

### III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### AYUNTAMIENTO DE

72

#### MADRID

#### RÉGIMEN ECONÓMICO

#### Pleno del Ayuntamiento Secretaría General

Acuerdo del Pleno de 21 de diciembre de 2012, por el que se aprueba la modificación de la ordenanza fiscal reguladora de la tasa por prestación de servicios de higiene y salud pública.

El Pleno del Ayuntamiento, en sesión extraordinaria y urgente celebrada el día 21 de diciembre de 2012, adoptó el siguiente acuerdo:

“Aprobar la modificación de la ordenanza fiscal reguladora de la tasa por prestación de servicios de higiene y salud pública que figura como anexo del presente acuerdo, y que, una vez publicado su texto en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, entrará en vigor el 1 de enero de 2013”.

Lo que se hace público para general conocimiento, advirtiéndose de que dicho acuerdo agota la vía administrativa, pudiéndose interponer contra el mismo, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 10 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de cualquier otro que se estime oportuno.

Seguidamente se procede a publicar íntegramente el texto aprobado.

## ANEXO

Artículo único. *Modificación de la Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública.*

La Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública queda modificada como sigue:

Se modifica el artículo 6, que queda redactado del siguiente modo:

«Artículo 6. La cuota que corresponda abonar por la prestación de cada uno de los servicios a los que se refiere esta ordenanza se determinará según cantidad fija o en función de los elementos o factores que se indican en las siguientes tarifas:

Epígrafe A) Análisis de alimentos, bebidas y productos que interesan a la higiene y sanidad

	<u>Euros</u>
1. Aguas de pozo:	
a) Análisis de Control: Incluye los siguientes parámetros: Olor, Turbidez, Color, pH, Conductividad, Nitritos, Nitratos, Amonio, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Sulfatos, Cloruros, Bacterias coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas).....	151,30
b) Análisis Completo. Incluye los siguientes parámetros: Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Nitratos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Cloruros, Sulfatos, Calcio, Magnesio, Dureza, Residuo seco, Alcalinidad, Cianuros, Fluoruros, Sílice, Fosfatos, Boro, Sodio, Potasio, Aluminio, Hierro, Manganeseo, Cobre, Cinc, Plata, Arsénico, Cadmio, Mercurio, Níquel, Plomo, Cromo, Antimonio, Selenio, Bacterias coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas).....	529,34
2. Aguas suministradas a través de una red de distribución pública o privada:	
a) Control en el grifo del consumidor. Incluye los siguientes parámetros: Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Bacterias coliformes y Escherichia coli .....	91,90

b) Análisis completo. Incluye los siguientes parámetros:

Euros

Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, Nitritos, Nitratos, Cloro libre, Cloro combinado, Oxidabilidad al permanganato, Cloruros, Sulfatos, Calcio, Magnesio, Dureza, Residuo seco, Alcalinidad, Cianuros, Fluoruros, Sílice, Fosfatos, Boro, Sodio, Potasio, Aluminio, Hierro, Manganeso, Cobre, Cinc, Plata, Arsénico, Cadmio, Mercurio, Níquel, Plomo, Cromo, Antimonio, Selenio, Bacterias coliformes, Escherichia coli, Enterococos y Clostridium perfringens (incluidas esporas) ..... 529,34

3. Aguas de piscina. Incluye los siguientes parámetros:

Cloro libre, Cloro combinado, Cloro total, Amonio, Nitritos, Conductividad, Turbidez, Oxidabilidad al permanganato, pH, Aerobios a 37°C, Coliformes totales y fecales, Enterococos, Staphylococcus aureus, Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa ..... 147,81

Determinaciones aisladas:

a) Por cada ensayo químico (alcalinidad, amonio, cloro residual, dureza, fluoruros, nitratos, nitritos, oxidabilidad, sílice, sulfatos)..... 20,96

b) Por cada ensayo físico (conductividad, pH, residuo seco, turbidez) ... 13,49

4. Análisis biológicos y parasitológicos en alimentos y Aguas:

a) Análisis de un solo germen microbiológico ..... 20,13

b) Análisis de un germen microbiológico con prueba de confirmación .... 39,16

c) Diagnóstico de triquina ..... 27,85

d) Diagnóstico de Brucelosis ..... 15,94

e) Detección de inhibidores ..... 43,31

f) Diagnóstico de Botulismo ..... 44,82

g) Detección de toxinas lipofílicas ..... 44,82

h) Detección de biotoxinas paralizantes ..... 44,82

i) Detección de nematodos de la familia anisakidae ..... 22,41

j) Determinación de productos genéticamente modificados ..... 330,51

k) Detección de genoma de Legionella spp y de Legionella pneumophila en muestras ambientales - aguas - ..... 68,27

5. Análisis físico-químico de aguas, alimentos y bebidas:

a) Análisis de elementos metálicos en alimentos, bebidas y envases

1.º Metales (Sodio, Potasio, Calcio, Magnesio, Cinc, Hierro, Cobre, Aluminio, Plomo, Cadmio, Estaño), cada uno ..... 30,67

2.º Ensayos de cesión en objetos cerámicos (Plomo, Cadmio, Cromo y Níquel y Exudación total), cada uno ..... 30,67

	<u>Euros</u>
3.º Metales con sistema generador de hidruros / vapor frío (Mercurio, Arsénico, Antimonio y Selenio), cada uno.....	79,31
b) Análisis de residuos con detección MS-MS en alimentos y bebidas:	
1.º Acrilamida, Cloranfenicol y Sulfonamidas, cada uno .....	46,97
2.º Residuos de plaguicidas (Lista Pública de Ensayos), por CGases/MS .....	104,63
3.º Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP's) en aceites y productos de la pesca .....	69,06
c) Análisis por cromatografía líquida HPLC en alimentos y bebidas [Ácido domóico, Aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2 y totales), Aflatoxina (M1), Azúcares (Glucosa, Fructosa, Sacarosa, Maltosa, Lactosa y Azúcares totales), Colorantes artificiales hidrosolubles, Colorantes artificiales liposolubles (Sudan I y Sudán IV), Conservadores (Ácido sórbico, ác. benzóico y sus ésteres), Edulcorantes artificiales (Sacarina, Aspartame, Ciclamato, Acesulfame), Fumonisinas (B1 y B2), Furfural, Histamina, Nitratos y nitritos, Ocratoxina A, Patulina y Cafeína], cada uno .....	69,06
d) Análisis por cromatografía de gases en alimentos y bebidas [Alcoholes alifáticos (aceites de oliva), Análisis de Triglicéridos (detección de grasas extrañas en grasas lácteas), Ceras, Colesterol (grasas y alimentos multicomponente), Composición en ácidos grasos (aceites y grasas), Composición en ácidos grasos (alimentos y lácteos), Composición esteróica y/o esteroles totales, Determinación de isómeros trans, Eritrodiol + uvaol, Estigmastadienos / Esterenos, Estudio de la fracción grasa en alimentos: grasa saturada, mono-insaturada, poli-insaturada e isómeros trans totales, Etanol residual, Metanol y congéneres volátiles (aldéhdos, ésteres y alcoholes superiores)], cada uno .....	57,01
e) Análisis por otras técnicas cromatográficas:	
Determinaciones de compuestos polares en aceites calentados:	
1.º Método simplificado (Sep-pak).....	26,36
2.º Método oficial (Cromatografía en columna de sílice).....	69,06
f) Análisis por enzimoimmunoensayo o electroforesis en alimentos y bebidas [Gluten, Identificación de especie animal, Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2 y totales)], cada uno.....	60,88
g) Análisis físico-químico por técnicas gravimétricas (Cenizas, Extracto seco total, Humedad, Peso neto y escurrido, glaseado), cada uno .....	15,81

h) Análisis físico-químico por técnicas volumétricas, Espectrofotométricas, refractométricas y otras:

	<u>Euros</u>
1.º Acidez de la grasa (acidez libre), Acidez total, Acidez volátil, pH, Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta para aceites, Índice de peróxidos, Dióxido de azufre y Cloruros, cada uno.....	15,81
2.º Ácido Bórico, Fosfatos, Grado alcohólico, Grados Brix, Grasa, Hidroxiprolina, Proteínas, cada uno .....	26,68
3.º Análisis Nutricional (Valor energético, Proteína, Grasa, Hidratos de carbono), cada uno.....	73,14
4.º Contenido en materia insaponificable .....	33,74
5.º Fibra .....	89,87
6.º Grado alcohólico volumétrico (aerometría o densitometría electrónica).....	26,68

*Normas de aplicación al epígrafe A)*

1. Los certificados que expida el Laboratorio no dan fe más que de la muestra presentada para su análisis.

2. Cuando no aparezcan específicamente definidos en ninguna de las tarifas recogidas en el epígrafe A) anterior ni los productos presentados para analizar, ni los ensayos a que den lugar la prestación de los servicios solicitados, será de aplicación aquella tarifa de las relacionadas con las que, por las características de la actividad analítica a desarrollar, presenten una identidad sustancial desde el punto de vista técnico.

3. Las tasas que se deriven por la realización del análisis contradictorio serán de cuenta de quien lo promueva; los originados por la realización de los análisis inicial y dirimente serán a cargo de la Empresa encausada, salvo que los resultados del dirimente rectifiquen los del análisis inicial, en cuyo caso ambos serán sufragados por la Administración.

4. El sobrante que quede de las muestras analizadas, calificadas como conformes con la legislación, se devolverá en el acto de entregarse el certificado, si el interesado lo reclama.

5. Las tarifas anteriores podrán ser objeto de las reducciones que, a continuación, se indican:

a) Del 15%, si el sujeto pasivo es el Estado o cualquiera de sus organismos autónomos, una Comunidad Autónoma o una Entidad Local o las entidades de derecho público de análogo carácter a los organismos autónomos del Estado, de tales Comunidades Autónomas o Entidades Locales.

b) Atendiendo al número de muestras presentadas para analizar, se aplicarán las siguientes reducciones:

- Del 10%, en los casos de 3 ó 4 muestras.
- Del 15%, en los casos de 5 ó 6 muestras.
- Del 20%, en los casos de 7 u 8 muestras.

- Del 25%, en los casos de 9 muestras.

- Del 30%, en los casos de 10 ó más muestras.

6. Las reducciones contempladas en los apartados a) y b) anteriores serán compatibles entre sí, y se aplicarán, por el orden en el que aparecen recogidas. En este caso, la segunda de las reducciones se practicará sobre la cuota resultante de aplicar la que le precede.

Euros

Epígrafe B) Control Zoonosario

1. Observación antirrábica en el domicilio del propietario del animal .	61,28
2. Observación en el Centro de Protección Animal.....	53,42
3. Recogida en la vía pública y / o domicilio de animales identificados y / o con dueño .....	48,16
4. Permanencia del animal en el Centro de Protección Animal, por cada día, o fracción de estancia .....	4,78
5. Eutanasia de animales de compañía.....	14,79
6. Entrega de animales por sus propietarios en el Centro de Protección Animal.....	33,41

Epígrafe C) Desinfección, Desinsectación y Desratización de solares y / o de edificios o locales de la Administración y de vehículos de servicio público

*a) Desinfectación*

GRUPO PRIMERO

Euros

Desinsectación ambiental (por cada metro cúbico o fracción) .....	0,17
Por cada desplazamiento y manipulación .....	40,99

GRUPO SEGUNDO

Eliminación de avisperos y colmenas en lugares públicos:

Por cada servicio, incluido desplazamiento .....	75,94
--------------------------------------------------	-------

*b) Desinfección*

Desinfección ambiental, por cada metro cúbico o fracción .....	0,06
Por cada desplazamiento y manipulación.....	40,99

*c) Desratización y desratonización*

Por cada punto de tratamiento de raticida .....	3,34
Por cada punto de tratamiento de ratonida .....	3,34
Por cada desplazamiento y manipulación.....	40,99

*d) Identificación de muestras biológicas. Bienes supuestamente contaminados con vectores*

Por cada actuación.....	41,69»
-------------------------	--------

Madrid, a 21 de diciembre de 2012.—El secretario general del Pleno, Federico Andrés López de la Riva Carrasco.

(03/41.847/12)

