

**NORMAS INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

Interesado/a	Expediente
JUNTA MUNICIPAL DISTRITO DE CHAMARTÍN	105/2024/00674
Tipo de expediente	
Recinto ferial	
Emplazamiento	
CL PRINCIPE DE VERGARA NUM 142	

**NORMAS PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE CASETAS Y APARATOS VERBENEROS EN EL RECINTO FERIAL DE LAS FIESTAS DE SAN MIGUEL DEL DISTRITO DE CHAMARTÍN 2024****CONDICIONES GENERALES**

1.-El período de funcionamiento del Recinto Ferial será de DIEZ (10) días, los días de funcionamiento del recinto serán desde el viernes 20 al domingo 29 de septiembre (ambos inclusive) de 2024.

La instalación, montaje y desmontaje de casetas y atracciones feriales podrá iniciarse a partir del martes 17 de septiembre de 2024, y su retirada deberá estar concluida el jueves día 3 de octubre de 2024.

Durante los períodos de montaje y desmontaje del recinto ferial no podrá funcionar ningún tipo de atracción ferial, situado verbenero o caseta.

2.-En el Recinto Ferial no se permitirá el aparcamiento de camiones, remolques o cualquier otro tipo de vehículo, salvo en las maniobras de montajes y desmontaje.

3.-Ninguna de las instalaciones de agua, saneamiento y especialmente las eléctricas deberán tener contacto con el público, siendo preferentemente subterráneas.

4.- Los grupos electrógenos que se utilicen deberán estar insonorizados, y el alumbrado público será suficiente y estará sujeto a las mismas condiciones técnicas que las demás instalaciones.

5.-Las casetas correspondientes a los partidos políticos y asociaciones se regirán por las condiciones establecidas por la Junta Municipal.

**CONDICIONES EN MATERIA DE CONSUMO**

Con carácter general se dará cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 11/98 de 9 de julio de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, con particular atención a los siguientes aspectos:

- Se exhibirán en lugar visible y accesible la lista de los precios de los productos y/o servicios a la venta con mención del precio por unidad de medida y con inclusión del IVA.
- Se entregará documento justificativo del pago efectuado por las personas consumidoras en el que constarán al menos los siguientes datos:

## Información de Firmantes del Documento





- Identidad personal o social y fiscal del proveedor
  - Dirección del proveedor
  - Cantidad abonada
  - Concepto
  - Fecha
- c) Contarán con hojas de reclamaciones y cartel anunciador de su existencia (modelos oficiales del Sistema Unificado de Reclamaciones según art.28 y siguientes del Decreto 1/2010 de 14 de enero por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 11/98 de 9 de julio de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid) que se exhibirá de manera visible para las personas consumidoras. En el supuesto de no disponer de ellas podrán ser descargadas en los siguientes links:

<https://sede.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/Consumo/HojasReclamaciones/ficheros/A.F.HOJA%20WEB.pdf>

<https://sede.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/Consumo/HojasReclamaciones/ficheros/C.artelAnunciadoHojasReclamaciones.pdf>

### **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**

Los puestos para la venta de productos alimenticios que se instalen en los recintos deberán cumplir las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias previstas en la normativa sectorial de aplicación.

Asimismo, será exigible a los alimentos que cumplan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes, en especial lo establecido en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, (y posteriores modificaciones), RD 1021/2022 de 13 de diciembre por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y demás normativa sectorial de aplicación.

Los establecimientos que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios y específicamente observarán las prescripciones contenidas en el art. 47 (condiciones específicas de los establecimientos provisionales) de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM, 19.06.2014):

- a) El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrá de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- b) La instalación dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.
- c) Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.

#### Información de Firmantes del Documento

MARÍA DOLORES GONZÁLEZ MÁRQUEZ - JEFA UNIDAD DE SERVICIOS CULTURALES Y OCIO COMUNITARIO  
NOELIA RATA CEPERO - JEFA DE SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
URL de Verificación: [https://servint.madrid.es/VECSV\\_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do](https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do)

Fecha Firma: 17/05/2024 14:23:24

Fecha Firma: 19/05/2024 23:12:02  
CSV : 1FRMUMIQTDVRCQEI





- d) Existirá una zona de almacenamiento que podrá ser individual o general, que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles.
- e) Deberán instalarse sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador. Dichos sanitarios serán autónomos, contruidos de material de fácil limpieza y desinfección, contarán con sistema de ventilación, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos, jabón líquido y secamanos o papel de un solo uso.
- f) El agua procedente de las bocas de riego solo podrá utilizarse para limpieza de las instalaciones o baldeo previa toma de muestras y dictamen del Departamento de Inspección Central. El resultado de estas analíticas será facilitado unos días antes de la instalación de las casetas determinando si el agua de las tomas de CYII que realiza ese Departamento es solo apta para limpieza o baldeo o también apta para consumo directo. Estas bocas serán identificadas mediante precintos blancos con una numeración y será sólo en estas tomas donde se podrán enganchar. No deberán utilizar bidones de agua.
- g) Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo, provistos de bolsa de material impermeable y de apertura no manual.

En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:

**A) SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS ENVASADOS SIN MANIPULACIONES NI FRACCIONAMIENTO POSTERIORES:**

- 1.- Se dispondrán de equipos para exponer y conservar los alimentos a temperaturas adecuadas.
- 2.- Se dispondrá de zona diferenciada para almacenar alimentos que garantice que los productos no queden depositados directamente sobre el suelo.

**B) SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS NO ENVASADOS Y/O CON MANIPULACIONES Y/O ELABORACIONES SENCILLAS DE ALIMENTOS**

- 1.- Dispondrán de zona de manipulación y/o elaboración diferenciada con superficies de uso exclusivo.
- 2.- Contarán con lavabos con agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de todas las operaciones de preparación de alimentos, para la limpieza de utensilios/menaje y el lavado de manos. El sistema de accionado de estas pilas será no manual. El suministro de agua será de la red de agua del Canal de Isabel II de las bocas analizadas por Madrid-Salud y señaladas mediante precintos blancos numerados.
- 3.- La evacuación de las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
- 4.- Deberán contar con instalaciones frigoríficas apropiadas para la conservación y reposición de los productos y provistas de termómetro de fácil lectura.

**PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE**

- 1.- Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC, que podrán consistir en la aplicación de códigos de Buenas Prácticas de manipulación.
- 2.- Dispondrán de un sistema mecánico de lavado (lavavajillas), a no ser que se emplee vajilla de un solo uso, preferiblemente de material reciclable.
- 3.- De los alimentos que manipulen o vendan deberán disponer de la documentación y etiquetado que garantice que garantice su origen y trazabilidad.

Información de Firmantes del Documento



MADRID

MARÍA DOLORES GONZÁLEZ MÁRQUEZ - JEFA UNIDAD DE SERVICIOS CULTURALES Y OCIO COMUNITARIO  
NOELIA RATA CEPERO - JEFA DE SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
URL de Verificación: [https://servint.madrid.es/VECSV\\_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do](https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do)

Fecha Firma: 17/05/2024 14:23:24

Fecha Firma: 19/05/2024 23:12:02  
CSV : 1FRMUMIQT DVR CQEI



4.- Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público.

5.- Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos

6.- Los útiles o productos destinados a limpieza y/o desinfección de alimentos se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos.

7.- Los productos frescos y perecederos que no se presenten envasados para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales, así como todos aquellos elaborados y/o que hayan sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su período de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de 24 horas.

8.- Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.

9.- Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día, no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.

10.- Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se descongelarán a temperaturas de refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos, y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas, no se podrán recongelar.

11.- Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor, especialmente en materia de alérgenos ajustándose a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1.169/2011, de 25 de octubre y posteriores modificaciones.

En ningún caso, los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada.

12.- Materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

13.- Los alimentos se conservarán y almacenarán de forma aislada según su naturaleza y preparación, protegidos o envueltos y fuera de las latas una vez abiertas. Así mismo se mantendrán a temperatura regulada si fuese necesario. En su caso, los productos se venderán envueltos y/o envasados. No se autoriza la reutilización de envases concebidos o fabricados en origen para un único uso y/o que porten etiqueta diferente al producto que contengan.

14.- En el momento de la recepción de la mercancía, la descarga de las materias primas y alimentos recepcionados se llevará a cabo en el menor tiempo posible, introduciendo rápidamente los productos en las correspondientes instalaciones y equipos de conservación, evitando que se rompa la cadena del frío.

## Información de Firmantes del Documento

MARÍA DOLORES GONZÁLEZ MÁRQUEZ - JEFA UNIDAD DE SERVICIOS CULTURALES Y OCIO COMUNITARIO  
NOELIA RATA CEPERO - JEFA DE SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
URL de Verificación: [https://servint.madrid.es/VECSV\\_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do](https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do)

Fecha Firma: 17/05/2024 14:23:24

Fecha Firma: 19/05/2024 23:12:02  
CSV : 1FRMUMIQT DVR CQEI



15.- No se introducirán en las cámaras productos no alimenticios ni embalajes sucios o 19

16.- La capacidad de almacenaje en refrigeración/congelación estará bien dimensionada para la actividad que se pretende realizar (volumen de ventas). Todos los productos deben mantenerse identificados durante su almacenaje, conservando sus etiquetados originales o, en caso necesario, marcándolos de forma que se recojan todos los datos relevantes (producto, proveedor, lote), incluyendo la caducidad secundaria que se le ha dado al producto, para lo cual se anotará la fecha en la que se abrió el envase o la fecha de caducidad secundaria propiamente dicha. Esta información se anotará rotulada en el propio envase o en una etiqueta adherida al mismo.

17.- En el almacenamiento a temperatura ambiente, todos los productos deben estar identificados, conservando sus etiquetas originales.

18.- Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo se desinfectarán con lejía de uso alimentario. Es recomendable utilizar vegetales de cuarta gama.

19.- Se comprobará que se ha realizado un correcto/completo tratamiento térmico cuando el cocinado garantice temperaturas iguales o superiores a 70°C en el interior del producto (74°C para la carne de ave)

20.- Los productos elaborados deben consumirse de forma inmediata tras el tratamiento térmico. Si no es posible, se enfriarán inmediatamente tras su elaboración. Los alimentos no pueden permanecer más de 2 horas a Tª entre 10°C y 60°C (zona de peligro) y las temperaturas superiores a 25°C favorecen el crecimiento de gérmenes indeseables que hacen inseguros los alimentos. Si han pasado más de 2 horas sin alcanzar 10°C, deben eliminarse. No se pueden consumir.

21.- Es imprescindible hacer un control de alérgenos. Hay que informar de la presencia de los 14 alérgenos de declaración obligatoria en los platos que sirven (cereales que contengan gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuetes, soja, leche y sus derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, molusco)

### **CONDICIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- a) Los manipuladores de alimentos acreditarán tener formación en higiene alimentaria.
- b) El personal manipulará los alimentos conforme a las prácticas correctas de higiene y no realizará ninguna actividad que pueda causar contaminación a los alimentos.
- c) El personal observará una correcta higiene del vestuario, utilizando ropa y calzado de uso exclusivo limpia.

### **CONDICIONES ESPECIALES**

El Departamento de Salud del Distrito, en función de las instalaciones, los procesos, y el volumen de comercialización en relación con la capacidad técnica del establecimiento y con el fin de prevenir riesgos para la salud de los consumidores, podrá establecer limitaciones entre las que figuran las siguientes:

#### Información de Firmantes del Documento





- a) La elaboración de tortillas (patatas, revueltos etc...) y salsas o cremas, tanto de relleno como de condimentación, no se podrá llevar a cabo con huevos frescos y ovoproductos no pasteurizados.
- b) No se permite la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos de origen animal, carnes y derivados, pescados etc., tipo steak tartar, tartar atún, ceviche etc...
- c) En caso de preparación de ensaladas, se deberán utilizar ingredientes o productos envasados listos para el consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad.
- d) La entidad adjudicataria será responsable de mantener en adecuadas condiciones de limpieza la caseta, que deberá quedar limpia de residuos al final de cada jornada, contando con contenedores o similares destinados a los desperdicios de toda clase. A tal efecto, cada entidad se responsabilizará expresamente de conducir, al final de cada jornada, su/s contenedor/es de basura a la zona habilitada al efecto, de manera que los camiones recolectores del servicio municipal de recogida de residuos procedan al vaciado diario de los mismos.

### **LÍMITES HORARIOS**

El nivel sonoro máximo producido por las instalaciones no podrá exceder de 55 decibelios, salvo la excepción que se pueda autorizar por la Dirección General de Sostenibilidad y Control Ambiental en las condiciones de horario y nivel sonoro, debiendo permanecer en silencio durante las distintas actuaciones que se realicen, así como durante los intervalos o espacios de tiempo que determine el Distrito de Chamartín, no admitiéndose música o canciones que hieran la sensibilidad del público.

El horario de funcionamiento de las casetas del recinto ferial será el siguiente:

Día 26 de septiembre, hasta las 00:00  
Día 27 de septiembre, hasta las 01:00.  
Día 28 de septiembre, hasta las 01:30.  
Día 29 de septiembre, hasta las 00:00

Los horarios de funcionamiento de las atracciones serán los siguientes:

Días 20 y 21 de septiembre, hasta las 00:30.  
Del día 22 al 25 de septiembre, hasta las 22:00.  
Día 26 de septiembre, hasta las 00:00  
Día 27 de septiembre, hasta las 01:00.  
Día 28 de septiembre, hasta las 01:30.  
Día 29 de septiembre, hasta las 00:00.

**El incumplimiento de los límites señalados dará lugar a la inmediata paralización del aparato o caseta.**

### **VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y TABACO**

No está permitida la venta, despacho o suministro, gratuito o no, de cualquier tipo de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.

#### Información de Firmantes del Documento





Se informará, mediante carteles fijados en forma visible, que la ley prohíbe su adquisición y consumo por los menores de 18 años (Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos).

### **CONDICIONES TÉCNICAS**

Los servicios e instalaciones del recinto deberán respetar las condiciones técnicas establecidas en los artículos 10.2 e) y 17 de la Ordenanza Reguladora de la Gestión de los Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito, de 30 de julio de 1998.

En el caso concreto de las instalaciones eléctricas, las mismas deberán cumplir los requisitos señalados en la normativa aprobada por la normativa estatal y por la Comunidad de Madrid, debiendo respetarse escrupulosamente las determinaciones aplicables a las instalaciones de alumbrado que se encuentran previstas en el artículo 17.5 de la Ordenanza municipal citada.

Las operaciones de montaje y desmontaje se efectuarán sin afcción en ningún caso a los servicios del parque. En ningún caso se ocuparán espacios de césped, ni se perjudicará el arbolado existente. En los periodos intermedios no estará permitida la parada o estacionamiento de ningún vehículo en el parque, salvo los de emergencia que dispondrán en toda circunstancia de acceso libre. En caso de daños se liquidará su reposición.

Para las instalaciones con manipulación de alimentos será imprescindible la acometida de agua potable y el desagüe de alcantarillado. Para ello el adjudicatario deberá poner correctamente en funcionamiento las tomas de agua existentes a lo largo de las ubicaciones de las casetas, sin que en ningún caso sea admisible la toma de agua para uso de boca de las bocas de riego existentes. El adjudicatario deberá engancharse a las bocas del CYII que hayan sido analizadas por Madrid-Salud y tengan resultado favorable y que se identificarán mediante un precinto blanco con un número que se indicará con unos 10 días de anterioridad al montaje de las casetas. En ese momento se indicará si el agua debe utilizarse exclusivamente para limpieza y baldeo o incluso si es apta para consumo de boca.

Los residuos durante toda la ocupación se verterán en los contenedores de envases, vidrio y resto de residuos que se instalarán en el recinto. Los interesados efectuarán una limpieza especial con ocasión del desmontaje, incluyendo la retirada de todo tipo de materiales de desecho y los residuos acumulados con ocasión de la ocupación.

El montaje, funcionamiento y desmontaje de todas las instalaciones se llevará a cabo en las fechas ya citadas. Las operaciones de montaje y desmontaje se efectuarán evitando que el acceso de vehículos deteriore cualquier servicio del parque.

Por razones de acceso de vehículos de emergencia al recinto ferial se respetará un paso libre mínimo de 5 m. de ancho que permita el acceso a cualquiera de las instalaciones del recinto ferial.

El adjudicatario deberá presentar, en el plazo que se le indique en el requerimiento, según se indica en el apartado 20.2, la documentación que a continuación se relaciona:

**\*\* RELACIÓN DE SITUADOS Y TITULARES y, por cada aparato:**

- Fotocopia cotejada del D.N.I. del titular del aparato, atracción ferial o caseta.
- Seguro de Responsabilidad Civil, sin franquicia, que cubra los posibles siniestros que puedan producirse como consecuencia del ejercicio de las actividades. Seguro adicional

#### Información de Firmantes del Documento





- de accidentes de los usuarios (*en el caso de aparatos o atracciones feriales con movimiento*).
- Certificado oficial del Colegio de Peritos o Ingenieros técnicos Industriales de Madrid, que acredite el correcto funcionamiento de la maquinaria e instalación que se pretenda utilizar (*en el caso de aparatos o atracciones feriales con movimiento*).
  - Antes de la puesta en funcionamiento del aparato, Certificado del Técnico competente, visado por el Colegio Oficial correspondiente, en el que se haga constar que la instalación o aparato ha sido montado bajo su dirección y que cumple adecuadamente con las condiciones de seguridad para su funcionamiento (*en el caso de aparatos o atracciones feriales con movimiento*).
  - Boletín de instalación eléctrica de la Comunidad de Madrid, así como certificado de dirección técnica competente para potencia eléctrica instalada superior a 10 KW.
  - Alta como trabajador autónomo en la Seguridad Social o recibo acreditativo de estar al corriente de pago.
  - Documentación acreditativa de su formación como manipulador de alimentos (*cuando la actividad que desarrolla así lo exija*).
  - Declaración jurada de que el titular conoce las normas de instalación de este tipo de situados, así como que ejercerá la actividad actuando por cuenta propia.
  - Compromiso de que la persona que vaya a ejercer la actividad será el titular de la autorización y que actuará por cuenta propia.

Será de aplicación, en lo no previsto por estas normas, la Legislación vigente al respecto, las disposiciones relativas a horario de cierre, niveles sonoros por utilización de aparatos de megafonía, así como cuantas indicaciones emanen de Policía y otros Servicios Municipales en materia de seguridad y orden público, cuyo incumplimiento facultará a la Junta de Distrito al levantamiento de la caseta o aparato verbenero, sin perjuicio de la sanción que correspondiera.

**Documento firmado electrónicamente.**

*Los datos de firma (identidad y cargo de firmantes y fecha de firma) se recogen en el pie de este documento.*

Información de Firmantes del Documento

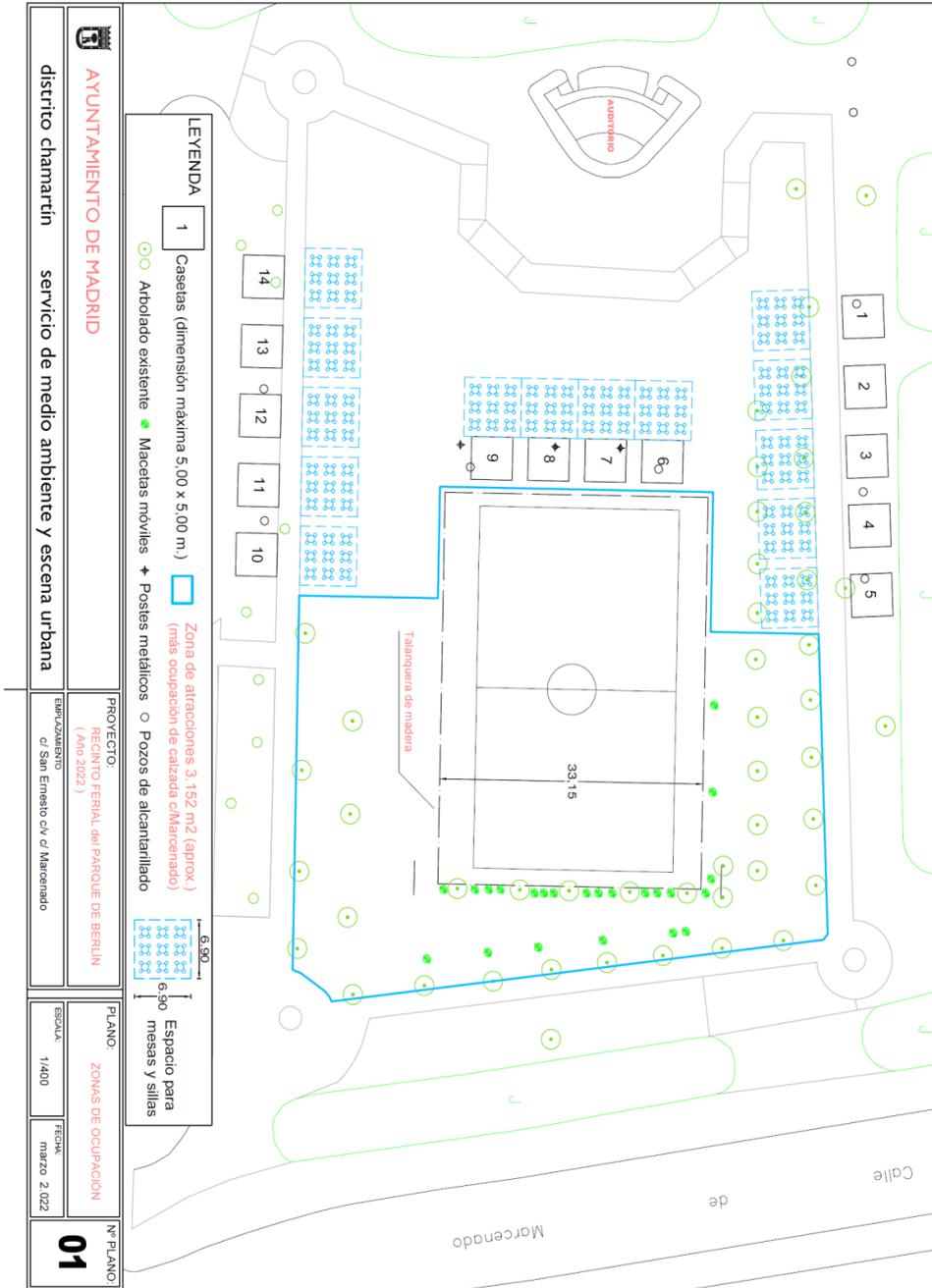


MADRID

MARÍA DOLORES GONZÁLEZ MÁRQUEZ - JEFA UNIDAD DE SERVICIOS CULTURALES Y OCIO  
COMUNITARIO  
NOELIA RATA CEPERO - JEFA DE SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
URL de Verificación: [https://servint.madrid.es/VECSV\\_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do](https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do)

Fecha Firma: 17/05/2024 14:23:24

Fecha Firma: 19/05/2024 23:12:02  
CSV : 1FRMUMIQT DVRQEI



Información de Firmantes del Documento

MARÍA DOLORES GONZÁLEZ MÁRQUEZ - JEFA UNIDAD DE SERVICIOS CULTURALES Y OCIO COMUNITARIO  
 NOELIA RATA CEPERO - JEFA DE SERVICIOS A LA CIUDADANÍA  
 URL de Verificación: [https://servint.madrid.es/VECSV\\_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do](https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do)

Fecha Firma: 17/05/2024 14:23:24  
 Fecha Firma: 19/05/2024 23:12:02  
 CSV : 1FRMUMIQT DVR CQEI

