

Gestión de Higiene Alimentaria de la Consejería de Sanidad, quien podrá ser objeto de recusación de acuerdo con lo previsto en el artículo 29 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

6. TERMINACIÓN ANTICIPADA.

6.1.- Según lo previsto en el artículo 8.1 del Real Decreto 1398/93, en caso de reconocimiento espontáneo de la responsabilidad por parte del infractor, el procedimiento podrá ser resuelto directamente con la imposición de la sanción que proceda, la cual será modulada por tal circunstancia.

6.2.- En los demás supuestos esta Administración dispone, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42.3.a) de la Ley 30/1992, de un plazo de seis meses, a contar desde la fecha del presente acuerdo de incoación, para notificar a los interesados la resolución que debe ser dictada en el presente procedimiento. Transcurrido dicho plazo se producirá la caducidad del procedimiento y archivo del expediente.

7. NOTIFICACIONES.

7.1.- Comuníquese el presente acuerdo al Instructor del procedimiento, dándole traslado de las actuaciones a los efectos procedentes.

7.2.- Se informa a la empresa expedientada que dispone de un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente la de la recepción de este escrito, para aportar cuantas alegaciones y documentos considere oportunos o, en su caso, proponer prueba concretando los medios de que pretenda valerse.

7.3.- El expediente queda, desde ahora, puesto de manifiesto a la empresa interesada advirtiéndole que, en el supuesto de que no sean efectuados descargos al contenido de esta providencia de iniciación, la misma podrá ser considerada como propuesta de resolución.

Santander, a 26 de agosto de 2009.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.»

Santander, 28 de septiembre de 2009.—El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.
09/14570

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de Resolución de expediente sancionador 53/09/SAN en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado notificar a doña Isabel Arroyo Santamaría, en relación con establecimiento «BAR YOLI'S», con último domicilio en barrio La Mata 38, bajo de San Felices de Buelna (Cantabria), a través del Servicio de Correos y no habiendo sido posible realizar tal notificación por causas no imputables a esta Administración, se procede de acuerdo con lo previsto en el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a la notificación del presente edicto:

«Vistas las actuaciones llevadas a cabo por el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria correspondientes al procedimiento sancionador de referencia, iniciado de oficio y los documentos incorporados al expediente número 53/09/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.-Con fecha 25 de septiembre de 2006 se realiza visita de inspección al establecimiento de referencia, con el fin de comprobar las condiciones técnico higiénico sanitarias del mismo. Del resultado de la visita, se levanta el acta

número 9.391 en la que se constata la existencia de diversas deficiencias que infringen la normativa sanitaria en vigor.

2.- En fecha 12 de julio de 2007 se gira nueva visita de inspección al establecimiento de referencia con el objeto de comprobar el grado de subsanación de las deficiencias encontradas en la visita anterior. Se levanta el acta nº 10.528 en la que se constata que se ha procedido a realizar un cambio de titularidad en el establecimiento y que éste, ejerce la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas sin poseer la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento en vigor. Se le hace entrega del modelo oficial de solicitud de dicha autorización al objeto de que proceda a su presentación en el Registro de esta Consejería de Sanidad.

3.- En fecha 8 de agosto de 2007, el Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria le hace requerimiento para que, en el plazo de 10 días, presente en el Registro de la Consejería de Sanidad la correspondiente solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento. El 14 de agosto de 2007 tiene entrada en el Registro de esta Consejería con número de registro 17.344, modelo de solicitud de autorización sanitaria de elaboración de comidas preparadas

4.- Con motivo de la presentación de la mencionada solicitud de autorización sanitaria, el 29 agosto de 2007 se gira visita de inspección al establecimiento referenciado, levantándose el acta nº 17.071 en la que se constata una serie de deficiencias que incumplen la normativa sanitaria en vigor. En dicho acta se refleja que existe una estancia que en el plano aportado por la titular corresponde a la anexa al baño y zona de público a la que no se ha permitido el acceso. La titular indica que ahora se destina únicamente a uso privado.

5.- El 10 de septiembre de 2007 se le notifica comunicación de nueva visita de inspección en el establecimiento de referencia al objeto de comprobar que efectivamente la estancia que en el plano figura como destinada a uso público, en la actualidad está destinada a uso privado. El 10 de octubre de 2007 se gira visita de inspección y se levanta el acta nº 17.575 donde se comprueba que, efectivamente, el local se comparte con una estancia de uso particular. Se aporta reporte fotográfico del resultado de dicha inspección.

6.- El 26 de octubre de 2007 se le notifica requerimiento efectuado por el Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria al objeto de que, en el plazo de tres meses, proceda a la corrección de las deficiencias detectadas en las actas nº 17.071 y 17.575.

7.- En fecha 17 de marzo de 2008 los Inspectores de Salud Pública realizan visita de inspección al establecimiento titularidad de la interesada constatando la no subsanación de las deficiencias señaladas.

8.- El 16 de abril de 2008 se notifica a la interesada resolución dictada por el Director General de Salud Pública en virtud de la cual resuelve clausurar la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en el establecimiento y resolución de caducidad del expediente y archivo de las actuaciones, no pudiendo ejercer la interesada la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en tanto no cuente con la correspondiente autorización.

9.- Con motivo de comprobar el cumplimiento de la resolución de clausura de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas, la Autoridad Inspectora gira visita de inspección en el establecimiento de referencia en fecha 29 de mayo de 2008 y constata en el acta nº 21.022 que el bar está abierto al público no realizando el servicio de comidas preparadas en el momento de la inspección.

10.- En fecha 10 de diciembre de 2008 se gira nueva visita de inspección al objeto de proceder a la comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias y la actividad desarrollada, pudiéndose constatar en el acta nº 25.638 importantes deficiencias de higiene que incumplen la normativa sanitaria en vigor y que se detallan a continuación.

Junto a dicho acta se aporta reporte fotográfico del estado del establecimiento.

11.- Con fecha 11 de mayo de 2009 se notifica a la interesada Providencia de Iniciación de expediente sancionador en la que se le imputa la comisión de cinco infracciones administrativas leves consistentes en:

- Deficiencias relativas a las condiciones técnico-higiénico sanitarias de los locales: existencia de importante estado de desorden y deficiente estado de limpieza y mantenimiento del establecimiento, el lavabo no funciona correctamente, debido a que el tubo de evacuación pierde agua; el lavabo carece de secado higiénico de manos y no se aplica un procedimiento adecuado de lucha contra las plagas.

- Deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los equipos.

- Deficiencias relativas al etiquetado y presentación de los productos alimenticios, hay un envase de salsa brava con fecha de consumo preferente julio de 2008, tres palmeras con fecha de consumo preferente de 8 de diciembre de 2008

- Deficiencias en relación con la trazabilidad de los productos alimenticios, no se presentan albaranes de origen de productos alimenticios.

- Deficiencias relativas a la documentación en la formación alimentaria de los manipuladores, no se acredita la formación en higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos.

12.- Con fecha 29 de junio de 2009 se da trámite de audiencia, por el órgano instructor, otorgando un plazo de 15 DÍAS hábiles, desde la notificación del escrito, el 5 de junio de 2009, para aportar cuantas alegaciones se consideren oportunas.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

1.- Deficiencias relativas a las condiciones técnico-higiénico-sanitarias de los locales:

- Punto 1 del capítulo I del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

- Punto 3 del capítulo I del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

- Punto 4 del capítulo I del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

- Punto 4 del capítulo IX del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

2.- Deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los equipos: punto 1 del capítulo V del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

3.- Comercialización de productos caducados: artículo 5 del Real Decreto 1801/2003 de 26 de diciembre sobre seguridad general de los productos.

4.- Deficiencias en relación con la trazabilidad: artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los Procedimientos relativos a la seguridad alimentaria sobre higiene de los productos alimenticios.

5.- Deficiencias relativas a la documentación en la formación alimentaria de los manipuladores: artículo 4 apartado 1 y artículo 5 apartado 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y artículo 4 apartados 1 y 2 del Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

3. TIPIFICACIÓN.

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de cinco infracciones administrativas leves previstas en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Las infracciones descritas podrán ser sancionadas con multa de hasta 3.005,06 euros, cada una de ellas, conforme se establece en el artículo 36 apartado 1 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

4. COMPETENCIA.

En virtud de la calificación inicial máxima asignada a la infracción administrativa supuestamente cometida, sería el Director General de Salud Pública el órgano competente para dictar la resolución que corresponda en el presente procedimiento, a tenor de lo dispuesto en el artículo 12.3 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. RESPONSABILIDADES.

Se considera responsable de la infracción a Dña. Isabel Arroyo Santamaría, imputada en el presente procedimiento, como titular del establecimiento «BAR YOLI'S», sito en la localidad de San Felices de Buelna.

6. FUNDAMENTOS DE DERECHO.

PRIMERO.- La primera infracción imputada, conforme a la Providencia de Iniciación de 11 de mayo de 2009, se refiere a deficiencias en relación a las condiciones higiénico sanitarias de los locales vulnerándose los artículos siguientes:

- Punto 1 del capítulo I del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

«1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento».

- Punto 3 del capítulo I del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

«3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de sistema conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.»

- Punto 4 del capítulo I del anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

«4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.»

- Punto 4 del capítulo IX del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios.

«4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).»

SEGUNDO.- Con relación a la segunda de las infracciones relativa al estado de limpieza de los equipos se infringe el punto 1 del capítulo V del Anexo II del R (CE) 852/2004, de 29 de abril, sobre higiene de los productos alimenticios que establece:

«1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;

b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;

c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, y

d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.»

TERCERO.- El tercero de los hechos se refiere a la comercialización de productos caducados vulnerándose el artículo 5 del Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre. Sobre seguridad general de los productos:

«Artículo 5. Deberes de los distribuidores.

1. Los distribuidores tienen el deber de distribuir sólo productos seguros, por lo que no suministrarán productos cuando sepan, o debieran saber, por la información que poseen y como profesionales, que no cumplen tal requisito.

2. Los distribuidores actuarán con diligencia para contribuir al cumplimiento de los requisitos de seguridad aplicables, en particular, durante el almacenamiento, transporte y exposición de los productos.

3. Dentro de los límites de sus actividades respectivas, participarán en la vigilancia de la seguridad de los productos puestos en el mercado, en concreto:

a. Informando a los órganos administrativos competentes y a los productores sobre los riesgos de los que tengan conocimiento.

b. Manteniendo, durante un plazo de tres años después de haber agotado las existencias de los productos, y proporcionando la documentación necesaria para averiguar el origen de los productos, en particular la identidad de sus proveedores, y, en caso de no ser minoristas, su destino, y proporcionando aquella, en su caso, a las autoridades que la soliciten.

c. Colaborando eficazmente en las actuaciones emprendidas por los productores y los órganos administrativos competentes para evitar dichos riesgos.»

CUARTO.- Se constata también en las actas de Inspección de Salud Pública deficiencias en relación con la trazabilidad de los productos por lo que se vulnera el artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los Procedimientos relativos a la seguridad alimentaria sobre higiene de los productos alimenticios que señala concretamente:

«Artículo 18. Trazabilidad

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos,

o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

5. Podrán adoptarse disposiciones para la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo en relación con sectores específicos de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 58”.

QUINTO.- En relación a las deficiencias relativas a la documentación en la formación alimentaria de los manipuladores debemos acudir al artículo 4 apartado 1 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos que concreta:

«Artículo 4. Formación continuada de los manipuladores.

1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.»

A mayor abundamiento el artículo 4 apartado 2 del Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria establece que:

«Artículo 4. Acreditación de la formación.

1. La formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos, salvo lo previsto en los apartados 2 y 5 de este artículo, deberá ser acreditada mediante la obtención de certificados de formación, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo I del presente Decreto.

2. En el caso de manipuladores de alimentos de mayor riesgo, la formación deberá ser acreditada mediante la obtención de un carné de manipulador, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo II del presente Decreto. Dichos carnés serán expedidos por la autoridad sanitaria competente o por la entidad autorizada cuando aquella lo delegue. La vigencia del carné de manipulador será de 4 años, y deberá ser renovado antes de su vencimiento”.

SEXTO.- En relación a los hechos imputados en el presente Procedimiento Sancionador, señalar que queda constancia de los mismos en el citado acta nº 25.638 de 10 de diciembre de 2008, produciéndose así la vulneración de los preceptos normativos transcritos con anterioridad.

Los preceptos infringidos ya citados al comienzo de esta exposición, tienen como finalidad imponer a las empresas del sector alimentario la obligación expresa de conservar los productos alimenticios en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación. Esto es, que en todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios estén debidamente protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda

considerarse razonablemente desaconsejable para su consumo.

Por tanto, del examen del expediente administrativo existente, han quedado constatadas fehacientemente la comisión de las infracciones imputadas anteriormente descritas, habiéndose vulnerado así la normativa sanitaria en vigor. Dicho incumplimiento tiene su inmediato reflejo en el acta de Inspección de Salud Pública mencionada, la cual tiene el valor probatorio suficiente para demostrar la responsabilidad de la interesada en los hechos imputados, tal y como señala el artículo 137 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común:

«Los hechos constatados por funcionarios a los que se reconozca la condición de autoridad, y que se formalicen en documento público observando los requisitos legales pertinentes, tendrán valor probatorio sin perjuicio de las pruebas que en defensa de los respectivos derechos e intereses puedan señalar o aportar los propios administrados.»

Vistos los escritos de alegaciones, los textos legales citados y demás normas de general y procedente aplicación

RESUELVO

Que se imponga a doña Isabel Arroyo Santamaría, imputada en el presente procedimiento, como titular del establecimiento «BAR YOLI'S», sito en la localidad de San Felices de Buelna, una sanción de mil euros (1.000 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de las

infracciones cometidas de conformidad con el siguiente desglose:

- 400 euros, por las deficiencias en relación con las condiciones higiénicas y estructurales de los locales.
- 150 euros, por las deficiencias en relación con las condiciones higiénicas y estructurales de los equipos.
- 200 euros, por deficiencias relativas al etiquetado y presentación de los productos.
- 150 euros, por las deficiencias en relación con la trazabilidad de los productos.
- 100 euros, en relación a las deficiencias relativas a la documentación en la formación alimentaria de los manipuladores.

7. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, cabe interponer Recurso de Alzada ante el Consejero de Sanidad en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en que se produzca esta notificación, de acuerdo con lo previsto en el artículo 128, de la Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en relación con el artículo 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Santander, 10 de septiembre de 2009.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.»

Santander, 25 de septiembre de 2009.—El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.
09/14571

DELEGACIÓN DEL GOBIERNO

Notificación de iniciación de expedientes sancionadores

De conformidad con lo dispuesto en los arts. 59.5 y 61 de la Ley 30/92 de 26 de Noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/99 de 13 de Enero, se hace pública notificación de la iniciación de los expedientes sancionadores que se indican, instruidos por la Delegación del Gobierno en Cantabria, a las personas o entidades denunciadas que se relacionan en hoja aparte ya que, habiéndose intentado la notificación en el último domicilio conocido, ésta no se ha podido practicar. Los correspondientes expedientes obran en la Sección de Derechos Ciudadanos y Seguridad Ciudadana, de la Delegación del Gobierno en Cantabria, ante la cual les asiste el derecho de alegar por escrito lo que en su defensa estimen conveniente, con aportación o proposición de las pruebas que consideren oportunas, dentro del plazo de quince días hábiles, contados desde el siguiente al de la publicación del presente en el Boletín Oficial de Cantabria.

Transcurrido dicho plazo sin que haya hecho uso del derecho para formular alegaciones y/o aportar o proponer pruebas, se dictarán las oportunas Resoluciones.

Santander, 28 de septiembre de 2009.—El delegado del Gobierno P.D. el secretario general (B.O.C. de 21 de agosto de 2007) Miguel Mateo Soler.

EXPEDIENTE	INTERESADO	NIF/CIF	LOCALIDAD	A. INICIACIÓN	PRECEPTO INFRINGIDO	SANCIÓN (€)
1344/2009	JOSE MANUEL COUCHEIRO CALVIÑO	52470028J	Arona	14/08/2009	25.1	390,66
1372/2009	JAVIER FERNANDEZ DE LA CRUZ	72081616F	Camargo	01/09/2009	25.1	480,81
1374/2009	DAVID PISA VIZARRAGA	72185884Q	Medio Cudeyo	01/09/2009	25.1	480,81
1382/2009	PEDRO PEREZ JIMENEZ	72105583P	Santander	02/09/2009	25.1	150,26
1385/2009	MIGUEL ANGEL IBARGUEN CHACARRO	13749193T	Santander	02/09/2009	25.1	480,81
1394/2009	IVAN GONZALEZ ALONSO	72731457Y	Arrasate/Mondragón	04/09/2009	25.1	300,52
1400/2009	JESUS MANRIQUE RODRIGUEZ	20193016M	Santander	07/09/2009	25.1	480,81
1401/2009	ARKAITZ GONZALEZ BARQUIN	16082779Y	Erandio	07/09/2009	25.1	300,52
1461/2009	RAFAEL VALLINA BORBOLLA	72146060M	Valdáliga	11/09/2009	25.1	480,81
1462/2009	TOMAS MOISES LOPEZ SALSINES	50296534L	Santander	11/09/2009	25.1	300,52