



## **NORMAS RELATIVAS A LA PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MEDIEVAL DE ORIHUELA.**

### **PRIMERO.- OBJETO DE LAS BASES Y BENEFICIARIOS:**

Las presentes normas afectan a todos aquellos puestos, paradas, barracas, tabernas, etc., que vayan a ser instalados en la parte del Mercado Medieval gestionada directamente por el Excmo. Ayuntamiento de Orihuela, con independencia de las que establezca la empresa que preste el servicio en la parte cuya gestión se le haya otorgado.

Podrán solicitar la instalación al Excmo. Ayuntamiento de Orihuela:

- a) Los comerciantes y artesanos que ejerzan su actividad en el término municipal, que ofrezcan productos compatibles con la estética medieval y que estén domiciliados en Orihuela hasta un total de treinta, adjudicándose por sorteo.

El total de puestos o paradas reservados para comerciantes y artesanos se distribuirá de la siguiente forma:

Artesanía	15
Alimentación	15

- b) Las comparsas de Moros y Cristianos que estén integradas en la *Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santas Justa y Rufina"*, actualmente beneficiaria de Convenio con el Ayuntamiento.
- c) Asociaciones sin ánimo de lucro con sede social en Orihuela cuyo objetivo, establecido en sus Estatutos, sea la integración social de discapacitados tanto físicos como psíquicos, la inserción de personas en nuestra sociedad o la consecución de fines benéficos.
- d) Comisiones de Fiestas de los diferentes barrios y pedanías de Orihuela legalmente constituidas, hasta un total de seis, adjudicándose por sorteo.

El sorteo para la adjudicación de los puestos o paradas tendrá lugar el próximo viernes 20 de diciembre en el Salón de Plenos del Excmo. Ayuntamiento de Orihuela a las 12:00 horas.

### **SEGUNDO.- NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD:**

Todos los puestos, paradas o tabernas que vayan a ser instalados en la parte del Mercado Medieval que gestiona el Ayuntamiento que tengan relación con productos de alimentación, deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normativa específica del ámbito alimentario, y especialmente de las siguientes normas:



1. Capítulo III del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios,
2. Real Decreto 3484/2000, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
3. Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.
4. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios toda la norma de desarrollo para la venta de cualquier producto envasado y etiquetado incluido los refrescos.
5. Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto por el que se dictan normas para la preparación y conservación, en establecimientos públicos, de alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas.
6. Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de elaboración y comercialización de masas fritas, siendo de aplicación únicamente artículos 1.º y 2.º, los apartados 6 y 7 del artículo 9.º, el artículo 12 y el apartado 2 del artículo 13, en virtud del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se deroga parcialmente el Real Decreto 2507/1983
7. Decreto 228/2003, de 14 de noviembre del Consell de la Generalitat, sobre comercialización y venta de pan.
8. Real decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

En concreto, todos los puestos, paradas o tabernas que vayan a ser instalados en la parte del Mercado Medieval que gestiona el Ayuntamiento en los que se lleven a cabo tareas de elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Todos los productos deberán estar dispuestos de tal manera que el lugar donde se manipulen o expongan los alimentos esté adecuadamente protegido frente a cualquier fuente de contaminación y de las inclemencias del tiempo.
- b) Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas en cantidad necesaria para la actividad que desarrollen.
- c) Todos los materiales que entren en contacto directo con los alimentos, serán lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (de características tales, que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza).



- d) Los operadores deberán llevar a cabo buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Y cuando sea necesaria la limpieza de los productos alimenticios, con carácter previo a su elaboración, deberá hacerse de manera higiénica:
1. Deberá evitarse la contaminación cruzada de los alimentos, tanto en el almacenamiento como en la elaboración o en la manipulación.
  2. Todas las materias primas y alimentos elaborados cumplirán lo dispuesto en las correspondientes Reglamentaciones Técnico – Sanitarias, Normas de Calidad y demás normativa aplicable.
  3. En el caso de aquellos establecimientos que dispongan para su uso de mayonesas, salsas, cremas, en los que figure el huevo como ingrediente, se estará a lo dispuesto en la normativa específica (RD 1254/1991) y el huevo se sustituirá por ovoproductos pasteurizados.
  4. Prohibiciones: se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente aplicable, en cualquier caso no están permitidas las siguientes prácticas:
    - 4.1. La utilización de huevo crudo para la elaboración de salsas.
    - 4.2. La utilización de grasas animales o vegetales no autorizadas solas, o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.
    - 4.3. El refreír los productos contemplados en el artículo 2, del Real Decreto 2507/1983 (masas fritas, churros, buñuelos u otras denominaciones)
    - 4.4. La presencia de animales en los establecimientos de elaboración, almacenamiento o venta de alimentos.
- e) Se deberá contar con medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los residuos generados durante la actividad, ya sean líquidos o sólidos. En concreto deberán disponer de recipientes estancos provistos de cierre o tapa, que deberán ser retirados diariamente.
- f) En el caso de los aceites y grasas calentados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. En ningún caso serán vertidos a la red de alcantarillado público o contenedores, siendo su destino la recogida por empresa autorizada.
- g) Además se contará con los medios e instalaciones necesarias para el almacenamiento y recogida selectiva de aquellos residuos susceptibles de reciclaje.
- h) Deberá contar con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Este material se encontrará debidamente separado de cualquier producto alimenticio o alimentario.
- i) Todos los operadores deberán disponer de la documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos de legislación aplicable. En concreto:



1. Todos los alimentos que se encuentren ya elaborados procederán de establecimientos registrados y deberán contar con documentos de acompañamiento (facturas o albaranes) que garanticen la trazabilidad.
  2. Deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento; para ello, los vendedores deberán estar en posesión de facturas y documentos que acrediten la procedencia de la mercancía.
  3. Todos los productos se encontrarán correctamente etiquetados conforme a las correspondientes normas de calidad o normas específicas y conforme a lo dispuesto en el RD 1334/1999 del etiquetado.
- j) Se deberá contar con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios, en concreto los alimentos deberán estar correctamente envasados y en el caso de que existan alimentos perecederos deberán contar con instalaciones frigoríficas adecuadas.
- k) Los alimentos deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación, de manera que no existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios similares necesarios para este fin.
- l) Los productos alimenticios envasados estarán etiquetados reglamentariamente, conforme a las correspondientes normas específicas y conforme a lo dispuesto en el RD 1334/1999 del etiquetado.
- m) En el caso de venta a granel, se deberá indicar, al menos, la denominación de venta. Dicha denominación irá acompañada de las indicaciones recogidas en el anexo IV del Real Decreto 1334/1999.
- n) Todo el personal que se encuentre en puestos de alimentos deberá haber cursado programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios, y deberán disponer de los preceptivos certificados de formación.
- o) Así mismo, todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
- p) Las personas que estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea u otras enfermedades que puedan transmitirse a través de los alimentos, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta
- q) Los precios estarán expuestos y serán legibles y visibles al público.



- r) Se informará de manera clara y visible la prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

### **TERCERO.- NORMAS ESTÉTICAS:**

1. Todos los puestos tendrán que estar montados con jaimas o paradas artesanales de colores, nunca blancas o transparentes, que guarden la estética medieval.
2. La estructura de los puestos no podrá mostrar metal o plástico y los acabados consistirán en cerramientos de cañizo o de todo tipo de maderas y demás materiales de estética antigua. No estará permitido el uso de elementos de calefacción que alteren la estética.
3. Las mesas y sillas serán de madera y su iluminación sólo podrá consistir en velas o lámparas de aceite.
4. Todas aquellas personas que trabajen en las paradas o tabernas tienen que ir ataviados con ropajes de la época medieval.
5. La música ambiental será de estilo celta, medieval o similar.
6. La disposición de tomas de corriente y cableado estarán situadas al menos a medio metro de altura, no permitiéndose aquellas que estén al ras del suelo.
7. Las tomas de corriente y cableado deberán estar recogidas adecuadamente, no estando permitido dejarlas descolgadas.

### **CUARTO.- NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO:**

1. Las carpas o jaimas tienen que estar homologadas, y las lonas y el material utilizado tienen que ser ignífugos.
2. Las tabernas o paradas que necesiten gas o fuego deberán disponer de un extintor homologado ubicado en una zona de fácil acceso.
3. La medida máxima para las tabernas será de 10 m. de largo por 5 m. de ancho (incluyendo jaima, sillas y mesas) y la máxima de las paradas será 5 m. de largo por 3 m. de ancho. No obstante, las comparsas embajadoras dispondrán de una ubicación y dimensiones especiales, determinadas por la Concejalía de Festividades del Excmo. Ayuntamiento de Orihuela.
4. La instalación de las paradas y tabernas se llevará a cabo en plazas y calles que no corten el tráfico desde el miércoles 29 de enero por la tarde-noche. El resto efectuarán el montaje el jueves 30 de enero a partir de las 14:00 horas.
5. El desmontaje se efectuará el domingo 2 de febrero a partir de las 23:00h, dejando las calles y plazas totalmente desocupadas esa misma noche.



6. Los horarios de apertura y cierre de todos los puestos y paradas será de 10:00h hasta 23:00h, salvo para las barracas y tabernas, cuyo horario de apertura será de 10:00h y para el cierre de las mismas, se estará a lo dispuesto en la normativa de la Consellería de Gobernación de la Comunidad Valenciana, reguladora de los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos para el año 2013.
7. El Ayuntamiento, por medio de la Concejalía de Festividades, tiene la potestad de desmontar cualquier parada cuando estime que se incumple cualquiera de las cláusulas reflejadas en estas bases o por cualquier otra causa de interés público.
8. El Ayuntamiento no será responsable de robos o destrozos que pudieran ocurrir.

#### **QUINTO.- DE LA AUTORIZACIÓN:**

El Ayuntamiento, por medio de la Concejalía de Festividades, será el encargado de autorizar, decidir y conceder la ubicación de puestos, paradas, barracas, tabernas, etc., que vayan a ser instalados en la parte del Mercado Medieval gestionada directamente por él.

La autorización será personal e intransferible, y en la misma se hará constar el titular, pudiendo ser revocada atendiendo a la desaparición de las circunstancias que dieron lugar a su otorgamiento, o por incumplimiento de las presentes bases.

En ningún caso podrá concederse a un mismo sujeto más de una autorización.

No estará permitido el arriendo, subarriendo o cesión de los puestos por el Excmo. Ayuntamiento de Orihuela a empresas privadas ni a particulares, debiendo ser gestionadas exclusivamente por los miembros de dichos colectivos.

#### **SEXTO.- LAS OBLIGACIONES DE LOS AUTORIZADOS:**

Serán obligaciones de los titulares de los puestos:

1. Cumplir y hacer cumplir a quienes de ellos dependan las presentes bases. Los titulares de las autorizaciones serán responsables de las infracciones que cometan en función de lo establecido en estas bases.
2. Suministrar o facilitar las funciones de información, vigilancia e inspección y respetar y acatar las decisiones de los Agentes de la Autoridad y personas encargadas de la organización.
3. Respetar los horarios establecidos para la venta al público, así como de montaje y desmontaje de los puestos, paradas y tabernas.
4. La no asistencia al Mercadillo en alguno de los días de su celebración, podrá suponer la pérdida de la autorización.
5. El montaje y desmontaje de los puestos, paradas o tabernas, así como la retirada de mercancías y residuos, y el mantenimiento de aquellos en las debidas



condiciones de seguridad y limpieza, respetando las líneas de limitación de cada puesto y las zonas marcadas para la entrada a comercios y edificios.

6. Responder de los daños y perjuicios que puedan originarse con las instalaciones y elementos de pertenencia.
7. No estará permitido el acceso de vehículos en horario de mercado, salvo los expresamente autorizados.

### **SÉPTIMO.- SANCIONES:**

Los titulares de las autorizaciones serán responsables del incumplimiento que cometan en función de lo establecido en las presentes bases.

El incumplimiento de estas bases podrá conllevar el levantamiento de la instalación durante los días de celebración del Mercado Medieval.

El grave incumplimiento de las mismas podrá suponer la pérdida de derecho a participar de la actividad regulada por ellas durante el periodo de dos años consecutivos. Se entenderá como grave incumplimiento de las bases:

1. Carecer de la perceptiva autorización municipal.
2. La falta de asistencia injustificada durante dos días de celebración del Mercado.
3. La no limpieza reiterada del puesto o taberna y su entorno una vez finalizada la actividad y retiradas las instalaciones.
4. El arriendo, subarriendo o cesión del puesto autorizado.
5. La obstrucción o negativa a suministrar o facilitar las funciones de información, vigilancia o inspección.
6. El desacato o desconsideración grave de los vendedores para con los Agentes de la Autoridad o personas encargadas de la organización.
7. La venta de productos o artículos en deficientes condiciones.

### **OCTAVO.- PLAZOS Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR JUNTO CON LA SOLICITUD:**

Las solicitudes se formalizarán mediante la presentación del formulario adjunto como Anexo I de las presentes bases, entendiéndose su entrega como la aceptación de las bases.

Podrán presentarse en el Registro General del Ayuntamiento de Orihuela hasta el jueves 05 de diciembre del 2013 incluido, o por cualquiera de los medios previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/92.

Se deberá especificar en la solicitud:

- a) Las medidas de la parada.
- b) La actividad que se va a ejercer.
- c) Productos se van a comercializar, aportando material gráfico del mismo.



Los artesanos y vendedores ambulantes a los que se refieren las presentes bases deberán presentar, adjunto a la solicitud, además:

- a) Propuesta seguro de responsabilidad civil para dicha actividad.
- b) Declaración responsable adjunta a las presentes bases como Anexo II.
- c) Material gráfico de los productos que se pretenden comercializar.
- d) Una vez concedido y notificado el permiso para el montaje, deberá entregarse el seguro de responsabilidad civil sobre dicha actividad, en el plazo máximo de una semana.
- e) Certificado de la Agencia Tributaria que acredite estar dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas o altas, fechado en 2013.
- f) Último recibo de Seguridad Social (Autónomo) o alta.
- g) Certificado de Suma - Gestión Tributaria de estar al corriente de los tributos municipales en el Ayuntamiento de Orihuela.
- h) Certificado de empadronamiento.
- i) Carnet de manipulador de alimentos de dos miembros por puestos, paradas, barracas, tabernas, etc. (sólo aquellos que manipulen alimentos).

Los representantes de las comparsas deberán adjuntar a la solicitud:

- a) Propuesta seguro de responsabilidad civil para dicha actividad.
- b) Declaración responsable adjunta a las presentes bases como Anexo II.
- c) Una vez concedido y notificado el permiso para el montaje, deberá entregarse el seguro de responsabilidad civil sobre dicha actividad, en el plazo máximo de una semana.
- d) Carnet de manipulador de alimentos de dos miembros por puestos, paradas, barracas, tabernas, etc... (sólo aquellos que manipulen alimentos).
- e) Certificado que acredite pertenecer a la Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos “Santas Justa y Rufina”.

Las demás asociaciones sin ánimo de lucro, así como las Comisiones de Fiestas de los diferentes barrios y pedanías de Orihuela, deberán adjuntar a la solicitud:

- a) Propuesta seguro de responsabilidad civil para dicha actividad.
- b) Declaración responsable adjunta a las presentes bases como Anexo II.
- c) Una vez concedido y notificado el permiso para el montaje, deberá entregarse el seguro de responsabilidad civil sobre dicha actividad, en el plazo máximo de una semana.
- d) Carnet de manipulador de alimentos de dos miembros por puestos, paradas, barracas, tabernas, etc... (sólo aquellos que manipulen alimentos).
- e) Los estatutos y CIF de dicha entidad.





**ANEXO I.**  
**SOLICITUD PARA LA INSTALACIÓN DE PUESTOS O PARADAS DE ORIHUELA**  
**EN EL MERCADO MEDIEVAL 2014**

DATOS PERSONALES DEL SOLICITANTE						
NOMBRE Y APELLIDOS					DNI	
DIRECCIÓN POSTAL						
CP		TELÉFONO		EMAIL		
DATOS DE LA ENTIDAD A LA QUE REPRESENTA						
<input type="checkbox"/> Comerciante <input type="checkbox"/> Artesano <input type="checkbox"/> Comparsa <input type="checkbox"/> Asociación <input type="checkbox"/> Comisión de Fiestas						
NOMBRE COMPLETO					CIF	
DIRECCIÓN EFECTOS DE NOTIFICACIONES						
CP		LOCALIDAD		TELÉFONO		
EMAIL				TIPO DE ACTIVIDAD		
MEDIDAS DE LA PARADA	Longitud: _____ metros.		Altura: _____ metros.		Profundidad: _____ metros.	
DOCUMENTACIÓN QUE APORTA						
<input type="checkbox"/> Propuesta de seguro de responsabilidad civil para la actividad a realizar. <input type="checkbox"/> Certificado de la Agencia Tributaria que acredite estar dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas o altas fechado en 2013. <input type="checkbox"/> Último recibo de Seguridad Social (Autónomo) o alta. <input type="checkbox"/> Certificado de Suma – Gestión Tributaria que acredite estar al corriente de los tributos municipales en el Ayuntamiento de Orihuela. <input type="checkbox"/> Certificado de empadronamiento. <input type="checkbox"/> Dos carnets de manipulador de alimentos. <input type="checkbox"/> Certificado que acredita pertenecer a la <i>Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santas Justa y Rufina"</i> (solo comparsas). <input type="checkbox"/> Estatutos y CIF de la asociación. <input type="checkbox"/> Declaración responsable (Anexo II). <input type="checkbox"/> Material gráfico de los productos a comercializar.						
DESCRIPCIÓN DE LA PARADA (decoración, actividad, vestimenta, etc.)						

- Se advierte que los servicios municipales podrán realizar visitas y consultas para la comprobación del cumplimiento de los requisitos establecidos en las bases.
- La entrega de esta solicitud supone la total aceptación de las bases.

Orihuela, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2013

Firma:

**EXCMO. SR. ALCALDE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA**

Los datos facilitados por usted en este formulario pasarán a formar parte de los ficheros automatizados propiedad del Excmo. Ayuntamiento de Orihuela y podrán ser utilizados por el titular del fichero para el ejercicio de las funciones propias de sus competencias. De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de protección de Datos de Carácter Personal, usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante instancia presentada ante el Registro General de Entrada del Ayuntamiento de Orihuela.



## ANEXO II. DECLARACIÓN RESPONSABLE.

DECLARACIÓN RESPONSABLE					
APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL				DNI/CIF	
DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIONES					
CP	LOCALIDAD	TELÉFONO		FAX	
EMAIL					
REPRESENTANTE					
DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIONES					
Ante el expediente de las Normas relativas al Mercado Medieval 2014:					
<p>El titular que suscribe formula la siguiente DECLARACIÓN RESPONSABLE de conformidad con lo establecido en el Artículo 71.bis, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y se compromete a mantener su cumplimiento durante el período de tiempo inherente a dicho reconocimiento o ejercicio.</p> <p>Declaro que la documentación presentada para acreditar el cumplimiento de las condiciones técnicas y administrativas son las correctas, manifestando bajo mi exclusiva responsabilidad que cumplo con todos los requisitos técnicos y administrativos previstos en la normativa vigente para proceder al inicio de la actividad, asumiendo las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiere lugar en caso de falsedad en cualquier dato, manifestación o documento de carácter esencial presentado y que no introduciré ninguna modificación en la instalación, sin legalizarla por el procedimiento que corresponda.</p> <p>Asimismo, y de forma expresa, se hace constar que la persona física o jurídica a la que represento, estoy/está al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.</p> <p>Que como empresario individual / o a la sociedad, asociación, etc. a la que represento no tengo/tiene deudas con el Ayuntamiento de Orihuela.</p> <p>Que presto mi consentimiento al Departamento de Festividades, para que pueda consultar y transmitir cuantos datos resulten precisos para comprobar la veracidad de los datos expuestos o comunicados, sin perjuicio de las restricciones que se prevean en las normas de aplicación.</p> <p>Que conozco y acepto todos los requisitos técnico-sanitarios establecidos en la normativa vigente para la instalación de locales ambulantes provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante).</p> <p>Que de conformidad con lo dispuesto en el Art. 71 bis de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, <b>comunico con carácter previo al inicio de la actividad</b> y declaro responsablemente que son ciertos cuantos datos y documentos han sido expuestos en la presente declaración responsable.</p>					

Y para que conste y surta los efectos oportunos, expido y firmo la presente declaración responsable en \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

Firma:

### EXCMO. SR. ALCALDE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA

Los datos facilitados por usted en este formulario pasarán a formar parte de los ficheros automatizados propiedad del Excmo. Ayuntamiento de Orihuela y podrán ser utilizados por el titular del fichero para el ejercicio de las funciones propias de sus competencias. De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de protección de Datos de Carácter Personal, usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante instancia presentada ante el Registro General de Entrada del Ayuntamiento de Orihuela.