BOLETIN OFICIAL DEL MINISTERIO DE DEFENSA

DIARIO OFICIAL DEL EJERCITO

REAL DECRETO

NOMBRAMIENTOS

Número 287/1980, por el que se nombra Jefe de Artillería de la División Mecanizada «Guzmán el Bueno» número 2 al General de Brigada de Artillería don Eulogio Brenes del Castillo.

Vengo en nombrar Jefe de Artillería de la División Mecanizada «Guzmán el Bueno» número dos al General de Brigada de Artillería, Grupo «Mando de Armas», don Eulogio Brenes del Castillo, cesando en su actual destino.

Dado en Madrid a dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
AGUSTIN RODRIGUEZ SAHAGUN

(Del *B. O. del Estado* núm. 45, de 21-2-1980.)

ORDENES

MINISTERIO DE DEFENSA

Orden Ministerial por la que se aprueba el «Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas»

La importancia que para la salud y el nivel de nutrición del personal revisten los comedores colectivos aconsejo establecer un reglamento que regule y especifique las condiciones sanitarias e higiénicas que deben reunir los comedores colectivos de las Fuerzas Armadas.

Puesto que ya esiste un reglamento sobre la materia para establecimientos públicos o privados, aprobado por Orden del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social de 24 de octubre de 1978, es lógico basar en dicho reglamento el que se dicte para las Fuerzas Armadas.

En su virtud,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se aprueba el «Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas» que figura como anexo a la presente Orden ministerial.

Artículo segundo.—Se faculta a los jefes de Estado Mayor del Ejército, de la Armada y del Aire para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de la presente Orden y para fijar los plazos en que los comedores colectivos actualmente existentes han de adaptarse a las normas de dicho reglamento.

Madrid, 31 de enero de 1980.

RODRIGUEZ SAHAGUN

REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA, CONTROL E INSPECCION SANITARIA DE COMEDORES COLECTIVOS DE LAS FUERZAS ARMADAS

SECCION 1.ª AMBITO DE APLICACION Y NORMAS GENERALES

1. El presente Reglamento tiene por objeto definir las características higiénico-sanitarias de los comedores colectivos y de fijar con carácter obligatorio las normas básicas de funcionamiento de los mismos en orden a proteger la salud del personal de las Fuerzas Armadas.

1.1. A efectos de esta disposición se entiende por comedores colectivos aquellas dependencias militares cuya actividad sea la de facilitar comidas que se consuman en los mismos, incluyéndose tanto las dotadas de cocina propia como las que carezcan de ella.

1.2. El presente reglamento sólo será de aplicación a las instalaciones fijas de las Unidades, Centros y Dependencias de las Fuerzas Armadas. Su aplicación a los buques estará subordinada a las dificultades que impone la construcción naval.

2. En cada uno de los tres Ejércitos habrá servicios que, en sus respectivos ámbitos y a través de sus propios órganos de ejecución, velarán por el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas, asesorarán al Mando sobre cuantas dudas puedan surgir al respecto y desarrollarán las siguientes misiones:

2.1. Vigilancia y control de la higiene y estado de salud de todo el personal que interviene en las diferentes fases de preparación y manipulación

de los alimentos y utensilios correspondientes, pilar fundamental en la profilaxis de las enfermedades transmitidas por los mismos, así como del buen funcionamiento y uso correcto de las instalaciones higiénicas para el personal, ropas de trabajo, etc. a que se hace referencia en el presente Reglamento.

2.2 Inspección y control sanitario de los alimentos, utensilios e instalaciones directamente implicadas en su manipulación, así como que ésta sea lo más correcta desde el punto de vista higiénico.

2.3. Control higiénico de locales e instalaciones en cuanto a condiciones sanitarias de tipo general y técnico-sanitarias de manipulación y elaboración de alimentos.

3. Los jefes de las Unidades, Centors y Dependencias, asumen la responsabilidad del cumplimiento en todo momento del presente Reglamento, debiendo adoptar las medidas oportunas para que los locales, los utensilios y el menaje se encuentren en las condiciones higiénico-sanitarias exigidas.

4. Al objeto de que el personal relacionado con la manipulación de los alimentos conozca las prescripciones del presente Reglamento, en las Dependencias correspondientes existirá un ejemplar del mismo.

SECCION 2.ª LOCALES, UTENSILIOS Y MENAJE

1. *Locales:*

Los locales destinados a comedor y a la manipulación de alimentos a consumir en aquellos estarán convenientemente diferenciados.

1.1. Los muros y los techos deberán ser lisos, sin grietas, costras o picaduras. Deberán ser blanqueados una vez al año como mínimo, si están encalados; si están pintados o recubiertos de cualquier otra clase de revestimiento, deberán ser lavados con regularidad.

1.2. Los suelos se lavarán una vez al día, por lo menos, y ha de estar asegurado el desagüe correspondiente. Bajo ningún concepto deben ser barridos en seco.

1.3. Su aireación y ventilación han de estar aseguradas permanentemente. Se dispondrá de un escape eficaz de vapor de agua, para impedir su condensación (con el posible goteo sobre los productos alimenticios) y el desarrollo de mohos que puedan caer sobre los alimentos. Las bombillas y lámparas colgadas sobre éstos deberán estar protegidas, con idéntico fin y para evitar la caída de trozos de vidrio en los alimentos en caso de rotura.

1.4. No se permitirá el acceso a estos locales de ninguna clase de animales, particularmente perros o gatos. Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la entrada de moscas y otros insectos, así como la de roedores. En caso necesario se llevarán a cabo las operaciones de desinsectación o desratización precisas. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias tóxicas deben guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos en recintos separados, y su manejo se permitirá sólo al personal responsable de su uso. Cuando se empleen insecticidas para la lucha contra los insectos estacionales se tendrá en cuenta que aquellos deben utilizarse inmediatamente después de terminar el uso de los comedores y el trabajo en las cocinas, y siempre que hasta la nueva fase de utilización de los mismos transcurra el tiempo suficiente para la eliminación de los residuos de las sustancias empleadas.

1.5. Los restos y desperdicios de todas clases, se depositarán lo más pronto posible en recipientes cerrados, provistos de tapaderas, que se limpiarán, por la menos una vez al día. Dichos recipientes se separarán cuanto antes de la cocina y comedor.

Existirán desagües suficientes para la eliminación de desechos sin estancamientos.

1.6. Solamente podrán instalarse en estos locales extintores de incendios a base de productos neutros.

2. *Utensilios y menaje.*

2.1. Los utensilios que se empleen para la preparación de alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con uno de los detergentes autorizados y, por último, sumergirlos treinta segundos, como mínimo, en agua que esté a una temperatura no inferior a ochenta grados. Se vigilará que el enjuagado elimine totalmente los restos de detergentes.

2.2. Se vigilará con atención el funcionamiento de las máquinas de lavar la vajilla si se dispone de ellas; estas deberán ser fácilmente desarmables para su limpieza una vez usadas. Igualmente se vigilará la limpieza de los utensilios y máquinas que intervienen en la elaboración (picadoras, cordatoras, mezcladoras, etc.).

2.3. Los utensilios empleados sólo podrán utilizarse mientras reunan los requisitos exigidos por las normas generales de policía sanitaria y siempre que se atengan a las normas especificadas en el capítulo IV del Código Alimentario Español (se incluye como «anexo»). Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

2.4. Las superficies de las mesas deberán ser de materiales facilmente lavables sin alteración ni detrimento de su integridad.

SECCION 3.ª PERSONAL

1. En cada uno de los tres Ejércitos se dictarán normas de control sobre el personal manipulador de alimentos ateniéndose al espíritu de lo dispuesto en el capítulo VIII del Código Alimentario Español (se incluye como «anexo»), y especialmente a los apartados 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.07.

2. El personal técnico y operario que manipule alimentos observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable y cubrecabezas, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo.

3. Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o cualquier otra práctica antihigiénica dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos o dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos o sus envases.

4. Toda persona que realice operaciones de manejo, preparación o envasado de alimentos deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia.

5. Todo el personal con destino en estas dependencias o que se incorpore después de una baja por enfermedad para puestos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos, deberá ser sometido a reconocimiento médico y presentar certificado sobre su estado de salud y de no ser portador de gérmenes patógenos.

6. Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos serán separados del trabajo y no se reincorporarán al mismo hasta que se compruebe, mediante reconocimiento médico, su estado satisfactorio de salud.

7. Existirá un botiquín de primeros auxilios para atender los casos de pequeñas rozaduras o cortaduras, que deberán curarse convenientemente y vendarse con apósitos impermeables, sin perjuicio de la asistencia médica correspondiente.

8. Las personas extrañas al servicio no tendrán acceso a las cocinas y a los demás lugares de preparación de alimentos.

SECCION 4.ª PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Como quiera que la calidad higiénica de los productos alimenticios está determinada por las condiciones de producción, transporte, conservación y utilización, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

a) Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de las comidas deben ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas para cada uno de ellos.
b) Cuando se lleven a cabo contratos de suministro, en las estipulaciones se hará alusión a la obligación del proveedor de respetar, tanto en sus talleres o establecimientos como durante el transporte, las condiciones higiénicas exigidas.

2. En la recepción de los productos alimenticios se observarán las siguientes normas:

a) En el momento de la recepción se deberá comprobar el cumplimiento por parte del proveedor de

las reglas de higiene. Los receptores de los productos deberán conocer las condiciones reglamentarias del transporte de éstos y exigir su cumplimiento.

b) Ante cualquier producto sospechoso se requerirá la presencia del servicio competente que cada Ejército determine, el cual dictaminará sobre su adquisición o rechazo.

SECCION 5.ª CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. En la conservación de los productos alimenticios se tendrán en cuenta las prescripciones del capítulo VI del Código Alimentario Español (se incluye como anexo).

2. Con independencia de lo previsto en la norma anterior, se observarán las siguientes:

a) Se vigilarán la temperatura, la humedad relativa y la circulación del aire, para evitar alteraciones y cambios en los alimentos, protegiéndose de la luz solar aquellos que resulten perjudicados por ella.

b) Los locales de almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados de los destinados a la preparación de alimentos.

c) Se aislarán los productos que despidan olores de aquellos otros que por su naturaleza pueden absorberlos.

d) Los alimentos no se colocarán nunca sobre el suelo y se apilarán convenientemente.

e) Se procurará no sobrepasar la capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización en función del tiempo de almacenamiento y de las condiciones de conservación, llevando a cabo las rotaciones que resulten necesarias.

f) Está prohibido almacenar productos no alimenticios (y en especial sustancias tóxicas, detergentes y otros agentes de prevención y exterminación) junto a productos alimenticios; también está prohibido almacenar junto a ellos productos alterados, deteriorados o contaminados.

g) Periódicamente, se reconocerá el local y el estado de los alimentos, eliminándose los productos alimenticios deteriorados, alterados o contaminados, para lo cual se requerirá el dictamen del servicio competente que cada Ejército determine.

SECCION 6.ª PREPARACION Y SERVICIO DE COMIDAS

Se observarán en la preparación de los alimentos las normas del capítulo VII del Código Alimentario (se incluye como anexo), teniéndose además en cuenta las siguientes reglas:

a) Se llevará a cabo una última verificación de las condiciones higiénicas de los productos alimenticios para advertir cualquier alteración que se haya producido en ellos después de su recepción. El personal está obligado a señalar inmediatamente cualquier anomalía que se observe, requiriendo cuantas veces sea preciso el dictamen del servicio competente que cada Ejército determine.

b) Los productos congelados se someterán a los sistemas de descongelación más idóneos para el mantenimiento de su calidad.

c) La cocción será suficientemente prolongada para garantizar la aptitud para el consumo y se evitará la de piezas de gran volumen.

d) Nunca deben colocarse sobre la misma tabla carne cruda y carne cocida. Tampoco deben colocarse juntos los alimentos crudos y los preparados.

e) Los colorantes a emplear por los proveedores, así como las materias aromáticas y demás productos alimentarios, deben ajustarse a las prescripciones en vigor sobre la materia.

f) Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos en solución de hipoclorito sódico (70 miligramos/litro o 70 ppm.) y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

g) Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

h) Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados. Durante el cocinado de la carne la temperatura mínima alcanzada debe ser de 65° C. en el centro de la pieza.

i) Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán conservarse inmediatamente a temperaturas iguales o superiores a 65° C. en el corazón del producto, en recipientes provistos de tapaderas adecuadas. Estas comidas deben consumirse el mismo día de su preparación y cocción.

j) Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración, congelación o ultracongelación deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, en unidades individuales o no, pero siempre de tal forma que sus dimensiones favorezcan la obtención en el menor tiempo posible de una temperatura en el centro del producto de —12° C. ó —18° C., según el sistema utilizado.

k) Desde el fin de la fase de enfriamiento las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3° C. en todos los puntos del producto.

l) El período de conservación máximo de la comida refrigerada, desde el final de la cocción hasta su consumo, debe ser inferior o igual a cinco días.

m) La conservación de las comidas congeladas o ultracongeladas se efectuará a temperatura igual o inferior a —12° C. o a —18° C., respectivamente.

n) Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas, cuando vayan a ser consumidas, se calentarán por un procedimiento autorizado, de tal manera que la temperatura de almacenamiento de la comida se eleve hasta los 65° C. en el punto central en menos de una hora, y se mantendrá a esta temperatura hasta el momento de su utilización o consumo.

Anexo: Capítulos IV, VI, VII y VIII del Código Alimentario Español.

CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

CAPITULO IV

2.04.00. Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado.

Sección 1.ª Aparatos, utensilios y envolventes

2.04.01. Condiciones generales.— Todo material que tenga contacto con los alimentos en cualquier momento de su preparación, elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que para cada caso se especifican en este Código y disposiciones complementarias:

a) Estar fabricado con materias primas autorizadas en este Código.

b) No transmitir a los alimentos y bebidas con que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminarlos.

c) No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los alimentos y bebidas, o que aún siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

d) No alterar las características de composición y los carácteres organolépticos de los alimentos.

2.04.02. Materias primas autorizadas.— Las materias primas que se autorizan para la fabricación de materias destinadas a estar en contacto con los alimentos son las siguientes:

1.º Metales y sus aleaciones:

a) Metales nobles, níquel y cromo técnicamente puros.

b) Aluminio del 98 por 100 de pureza como mínimo, siendo exclusivamente el resto hierro o silicio.

c) Aleaciones de aluminio o magnesio y aluminio-silicio-magnesio.

d) Aceros inoxidables.

e) Hierro fundido o batido.

f) Hierro revestido de cromo, estaño, loza, esmalte o barniz, que reúnan las condiciones establecidas en este capítulo.
g) Hojalata electrolítica o estañada en caliente, cuyas superficies libres destinadas a estar en contacto con los alimentos, tengan el estaño necesario, según la naturaleza del producto que ha de contener.
h) Estaño u hojas de «papel de estaño» del 99 por 100 de pureza.
i) Cobre, latón, bronce y otras aleaciones, para aquellos usos en los que no sean atacados por los productos que se pongan en contacto. En caso contrario, deberán ser revestidos de los metales señalados en los apartados a) y h) de éste número primero.
j) Plomo, exclusivamente para las tuberías de conducción de agua potable no agresiva.

2.º Vidrio, cerámica, mármol y cemento:

a) Vidrio ordinario o especial, cuyo contenido en óxido de plomo sea inferior al 24 por 100.
b) Materiales cerámicos (porcelana, gres y alfarería).
c) Mármol y otros materiales pétreos.
d) Cemento.

3.º Compuestos celulósicos:

a) Papel, cartulina, cartón y películas celulósicas de primer uso, sin olor ni sabor, blancos o teñidos con colorantes admitidos, siempre que éstos no pasen al alimento.
b) Papeles «sulfurizado o apergaminado», «parafinado o encerado», «metalizado o plastificado» que reunan las condiciones establecidas en el apartado a) de este número tercero. Las parafinas o ceras microcristalinas, metales o plásticos utilizados se ajustarán a lo dispuesto para los revestimientos.

Los compuestos celulósicos podrán contener aquellos aditivos autorizados expresamente para estos fines en las Listas Positivas.

4.º Maderas, corcho y fibras naturales:

a) Maderas de distintas especies vegetales.
b) Corcho, serrín y sus conglomerados, todos de primer uso, admitiéndose la adición del 15 por 1.000 de sorbitol químicamente puro a las cápsulas y tapones.
c) Tejidos y fibras vegetales o animales, simples o estabilizadas con productos inofensivos.

5.º Compuestos macromoleculares:

Los compuestos macromoleculares tales como caucho y derivados, materias plásticas y barnices que cumplan las pruebas y ensayos de aplicación al uso a que se destinan, podrán estar fabricados con los siguientes productos:

a) Resinas naturales o sintéticas y altos polímeros no suceptibles de degradarse en las condiciones generales señaladas en este capítulo.
b) Disolventes volátiles que no dejen residuo en el poducto determinado.
c) Plastificantes monómeros o altamente polimerizados no tóxicos.
d) Estabilizadores, secantes, pigmentos y colorantes autorizados.
e) Mejoradores y cargas no tóxicas.
f) Antioxidantes permitidos.

6.º Varios:

Los adhesivos, tales como colas, pastas y otros materiales no consignados, reunirán las condiciones generales señaladas en este capítulo.

2.04.03. Materias primas prohibidas.—No se permitirá el uso de los siguientes materiales:

a) Hierro cromado en aquellas instalaciones para agua potable o líquidos alcohólicos.
b) Estaño y hojas de «papel de estaño» que contengan más de cinco partes por 1.000 de plomo o antimonio, más de tres partes por 10.000 de arsénico o bismuto o cinco partes por 1.000.000 de cadmio, salvo el estaño destinado a soldaduras, que se ajustará a lo previsto en el apartado a) del artículo 2.04.07.
c) Tuberías, planchas, utensilios y recipientes de plomo, aunque estén recubiertos, salvo en el caso previsto en el apartado 1) del número primero del artículo 2.04.02.
d) Cinc, cadmio y los revestimientos de estos metales, a excepción de lo dispuesto en el 2.04.07, c)
e) Vidrio, productos cerámicos y piedras naturales o artificiales que cedan sílice, plomo o algún otro compuesto al ser atacados por los ácidos orgánicos.
f) Papel «sulfurizado o pergaminado» que contenga cloruro magnésico o más del 2 por 100 de cloruros no tóxicos expresados en cloruro sódico.
g) Maderas que no sean sanas o que contengan materias extrañas y parásitos.
h) Materiales textiles, para envoltura de alimentos, que no sean de primer uso. Materiales textiles de utilización periódica o continua que no puedan higienizarse o conservarse en perfecto estado para el único uso a que se destinan.
i) Caucho y derivados que contengan más del 5 por 1.000 de cinc.
j) Materias plásticas que modifiquen los caractéres organolépticos de los alimentos y bebidas o cedan sustancias tóxicas.
k) Hojalata anteriormente utilizada.

2.04.04. Aparatos alimentarios.—Son los elementos mecánicos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos y bebidas.

2.04.05. Utensilios alimentarios.—Son los de uso manual y corriente en las Industrias y Establecimientos de alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico.

2.04.06. Envolventes.—Son los materiales que, en cualquier forma y circunstancia, protegen los alimentos, bebidas y sus materias primas, distinguiendose las siguientes clases:

Envase: Todo recipiente destinado a contener un alimento con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración.

Embalaje: El material utilizado para proteger el envase o el alimento de los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte.

Envoltura: El material que protege el alimento, en su empaquetado permanente o en el momento de su venta al público.

Revestimentos: La cubierta que íntimamente unida a alguno de los materiales, aparatos o utensilios referidos en los artículos 2.04.04 y 2.04.05, le protege y conserva.

Cobertura: La cubierta que íntimamente unida al alimento le protege y conserva.

2.04.07. Revestimientos y coberturas.—Además de reunir las condiciones generales establecidas en este capítulo, deberán ser resistentes a los productos que se pongan en su contacto, tener la debida adherencia que impida su desprendimiento y, al aplicarlos, deberán cubrir sin solución de continuidad, todas las superficies de los materiales, aparatos o alimentos tratados, ajustándose en cada caso a las características siguientes:

a) El estaño empleado en revestimientos que estén en contacto directo con los alimentos será de la riqueza mínima indicada en el artículo 2.04.02, y no contendrán más de cinco partes por mil de plomo y tres partes por diez mil de arsénico.
Las soldaduras podrán realizarse con aleaciones de estaño y plomo, siempre que no sean susceptibles de ponerse en contacto con los alimentos.
b) Los esmaltes a base de compuestos de plomo estarán completamente vitrificados.
c) El revestimiento con cadmio o sus aleaciones, únicamente se permitirán en los recipientes empleados para contener alimentos secos y no ácidos.
d) Los revestimientos de cemento y las junturas de este material de los recipientes de vidrio, gres o porcelana que vayan a contener productos alcohólicos habrán de estar revestidos con una capa de tartrato cálcico u otra adecuada.
e) La parafina estearina y ceras microcristalinas tendrán las siguientes características:

Parafina sólida: Blanca, inodora e insípida. Punto de fusión, de 40 a 80 grados. No contendrán ácidos libres, impurezas orgánicas o minerales, ni sustancias grasas o resinosas.

Estearina: Blanca, con olor y sabor débiles; índice de acidez, 200 a 210. Indice de yodo, no superior a 4. Indice de saponificación, mayor de 200. Punto de fusión, no menor a 56 grados. No contendrá ácidos minerales, grasas, parafinas, ni impurezas minerales.

Ceras microcristalinas: Inodoras e insípidas. Indice de saponificación, menor de 2. Punto de fusión, 88 a 91 grados. No contendrá grasas ni ácidos e impurezas minerales.

2.04.08.—Barnices de revestimento. No se permitirá el uso para revestimentos interiores de los barnices que sean atacados en frío por la acción de ácido nítrico concentrado. Los barnices utilizados como revestimentos interiores estarán constituidos, exclusivamente, por los productos indicados en el número quinto del artículo 2.04.02 de este Código. Excepcionalmente podrán contener un 1 por 100 de cobalto, y los barnices antiazufrados no cederán cantidades de cinc superiores a las determinadas en las listas de tolerancia de este Código.

2.04.09. Fabricación de utensilios y envolturas.—Las características de fabricación y presentación de los utensilios, envases y embalajes se ajustarán a las Reglamentaciones o Normas correspondientes.

Los envases, embalajes y envolturas estarán fabricados y revestidos en su caso con las materias primas autorizadas y adecuadas para cada alimento.

2.04.10. Cierres de envases.—Se adaptarán a las condiciones generales especificadas en este Código y podrán estar fabricados con los siguientes materiales:

a) Tapas metálicas revestidas o no de estaño, barniz o esmalte; de materiales cerámicos, porcelanas, vidrio, cartón impermeabilizado o materias plásticas que aseguren un ajuste perfecto, con o sin anillos de corcho, caucho, conglomerados y materias plásticas o por soldadura.
b) Tapones «corona» revestidos de película de plástico, aluminio, estaño, o con discos de corcho en su superficie de contacto con los alimentos y según las exigencias de conservación del contenido del envase.
c) Cápsulas metálicas para botellas siempre que se aíslen por una hoja de «papel de estaño» de una décima de milímetro de espesor o una hoja de aluminio u otra materia impermeable e inatacable en frío por el ácido acético al 6 por 100.
d) Tapones de corcho, madera, caucho o materias plásticas.

2.04.11. Cámara de aire de envases.—Se permite reemplazar el aire de los envases por un gas inerte o hacer el vacío. Esta circunstancias no es necesario indicarla en la etiqueta correspondiente.

2.04.12.—Envolventes recuperables. Se considerarán envases y embalajes «recuperables o de retorno» los que no tengan contacto directo con el alimento y aquellos que, aun teniéndolo, sean susceptibles de higienización antes de ser nuevamente utilizados, siempre que, en ambos casos, conserven las condiciones exigidas en este Código y Reglamentaciones correspondientes.

2.04.13. Envolventes no recuperables. Se considera material «perdido y no recuperable» para usos alimentarios el siguiente:

a) Envases y embalajes con defectos, roturas o fisuras.
b) Envolturas de cualquier clase.
c) Botes metálicos o de plástico.
d) Hojas de «papeles metálicos».
e) Papeles cartulinas, cartones, películas celulósicas y plásticos.
f) Viruta y serrín de madera y corcho.
g) Tapas y cápsulas metálicas.
h) Tapones «corona», de corcho, caucho y materias plásticas.
i) Paja y recortes de materiales utilizados para embalajes.

2.04.14. Envolventes prohibidos. No se permitirá en las industrias y establecimientos de la alimentación:

a) Utilizar para sucesivos embalajes o envasados aquellos recipientes o materiales considerados en este Código como «perdidos o no recuperables».
b) Aprovechar recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas, ajenas al producto que en realidad contienen o con el nombre de otro fabricante o envasador.
c) Envasar o embalar alimentos o bebidas en recipientes que, en su origen o en alguna oportunidad, hubieran contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles por su naturaleza con los alimentos o bebidas.
d) Envasar o embalar productos tóxicos o incompatibles con los alimentos y bebidas en envases o embalajes con el formato o inscripciones parecidas o relacionados con estos últimos y que pudieran dar lugar a error.
e) Envasar o embalar alimentos y bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro, para el alimento en sí o para la persona que lo maneje.
f) Envasar, embalar o envolver alimentos con papeles de revistas, periódicos o demás tipos de papel usado.

SECCION 2.ª ROTULACION Y ETIQUETADO

Téngase en cuenta que los artículos de esta sección han sido desarrollados por Decreto de 7 de marzo de 1975, núm. 336/75 (R. 493).

2.04.15. Rótulos y etiqueta. Es rótulo la inscripción o marca que se adhiere, imprime o graba en los embalajes, carteles y anuncios.

Es etiqueta, la leyenda que preceptivamente se adhiere, imprime, litografía o graba en su producto, envase o envoltura.

2.04.16. Redacción de rótulos. Toda la información, propaganda, rotulación y etiquetado de los alimentos y bebidas se redactará de forma que no deje lugar a duda respecto a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen, cantidad, tratamiento general a que ha sido sometido y otras propiedades esenciales de los mismos.

La alusión a este Código, en los anuncios o etiquetas, ya sea directa o indirectamente, se efectuará únicamente cuando se exija expresamente en el mismo.

Aquellos alimentos y bebidas dispuestos para su venta, que se almacenen, transporten o se expongan en mercados, ferias y otros establecimientos comerciales o de consumo, serán designados con rótulos que informen debidamente sobre la denominación genérica y condiciones comerciales de venta al público de los mismos, según la legislación vigente.

En las Reglamentaciones correspondientes se fijarán las características predominantes de las envolturas que permitan distinguir los derivados sucedáneos de los alimentos genuinos. Normas similares se seguirán para distinguir las diferentes calidades comerciales de todos los alimentos.

Si los alimentos destinados a la exportación no se ajustan a las condiciones de este Código, los envases y/o envolventes llevarán, en caracteres bien visibles, la palabra «EXPORT».

2.04.17. Contenido de las etiquetas. En las etiquetas de los productos alimenticios dispuestos para la venta al público, se hará constar, de forma bien visible en idioma español, los datos necesarios para poder conocer siempre:

a) Denominación genérica.
b) Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

Además de los datos especificados anteriormente se consignarán la categoría comercial, peso neto o escurrido, volumen o número de unidades y aquellos otros que específicamente se establezcan en la Reglamentación correspondiente.

2.04.18. Fecha y control de fabricación. Las Reglamentaciones correspondientes indicarán además de los especificados en este Código, los casos y formas en que habrá de consignarse, en cifras o clave autorizada, el número del lote, partida de fabricación o fecha de envasado de aquellos alimentos que lo precisen, y en aquellos, cuyo contenido pueda alterarse o contaminarse después de abiertos, deberá indicarse además «Para consumo inmediato una vez abierto».

2.04.19. Prohibiciones.—En la rotulación, etiquetado y propaganda no se permitirá:

a) Cualquiera impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con los alimentos.
b) Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.
c) Calificativos tales como «puro» o «natural» en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.
d) Indicaciones que atribuyan a los alimentos una acción terapéutica, preventiva o curativa, o que hagan creer que tiene propiedades superiores a las que poseen normalmente.
e) Observaciones que puedan inducir a error respecto a su verdadera composición o técnica de elaboración.
f) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilizan al abrir el envase, con excepción de los datos incluidos en el artículo 2.04.19.

SECCION 3.ª ENVASADO

2.04.20. Envasado. Los alimentos se envasarán en las industrias de origen o en establecimientos autorizados al efecto.

CAPITULO VI

2.06.00. Almacenamiento y transporte

2.06.01. Almacenamiento.—Se entiende por almacenamiento adecuado de los productos comprendidos en este Código, su permanencia en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos que, conforme a las normas del capítulo III de este Código y disposiciones complementarias, resulten aptos a estos fines.

2.06.02. Condiciones generales de almacenamiento. — El almacenamiento reunirá las siguientes condiciones generales:

a) Distribución de los alimentos en pilas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos, y con paredes, suelos y techos.
b) Utilización de espacios en superficie y altura y sistema de almacenamiento adecuados al movimiento, recepción, manipulación y expedición.
c) Rotación de existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.
d) Reconocimiento e inspección periódicos de las condiciones del local y del estado de los alimentos.
e) Retirada de los alimentos deteriorados, infestados o contaminados, así como de aquellos cuyos envases aparezcan rotos. Se procederá según los casos, a su inutilización o a su destino a otros usos que no sean el consumo humano. Con respecto al local se tomarán las medidas apropiadas para evitar ulteriores contaminaciones.

2.06.03. Almacenamiento de alimentos en general.—En el almacenamiento de los alimentos se tomarán las siguientes medidas, de carácter general:

a) Temperaturas adecuadas, de manera que los alimentos no sufran alteraciones o cambios en sus carácteres iniciales.
b) Humedad relativa, de acuerdo con la naturaleza del producto.
c) Conveniente circulación del aire.
d) Aislamiento de los artículos que despidan olores de aquellos otros que por naturaleza puedan absorberlos.
e) Protección contra la acción directa de la luz solar, cuando sea perjudicial para el producto.

2.06.04. Almacenamiento de alimentos perecederos.—En el almacenamiento de los alimentos perecederos se cumplirán las condiciones adecuadas a la naturaleza específica de cada uno de ellos, y además, de la temperatura y humedad relativa que exijan las señaladas en los apartado c), d) y e) del artículo anterior.

2.06.05. Transporte. — Se entiende por transporte las operaciones que comprenden el translado de los alimentos y los medios necesarios para conseguirlo.

2.06.06. Condiciones generales de transporte.—El transporte de alimentos deberá adaptarse a las condiciones adecuadas para cada clase de producto.

Todos los materiales de los medios de trasporte y de protección empleados reunirán las condiciones previstas en el capítulo IV de este Código.

2.06.07. Desinfección.—La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria, y se efectuará por el personal idóneo con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes.

2.06.08. Prohibiciones. Se prohibe:

a) Almacenar y transportar productos alimenticios junto a sustancias tóxicas, parasiticidas rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación, sin guardar, según los casos, la debida separación o distancia.
b) Almacenar y transportar partidas de alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados, junto con otras aptos para el consumo humano.
c) Emplear en el almacenamiento y transporte instalaciones frigoríficas, isotermas o acondicionadas no autorizadas para este fin o agentes refrigerantes no aprobados con carácter general o específico por las Autoridades correspondientes.
d) Utilizar o habilitar para el almacenamiento y trasporte de alimentos, garajes, locales, lugares provisionales o vehículos que no reúnan las condiciones señaladas en los capítulos correspondientes a este Código.
e) Almacenar y transportar productos alimenticios dispuestos para la venta que no estén debidamente rotulados o etiquetados y precintados.

2.06.09. Inspección sanitaria.—Las Empresas afectadas por este Código estarán obligadas a proporcionar al Servicio de Inspección los informes necesarios sobre las mercancías almacenadas o trasportadas.

Cuando durante el transporte se realicen ventas en forma ambulante, se someterán a las disposiciones de este Código y sus complementarias.

CAPITULO VII

2.07.00. Preparación culinaria

2.07.01. Definición.—Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, físicas y especialmente las térmicas), transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable.

2.07.02. Condiciones generales. — La preparación culinaria en todos los establecimientos que distribuyan o vendan alimentos preparados para su inmediato consumo (hoteles, restaurantes, comedores colectivos y otros) se ajustarán a las condiciones generales que se establecen y, en su caso, a la Reglamentación complementaria.

2.07.03. Locales, material y utensilios.—En los establecimientos y centros mencionados se dispondrá para la preparación culinaria de locales, adecuados que cumplan las condiciones establecidas en el capítulo III.

El material y los utensilios destinados a la elaboración de las preparaciones culinarias se ajustarán en general a lo dispuesto en el capítulo IV.

2.07.04. Almacenamiento y conservación de los alimentos que van a ser utilizados.—Los alimentos destinados para la confección de las comidas se almacenarán en local o locales aislados de los de preparación y distribución que reúnan las condiciones del capítulo VI que sean de aplicación.

Para los productos perecederos se dispondrá obligatoriamente de armarios, cámaras o almacén frigoríficos que aseguren la perfecta conservación de los mismos.

2.07.05. Régimen de condimentación.—En la preparación culinaria se emplearán alimentos básicos que se ajusten a las condiciones establecidas en este Código y Reglamentaciones complementarias.

No se utilizarán colorantes, conservadores, aromas, sustancias sapidas ni picantes distintas a los condimentos autorizados.

No podrán aprovecharse para la confección de otras preparaciones culinarias, ni distribuirse, ni consumirse aquellas en las que se hayan iniciado un proceso de alteración nocivo.

2.07.06. Distribución de los alimentos preparados.—Los utensilios y material de comedor empleados en la dis-

tribución y consumo de alimentos preparados reunirán las condiciones establecidas en el capítulo IV de este Código y en las reglamentaciones complementarias. El Servicio se realizará empleando el adecuado instrumental.

2.07.07. Exposición de los alimentos.—Tanto los productos frescos como los cocinados que se exhiban al público estarán contenidos en recipientes adecuados y protegidos por dispositivos que eviten su alteración o contaminación.

2.07.08. Personal.—El dedicado a la confección de preparados culinarios y a su distribución reunirá las condiciones establecidas en el capítulo VIII.

CAPITULO VIII

2.08.00. Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

2.08.01. Misión de los técnicos titulados.—Sin perjuicio de las obligaciones generales determinadas en la legislación vigente, serán de su competencia las siguientes funciones:

a) La dirección de los procesos técnicos.
b) La comprobación y vigilancia de la calidad de las materias primas y productos elaborados.
c) La proposición de sugestiones razonadas a sus Empresas en orden al estímulo y desarrollo de la investigación científica y técnica en aquellas ramas en que desarrollan sus actividades.
d) Otros cometidos específicos de naturaleza técnica.

2.08.02. Plantilla de técnicos.—En las reglamentaciones correspondientes se determinará el personal técnico titulado que deban tener las Empresas con arreglo a sus actividades y capacidad de producción.

2.08.03. Responsabilidad de los técnicos titulados.—En las industrias cuyos procesos de elaboración o transformación exijan la presencia o asesoramiento de personal técnico, éste será responsable, solidariamente con la Empresa, de las debidas condiciones que han de reunir los productos elaborados.

2.08.04. Obligaciones generales.—Todo el personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-santitarias vigentes, prohibiéndoseles en forma expresa:

a) Simultanear sus actividades laborales, aunque sea en la misma Empresa, con la manipulación de huesos, pieles, trapos, basura u otros desperdicios similares.
b) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos.
c) Efectuar comidas en los puestos de trabajo.
d) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentadas.
e) Efectuar aquellas operaciones que exijan imprescindiblemente contacto de los alimentos con las manos u otras partes del cuerpo, sin que preceda una limpieza cuidadosa.

2.08.05. Estado sanitario.—El personal aquejado de enfermedad transmisible, en cualquiera de sus períodos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta la total curación, clínica y bacteriológica, del proceso o del estado de portador.

2.08.06. Carnet sanitario.—Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual, en el que, además de los datos personales del titular, se hará constar:

a) Cometido profesional específico.
b) Vicisitudes patológicas.
c) Cuantas condiciones establezca la legislación correspondiente.
d) Otros datos que dispongan las autoridades sanitarias.

2.08.07. Vigilancia sanitaria. — Los Servicios sanitarios efectuarán los reconocimientos precisos y adoptarán las medidas oportunas para garantizar el cumplimiento de todo lo ordenado.

Madrid, 31 de enero de 1980.

Secretaría General para Asuntos Económicos

Resolución por la que se dictan Instrucciones complementarias de interpretación de la Orden de 10 de octubre de 1979, sobre Mecanización de la Contabilidad de Gastos Públicos

En virtud de lo dispuesto en el apartado 10.2 de la Orden del Ministerio de Defensa de 10 de octubre de 1979, por la que se dan normas complementarias a la Orden del Ministerio de Hacienda de 22 de marzo del mismo año, sobre mecanización de la contabilidad de gastos públicos en el Ministerio de Defensa, previo informe de la Ordenación General de Pagos e Intervención General de Defensa, se resuelve, con carácter general, lo siguiente:

1) DOCUMENTOS DE CONTROL

Por aplicación del apartado 3.1.4 de la Orden del Ministerio de Hacienda y teniendo en cuenta la capacidad limitada de edición de la impresora en el número de copias, no se remitirá ejemplar alguno de documento de control a las Cajas Pagadoras de Hacienda ni al Tribunal de Cuentas, sustituyéndose a estos efectos el citado documento por la diligencia o inscripción con referencia al asiento contable que figura en los documentos contables. Con esta medida se estima que entre los documentos de control y los documentos contables de gastos públicos que actualmente se obtienen se cubren las necesidades de información para todos los escalones contables, teniendo en cuenta los apartados que siguen.

La distribución de documentos contables y de control se realizará precisamente por la Ordenaciones Delegadas respectivas, a la vista de los envíos recibidos de la Ordenación General de Pagos de Defensa.

2) DESTINO DE LOS DOCUMENTOS CONTABLES DE GASTOS PUBLICOS Y DOCUMENTOS DE CONTROL

2.1. De crédito presupuesto

a) Documentos contables: El apartado 4.6 de la Orden del Ministerio de Hacienda, recogido en el 2.6 de las normas complementarias de Defensa, cita cuatro ejemplares de documentos de créditos presupuestos (I y T), con destino a justificar la Cuenta de Gastos Públicos, Ordenación General de Pagos de Defensa, Intervención General de Defensa y Dirección General de Presupuestos.
b) Documentos de control contable: Se obtienen cuatro ejemplares con el destino siguiente:

— Ordenación General de Pagos de Defensa: Como antecedente.
— Ordenación Delegada de Pagos para la Administración Central del Cuartel General respectivo: Como antecedente.
— Intervención Delegada de la Ordenación Delegada de Pagos para la Administración Central del Cuartel General respectivo: Como antecedente y fiscalización de créditos aprobados inicialmente en presupuesto y sucesivas incorporaciones, a nivel de Cuartel General.
— Servicio Central: Para constancia y justificante de sus libros auxiliares en Servicios de Contabilidad.

2.2. De gestión

a) Documentos contables de la fase A, D. y O:

— Justificación de la Cuenta de Gastos Públicos.
— Ordenación General de Pagos de Defensa, como antecedente.
— Dirección, Jefatura o Servicio Central titular del crédito, para constancia en Servicios de Contabilidad.
— Servicio descentralizado, habilitación o Pagaduría proponente, para constancia y conocimiento del número de asiento que se habrá de figurar al expedir documentos de fase siguiente.

b) Documentos contables de la fase P:

— Justificación de cuentas por Cajas Pagadoras de Hacienda. Los de orden interior se unen a la Cuenta de Gastos Públicos.
— Ordenación General de Pagos de Defensa, como antecedente.
— Dirección, Jefatura o Servicio Central titular del crédito, para constancia en Servicios de Contabilidad.
— Servicio descentralizado, Habilitación o Pagaduría proponente del pago, para constancia y conocimiento del número de asiento de la operación propuesta.

c) Documentos de control contable:

— Ordenación General de Pagos de Defensa, como antecedente.
— Ordenación Delegada de Pagos que remitió los documentos a contabilizar, como antecedente.
— Intervención Delegada de la Ordenación respectiva, como antecedente y justificante de la intervención formal del pago.
— Servicio Central: Para constancia y justificante de libros auxiliares en Servicio de Contabilidad.

3) COMO RESUMEN DEL APARTADO 2) ANTERIOR

— Los Servicios Centrales titulares de los créditos conocen la contabilización de incorporaciones y transferencias, en el momento de producirse, por los documentos de control, y el resto de los movimientos por los documentos contables y de control. Esta formación se completa mensualmente con las Hojas de Mayor donde se registran todos y cada uno de los movimientos de los créditos que administran, propuestos por ellos mismos o sus delegados.
— Los Servicios descentralizados conocen el número de asiento contable que corresponde a las operaciones propuestas a través de la copia del documento contable de gestión, pero no reciben documento de control al no afectarlos los saldos presupuestarios que se producen con motivo de sus movimientos.
— Las Ordenaciones Delegadas de Pagos retienen un ejemplar de documento contable de control por cada operación que tramita, como antecedente de que fueron realizadas a petición de los Servicios.
— Las Intervenciones Delegadas en las Ordenaciones de Pagos respectivas reciben un ejemplar de documentos de control por cada operación que interviene, a efectos de antecedente y justificante de la intervención formal del pago.
— La Ordenación General de Pagos de Defensa tiene antecedentes de todas las operaciones formalizadas.
— El Tribunal de Cuentas y las Cajas Pagadoras de Hacienda reciben el original de todos los documentos contables autorizados.

4) LIQUIDACION DE CUOTAS ISFAS

Con el fin de que el ISFAS pueda comprobar si las remesas que vienen efectuando las Delegaciones Territoriales de Hacienda por las cantidades descontadas en formalización, al abonar los correspondientes mandamientos de pagos, coinciden con los descuentos verificados en cada uno de éstos, las Ordenaciones Delegadas de Pagos facilitarán a los delegados del ISFAS fotocopia de los documentos en fase P, siendo el coste de tales fotocopias satisfecho por los referidos delegados. Esta información será adicional a las Certificaciones de descuentos de cuotas del ISFAS, que se venían tramitando para determinar la aportación del Estado, según establece la Orden del Ministerio de Hacienda de 9 de diciembre de 1978.

5) INCORPORACION DE CREDITOS DE PRESUPUESTO CORRIENTE POR REINTEGROS

En relación con lo dispuesto en la Orden ministerial de Defensa de 10 de octubre de 1979, las Ordenaciones Delegadas para la Administración Central de cada Cuartel General tramitarán en régimen centralizado los expedientes de incorporación de créditos de presupuesto corriente por reintegros.

A este fin, las correspondientes cartas de pago figurarán entre la documentación justificativa de los libramientos, centralizándose posteriormente los resguardos complementarios originales en dichas Ordenaciones Delegadas, donde se comprobarán que en los mismos figuran, al menos, la aplicación presupuestaria del mandamiento objeto del reintegro, número de éste, fecha en que se hizo efectivo, e importe del reintegro, no comprendiendo en ningún caso un mismo resguardo complementario cantidades procedentes de varios libramientos.

Estos resguardos complementarios serán remitidos directamente por las Ordenaciones Delegadas para la Administración Central de los Cuarteles Generales, agrupados y relacionados, a la Intervención General de la Administración del Estado, solicitando la incorporación de los mismos a la Cuenta de Gastos Públicos, y comunicarán a la Subsecretaría de Defensa haberlo efectuado.

Las Ordenaciones Delegadas para la Administración Central de los Cuarteles Generales completarán estos expedientes al recibir los documentos de control, ya contabilizados, cuando el Ministerio de Hacienda remita a la Ordenación General de Pagos de Defensa los documentos «I» correspondientes.

6) RESIDUOS DE PRESUPUESTO CERRADOS (RESULTAS)

Al cierre definitivo del ejercicio económico, la Ordenación General de Pagos de Defensa confeccionará la Relación Nominal de Acreedores clasificada por Servicios, capitulados, artículos y conceptos, por el saldo de obligaciones resultante en 30 de abril, obtenido en la captura de datos incluidos en los documentos «O» cursados por las distintas Ordenaciones Delegadas, y remitirá seguidamente desglose de dicha relación, en la parte que les afecte, a todos los Servicios Centrales y Ordenaciones e Intervenciones Delegadas.

En estos desgloses constarán, entre otros datos, la aplicación presupuestaria que tuvo el crédito en el ejercicio cerrado, con cargo al que se contrajo la obligación, el nombre del acreedor, el saldo resultante en 30 de abril de la obligación, la nueva aplicación presupuestaria y el número de referencia que ha de figurar en el documento «P» a expedir a partir del 1 de mayo siguiente, así como el Servicio Central que administra el crédito, y a la vista de estos datos y de la justificación correspondiente de los libramientos, las Ordenaciones Delegadas tramitarán directamente a la Ordenación General de Pagos de Defensa en la forma reglamentada, los documentos «P».

7) INCORPORACION DE CREDITOS ANULADOS EN EJERCICIOS ANTERIORES QUE HAYAN SERVIDO DE BASE PARA EL RECONOCIMIENTO DE OBLIGACIONES DE EJERCICIOS CERRADOS. (RESIDUOS ADICIONALES DE PRESUPUESTO CERRADO)

Las Obligaciones de ejercicios cerrados que hubieran tenido dotación en el presupuestos del año durante el cual se ejecutaron y cuyo importe por falta de justificación o de cualquier otra formalidad no pudieron reconocerse y contraerse en cuentas, siempre que tengan cabida dentro de la cantidad que como sobrante del respectivo crédito se anuló en la liquidación del presupuesto a que se refieran, serán tramitadas en régimen centralizado por las Ordenaciones Delegadas de Pagos para la Administración Central de cada Cuartel General, de acuerdo con las siguientes normas:

7.1. Al finalizar cada ejercicio económico, la Ordenación General de Pagos de Defensa remitirá a las Ordenaciones Delegadas de Pagos para la Administración Central de cada Cuartel General que les afecten, una relación de los saldos anulados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley 11/1977, de 4 de enero, General Presupuestaria. A la vista de esta relación, las Ordenaciones Delegadas de Pagos para la Administración de los Cuarteles Generales abrirán una ficha por cada concepto o subconcepto presupuestario, a efectos de que por las mismas puedan expedirse y llevar cuenta a las certificaciones de saldo suficiente para cubrir las obligaciones que se reclamen en el exce-

so que como sobrante se anuló en la liquidación del presupuesto, en el crédito del servicio autorizado para el año durante el cual se ejecutó y devengó la obligación.

7.2. Las reclamaciones con cargo a ejercicios cerrados se efectuarán trimestralmente. A tal efecto los Cuerpos, Centros o Dependencias formularán los expedientes adicionales en el primer mes de cada trimestre, en los que harán constar las Cajas Pagadoras que deberán efectuar el pago, en su caso, cursándose por los Interventores de estos Servicios, antes del día 5 del mes siguiente, una vez examinados, a la Intervención Delegada General del respectivo Cuartel General.

7.3. La Intervención Delegada General de cada Cuartel General, después de examinadas y censuradas dichas reclamaciones, remitirá los expedientes a la Ordenación Delegada para la Administración Central respectiva, la que a su vez incorporará a las mismas las certificaciones de saldo suficiente a que se refiere el apartado 7.1 anterior y las remitirá a la Intervención General de la Administración del Estado acompañados de relación nominal.

7.4. La autorización de la incorporación de remanentes precisos para su abono en el capitulado de ejercicios cerrados se comunicará por la Dirección General de Presupuestos a las Ordenaciones Delegadas de Pagos para la Administración Central, devolviendo los expedientes para que pueda proponerse el pago de las cantidades reconocidas, al mismo tiempo que dicha Dirección remitirá los documentos «I» correspondientes a la Ordenación General de Pagos de Defensa.

7.5. Finalmente la Ordenación General de Pagos de Defensa remitirá los documentos de control de dichas incorporaciones, una vez contabilizados, a las Ordenaciones Delegadas de Pagos para la Administración Central respectivas las que enviarán seguidamente los expedientes originales aprobados a la Ordenación Delegada que ha de expedir y autorizar el documento «ADOP» correspondiente, tramitándose éste en la forma prevista normalmente en la Orden del Ministerio de Defensa de 10 de octubre de 1979.

8) EXPEDICION DE CERTIFICADOS DE EXISTENCIA DE CREDITO

En relación con el apartado 3.2.2 de la Orden del Ministerio de Hacienda de 22 de marzo de 1979, que desarrollaba el Real Decreto 313/1979, por el que se establecía la mecanización de la Contabilidad de Gastos Públicos en el Departamento de Defensa, y de la autorización concedida al Gobierno en el artículo 25 de la Ley 85/1961, de 23 de diciembre, para revisar, a propuesta del Ministerio de Hacienda, las normas relativas a Contabilidad del Estado, rendición de cuentas y ordenación de Pagos en la medida que fuera necesario para llevar a cabo la mecanización de dichos Servicios, así como la reorganización de los mismos que sea consecuencia de aquélla. Los Certificados de Existencia de Crédito y sus anulaciones a que se refiere la Ley de 19 de marzo de 1912, serán expedidos por los Servicios de Contabilidad de las Jefaturas, Direcciones o Servicios Centrales de este Departamento que administran créditos y sus delegados.

9) CUENTA DE LIBRAMIENTOS ORDENADOS

Con el fin de que la Ordenación General de Pagos de Defensa pueda conocer exactamente, antes de rendir mensualmente la Cuenta de Gastos Públicos, si todos los documentos en fase P contabilizados fueron remitidos a las Cajas Pagadoras de Hacienda, las que a su vez han de figurarlos en las Cuentas de Obligaciones Diversas, y por tanto en la Intervención General de la Administración del Estado se fiscaliza todos los meses si el abono en la Cuenta de Gastos Públicos corresponde al cargo en la Cuenta de Obligaciones Diversas, se estableció en la Orden del Ministerio de Defensa de 10 de octubre de 1979 (apartado 6), la obligación por parte de las Ordenaciones Delegadas de confeccionar una Cuenta de Libramientos Ordenados que, previa intervención, será autorizada y remitida por los Ordenadores respectivos al Ordenador General de Pagos de Defensa.

A estos efectos, los Ordenadores e Interventores Delegados darán exacto cumplimiento a este apartado, debiendo tener entrada las Cuentas de Libramientos Ordenados en la Ordenación General de Pagos de Defensa, el día 5 del mes siguiente a que se refieren las operaciones incluidas en las mismas, cuyo formato normalizado se acompaña a esta Resolución.

Número de copias

— Ordenación General de Pagos de Defensa.
— Ordenación Delegada de Pagos correspondiente.
— Intervención Delegada de la Ordenación Delegada de Pagos respectiva.

El saldo existente, con carácter excepcional, en la Cuenta de Libramientos Ordenados deberá incluirse como primera partida de cargo en la del mes siguiente y sucesivos, hasta su compensación definitiva, relacionándose detalladamente cada uno de los documentos en fase P que lo integran.

A efectos de que las Intervenciones Delegadas correspondientes puedan fiscalizar el «Cargo» de esta cuenta, las Ordenaciones Delegadas de Pagos facilitarán a aquellas Dependencias, para este acto, los Resúmenes de Cargo que incluya, hasta que por la Ordenación General de Pagos de Defensa pueda obtenerse una copia más de dichos Resúmenes, por nueva edición de impresos, que será destinada con carácter definitivo a dichas Intervenciones.

Madrid, 5 de febrero de 1980.

El Almirante, Secretario General para Asuntos Económicos,
JAIME DIAZ DEUS

RESUMEN

Importa el CARGO .....

Importa la DATA ..... _____

SALDO .....

DEMOSTRACION DEL SALDO

N.º asiento	Aplicación	Importe íntegro	Caja pagadora	Motivo de la anomalía

Fecha .....

EL JEFE DE CONTABILIDAD,

V.º B.º

EL ORDENADOR DELEGADO DE PAGOS

EL INTERVENTOR,

MINISTERIO DE DEFENSA

CUARTEL GENERAL DE .....

ORDENACION DELEGADA DE PAGOS DE .....

Cuenta de LIBRAMIENTOS ORDENADOS que rinde esta ORDENACION DELEGADA A LA GENERAL DE PAGOS DE DEFENSA en cumplimiento a lo dispuesto en la Orden de 10 de octubre de 1979.

Sección ..... **Mes** ..... Ejercicio .....

CARGO

Fecha resumen de cargos	Número resumen	Importe	Observaciones
Total CARGO			

DATA

Fecha cargo	Número	Importe	Caja pagadora	Observaciones
Total DATA				

ESTADO MAYOR DEL EJERCITO

Secretaría General

XIX CURSO EXTRAORDINARIO DE ESPECIALIZACION LOGISTICA

2.925 Se nombran concurrentes del XIX Curso de Especialización Logística, convocado por Orden 1.006/20/80 a los siguientes jefes.

Diplomados de Estado Mayor

Teniente coronel de Caballería don Rafael Casas de la Vega.
Teniente coronel de Ingenieros don Guillermo Pérez Bujones.
Teniente coronel de Artillería don Manuel García Godoy.
Teniente coronel de Caballería don Carlos Balmori Ruiz.
Comandante de Infantería D. Juan Valverde Rodao.
Otro, D. Jerónimo Gregorio Pareja.
Comandante de Artillería D. Ramón Pérez-Chao Romero.
Comandante de Caballería D. Eladio Baldovin Ruiz.

De las Armas

Teniente coronel de Caballería don Enrique Durango Pita.
Teniente coronel de Artillería don José González Palazón.
Comandante de Infantería D. Juan García de Carellán y Vázquez.
Comandante de Ingenieros D. Angel Lage Dávila.
Madrid, 20 de febrero de 1980.

El Teniente General J. E. M. E.,
GABEIRAS MONTERO

JEFATURA SUPERIOR DE PERSONAL

Secretaría General

ESTADO MAYOR GENERAL

Nombramientos

Excmos. Sres.: Con arreglo a lo dispuesto en el párrafo 2.º del artículo 4.º de la Orden de 14 de marzo de 1978 («Diario Oficial» núm. 70), se nombra representante del Consejo Superior de Acción Social en la Capitanía General de Baleares al General de División del Ejército, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», D. Juan Llop Pelegrí, cesando en la situación de disponible forzoso.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 18 de febrero de 1980.

RODRIGUEZ SAHAGUN

Excmos. Sres. Teniente General Jefe del Estado Mayor del Ejército, Subsecretario de este Ministerio, Capitán General de Baleares y...

(Del *B. O. del E.* n.º 45, de 21-2-80.)

Dirección de Personal

INFANTERIA

Destinos

2.926 La Orden 2.206/35/80, por la que se destinaba en vacante de Varias Armas al Instituto Social de las Fuerzas Armadas, Córdoba, al teniente auxiliar de Infantería D. Luis Calabria Martínez (3393), se anula a todos los efectos por corresponder dicha vacante a comandantes o capitanes, Escala activa, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», continuando dicho oficial en su anterior destino de la Zona de Reclutamiento y Movilización número 64.
Madrid, 21 de febrero de 1980.

El Teniente General J. E. M. E.,
GABEIRAS MONTERO

ARTILLERIA

Vacantes

2.927 Vacantes del Cupo de Varias Armas asignadas al Arma.
Clase C, tipo 9.º
C. I. R. núm. 11, Campamento de Araca (Vitoria).—Una de sargento primero o sargento.
Los peticionarios de esta vacante quedan dispensados de los plazos de mínima permanencia en sus actuales destinos.
Documentación: Papeleta de petición de destino que será remitida al Cuartel General del Ejército (Dirección de Personal).
Plazo de admisión de solicitudes: Será de diez días hábiles contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial», debiendose tener en cuenta lo previsto en los artículos 10 al 17 del Reglamento sobre provisión de vacantes de 31 de diciembre de 1976 (D. O. núm. 1/77).
Madrid, 21 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

OFICINAS MILITARES

Agregaciones

2.928 Por necesidades del servicio, se concede nueva prórroga de agregación por tres meses, sin perjuicio del destino que voluntario o forzoso pueda corresponderle, al Cuartel General de la Capitanía General de Baleares, al comandante de Oficinas Militares, Escala activa, D. Salvador Capella Piza (1780), disponible forzoso en Baleares, plaza de Palma de Mallorca y agregado al mencionado Cuartel General.
Madrid, 21 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

Destinos

2.929 Para cubrir la vacante anunciada en segunda convocatoria, clase C, tipo 7.º, por Orden 1.994/32/80, de 4 de febrero, existente en el Estado Mayor del Ejército, se destina, con carácter voluntario, al capitán de Oficinas Militares,, Escala activa, don Juan Padilla García (2435), del Servicio Geográfico del Ejército.
Madrid, 21 de febrero de 1980.

El Teniente General J. E. M. E.,
GABEIRAS MONTERO

AGRUPACION OBRERA Y TOPOGRAFICA DEL SERVICIO GEOGRAFICO

Bajas

2.930 Según comunica el capitán General de la Primera Región Militar, el día 5 de febrero de 1980, falleció en la plaza de Madrid el capitán topógrafo D. Antonio Cordón Abad (121), que tenía su destino en la Plana Mayor de la Agrupación Obrera y Topográfica del Servicio Geográfico.
Esta baja produce vacante para el ascenso.
Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

Ascensos

2.931

Por existir vacante y reunir las condiciones exigidas en la Ley de 19 de abril de 1977 (D. O. núm. 155), se asciende al empleo de capitán topógrafo, con la antigüedad de 5 de febrero de 1980, al teniente topógrafo don Angel Galarreta Sáenz (127), de la Plana Mayor de la Agrupación Obrera y Topográfica, en vacante clase C, tipo 9.º, quedando disponible forzoso en la guarnición de Madrid.

Este ascenso produce vacante que se da al ascenso.

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.932

Por existir vacante y reunir las condiciones exigidas en el Decreto de 31 de marzo de 1944 (D. O. núm. 83) y Orden de 1 de julio de 1946 («Diario Oficial» núm. 149), se asciende al empleo de alférez topógrafo, con antigüedad de 5 de febrero de 1980, al subteniente topógrafo D. Joaquín Gimeno de García (171), de la Comisión Geográfica núm. 3 (Valencia), en vacante clase C, tipo 9.º, quedando disponible forzoso en la guarnición de Valencia.

Este ascenso produce vacante que se da al ascenso.

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.933

Por existir vacante y reunir las condiciones exigidas en el Decreto de 31 de marzo de 1944 («Diario Oficial» núm. 83), Orden de 30 de enero de 1956 (D. O. núm. 25) y Ley de 8 de junio de 1977 (D. O. núm. 134), se asciende al empleo de brigada topógrafo, con antigüedad de 5 de febrero de 1980, al sargento primero topógrafo D. Rogelio García Gavira (208), de la Comisión Geográfica núm. 3 (Valencia), en vacante clase C, tipo 9.º, quedando confirmado en su actual destino.

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.934

Por reunir las condiciones exigidas en la Ley 44/77, de 8 de junio (D. O. núm. 134), se asciende al empleo de subjefe de taller (brigada), con antigüedad de 18 de febrero de 1980, a los maestros de taller de primera (sargentos primeros), que a continuación se relacionan, quedando en la situación y guarnición que para cada uno se indica:

Maestro de taller de primera (sargento primero) D. Alfredo Monte Monte (71), de la Plana Mayor de la Agrupación Obrera y Topográfica del Servicio Geográfico, en vacante de clase C, tipo 9.º, quedando confirmado en su actual destino.

Otro, D. Luis Sánchez Martín (72), de la Plana Mayor de la Agrupación Obrera y Topográfica del Servicio Geográfico, en vacante de clase C, tipo 9.º, quedando confirmado en su actual destino.

Estos ascensos no producen vacante para el ascenso.

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

Trienios

2.935

La Orden 2.415/38/80, de 7 de febrero, por la que se concedía trienios entre otros, al teniente topógrafo de la Comisión Geográfica núm. 5 (Zaragoza), D. Federico Baguena Sánchez (137), se rectifica en el sentido de que al citado teniente le corresponden nueve trienios (tres de proporcionalidad 10 y seis de proporcionalidad 6).

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

VARIAS ARMAS

Vacantes

2.936

Plantilla eventual.

Libre designación.

Una de coronel de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», existente en el Museo del Ejército (Madrid).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.937

Clase C, tipo 7.º

Una de coronel de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», plantilla eventual correspondiente a la I. G. 174/204, asignada a la Capitanía General de la 9.ª Región Militar (Granada).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.938

La Orden 2.679/41/80 se rectifica en el sentido de que la vacante de coronel que se anuncia es del Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo» en lugar del de «Mando de Armas» como en la misma se hacía constar.

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.939

Clase C, tipo 7.º

Una de teniente coronel de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», existente en la Dirección de Servicios Generales del Ejército, 2.ª Jefatura, Servicio de Catalogación, Madrid.

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de peticiones: Quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.940

Libre designación.

Una de comandante de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Destino de Arma o Cuerpo», plantilla eventual correspondiente a la I. G. 174/204, asignada a la Representación de la Jefatura de Patronatos de Huérfanos de Militares en El Ferrol del Caudillo.

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.941

De carácter burocrático.

Clase C, tipo 9.º

Para comandantes de cualquier Arma de la Escala especial de jefes y oficiales (de mando), existentes en los Organismos que a continuación se indican:

Plantilla fija

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 11 (Madrid).—Una.

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 22 (Cádiz).—Una.

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 23 (Badajoz).—Una.

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 25 (Córdoba).—Una.

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 33 (Alicante).—Una.

Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 34 (Albacete).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 35 (Murcia).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 41 (Barcelona).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 42 (Gerona).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 44 (Tarragona).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 51 (Zaragoza).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 52 (Soria).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 53 (Teruel).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 66 (Bilbao).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 67 (Santander).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 75 (Palencia).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 76 (León).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 82 (Pontevedra).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 92 (Málaga).—Una.
Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 111 (Santa Cruz de Tenerife).—Una.

A los peticionarios de la vacante de la Zona de Reclutamiento y Movilización núm. 66 (Bilbao) se les exime del plazo de mínima permanencia en su actual destino.

Documentación: Papeleta de petición de destino, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.942

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 21 (Sevilla).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.943

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 22 (Sevilla).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.944

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 25 (Algeciras, Cádiz).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.945

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», para el mando de la Compañía de Policía Militar núm. 41 (Barcelona).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.946

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 43 (Lérida).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.947

Plantilla eventual.
De clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», para el mando de la Compañía de Policía Militar núm. 64 (Bilbao).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Los peticionarios de esta vacante quedan dispensados del plazo de mínima permanencia en sus actuales destinos.

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Diez días hábiles, contados a partir del siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.948

Plantilla eventual.
Clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 62 (Burgos).

Preferencia para ocupar esta vacante: Infantería y Caballería (indistintamente).

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Quince días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

2.949

Plantilla eventual.
De clase C, tipo 7.º

Una de capitán de cualquier Arma, Escala activa, Grupo de «Mando de Armas», existente en la Compañía de Policía Militar núm. 63 (Pamplona).

Preferencia para ocupar esta vacan-

te: Infantería y Caballería (indistintamente).

Los peticionarios de esta vacante quedan dispensados del plazo de mínima permanencia.

Documentación: Papeleta de petición de destino y Ficha-resumen, que se remitirá al Cuartel General del Ejército, Dirección de Personal.

Plazo de admisión de papeletas: Diez días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de la presente Orden en el «Diario Oficial».

Madrid, 19 de febrero de 1980.

El General Director de Personal,
GONZALEZ FUSTER

DIRECCION GENERAL DE LA GUARDIA CIVIL

Retiros

La Orden 89/2/80, se rectifica como sigue:

Página 30, columna tercera:

Subteniente D. Félix Camara Elorza; su segundo apellido es Elorz.

Madrid, 20 de febrero de 1980.

Ingresos

2.950

Superadas las pruebas de aptitud que determina la Orden de 28 de febrero de 1974 (D. O. núm. 54), y para dar cumplimiento al apartado 09 de la misma, se convoca a los aspirantes que a continuación se relacionan, que da principio con el soldado Joaquín Abad Jiménez y termina con el marinero Diego Utrera Calvente, para desarrollar el período de instrucción y Curso de Formación de Guardia Civil, en la Academia que se señala.

Estos aspirantes, sólo a efectos administrativos y de formación, causarán alta en el Centro de Instrucción de la Guardia Civil el día primero de marzo próximo y alta definitiva en el Cuerpo citado como guardias segundos, una vez que terminen con aprovechamiento el período de instrucción y curso citado.

Los jefes de los Cuerpos a que pertenezca el personal en activo servicio dispondrán que efectúen su presentación en las Jefaturas de las Comandancias de la Guardia Civil de la provincia donde se encuentren el día 26 del presente mes de febrero, a fin de que puedan estar incorporados en el destino que se les asigna el día primero del indicado mes de marzo, precisamente.

Tanto los jefes de los Cuerpos como los de los Centros y demás Dependencias dispondrán que, asimismo, las documentaciones originales del personal baja en los suyos respectivos, cerradas en fin del citado mes de febrero, sean cursadas a las Comandancias en que radican sus expedientes de ingreso, que es la que se menciona antes del nombre de cada uno de ellos, en el plazo máximo de dos meses, a partir de la fecha de la presente Orden.

A la Academia de Guardias de Ubeda

541 Comandancia (Bilbao).—Joaquín Abad Jiménez (72.246.381), soldado, 4.º Tercio Sahariano de La Legión.

631 Comandancia (Pontevedra).—Luis Abeledo Buján (76.801.814), soldado, Z. R. y Movilización núm. 82.

231 Comandancia (Córdoba).—Fernando Avila Cruz (30.458.764), paisano.

152 Comandancia (Las Palmas).—Francisco Acosta González (42.781.852), soldado, Regimiento Mixto de Artillería núm. 94.

231 Comandancia (Córdoba).—Luis Afán de Rivera Barrero (30.434.868), soldado, Z. R. y Movilización núm. 25.

322 Comandancia (Albacete), Alfonso Aguilera Caraballo (5.165.670), paisano.

3.ª Móvil (Barcelona).—Benito Agúndez Rebollo (6.966.385), cabo, Z. R. y Movilización núm. 17.

641 Comandancia (La Coruña).—José Alamancos García (33.242.904), paisano.

211 Comandancia (Sevilla).—Antonio Alvarez Salguero (28.568.113), cabo primero, Agrupación Mixta de Encuadramiento núm. 2.

421 Comandancia (Tarragona).—Gabriel Alvarez Ortuño (39.656.725), soldado, Regimiento de Infantería Badajoz número 26.

632 Comandancia (Orense).—Jorge Alvarez Pérez (34.927.655), soldado, Regimiento Mixto Ingenieros núm. 3.

622 Comandancia (Zamora).—Juan Alvarez López (11.734.170), paisano.

321 Comandancia (Murcia).—Miguel Alvaro Alegría (22.454.993), cabo primero, Regimiento de Infantería Aerotransportable (La Coruña).

311 Comandancia (Valencia).—Antonio Alcaraz Jiménez (73.754.322), soldado, Batallón Mixto de Ingenieros, Brigada Caballería Jarama.

1.ª Móvil (Madrid).—Antonio Aldonza Santos (51.682.431), cabo C.R.M. Agrupación de UU. y SS. núm. 1, Ejército del Aire.

1.ª Móvil (Madrid).—Alvaro Alonso Suárez (51.340.992), cabo, Escuadrón del Cuartel General del Aire.

253 Comandancia (Ceuta).—Juan Amaya Mármol (45.058.893), cabo primero, C.R.M. Zona Movilización de la Comandancia General de Ceuta.

211 Comandancia (Sevilla).—Fernando Amuedo Romero (31.591.880), soldado, C.M.R. Regimiento de Infantería Argel núm. 27.

612 Comandancia (León).—Luis Arce García (9.722.794), paisano.

612 Comandancia (León).—Isidro Arias Cubero (10.031.221), soldado, Regimiento de Artillería Lanzacohetes de Campaña de Astorga, León.

251 Comandancia (Málaga).—Miguel Arjona Reina (23.311.062), paisano.

3.ª Móvil (Barcelona), José Arteaga Cordero (37.277.231), paisano.

632 Comandancia (Orense).—Abel Arrojo Otero (34.608.017), cabo, Regimiento de Infantería Zamora núm. 8.

611 Comandancia (Valladolid).—Agustín Asensio Juárez (12.232.376), soldado, Regimiento de Infantería San Marcial núm. 7.

311 Comandancia (Valencia).—Salomón Asensio Sánchez (22.668.864), soldado, Ala núm. 11 de la Base Aérea de Manises.

242 Comandancia (Algeciras).—Francisco Vaca Vasallo (31.822.232), soldado, Regimiento Motorizado de Caballería Almansa núm. 5.

311 Comandancia (Valencia).—Eugenio Bacete Gasso (20.398.283), soldado, Regimiento de Infantería Vizcaya núm. 21.

212 Comandancia (Huelva).—Jesús Baena Campos (80.031.763), paisano.

242 Comandancia (Algeciras).—Salvador Valverde Vicario (31.824.559), soldado, Regimiento de Artillería de Campaña núm. 28.

612 Comandancia (León).—César Valdueza Rubio (10.180.102), soldado, Regimiento Acorazado de Caballería Almansa núm. 5.

321 Comandancia (Murcia).—Blas Valera Sánchez (22.464.917), soldado Comandancia Militar de Marina de Cartagena.

253 Comandancia (Ceuta).—Francisco Vallecillo Vélez (45.064.453), paisano.

1.ª Móvil (Madrid).—Felipe Bayo Leal (5.362.327), cabo, Agrupación UU. y SS. núm. 1, Primer Región Aérea.

251 Comandancia (Málaga).—Cristóbal Bandera Espildora (24.878.264), cabo primero ZR,M núm. 92.

621 Comandancia (Salamanca).—Luis Varas Morille (7.826.126), cabo, C.M.R. del Regimiento de Zapadores de la R. General, Salamanca.

241 Comandancia (Cádiz).—Gregorio Barea Gutiérrez (31.595.487), soldado, Z.R. y M. núm. 22.

642 Comandancia (Lugo).—José Varela Vázquez (33.827.945), soldado, Agrupación Mixta de Encuadramiento número 8.

411 Comandancia (Barcelona).—Martín Barrera Pérez (38.487.124), soldado, C.M.R. 3.ª Región Aérea.

313 Comandancia (Baleares).—Bartolomé Bauza Fernández (42.961.013), soldado, Regimiento de Infantería Palma núm. 47.

251 Comandancia (Málaga).—José Vázquez Caro (24.826.087), soldado, Aragón núm. 17.

211 Comandancia (Sevilla).—José Vázquez Pino (27.285.772), paisano.

112 Comandancia (Madrid).—Rafael Vázquez Martín (7.442.051), cabo primero, Bandera Paracaidista de Alcalá de Henares.

261 Comandancia (Granada).—José Vega Rodríguez (24.130.013), soldado, Z. Marítima del Estrecho.

241 Comandancia (Cádiz). — Juan Vega Iglesia (31.619.363), soldado, Z. Marítima Estrecho.

222 Comandancia (Cáceres).—Manuel Vega Serrano (76.106.399), soldado, Parque y Talleres de Artillería, 1.ª Región Militar.

651 Comandancia (Oviedo).—Pedro Velasco Jaimez (10.579.081), soldado, Regimiento de Redes Permanentes y S.E.T. (Madrid).

311 Comandancia (Valencia).—José Belmar Hernández (22.677.281), paisano.

312 Comandancia (Alicante).—José Bellido Delgado (31.596.566), cabo primero, Intendencia, Grupo Logístico.

512 Comandancia (Palencia).—Julián Benito Estalayo (14.563.326), soldado, Parque y Talleres Automóviles.

312 Comandancia (Alicante).—José Bernabéu López (21.378.870), cabo, Regimiento Mixto de Infantería España núm. 18.

312 Comandancia (Alicante).—Constantino Bernal López (22.110.765), cabo, Base Aérea de Los Llanos.

231 Comandancia (Córdoba).—Juan Bernal Castell (75.676.511), soldado, Regimiento Infantería Valladolid número 65.

221 Comandancia (Badajoz).—Luis Vicente González (8.797.999), paisano.

232 Comandancia (Jaén).—Mariano Víctor Porras (25.938.086.), cabo, Z.R. y Movilización núm. 94.

421 Comandancia (Tarragona).—Manuel Vidal Comi (40.915.548), paisano.

642 Comandancia (Lugo).—Enrique Vila Flores (33.853.756), paisano.

251 Comandancia (Málaga).—Antonio Villena Medina (24.862.279), paisano.

221 Comandancia (Badajoz).—Fidel Blanco Tejado (30.194.034), soldado, C.M.R. Regimiento Infantería Granada número 34.

641 Comandancia (La Coruña).—Juan Boedo Prego (32.398.690), soldado, C.M.R. Regimiento Infantería Mérida núm. 44.

331 Comandancia (Castellón). — Julián Bordallo Rodríguez (18.904.675) soldado, Z.R. y Movilización núm. 32.

251 Comandancia (Málaga).—José Bravo Conesa (45.269.832), cabo, Sección Movilización Subinspección Melilla.

1.ª Móvil (Madrid).—Gonzalo Briones Ansaldo (384.669), paisano.

312 Comandancia (Alicante).—Francisco Buiges Pascual (73.990.532), paisano.

242 Comandancia (Algeciras).—Francisco Burgos García (32.015.907), cabo primero, Regimiento Mixto Ingenieros núm. 6.

311 Comandancia (Valencia).—Javier Cava Echegoyen (22.637.463), cabo, Ala núm. 46.

231 Comandancia (Córdoba).—José Caballero Granados (30.191.334), soldado, Regimiento Infantería Argel número 27.

242 Comandancia (Algeciras).—Cristóbal Cabello López (31.821.367), soldado, Regimiento Infantería Príncipe número 3.

152 Comandancia (Las Palmas).—Domingo Cabrera Ramos (42.774.992), soldado, Regimiento Artillería núm. 17.

612 Comandancia (León).—Daniel Calvo Alvarez (10.038.450), soldado, Regimiento Caballería Acorazado Montesa núm. 3.

113 Comandancia (Cuenca).—Francisco Calvo Castillo (70.505.684), soldado, C.R.M. 1.ª Región Aérea.

521 Comandancia (Pamplona).—Rufino Calvo Ripa (16.511.346), cabo primero, C.R.M. 3.ª Región Aérea.

222 Comandancia (Cáceres).—Fermín Caldito Herrero (15.802.283), soldado, C.M.R. Regimiento Infantería Ordenes Militares núm. 37.

261 Comandancia (Granada).—Antonio Calero Arias (24.131.892), soldado, C.M.R. Tercio de Levante de Cartagena.

232 Comandancia (Jaén).—Pedro Calero Barragán (25.940.699), soldado, Z.R. y Movilización núm. 94.

511 Comandancia (Santander).—Juan Calleja Elías (13.720.976), cabo, C.I.R. núm. 5.

313 Comandancia (Baleares).—Francisco Campins Ayuso (42.999.470), paisano.

321 Comandancia (Murcia).—Salvador Campoy Marín (22.468.031), cabo, Academia General del Aire.

412 Comandancia (Manresa).—Julián Cañadas Romano (46.513.084), soldado, Regimiento Infantería Palma número 47.

262 Comandancia (Almería).—Antonio Capel Jiménez (27.226.055), soldado, Z.R. y Movilización de Almería.

261 Comandancia (Granada).—Antonio Cardenas Alvarez (27.240.524), cabo, Zona Marítima del Estrecho.

211 Comandancia (Sevilla).—Pedro Carmona Gutiérrez (28.668.460), paisano.

311 Comandancia (Valencia).—Francisco Carrasco Reyes (22.555.520), soldado, Grupo Regional de Sanidad Militar.

111 Comandancia (Madrid).—Garcilaso Casado Muñoz (50.024.246), cabo primero, C.M.R. Regimiento Infantería Inmemorial del Rey núm. 1.

142 Comandancia (C. Real).—Angel Castellanos Barahona (5.625.480), cabo, Z.R.M. núm. 14.

632 Comandancia (Orense).—Constantino Castro Román (34.926.832), paisano.

641 Comandancia (La Coruña).—José Castro Padín (32.614.281), soldado, C.M.R. Zona Marítima del Cantábrico.

232 Comandancia (Jaén). — Juan Castro Grima (26.443.819), soldado, Z.R.M. núm. 94.

642 Comandancia (Lugo).—Ramón Castro Pena (33.846.797), soldado, Grupo Regional de Intendencia número 8.

431 Comandancia (Zaragoza).—Antonio Catalán Plano (17.137.207), soldado, Agrupación Unidades y Serv. número 3, 3.ª Región Aérea.

3.ª Móvil (Barcelona).—Juan Cebrián López (37.786.690), soldado, Z.R.M. núm. 41.

651 Comandancia (Oviedo).—Manuel Ceñera Martín (11.057.137), soldado, Regimiento Infantería Príncipe número 3.

431 Comandancia (Zaragoza).—José Cervantes López (39.320.592), marinero, Escuela Naval Militar de Marín (Pontevedra).

632 Comandancia (Orense).—Cipriano Cid Rodríguez (34.901.852), soldado, Regimiento Artillería Mixta núm. 2.

231 Comandancia (Córdoba).—Enrique Coca Antibón (30.391.413), soldado, Z.R.M. núm. 25.

313 Comandancia (Baleares).—Juan Colom Sagreras (42.980.887), soldado, Base Aérea de Son S. Juan.

221 Comandancia (Badajoz).—Antonio Cordero Serrano (8.694.207), cabo primero, Regimiento Artillería Campaña número 42.

3.ª Móvil (Barcelona).—Gustavo Coro González (76.560.470), soldado, Z.R.M. núm. 41.

222 Comandancia (Cáceres).—José Cortés Perianes (6.952.736), soldado, Regimiento Infantería Ordenes Militares núm. 37.

262 Comandancia (Almería).—Pedro Corrales García (27.237.784), cabo, Comandancia de Marina de Almería.

222 Comandancia (Cáceres).—José Crespo Martín (7.943.668), soldado, Regimiento Artillería Antiaérea número 71.

152 Comandancia (Las Palmas).—Carmelo Cruz Amador (42.769.759), soldado, Centro Instrucción Reclutas número 7 Marines.

3.ª Móvil (Barcelona).—José Cruz Jiménez (46.032.631), soldado, Z.R.M. núm. 41.

232 Comandancia (Jaén).—Fernando Cubillo Salcedo (75.061.740), cabo, Z.R.M. núm. 94.

311 Comandancia (Valencia).—José Cubillo Aznar (22.633.839), soldado, Unidad Helicópteros núm. 2.

(Continuará.)

LOS SUSCRIPTORES OFICIALES, NO REMITIRAN EL IMPORTE DE LA SUSCRIPCION, HASTA QUE NO RECIBAN EL CARGO CORRESPONDIENTE.

SERVICIO DE PUBLICACIONES DEL EJERCITO.—«DIARIO OFICIAL»
Palacio de Buenavista Alcalá, 51 Madrid - 14