdos de Pleno municipal de fecha nueve de mayo de 1.995 y once de diciembre de 1.992 respectivamente, queremos poner de manifiesto la reducida antigüedad de la deuda (2.000-2.001), y el que en ejercicios precedentes todas las liquidaciones giradas al Ayuntamiento desde la fecha de constitución de la póliza/préstamo, 1.993, han sido atendidas.

Además, debemos indicar que la demora en el pago de las obligaciones adquiridas por los Ayuntamientos y organismos públicos,

reconocidas en acuerdos plenarios, no implica el incumplimiento de las mismas por parte de los citados organismos.

El ajuste propuesto, que se materializa en la dotación de una provisión por las cantidades no recogidas en los presupuestos municipales del 2.001, entendemos, daría como resultado unas cuentas anuales que no reflejarían la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera de la empresa.

### CUESTIÓN OBSERVADA

64. EMACSA tiene firmado con la Empresa Municipal de Saneamientos de Córdoba, S.A. (SADECO) un contrato para la gestión de cobro de los recibos por "Tasa de Basura". El contrato de gestión establece un premio de cobranza a favor de EMACSA del 1,4% sobre el total de los recibos cobrados. Los recibos impagados son devueltos anualmente a la empresa de saneamientos.

65. Al cierre del ejercicio, las Cuentas Anuales de EMACSA reflejaban los siguientes saldos contables en relación a SADECO:

CUENTA	MP	M€
• Clientes por ventas y prestaciones de Servicio	94	0,56
• Tesorería	129	0,78
• Acreedores c/p. Otras deudas	-223	-1,34

Cuadro nº 5

66. El saldo de la cuenta de clientes recoge el importe pendiente de cobro de los recibos por tasas de basuras entregados mensualmente por SADECO.

67. Los recibos cobrados en concepto de tasa de basura se contabilizan en la cuenta de "tesorería", hasta su liquidación mensual con la empresa de saneamiento.

68. En el epígrafe "acreedores c/p" se reconoce la deuda con la empresa municipal de saneamiento por los recibos entregados para su cobro y pendientes de liquidar.

69. El saldo de clientes por tasa de basura no debe de figurar en las cuentas anuales de EMACSA, ya que no son clientes de la empresa. Contablemente sólo debe reflejarse la obligación de pago a SADECO por los recibos cobrados hasta la liquidación mensual. Se propone ajuste al Balance de Situación (Anexo II).

---

#### ALEGACIÓN Nº 6

La contabilización del acuerdo que se suscribió en su día para la gestión del cobro de la tasa de recogida de basura con el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba (1984) y que después fue refrendado por la empresa Saneamientos de Córdoba, S.A., supuso el registro de un hecho de naturaleza económica no contemplado en el Plan General Contable vigente en ese momento. La idea de tener un efectivo y mayor control de los saldos deudores encomendados, nos guió a la hora de convertir esos hechos en anotaciones contables. Las revisiones de los estados financieros que en cumplimiento de la normativa legal se nos han realizado, no han puesto de manifiesto para ninguno de los ejercicios, recomendación acerca de la contabilización del hecho que nos ocupa. No obstante, la recomendación propuesta, la entendemos como acertada, pues una vez aplicada, los estados financieros recogen de forma mas fiel la realidad objeto de registro. Por tanto, durante el ejercicio 2.002 se ha adaptado el criterio de contabilización, tal y como se describe en la correspondiente nota, "Base de presentación de las cuentas anuales" que fueron formuladas por el Consejo de Administración en reunión de fecha 19 de Marzo de 2.003, que transcribimos a continuación:

"En el ejercicio 2.002, la compañía ha modificado el procedimiento para registrar, por un lado, la facturación por Tasa de Higiene Pública, emitida por cuenta de Saneamientos de Córdoba, S.A., en cumplimiento del contrato por la gestión de cobro de dicha Tasa, y por otro, la contrapartida de dicha facturación. Hasta el ejercicio 2.002, las partidas que recogían los citados movimientos se incluían como

**Deudores y como Otras Deudas no Comerciales, respectivamente. La aplicación del nuevo criterio contable supone registrar solo las operaciones de cobro de la mencionada Tasa, con abono a Otras Deudas no Comerciales. La aplicación del nuevo criterio a las cuentas anuales del ejercicio 2.001, supondría una disminución en la partida de Deudores de 566.369 € e idéntica cantidad en Otras Deudas no Comerciales."**

#### CUESTIÓN OBSERVADA

75. Esta operación financiera, aunque realizada con absoluta cobertura legal, supone una descapitalización de la empresa, que ha visto reducido en una importante cifra sus fondos propios al tener que compensar deuda que carecía de dotación presupuestaria.

76. Es necesario recordar lo expuesto en el punto 63 en relación al saldo de obligaciones no reconocidas por el Ayuntamiento por no contar con partida presupuestaria adecuada y suficiente que durante el ejercicio 2001 ha alcanzado el importe de 437 MP/2,63 M€, por lo que en próximos ejercicios las situaciones de descapitalización podrían repetirse.

---

#### ALEGACIÓN Nº 7

El acuerdo adoptado con fecha 5 de julio de 2.001, en Junta General y que modificó el artículo 25 de los estatutos sociales estableciendo como dotación máxima a reservas estatutarias para nuevas ampliaciones el límite de 1200 MP, traspasando el saldo que lo supere a reservas voluntarias de libre disposición, se ajustó a la normativa vigente y supuso una actuación más, dentro del marco de competencias que la ley le atribuye a la Junta General. Con este acuerdo, se pretendió resolver la situación generada por la existencia de una deuda del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba sin la correspondiente consignación presupuestaria, ni acuerdo de Pleno que la respaldase.

En relación a la deuda por importe de 437 MP y al párrafo en el que se menciona que

las situaciones de descapitalización podrían repetirse, como argumento de alegación, queremos reiterarnos en los expuestos en la alegación 5. Tal y como indicamos, de la existencia de la deuda no puede afirmarse que la solución adoptada en el 2.001 vaya a volver a repetirse, pues la mencionada deuda cuenta con cobertura suficiente en los presupuestos municipales. Asimismo debemos indicar que nunca ha sido intención del Ayuntamiento el descapitalizar EMACSA, prueba de ello es el acuerdo tomado en la misma Junta General, que modificó el artículo 6º de nuestros estatutos, y que significó la reducción de los cánones a devengar a partir de 2.002, por el uso privativo de determinados bienes de servicio público local en la cifra anual de 30 MP.

#### CUESTIÓN OBSERVADA

81. El Ayuntamiento de Córdoba aprueba con fecha 3 de diciembre de 1992 el proyecto "Urbanización del Sistema General para la ubicación del nuevo Recinto Ferial". Las obras de infraestructura de saneamiento y abastecimiento de aguas del citado proyecto se encomiendan a EMACSA, adoptando el Pleno del Ayuntamiento el compromiso de subvencionar el importe total de las obras. El acuerdo del Ayuntamiento de fecha 4 de mayo de 1995, establece que las obras se financiarán con capital ajeno, y los fondos serían transferidos a la empresa coincidiendo con el vencimiento anual del préstamo solicitado por ésta a la entidad financiera (amortización anual del principal e intereses).

Los acuerdos adoptados por la corporación municipal no se pronuncian sobre la propiedad o titularidad de las instalaciones construidas.

Las obras ejecutadas se contabilizan en el epígrafe del inmovilizado material de la empresa, y se amortizan según los criterios establecidos en las normas de valoración. No obstante, en contradicción con el criterio seguido para el inmovilizado, la subvención concedida por el Ayuntamiento, se contabiliza como subvención de explotación y no de capital, naturaleza que le correspondería al estar financiando estructura fija de la empresa (inmovilizado material).

El adecuado tratamiento de la subvención, y por tanto el ajuste propuesto a los estados financieros, dependerá de la formalización jurídica definitiva que se establezca para el uso en exclusividad de los bienes de dominio público, y las inversiones en ellos realizadas por la empresa, afectos a la prestación del servicio de abastecimiento y saneamiento de aguas.

---

#### ALEGACIÓN Nº 8

El acuerdo del Ayuntamiento de fecha 4 de mayo de 1995, en el que se establece que las obras se financiarán con capital ajeno, y los fondos serían transferidos a la empresa coincidiendo con el vencimiento anual del préstamo solicitado por ésta a la entidad financiera (amortización anual del principal e intereses), se ha venido materializando mediante la dotación de la correspondiente partida presupuestaria municipal de forma periódica. Es decir, al vencimiento anual de las cuotas satisfechas, capital e intereses, el Ayuntamiento y por las suma de ambas, debe dotar la correspondiente partida. Esto justifica el que, dado que el reconocimiento como subvención está fraccionado en el tiempo y al no existir un reconocimiento explícito para la totalidad de la deuda que hubiese significado el registro en el pasivo de la compañía de la subvención reconocida por el valor total de la misma, EMACSA haya venido considerando estas partidas como subvención en explotación y ello porque de haberlo registrado como se recomienda en la nota alegada, se hubiese provocado un desequilibrio en la correlación de las correspondientes partidas de ingresos y gastos, gastos por el registro de la depreciación del bien objeto de subvención e ingresos por la imputación a resultados de las subvenciones reconocidas año a año. Esta falta de correlación tiene igualmente su reflejo en los evidentes desajustes entre la vida útil del bien objeto de subvención y el periodo de imputación a resultados de la propia subvención, que se generarían por la aplicación del criterio recomendado por esa Cámara de Cuentas. Se demostraría que de la manera propuesta en la nota 81, la subvención sería transferida a resultados en un

período igual a la suma de la vida útil del bien objeto de subvención y la duración del préstamo.

Este desequilibrio se vería agravado, si como se nos recomienda en la nota 63, no se pudiese reconocer la correspondiente partida de subvención hasta la existencia de partida presupuestaria.

Por todo ello, la compañía optó por registrar como subvención en explotación el importe de las anualidades de cada ejercicio, entendiendo que de esta forma se refleja de manera más fiel las consecuencias económicas y financieras del compromiso del Ayuntamiento de Córdoba. Esta interpretación, no solo no contraviene la normativa contable en vigor, sino que encuentra amparo en el principio de correlación de ingresos y gastos, reconocido en nuestro Plan General de Contabilidad.

#### CUESTIÓN OBSERVADA

82. Subvención de capital concedida por una empresa multinacional en el ejercicio 1996, por importe no reintegrable de 300 MP/1,80 M€ para la construcción de una Planta Anaerobia con el objeto de depurar los vertidos de dicha empresa. Las obras finalizaron en el ejercicio 1998 con un coste de 274 MP/1,65 M€. Procede traspasar a la Cuenta de Pérdidas y Ganancias, como "ingreso de ejercicios anteriores" (Anexo II y IV).

#### ALEGACIÓN Nº 9

La subvención objeto de la nota tiene su origen en el convenio suscrito entre EMACSA y una empresa multinacional, por el que nuestra sociedad acordó hacerse cargo de los vertidos generados por la misma, en su fábrica de levaduras. Dichos vertidos, por su naturaleza, dilución de melazas con agua, ácido fosfórico, sales nitrogenadas y vitaminas, era necesario someter a un tratamiento específico antes de su incorporación a la Estación de agua Residuales de la

Golondrina. En el citado convenio, EMACSA se comprometió a realizar la construcción instalación y puesta en funcionamiento de los elementos necesarios para el tratamiento adecuado de esas aguas. Como compensación la multinacional pagó a EMACSA 300 MP para atender las inversiones a realizar para depurar los vertidos.

Tal y como se indica en el texto alegado, una vez ejecutadas las inversiones, el coste de las mismas se elevó a 274 MP. La compañía optó, en aplicación de criterios contables de prudencia e importancia relativa, por diferir el resultado puesto de manifiesto a la finalización de las obras, con igual criterio que el de la imputación temporal de la partida de subvención.

#### ALEGACIÓN ADMITIDA PARCIALMENTE

#### CUESTIÓN OBSERVADA

84. Según se detalla en la memoria la empresa tiene registrado a 31 de diciembre de 2001 un fondo interno por importe de 536 MP/3,22 M€, tras la dotación efectuada en el ejercicio cerrado a dicha fecha de 127 MP/0,76 M€. Este fondo que figura contabilizado en el epígrafe "Provisiones para pensiones y obligaciones similares", tiene por objeto atender los compromisos por pensiones asumidos por la empresa, según se establece en el convenio colectivo, con personal jubilado y personal activo no acogido al Plan de Pensiones Externo formalizado por la misma durante el ejercicio 1992.

85. De acuerdo con el último estudio actuarial elaborado por un experto independiente, los compromisos devengados por estos conceptos al 31 de diciembre de 2001 ascienden a 1.203 MP /7,23 M€, existiendo por tanto un déficit de cobertura a dicha fecha de 667 MP/4,01M. (Ajuste Anexo II y IV)

86. Resulta necesario que la empresa elabore un plan sistemático para la compensación del déficit de cobertura en los próximos ejercicios.

**ALEGACIÓN Nº 10**

En relación a estas notas, reproducimos el texto completo de los puntos 12.2 y 12.3 de la memoria de las Cuentas Anuales del ejercicio 2.002, en el que se pone de manifiesto que el déficit ha sido totalmente cubierto.

“12.2 Por otra parte, EMACSA mantiene un régimen de previsión, con los jubilados no acogidos al Plan de pensiones anteriormente mencionado, complementario de la seguridad social, como consecuencia de los compromisos asumidos mediante convenio colectivo. Para cubrir estos compromisos, la Sociedad ha suscrito una Póliza de Seguro Colectivo del Ramo de Vida, dando cobertura a los mismos, quedando expresamente sometida al régimen previsto en la disposición adicional primera de la ley 8/1.987 de 8 de junio (de regulación de los planes y fondos de pensiones) modificada por la ley 30/95 de ordenación y supervisión de los seguros privados. La diferencia entre la prima establecida y el importe provisionado por este concepto se ha registrado con cargo al epígrafe “Gastos y pérdidas de ejercicios anteriores”, por importe de 3.336.078 €. La operación de exteriorización se financia en 10 años, habiéndose pagado durante el ejercicio 2002 la primera anualidad por importe de 644.992 €, correspondiente al 12% del pasivo actuarial. El resto será amortizado en 9 anualidades de forma lineal, devengando un interés del 4,53%. A 31 de diciembre de 2002 la Sociedad registra la deuda con la compañía de seguros dentro del epígrafe “Otros acreedores a largo plazo” y “Otras deudas no comerciales a corto plazo” por importe de 5.159.934 y 644.992 €, respectivamente.

Además, mantiene compromisos, que en su totalidad no están incorporados al Plan de empleo, con personal activo incluido en dicho Plan, por iguales contingencias que las señaladas en el punto anterior. Para cubrir estos compromisos, la Sociedad ha realizado las correspondientes dotaciones que se ajustan a los resultados de estudios actuariales independientes.

**12.3 Los datos mas relevantes del Fondo interno son los siguientes:**

**a) Movimiento contable del Fondo**

Saldo al inicio del ejercicio	3.219.316
Dotación por devengos en el ejercicio	484.296
Dotación cobertura déficit (ver Nota 16.5)	3.336.078
Pagos satisfechos en el ejercicio	-484.296
Exteriorización compromisos	-5.326.973
Saldo al cierre del ejercicio	<u>Euros 1.228.421</u>

**b) Datos del Fondo interno**

Los datos del Fondo interno referidos al 31 de diciembre de 2.002, cuantificados por actuarios independientes y que recogen el futuro crecimiento de los compromisos por pensiones causadas no integradas en la Póliza de seguro colectivo, y los específicos con el personal activo no incluido en el Plan de Empleo, y que en la actualidad la Sociedad está atendiendo para el personal jubilado, son los siguientes:

Valor actual de las prestaciones devengadas al inicio del ejercicio	7.232.423
Exteriorización compromisos	-5.326.973
Variación actuarial en el ejercicio	-677.029
Valor actual de las prestaciones devengadas al cierre del ejercicio	<u>1.228.421</u>

El interés técnico utilizado en la hipótesis actuarial es del 4 % para el personal activo y del 3,93 % para el pasivo. Las tablas de mortalidad utilizadas han sido PERMF-2000P

Se cuantifica la evolución de las pensiones en el 2 % anual. El IPC, y el crecimiento salarial sobre el mismo en el 1,4 % ambos.”

**CUESTIÓN OBSERVADA**

87. El saldo de la “provisión canon de vertidos”, 509 MP/3,06 M€, corresponde a la dotación por las liquidaciones recibidas de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir por el citado concepto referidas a los ejercicios 1987 a 2001 y que fueron recurridas por la empresa por disconformidad en los importes liquidados.

88. En el análisis realizado, se ha podido comprobar que la liquidación correspondiente al canon del ejercicio 1991 no llegó a facturarse por la Confederación Hidrográfica a la empresa, por lo que la dotación realizada en ese ejercicio, 94 MP/0,56 M€, debió aplicarse a ingresos, considerando el tiempo transcurrido sin que el acreedor formalizase la deuda. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales por traspaso de la provisión dotada a resultados (Anexo II y IV).

### ALEGACIÓN Nº 11

A 31 de diciembre de 2.001, tal y como se indica en la nota 17 relativa a "Hechos Posteriores" de la memoria de las Cuentas Anuales, que transcribimos a continuación:

"Con fecha 1 de agosto de 2001 la Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Junta de Andalucía y la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir han suscrito un convenio de desarrollo del convenio-marco de cooperación para la realización de actuaciones de protección y mejora de la calidad de las aguas en la Cuenca del Guadalquivir suscrito entre ambas, con fecha 8 de abril de 1992.

De acuerdo con dicho convenio de cooperación, las obras realizadas por Corporaciones Locales o Entidades Locales destinadas al saneamiento y depuración y que supongan una disminución significativa de sustancias contaminantes vertidas a la cuenca hidrográfica aguas abajo sobre aprovechamientos con destino al abastecimiento de agua a la población, u otras similares podrán beneficiarse, previa propuesta de la Comisión de Seguimiento del mencionado convenio y aprobación de la Consejería de Obras Públicas y Transporte de la Junta de Andalucía, de la asignación de las mismas, a la recaudación en concepto de Canon de Vertidos realizada por Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, con el límite del 85 % de los citados cánones. En consecuencia, los importes girados en ejercicios anteriores por Cánones de vertido, se compensarán con las asignaciones a registrar, resultando solo exigible el 15% de las liqui-

daciones giradas. Las inversiones u obras realizadas con dicho destino no deben haber sido objeto de subvención, debiendo superar en su cuantía el doble del importe de las liquidaciones giradas.

En este sentido, con fecha 21 de febrero de 2002 la Dirección de EMACSA ha dirigido un escrito a la Comisaría de Aguas de Confederación Hidrográfica del Guadalquivir y a la Secretaría de Aguas de la Junta de Andalucía en el que se incluye una certificación adjunta de instalaciones por importe de 1.109 millones de pesetas, destinadas al saneamiento y depuración de aguas, al objeto de poder acogerse al citado convenio. (Nota 12)."

La compañía se encontraba en trámites de acogerse al convenio mencionado en la nota reproducida. Por tanto, a esa fecha se desconocía el desenlace final y los efectos contables del mismo. Además, debemos añadir, que varias liquidaciones anuales de los citados cánones, habían sido objeto de recurso, desconociéndose si alguno de ellos podría ser objeto de reliquidación por importe superior, además del posible giro de intereses de demora. Esto nos daba argumentos para considerar el importe provisionado, 509 MP, como una estimación de una hipotética deuda global, que en aplicación de principios contables prudentes cubriría con suficiencia el posible riesgo.

Queremos insistir en el carácter estimatorio de las provisiones para responsabilidades, como la que nos ocupa. Hechos posteriores al cierre del ejercicio 2.001, han puesto de manifiesto que el saldo de la deuda final con la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir por los conceptos provisionados, no respondía, ni al ajuste propuesto por esa Cámara de Cuentas en base al planteamiento de no considerar como concepto a provisionar, cuantía alguna por el canon correspondiente a 1.991, ni a la estimación realizada por EMACSA y refrendada en sus Cuentas Anuales de 2.001. A tal efecto queremos reproducir la nota 13.2 de la memoria de las Cuentas Anuales de 2.002:

“En relación con la provisión por cánones de vertido de aguas residuales, la Sociedad, conforme al acuerdo de la presidencia de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, ha revertido por importe de 1.865.461 € la provisión que fue dotada en ejercicios anteriores, con abono a la cuenta de Excesos a la provisión, por el 85 % de los cánones liquidados por el citado organismo correspondientes al período 1.992 – 2.001.”

### CUESTIÓN OBSERVADA

91. La dotación inicial de la empresa a esta provisión se realizó en el ejercicio 1998 basándose en un estudio técnico elaborado por el Departamento de Producción, \_\_\_\_\_.

92. El importe previsto se dotó anualmente hasta el ejercicio 2001, en el que se ha duplicado la cantidad, ascendiendo a 110 MP/0,66 M€. No existe justificación acreditada por estudio técnico que avale el incremento de la dotación anual. No se informa en la memoria de las posibles causas que hagan necesario duplicar la provisión. Se propone ajuste a las Cuentas Anuales (Anexo II y IV).

### ALEGACIÓN Nº 12

La dotación a la provisión por sequía por importe de 110 MP, responde al déficit de cobertura de los gastos a incurrir objeto de la misma, y a la propia dotación sistemática correspondiente al ejercicio 2.001.

### ALEGACIÓN ADMITIDA PARCIALMENTE.

El estudio técnico correspondiente cuantificó los sobrecostes a incurrir con motivo de la sequía en 651 MP. En el mismo, se determinaron igualmente los años en los que se debería cubrir la citada cantidad, 10 años. Dado que el período de inicio de dicho cómputo debía ser el ejercicio 1.995, año en que finalizó la última sequía, el saldo acumulado a 31 de diciembre de 2.001 debería ser 390,6 MP.

Si bien es cierto, que las normas de valoración del plan sectorial establecen que las dotaciones deberán estar acreditadas mediante los correspondientes estudios técnicos, también lo es que la experiencia de hechos acaecidos con anterioridad, sirven para fundamentar la cuantía de la provisión. Por ello, y en base a la situación pluviométrica y los volúmenes de agua embalsados a dicho período, la compañía consideró suficiente el saldo de 310 MP.

### COMENTARIOS A LAS CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y OPINIÓN.

#### I) Conclusiones y recomendaciones de control interno.

Tal y como describimos en las correspondientes alegaciones, ha quedado puesto de manifiesto que la empresa dispone de procedimientos y normas de control interno que garantizan la salvaguarda y control de sus activos. En cuanto a los procesos administrativos, consideramos que los actuales responden a las exigencias para los que fueron desarrollados, no obstante, y en un proceso de mejora continua, seguimos introduciendo modificaciones y adaptaciones de los mismos que nos permiten adaptarnos a un entorno cambiante. Para el caso concreto de los procesos administrativos de gestión de personal, queremos manifestar, que los mismos se adecuan a los acuerdos que se encuentran formalizados en el vigente convenio colectivo. En futuras negociaciones se tendrán en cuenta las recomendaciones de esa Cámara.

#### II) Conclusiones y recomendaciones de regularidad.

Del texto de la alegación 4, en nuestra opinión, se desprende el adecuado tratamiento que EMACSA ha venido dando al registro contable de los hechos relacionados con su patrimonio, como se pone de manifiesto en el contenido y argumentos expuestos en la citada alegación. Por todo ello, y considerando que la empresa actúa



conforme a la legislación y normativa en vigor, manifestamos que en nuestra opinión, no existen argumentos con suficiente base sólida jurídica que nos obliguen a rectificar o modificar nuestro proceder, por lo que mantendremos el mismo en un futuro.

En cuanto a los ajustes propuestos por esa Cámara, aceptamos el descrito en la nota 85, déficit en cobertura de pensiones, que igualmente fue puesto de manifiesto por los expertos independientes que realizaron la auditoría de EMACSA del ejercicio 2.001. Dicha salvedad, aparece en el apartado de opinión del correspondiente informe de auditoría de 2001. A lo largo de 2.002 según se describe en la alegación 10, EMACSA ha cumplido su compromiso de exteriorizar el citado déficit. Así se hace

constar en las cuentas anuales de 2.002 y en el informe de auditoría, donde se manifiesta que dicha salvedad ha quedado resuelta en el 2.002.

### III) Opinión de regularidad.

Según lo expuesto en las alegaciones 4, 5, 9, 11 y 12, manifestamos nuestra disconformidad con la opinión de esa Cámara de Cuentas sobre los Estados Financieros de la Empresa Municipal de Aguas de Córdoba, S.A. correspondiente al ejercicio 2.001, disconformidad que se concreta en la inadmisibilidad de las salvedades, tal y como se describen en los puntos 96 y 97 del informe de esa Cámara y la incertidumbre descrita en el punto 95.

## 5. Anuncios

### 5.2. Otros anuncios

#### AYUNTAMIENTO DE ESTEPA

##### *ANUNCIO de bases.*

##### EDICTO SOBRE BASES

Don Juan García Baena, Alcalde-Presidente del Ilustrísimo Ayuntamiento de Estepa (Sevilla).

Hace saber: Que por Decreto de la Alcaldía número 1780/2003, de ocho de octubre, se han aprobado las bases que han de regir la convocatoria para la provisión en propiedad mediante el sistema de concurso-oposición, promoción interna, de una plaza de plaza de Subinspector de la Policía Local, Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, vacante en la plantilla de funcionarios de este Ayuntamiento, cuyo texto definitivo se transcribe a continuación:

«Por Decreto de la Alcaldía número 1492/2003, de veinte de agosto, se aprobó la ampliación de la oferta de empleo público para el año 2003, que incluía una plaza de Subinspector de la Policía Local, Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, grupo B, vacante en la plantilla de funcionarios de este Ayuntamiento.

La finalidad de esta convocatoria es la de valerse de los medios personales necesarios para seguir prestando los servicios propios de la Policía Local, en los términos previstos en el artículo 53 de la Ley Orgánica 2/1986, de 13 de marzo de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.

Considerando lo dispuesto en la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales de Andalucía, Decreto 201/2003, de 8 de julio, de selección, formación y movilidad de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía, Orden de 14 de noviembre de 2000, de la Consejería de Gobernación, modificada parcialmente por Orden de 14 de febrero de 2002, por la que se establecen las pruebas para el acceso a las distintas categorías de los Cuerpos de Policía Local de Andalucía, y en lo no previsto en la citada legislación, les será de aplicación la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local, Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, y Real Decreto 896/1991, de 7 de junio, por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de los funcionarios de Administración Local.

Por medio del presente,

##### RESUELVO

Primero. Iniciar los trámites para la provisión en propiedad mediante el sistema de concurso-oposición, promoción interna, de una plaza de plaza de Subinspector de la Policía Local, Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, vacante en la plantilla de funcionarios de este Ayuntamiento.

Segundo. Aprobar las bases que han de regir la convocatoria para la provisión en propiedad de una plaza de plaza

de Subinspector de la Policía Local, Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, vacante en la plantilla de funcionarios de este Ayuntamiento, que se transcriben a continuación:

##### 1.ª Objeto de la convocatoria.

1. Es objeto de la presente convocatoria la provisión en propiedad, mediante el sistema de concurso-oposición, por promoción interna, de una plaza de Subinspector de la Policía Local, encuadrada en la Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, clase Policía Local, perteneciente al Grupo B, a los solos efectos retributivos y dotadas con los haberes correspondientes a dicho Grupo.

2. La referida plaza adscrita a la Escala Ejecutiva, se encuadra únicamente a efectos retributivos, en el Grupo B del artículo 25 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, conforme determina el punto 3.º de la Disposición Transitoria 1.ª de la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales de Andalucía.

3. Al presente proceso selectivo le será de aplicación la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales de Andalucía, Decreto 201/2003, de 8 de julio, de selección, formación y movilidad de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía, Orden de 14 de noviembre de 2000, de la Consejería de Gobernación, modificada parcialmente por Orden de 14 de febrero de 2002, por la que se establecen las pruebas para el acceso a las distintas categorías de los Cuerpos de Policía Local de Andalucía, y en lo no previsto en la citada legislación, les será de aplicación la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local, Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, y Real Decreto 896/1991, de 7 de junio, por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de los funcionarios de Administración Local.

##### 2.ª Requisitos de los aspirantes.

Para participar en el proceso selectivo, los aspirantes han de reunir, antes del vencimiento del plazo de presentación de instancias, los siguientes requisitos:

a) Haber permanecido, al menos, dos años de servicio efectivo, en la categoría inmediata inferior a la que se aspira.

b) Tener la correspondiente titulación académica que será la establecida en el artículo 18.1.e) del Decreto 201/2003 de 8 de julio, de ingreso, promoción interna, movilidad y formación de los funcionarios de los Cuerpos de Policía Local y lo dispuesto en su Disposición Transitoria Segunda, sobre titulaciones.

c) Carecer de anotaciones en el expediente personal de inscripciones por faltas graves o muy graves en virtud de resolución firme, no teniéndose en cuenta las canceladas.

Los aspirantes deberán poseer titulación académica de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional o equivalente, conforme a lo dispuesto en la Disposición Transitoria Segunda del Decreto 201/2003.

### 3.ª Instancias y documentos a presentar.

1. En el plazo de veinte días naturales contados desde el siguiente al de la publicación del anuncio de la convocatoria en el BOE, los aspirantes presentarán instancia dirigida al Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento, manifestando que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en la Base 2.ª

2. La instancia ajustada al modelo que como Anexo 3 se une a las presentes Bases, se presentará en el Registro General del Ayuntamiento, acompañando los siguientes documentos:

- Fotocopia compulsada del DNI o, en su caso, del documento oficial de renovación del mismo.

- Fotocopia compulsada de los documentos que el aspirante pretenda que se valoren de acuerdo con el baremo establecido en la Base 6.ª. Dichos documentos han de ser relacionados en la instancia de solicitud. Los méritos o servicios a tener en cuenta en el concurso se refieren a la fecha en que expire el plazo de presentación de instancias.

- Certificado expedido por el Secretario de la Corporación acreditativo del cumplimiento de los requisitos a que hacen referencia los apartados a) y c) de la Base 2.ª

- Resguardo acreditativo de haber satisfecho los derechos de examen que ascienden a dieciocho euros. Su cuantía se ingresará en la cuenta abierta por el Ayuntamiento de Estepa en el Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, con número 0182 5566 79 001124800 0.

3. También podrán presentarse las instancias en la forma que determina el artículo 38.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

4. Los errores de hecho que pudieran advertirse podrán subsanarse en cualquier momento de oficio o a petición del interesado.

### 4.ª Admisión de aspirantes.

Expirado el plazo de presentación de solicitudes, la autoridad convocante dictará resolución, en el plazo máximo de un mes, declarando aprobada la lista de admitidos y excluidos. En dicha resolución, que deberá publicarse en el "Boletín Oficial de la Provincia", se concederá el plazo de 10 días de subsanación para los aspirantes excluidos y se determinará el lugar, fecha y hora de comienzo de los ejercicios, así como la composición del Tribunal Calificador.

### 5.ª Tribunal Calificador.

5.1. El Tribunal Calificador estará constituido por los siguientes miembros:

Presidente: El de la Corporación o Concejal de la misma en quien delegue.

Vocales:

1. Un representante de la Consejería de Gobernación de la Junta de Andalucía.

2. Un Delegado del Personal Funcionario de esta Corporación con igual o superior titulación a la plaza convocada.

3. Un técnico o experto designado por el Presidente de la Corporación.

4. Un técnico o experto designado por el Presidente de la Corporación.

Secretario: El de la Corporación o funcionario en quien delegue, con voz y sin voto.

Junto a los titulares se nombrarán suplentes, en igual número y con los mismos requisitos. Podrán contar con asesores técnicos, con voz y sin voto.

2. Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de formar parte del mismo cuando concurran las circunstancias previstas en el artículo 28 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Los aspirantes podrán recusarlos conforme a lo dispuesto en el artículo 29 de la misma Ley.

3. Le corresponde al Tribunal dilucidar las cuestiones planteadas durante el desarrollo del proceso selectivo, velar por el buen desarrollo del mismo, calificar las pruebas establecidas y aplicar los baremos correspondientes.

4. El Tribunal podrá disponer la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas, con voz y sin voto, para todas o algunas de las pruebas, que se limitarán exclusivamente a prestar al Tribunal el asesoramiento técnico propio de su especialidad.

5. El Tribunal en su calificación final, hará la relación de aprobados por orden de puntuación, elevando al órgano correspondiente del municipio, propuesta de los aspirantes que deberán realizar el correspondiente curso selectivo.

### 6.ª Procedimiento de selección.

El proceso selectivo se realizará mediante el sistema de concurso-oposición y constará de dos fases:

Primera fase: Concurso, consistente en la valoración, por parte del Tribunal, de los méritos alegados y justificados por los aspirantes conforme al baremo establecido en el Anexo I de las presentes Bases.

En ningún caso la valoración de los méritos puede ser superior al 45% de la máxima prevista en la fase de oposición.

La valoración de los méritos no servirá para superar la fase de oposición. Esta fase será previa a la de la oposición, no tendrá carácter eliminatorio, y no podrá tenerse en cuenta para superar la fase de oposición.

Segunda fase: Oposición, consistente en una prueba de conocimientos compuesta por dos partes:

- Primera parte: Contestación por escrito, de los temas o cuestionarios de preguntas con respuestas alternativas, propuestos por el Tribunal para cada materia de las que figuren en el temario de la convocatoria que se determina en el Anexo II de estas bases.

- Segunda parte: La resolución de un caso práctico cuyo contenido estará relacionado con el temario.

Se calificará de cero a diez puntos, siendo necesario para aprobar obtener, como mínimo cinco puntos en las contestaciones y otros cinco en la resolución práctica. La calificación final, será la suma de ambas dividida por dos. Para su realización se dispondrá de tres horas, como mínimo.

Los aspirantes que hayan aprobado el concurso-oposición, tendrán que superar el curso de capacitación en la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía. Superado el curso, se efectuará el nombramiento de funcionario de carrera de la categoría a la que promociona.

Los aspirantes serán convocados para cada ejercicio en llamamiento único siendo excluidos de la oposición quienes no comparezcan, salvo causa de fuerza mayor debidamente acreditada y libremente apreciada por el Tribunal.

En cualquier momento el Tribunal podrá requerir a los opositores para que acrediten su personalidad debiendo acudir provistos del DNI, o en su defecto, pasaporte o carné de conducir.

### 7.ª Relación de aprobados y presentación de documentos.

1. Una vez finalizado el concurso-oposición, el Tribunal hará pública en el tablón de anuncios del Ayuntamiento correspondiente, la relación de los candidatos que hubiesen superado la misma por orden de puntuación total obtenida, en la que constará las calificaciones de cada uno de las pruebas, así como la propuesta de nombramiento del opositor que hubiera obtenido mayor puntuación.

2. El opositor propuesto presentará en la Secretaría General del Ayuntamiento, dentro del plazo de veinte días naturales,

a contar desde el siguiente a hacerse pública la relación de aprobados, los documentos acreditativos de reunir los requisitos exigidos en la base segunda.

Quienes dentro del plazo indicado, y salvo casos de fuerza mayor, no presentasen la documentación, o no reunieran los requisitos exigidos, no podrá ser nombrados, quedando anuladas todas las actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en la que pudieran haber incurrido por falsedad. En este caso el Sr. Alcalde resolverá el nombramiento a favor del aspirante que habiendo aprobado todos los ejercicios del concurso-oposición figure en el puesto inmediato inferior en el orden de calificación.

3. La relación definitiva de aprobados, será elevada al Sr. Alcalde con propuesta para la realización del curso de capacitación en la ESPA o en las Escuelas de Policía de las Corporaciones Locales.

La no incorporación o el abandono de estos cursos sólo podrá excusarse por causas involuntarias que lo impidan, debidamente justificadas y apreciadas por el Sr. Alcalde debiendo el interesado incorporarse al primer curso que se celebre, una vez desaparecidas las circunstancias.

La no incorporación o el abandono de estos cursos, sin causa que se considere justificada, producirá la necesidad de superar nuevamente las pruebas de selección realizadas. Cuando el alumno no haya superado el curso, a la vista del informe remitido por la Escuela, el Ayuntamiento decidirá si se da opción a que el alumno repita el curso siguiente que, de no superar, supondrá la pérdida de los derechos adquiridos en la fase anterior.

4. El Tribunal no podrá aprobar ni declarar que han superado las pruebas selectivas un número superior de aspirantes al de la plaza convocada.

#### 8.ª Período de prácticas y formación.

Transcurrido el plazo de presentación de documentos, el Alcalde procederá mediante resolución al nombramiento de funcionario en prácticas, del aspirante propuesto, para la realización del curso.

#### 9.ª Calificación definitiva y toma de posesión.

Una vez finalizado el curso en la Escuela de Seguridad Pública o en Escuela de Policía de la Corporación Local, y teniendo en cuenta el informe que se remita al Ayuntamiento, el Tribunal valorará dicho informe en la resolución definitiva de las pruebas selectivas, realizando propuesta final al Alcalde, quien le nombrará definitivamente como funcionario de carrera, debiendo tomar posesión en el plazo de treinta días naturales, contados a partir del siguiente en que se notifique el nombramiento.

#### 10.ª Base final.

Las presentes Bases y cuantos actos administrativos se deriven de ella y de las actuaciones del Tribunal podrán ser impugnados por los interesados en los casos y en la forma establecida en la Ley 30/1992 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

### ANEXO 1

#### BAREMO PARA FASE DE CONCURSO

##### A) Titulaciones académicas:

Doctor: 3 puntos.

Licenciado o equivalente: 2 puntos.

Diplomado Universitario, Diplomado Superior de Criminología, Experto en Criminología o equivalente: 1 punto.

Bachiller, Acceso a la Universidad o equivalente: 0,5 puntos.

No se tendrán en cuenta, a los efectos de valoración, las titulaciones exigibles para el puesto al que se aspira, salvo que se posean más de una; ni las necesarias para obtener la requerida; tampoco se tomarán en consideración más de una.

##### B) Antigüedad:

Por cada año, o fracción superior a seis meses, prestado en los Cuerpos de la Policía Local en la categoría inmediata anterior, igual o superior a la que se aspira: 0,20 puntos.

Por cada año, o fracción superior a seis meses, prestado en los Cuerpos de la Policía Local en categorías inferiores en más de un grado en la que se aspira: 0,10 puntos.

Por cada año, o fracción superior a seis meses, prestado en otros Cuerpos de Seguridad: 0,10 puntos.

Por cada año, o fracción superior a seis meses, prestado en otros Cuerpos de las Administraciones Públicas: 0,05 puntos.

Puntuación máxima del apartado de antigüedad: 4 puntos.

##### C) Formación.

Los cursos superados en los Centros docentes policiales o concertados por la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía, o los de manifiesto interés policial superados en la Universidad, Administraciones Públicas y a través de los Planes de Formación Continua, a excepción de los obligatorios para adquirir la condición de funcionario de cualquier categoría de los Cuerpos de Seguridad, según su duración, serán valorados, cada uno, con arreglo a los tramos siguientes:

Entre 20 y 34 horas lectivas: 0,24 puntos.

Entre 35 y 69 horas lectivas: 0,36 puntos.

Entre 70 y 99 horas lectivas: 0,51 puntos.

Entre 100 y 200 horas lectivas: 0,75 puntos.

Más de 200 horas lectivas: 1 punto.

Los cursos precedentes, impartidos con anterioridad a la entrada en vigor de la Orden de 14 de febrero de 2002, por la que se modifica parcialmente la de 14 de noviembre de 2000, por la que se establecen las pruebas de acceso a las distintas categorías de los Cuerpos de Policía Local de Andalucía, con duración entre 10 y 19 horas lectivas, se valorarán con: 0,15 puntos.

Los cursos en los que solamente se haya obtenido "asistencia" se valorarán con la tercera parte.

Ejercer de profesor en los cursos anteriores se valorará, por cada hora impartida: 0,03 puntos.

Las ponencias y publicaciones se valorarán en función del valor específico, interés policial y difusión, hasta un máximo de: 1 punto.

Puntuación máxima del apartado de formación: 4 puntos.

##### D) Otros méritos.

Haber sido recompensado con la Medalla al Mérito de la Policía Local de Andalucía:

- Categoría de oro: 3 puntos.

- Categoría de plata: 2 puntos.

Haber sido recompensado con la Medalla del Municipio: 1 punto.

Haber sido recompensado con Medalla o Cruz con distintivo rojo al Mérito de un Cuerpo de Seguridad: 1 punto.

Felicitación pública individual acordada por Ayuntamiento en Pleno, cada una: 0,25 puntos (máximo 4 felicitaciones).

Puntuación máxima de este apartado: 4 puntos.

## ANEXO 2

## T E M A R I O

1. El Estado. Concepto. Elementos. La división de poderes. Funciones. Organización del Estado español.
2. Los derechos y deberes de la persona en la Constitución de 1978. Garantía y suspensión de los mismos.
3. La Corona. Las Cortes Generales. Estructura y competencias. Procedimiento de elaboración de las Leyes.
4. Formas de Gobierno. El Gobierno y la Administración. Relaciones Gobierno/Cortes Generales. Funciones del Gobierno.
5. El Poder Judicial. Principios constitucionales. Estructura y organización del sistema judicial español.
6. Organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas.
7. El Estatuto de Autonomía de Andalucía. Estructura y disposiciones generales. Instituciones: Parlamento, Presidente y Tribunal Superior de Justicia. Competencias. Reforma. Relaciones de la Junta de Andalucía con la Administración del Estado y con otras Comunidades Autónomas.
8. El Derecho administrativo. Fuentes y jerarquía de las normas.
9. El procedimiento Administrativo. El acto administrativo. Concepto. Elementos y clases. Los recursos administrativos: Concepto, clases y principios generales.
10. El Régimen Local español. Principios constitucionales y regulación jurídica. Tipos de Entidades Locales.
11. El Municipio. Concepto y elementos. Competencias municipales.
12. La organización y funcionamiento del municipio. El Pleno. El Alcalde. La Comisión de Gobierno. Otros órganos municipales.
13. Ordenanzas, reglamentos y bandos. Clases y procedimiento de elaboración y aprobación. Ordenanzas Municipales del Ayuntamiento.
14. La Licencia Municipal. Tipos. Actividades sometidas a Licencia. Tramitación.
15. Función Pública Local. Su organización. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario.
16. Derechos, deberes e incompatibilidades de los funcionarios. Situaciones administrativas.
17. Ley Orgánica 2/86, de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad. Funciones de la Policía Local.
18. Ley de Coordinación de las Policías Locales y normas de desarrollo.
19. La actividad de la Policía Local como policía administrativa: Consumo, abastos, mercados. Venta ambulante. Espectáculos y establecimientos públicos.
20. La actividad de la Policía Local como policía administrativa: Urbanismo. Infracciones y sanciones. Normativa básica de la Comunidad Autónoma de Andalucía sobre Medio Ambiente. Disposiciones y actuación.
21. La actividad de la Policía Local en materia de Protección Civil. Organización de la Protección Civil municipal. Participación ciudadana.
22. Delitos y faltas. Circunstancias modificativas de la responsabilidad criminal.
23. Personas responsables: Autores, cómplices y encubridores. Grados de ejecución del delito.
24. Delitos cometidos con ocasión del ejercicio de los derechos fundamentales y de las libertades públicas garantizados por la Constitución. Delitos cometidos por los funcionarios públicos contra las garantías constitucionales.
25. Delitos contra la Administración Pública.
26. Atentados contra la Autoridad y sus Agentes. Desórdenes públicos.
27. Homicidio y sus formas.
28. Delitos contra el patrimonio y el orden socioeconómico.

29. Delitos contra la seguridad del tráfico. Faltas cometidas con ocasión de la circulación de vehículos a motor. Lesiones y daños imprudentes. Carencia del seguro obligatorio.
30. Faltas contra las personas y contra el patrimonio.
31. El atestado policial en la Ley de Enjuiciamiento Criminal. Concepto y estructura.
32. La detención. Sujeto activo y pasivo. Supuestos especiales de detención. Derechos del detenido. Ley Orgánica 6/84, de "Habeas corpus". Entrada y registro en lugar cerrado.
33. Ley de Seguridad Vial. Reglamentos de desarrollo. Estructuras y conceptos generales.
34. Normas generales de circulación: Velocidad, sentido, cambios de dirección. Adelantamientos. Obstáculos. Parada y estacionamiento. Transporte de materias que requieren precauciones especiales.
35. Circulación de peatones. Circulación urbana. Conductores. Marcha atrás. Trabajos eventuales. Instalaciones en la vía pública. Circulación de bicicletas y ciclomotores.
36. Señales de circulación. Clasificación y orden de preeminencia.
37. Procedimiento sancionador por infracciones a la Normativa de Circulación. Actuaciones complementarias. Inmovilización y retirada de vehículos de la vía pública.
38. Accidentes de circulación: Definición, tipos y actuaciones de la Policía Local.
39. Alcoholemia. Datos. Su consideración según la normativa vigente. Doctrina constitucional. Procedimiento de averiguación del grado de impregnación alcohólica.
40. Vida en sociedad. Personalidad y socialización. Status. Rol. La sociedad de masas. Características.
41. Sociología de la ciudad. El sentido de la ciudad. Estructura de la ciudad. El barrio. El suburbio. El fenómeno de la urbanización. Relaciones de vecindad. Población y grupo social.
42. Técnicas de dirección de personal: Concepto, funciones y responsabilidad. La orden.
43. Técnicas de dirección de personal: Planificación, organización, distribución, ejecución y control del trabajo policial.
44. La Policía en la sociedad democrática. El mandato constitucional. Valores que propugna la sociedad democrática. La dignidad de la persona. Sentido ético de la prevención y la represión.
45. Deontología policial. Normas que la establecen.

## ANEXO 3

INSTANCIA PARA PARTICIPAR EN LA CONVOCATORIA PARA LA PROVISION EN PROPIEDAD MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICION POR PROMOCION INTERNA, DE UNA PLAZA DE SUBINSPECTOR DE LA POLICIA LOCAL, DEL ILMO. AYUNTAMIENTO DE ESTEPA (SEVILLA)

Datos personales:

Nombre: ..... Primer apellido: .....  
 Segundo apellido: ..... DNI: ..... Fecha de nacimiento: ..... Provincia: ..... Nacionalidad: ..... Domicilio (C/ o Pz. y número, municipio y provincia): ..... Teléfono: .....

## E X P O N E

Que reúne todos y cada uno de los siguientes requisitos señalados en la Base segunda de la convocatoria:

- a) Haber permanecido, al menos, dos años de servicio efectivo, en la categoría inmediata inferior a la que se aspira.
- b) Estar en posesión del título de Bachiller, Formación Profesional de Segundo Grado o equivalente.
- c) Carecer en el expediente personal de inscripciones por faltas graves o muy graves en virtud de resolución judicial firme, no teniéndose en cuenta las canceladas.

Que acompaña a la presente instancia fotocopia del DNI y justificante de haber satisfecho los derechos de examen, de conformidad con lo establecido en las Bases.

Que Sí/No (táchese lo que proceda) adjunta documentación acreditativa de los méritos de conformidad con lo dispuesto en la base cuarta de la convocatoria y que son:

### SOLICITA

Ser admitido en las pruebas selectivas a que se refiere la presente instancia y declara expresamente que son ciertos los datos consignados en ella y que reúne los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública, especialmente señalados en la Base Segunda de la convocatoria, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que figuran en la solicitud y demás exigibles.

En Estepa a ..... de ..... de 2003

Fdo.: .....

Sr. Alcalde del Ilmo. Ayuntamiento de Estepa.

Tercero. Publicar la convocatoria y las bases en el Boletín Oficial de la Provincia, Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, y un anuncio extractado en el Boletín Oficial del Estado.»

Lo que se hace publico para general conocimiento.

Estepa, 8 de octubre de 2003.- El Alcalde, Juan García Baena.

### AYUNTAMIENTO DE ROCIANA DEL CONDADO

#### *ANUNCIO de bases.*

**BASES DE LA CONVOCATORIA DEL CONCURSO-OPOSICION PARA PROVEER UNA PLAZA DE OFICIAL DE POLICIA LOCAL INCLUIDA EN LA OFERTA DE EMPLEO PUBLICO DEL AYUNTAMIENTO DE ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA) PARA 2003**

Primera. Objeto de la convocatoria.

1. Es objeto de la presente convocatoria la provisión como funcionario de carrera, mediante concurso-oposición por movilidad por ascenso, de una plaza vacante en la plantilla de funcionarios de este Ayuntamiento pertenecientes a la Escala de Administración Especial, Subescala de Servicios Especiales, clase Policía Local, categoría de Oficial de Policía.

2. La plaza citada, adscrita a la Escala Básica del Cuerpo, conforme determina el artículo 18 de la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales de Andalucía, se encuadra actualmente en el Grupo «D» del artículo 25 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, y de acuerdo con lo previsto en la disposición transitoria primera, apartado uno, de la Ley 13/2001 en el grupo «C» sólo a efectos retributivos.

Segunda. Legislación aplicable.

Las presentes bases se regirán por lo dispuesto en la Ley 13/2001, de 11 de diciembre, de Coordinación de las Policías Locales de Andalucía, Decreto 201/2003, de 8 de julio, de ingreso, promoción interna, movilidad y formación de los funcionarios de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía, Orden de 14 de noviembre de 2000 de la Consejería de Gobernación, por la que se establecen las pruebas para el acceso a las distintas categorías de los Cuerpos de Policía Local de Andalucía, en la redacción dada por la Orden de

14 de febrero de 2002 y en lo no previsto en la citada legislación, les será de aplicación la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local, Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, y Real Decreto 896/1991, de 7 de junio por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de los funcionarios de Administración Local.

Tercera. Requisitos de los aspirantes.

1. Para participar en el proceso selectivo los aspirantes deberán reunir, antes de que finalice el plazo de presentación de solicitudes, los siguientes requisitos:

a) Haber permanecido, como mínimo, dos años de servicio activo en la categoría de Policía Local, en los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía, computándose a estos efectos el tiempo que se haya permanecido en la situación de segunda actividad por causa de embarazo.

b) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria o equivalente.

c) Carecer de anotaciones por faltas graves o muy graves en su expediente personal, en virtud de resolución firme. No se tendrán en cuenta las canceladas.

d) Faltar más de diez años para el cumplimiento de la edad que determinaría, con relación a la categoría a la que se pretende ascender, el pase a la situación de segunda actividad.

2. Estos requisitos deberán acreditarse documentalmente antes de realizar el curso de capacitación en la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía.

Cuarta. Solicitudes.

1. En el plazo de veinte días naturales a contar desde el siguiente al de la publicación en el Boletín Oficial del Estado del anuncio de la presente convocatoria, quienes deseen tomar parte en las pruebas selectivas cursarán su solicitud dirigida al Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento, manifestando que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos.

2. Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Ayuntamiento o en la forma prevista en el artículo 38.4.c) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Quinta. Admisión de aspirantes.

Dentro del mes siguiente a la conclusión del plazo de presentación de solicitudes, la Alcaldía Presidencia dictará resolución declarando aprobada la lista de admitidos y excluidos. En dicha resolución, que se hará pública en el Boletín Oficial de la Provincia, se indicará el lugar en que se encuentran expuestas las listas certificadas de aspirantes admitidos y excluidos, concediendo un plazo de diez días para subsanación de defectos por parte de los aspirantes que hubieren resultado excluidos, y se anunciará el lugar, fecha y hora de comienzo de los ejercicios, así como la composición del Tribunal Calificador.

De no resultar ningún aspirante excluido la lista tendrá el carácter de definitiva, y en otro caso, transcurrido el plazo de subsanación la Alcaldía-Presidencia dictará resolución aprobando la lista definitiva de admitidos y excluidos, que se hará pública en el tablón de anuncios de la Corporación y Boletín Oficial de la Provincia.

Sexta. Tribunal Calificador.

1. El Tribunal Calificador estará constituido por los siguientes miembros:

Presidente: El de la Corporación o miembro de la misma en quien delegue.

Vocales:

- Un representante de la Junta de Andalucía designado por la Consejería de Gobernación.
- Un representante de la Junta de Personal de este Ayuntamiento designado por la misma.
- Dos Vocales designados por la Alcaldía-Presidencia.

Secretario: El de la Corporación o funcionario en quien delegue, con voz y sin voto.

2. Los vocales del Tribunal deberán tener igual o superior nivel de titulación a la exigida para el ingreso en las plazas convocadas.

Junto a los titulares se nombrarán suplentes, en igual número y con los mismos requisitos.

Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de intervenir y los aspirantes podrán promover la recusación en los casos del artículo 28.2 de la Ley 30/1992.

El Tribunal podrá contar, para todas o alguna de las pruebas, con la colaboración de asesores técnicos, con voz y sin voto, los cuales deberán limitarse al ejercicio de su especialidad técnica.

3. Para la válida actuación del Tribunal se requiere al menos la asistencia de dos vocales, el Presidente y el Secretario, titulares o suplentes. Le corresponderá dilucidar las cuestiones planteadas durante el desarrollo del proceso selectivo, velar por el buen desarrollo del mismo, calificar las pruebas establecidas y aplicar los baremos correspondientes.

4. A efectos de lo establecido en el Real Decreto 462/2002, de 24 de mayo y disposiciones complementarias, el Tribunal se clasifica en categoría tercera.

Séptima. Celebración de las pruebas.

1. La actuación de los aspirantes, en los ejercicios que no sean de celebración simultánea para todos ellos, se realizará por orden alfabético comenzando por la letra «X», según Resolución de 10.3.2003 de la Secretaría de Estado para la Administración Pública, BOE núm. 63 de 14.3.2003.

2. Los aspirantes serán convocados para cada ejercicio en llamamiento único, siendo excluidos quienes no comparezcan, salvo en los casos de fuerza mayor debidamente justificada y libremente acreditada por el Tribunal.

3. El Tribunal podrá requerir en cualquier momento a los aspirantes que acrediten su identidad, a cuyo efecto deberán concurrir a cada prueba provistos del Documento Nacional de Identidad o cualquier otro medio de identificación suficiente a juicio del Tribunal.

4. Una vez comenzadas las pruebas selectivas la publicación de los sucesivos anuncios de celebración de las respectivas pruebas de efectuará a través del tablón de anuncios de la Corporación o en los locales donde se hayan celebrado las pruebas anteriores.

5. Entre la terminación de una prueba y el comienzo de la siguiente deberá transcurrir un plazo mínimo de cinco días hábiles y máximo de cuarenta y cinco días naturales.

Octava. Proceso selectivo.

El proceso selectivo constará de tres fases: La valoración de méritos, la oposición y el curso de capacitación en la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía o Escuelas Municipales de Policía Local a que se refiere el artículo 47 de la Ley 13/2001, de Coordinación de las Policías Locales.

La fase de concurso consistirá en la valoración de los méritos alegados por los aspirantes y conforme a los Baremos

establecidos en el Anexo de la Orden de la Consejería de Gobernación de 14 de febrero de 2002 (BOJA número 34, de 21 de marzo de 2002).

La fase de oposición consistirá en la superación de las siguientes pruebas, que tendrán carácter eliminatorio:

1. Conocimientos.

1.<sup>a</sup> Parte. Consistirá en la contestación, por escrito, de los temas y/o cuestionario de preguntas con respuestas alternativas, propuestos por el Tribunal para cada materia de las que figuran en el programa previsto para la categoría de Cabo en la Orden de 14 de noviembre de 2000, por la que se establecen las pruebas de acceso a las distintas categorías de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía (BOJA número 144, de 14 de diciembre de 2000), con las modificaciones introducidas en la Orden de 14 de febrero de 2002 (BOJA número 34, de 21 de marzo).

2.<sup>a</sup> Parte. Resolución de un caso práctico cuyo contenido ha de estar relacionado con el temario.

Cada ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos, siendo necesario para aprobar, obtener como mínimo de 5 puntos en las contestaciones, y otros 5 en la resolución del caso práctico. La calificación final de la prueba será la media de ambos ejercicios.

El Tribunal queda facultado para determinar la duración de esta prueba de conocimientos, que no podrá ser inferior a tres horas.

Novena. Relación de aprobados.

Una vez terminadas las pruebas selectivas, el Tribunal hará pública la relación de aprobados por orden de puntuación, elevando, al órgano municipal correspondiente, la propuesta de los aspirantes que deberán realizar el correspondiente curso selectivo.

La relación de aprobados no podrá ser superior al de plazas convocadas, incluidas, en su caso, las de prevista ampliación, fijándose el correspondiente anuncio en el tablón de anuncios de la Corporación o lugar de celebración de las pruebas.

La propuesta del Tribunal tendrá carácter vinculante, sin perjuicio de su revisión conforme a lo dispuesto en los artículos 102 y siguientes de la Ley 30/1992.

Décima. Presentación de documentos.

1. Los aspirantes que hubieren aprobado la fase de oposición, presentarán en la Secretaría del Ayuntamiento dentro del plazo de veinte días naturales a partir del de la publicación de la relación de aprobados, los siguientes documentos:

a) Fotocopia compulsada del DNI.

b) Copia compulsada de la titulación académica a que se refiere la base tercera, apartado 1.e) de la presente convocatoria. Los opositores que aleguen estudios equivalentes a los específicamente señalados en dicha base, habrán de citar la disposición legal en que se reconozca tal equivalencia o, en su caso, aportar certificación del órgano competente en tal sentido.

c) Declaración del compromiso de portar armas y utilizarlas cuando legalmente sea preceptivo y de conducir vehículos policiales.

d) Fotocopia compulsada de los permisos de conducción los permisos de conducción de las clases A y B, con autorización para conducir vehículos prioritarios cuando utilicen aparatos emisores de luces o señales acústicas especiales (BTP).

e) Certificación que acredite la condición de funcionarios públicos y cuantas circunstancias consten en su hoja de servicios.

2. Si dentro del plazo indicado los propuestos no presentaran la documentación o no reunieran los requisitos exigidos, no podrán ser nombrados funcionarios en prácticas y quedarán anuladas todas sus actuaciones, sin perjuicio de las responsabilidades en que hubieren podido incurrir por falsedad en la solicitud inicial.

#### Undécima. Curso selectivo.

1. La Alcaldía, una vez acreditados documentalmente los requisitos exigidos conforme a las Bases tercera y décima de la convocatoria, declarará aprobados a los aspirantes propuestos por el Tribunal a los solos efectos de que pasen a la fase de formación, consistente en la realización del curso de capacitación en la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía, ESPA, u otro de los demás centros a que se refiere el artículo 47 de la Ley 13/2001, de Coordinación de las Policías Locales. Durante su permanencia en los cursos de formación los aspirantes tendrán la consideración de funcionarios en prácticas, conforme y a los efectos determinados por el artículo 43 de la Ley 13/2001 citada.

2. Para obtener el nombramiento como funcionario de carrera y tomar posesión de la plaza, será necesario haber superado con aprovechamiento el curso de capacitación para los Cuerpos de Policía Local establecido por la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía, sin cuyo requisito no podrán prestar los servicios en su clase. Durante el período de su formación en la Escuela de Policía Local tendrán derecho al percibo de las retribuciones establecidas en el R.D. 456/86, con exclusión de otras indemnizaciones por dietas y/o desplazamientos para asistencia al curso de formación.

3. La no incorporación a los cursos de ingreso o el abandono de los mismos, sólo podrá excusarse por causas involuntarias que lo impidan, debidamente justificadas y apreciadas por el Alcalde, debiendo el interesado incorporarse al primer curso que se celebre, una vez desaparecidas tales circunstancias. En este caso, el posterior escalafonamiento tendrá lugar con la promoción en que efectivamente se realice el curso.

La no incorporación o el abandono de estos cursos sin causa que se considere justificada, determinará la pérdida de

los derechos del aspirante en esta convocatoria y la necesidad de superar nuevamente las pruebas de selección realizadas.

4. Cuando el alumno no haya superado el curso, a la vista del informe remitido por la Escuela, el Ayuntamiento decidirá si se da opción a que el alumno repita el curso siguiente, que en caso de no superarlo, supondrá la pérdida de los derechos adquiridos en la fase anterior.

Duodécima. Propuesta final. Nombramiento y toma de posesión.

1. Finalizado el curso formativo de ingreso, y recibido de la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía el informe sobre las aptitudes de cada alumno, se procederá a su valoración por el Tribunal en la resolución definitiva de las pruebas de ingreso.

2. Tras la propuesta final, los funcionarios en prácticas serán nombrados funcionarios de carrera, los cuales deberán tomar posesión en el plazo de treinta días a contar del siguiente a aquél en que le sea notificado el nombramiento, con prestación del juramento o promesa de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 707/1979, de 5 de abril.

El escalafonamiento como funcionario se efectuará atendiendo a la puntuación global obtenida en la fase del concurso-oposición y curso de capacitación.

#### Decimotercera. Recursos e incidencias.

Las bases de la convocatoria y cuantos actos administrativos se deriven de éstas y de las actuaciones del Tribunal, podrán ser impugnadas por los interesados, en los casos, plazos y forma establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

El Tribunal queda facultado para resolver las dudas que se presenten en la aplicación de las presentes bases y tomar los acuerdos necesarios para el buen orden de la convocatoria, en todo lo no previsto en estas bases y disposiciones aplicables.

Rociana del Condado, 30 de septiembre de 2003. - El Alcalde, José Francisco Gómez Avila.

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63