

# GACETA OFICIAL

## ORGANO DEL ESTADO

AÑO LXII

PANAMA, REPUBLICA DE PANAMA, VIERNES 21 DE MAYO DE 1965

Nº 15.374

### — CONTENIDO —

#### MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Decreto Nº 237 de 4 de mayo de 1965, por el cual se nombra un Delegado.

#### MINISTERIO DE HACIENDA Y TESORO

*Dirección Consular y de Naves.* — *Ramo: Marina Mercante Nacional* Resuelto Nº 22 de 15 de enero de 1965, por el cual se aprueba Diligencia de Matricula.

Resuelto Nº 23 de 18 de enero de 1965, por el cual se declara nacional una nave y se ordena la expedición de la Patente Permanente de Navegación.

MINISTERIO DE TRAB. PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA Decreto Nº 383 de 24 de agosto de 1964, por el cual se dictan disposiciones de carácter sanitario.

Decreto Nº 158 de 23 de marzo de 1965, por el cual se designa con el nombre de Heracleo Barletta B., un Centro de Salud.

Avisos y Edictos.

### Ministerio de Relaciones Exteriores

#### NOMBRASE UN DELEGADO

DECRETO NUMERO 237  
(DE 4 DE MAYO DE 1965)

por el cual se nombra el Delegado Observador de Panamá a la Reunión del Consejo de Defensa Centroamericano.

*El Presidente de la República,*

en uso de sus facultades legales, y,

#### CONSIDERANDO:

Que Su Excelencia el Ministro de Gobierno y Justicia ha sido invitado por el Secretario General de la Organización de los Estados Centroamericanos para que asista como Observador a la Reunión del Consejo de Defensa Centroamericano;

Que Su Excelencia el señor Ministro de Gobierno y Justicia ha solicitado por Nota número 5637-DM de 28 de abril de 1965, que se le nombre como Observador para asistir al citado evento;

Que es facultad del Organismo Ejecutivo la designación de Delegados, Observadores o Representantes a Reuniones, Conferencias o Congresos en el extranjero;

#### DECRETA:

Artículo único: Nómbrase a Su Excelencia el Ministro de Gobierno y Justicia, Licenciado César Arrocha Graell, Delegado Observador de la República de Panamá a la Reunión del Consejo de Defensa Centroamericano que bajo los auspicios de la ODECA tendrá lugar en Managua, Nicaragua, del 10 al 15 de mayo de 1965 con categoría de Embajador Extraordinario y Plenipotenciario.

Parágrafo: Para los efectos fiscales se hace constar que los gastos que ocasione este nombra-

miento será por cuenta del Ministerio de Gobierno y Justicia.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los cuatro días del mes de mayo del año de mil novecientos sesenta y cinco.

MARCO A. ROBLES.

El Ministro de Relaciones Exteriores,

FERNANDO Eleta A.

### Ministerio de Hacienda y Tesoro

#### APRUEBASE DILIGENCIA DE MATRICULA

##### RESUELTO NUMERO 22

República de Panamá.—Ministerio de Hacienda y Tesoro.—Dirección Consular y de Naves.—Ramo: Marina Mercante Nacional.—Resuelto número 22.—Panamá, 15 de enero de 1965.

*El Ministro de Hacienda y Tesoro,*

en nombre y por autorización del Excelentísimo señor Presidente de la República,

#### CONSIDERANDO:

Que mediante Diligencia de Matricula número 88-PEXT. de 29 de mayo de 1964, el Inspector del Puerto, Jefe del Resguardo Nacional de Panamá abanderó e inscribió provisionalmente en el Registro de la Marina Mercante Nacional la nave denominada "Mogami", de Servicio Exterior;

Que los derechos correspondientes a la nacionalización de dicha nave han sido pagados al Tesoro Nacional mediante Liquidación número 86-084 de 29 de mayo de 1964;

Que el Título de Propiedad de la nave ha sido inscrito en el Registro Público, Sección de Personas Mercantil, al Tomo 507, Folio 152, Asiento 111.761;

#### RESUELVE:

Aprobar la Diligencia de Matricula número 88-PEXT. de 29 de mayo de 1964, expedida por el Inspector del Puerto, Jefe del Resguardo Nacional de Panamá, a favor de la nave denominada "Mogami" del porte de 23.00 toneladas brutas y 20.20 toneladas netas, de propiedad de Jirosol Shipping, S. A., con domicilio en Panamá, República de Panamá.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

DAVID SAMUDIO A.

La Viceministro de Hacienda y Tesoro,

Helena García M.

**GACETA OFICIAL**

ORGANO DEL ESTADO

ADMINISTRACION

ERNESTO SOLANILLA O.

Encargado de la Dirección.—Teléfono: 2-2612

OFICINA:

Avenida 9ª Sur—Nº 19-A 50  
(Relleño de Barraza)  
Teléfono: 2-3271

TALLERES:

Avenida 9ª Sur—Nº 19-A 50  
(Relleño de Barraza)  
Apartado Nº 3446

AVISOS, EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES

Administración Gral. de Rentas Internas.—Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11

PARA SUSCRIPCIONES VER AL ADMINISTRADOR

SUSCRIPCIONES:

Mínima: 6 meses. En la República: B/. 6.00.—Exterior: B/. 8.00  
Un año: En la República: B/. 10.00.—Exterior: B/. 12.00

TODO PAGO ADELANTADO

Número sueldo: B/. 0.05.—Sólo en la oficina de ventas de  
Impresos Oficiales, Avenida Eloy Alfaro Nº 4-11**DECLARASE NACIONAL UNA NAVE Y  
ORDENASE LA EXPEDICION DE LA  
PATENTE PERMANENTE DE  
NAVEGACION****RESUELTO NUMERO 23**

República de Panamá.—Ministerio de Hacienda y Tesoro.—Departamento Consular y de Naves.—Ramo: Marina Mercante Nacional.—Resuelto, número 23.—Panamá, 18 de enero de 1965.

*El Ministro de Hacienda y Tesoro,*  
en nombre y por autorización del Excelentísimo señor Presidente de la República,

**CONSIDERANDO:**

Que previo cumplimiento de los requisitos legales, el Cónsul (General) de Panamá en Londres, Inglaterra, abanderó e inscribió provisionalmente en el Registro de la Marina Mercante Nacional la nave denominada María, exConcordia;

Que los interesados solicitan se inscriba definitivamente en el Registro de la Marina Mercante Nacional la nave mencionada y se les expida la Patente Permanente de Navegación respectiva, ya que los derechos correspondientes a la nacionalización han ingresado al Tesoro Nacional mediante Liquidación Nº 28.076 de 22 de enero de 1963, y el Título de Propiedad ha sido inscrito en el Registro Público, Sección de Personas Mercantiles, al Tomo 506, Folio 294, Asiento 110.444.

Procede, pues, la expedición de la Patente Permanente de Navegación solicitada y, por lo tanto,

**RESUELVE:**

Declarar nacional y ordenar la expedición de la Patente Permanente de Navegación a la nave cuyas características correspondientes se expresan a continuación:

Nombre de la Nave: María.

Propietario: San Mitrofanos, S. A.

Domicilio: Panamá, República de Panamá.

Representantes (s): Franco y Franco.

Tendajes: Neto: 1450.00 — Bruto: 2569.00.

Letras de Radio: H O M E.

Patente Provisional: 3665-L.

Clase de nave: Vapor.

Servicio: Carga.

Registro anterior: Finlandés.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

DAVID SAMUDIO A.

La Viceministro de Hacienda y Tesoro,

*Helena García M.***Ministerio de Trabajo, Previsión  
Social y Salud Pública****DICTANSE DISPOSICIONES DE  
CARACTER SANITARIO****DECRETO NUMERO 382**

(DE 24 DE AGOSTO DE 1964)

por el cual se dictan disposiciones de carácter sanitario en relación con establecimientos turísticos.

*El Presidente de la República,*  
en uso de sus facultades legales,

**CONSIDERANDO:**

1. Que los Artículos 89, 90, 91, 183, 203 y 204 del Código Sanitario facultan al Órgano Ejecutivo para reglamentar, a través del Departamento de Salud Pública, todo lo concerniente al saneamiento de alimentos, edificaciones y establecimientos públicos;

2. Que los establecimientos dedicados a servir al Turismo deben reunir determinados requisitos mínimos de seguridad, comodidad e higiene para beneficio, tanto del turista como de la Industria turística del país;

3. Que con motivo de la próxima apertura de la Carretera Interamericana se incrementará la afluencia de viajeros a la República, lo cual además de constituir un beneficio económico para Panamá, determina la responsabilidad de ofrecer condiciones óptimas de alojamiento, alimentación y otras facilidades que atraigan al turismo;

4. Que el Servicio Interamericano de Turismo de la Unión Panamericana y la Comisión Técnica de Expertos en Normas de Saneamiento para Establecimiento Turísticos de la Oficina Sanitaria Panamericana, en la cual estuvo representada la República de Panamá, propuso normas uniformes de Saneamiento para establecimientos turísticos del Hemisferio, las cuales deben aplicarse a través de instrumentos legales,

**DECRETA:**

Artículo Único: Apruébanse las siguientes normas mínimas de Saneamiento para los establecimientos turísticos de la República de Panamá.

**CAPITULO PRIMERO***Disposiciones generales*

Artículo 1º Para los efectos del presente Decreto, se consideran como establecimientos turísticos todos aquellos destinados a prestar servicios de recepción, alojamiento, alimentación y recreación, a las siguientes personas:

- a) Viajeros en tránsito por el país.
- b) Turistas extranjeros.
- c) Turistas nacionales.

Estos establecimientos pueden consistir, por sí solos o combinados, en hoteles, moteles, restaurantes, refresquerías, cantinas, fruterías, balnearios, parques para estacionamiento de vehículos, puertos, aeropuertos, estaciones de servicio para vehículos u otras instalaciones que, por su naturaleza, requieran atención sanitaria.

Artículo 2º Las autoridades de Salud Pública determinarán, para los efectos de saneamiento, la condición de "Establecimiento Turístico" de cualquier local comercial, de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) Establecimientos, que por estar ubicados a orillas o a distancia prudencial de la Carretera Interamericana, son frecuentados por turistas en requerimiento de servicios.
- b) Establecimientos que ofrecen servicios a los turistas en ciudades, poblaciones y sitios de interés turístico.
- c) Establecimientos que figuren en las guías del Instituto Panameño de Turismo, cualquiera sea su ubicación.
- d) Puertos, aeropuertos y estaciones terminales de vías terrestres.

## CAPITULO SEGUNDO

### *Edificación, instalación y operación de establecimientos turísticos*

Artículo 4º Todo establecimiento turístico que se pretenda construir o instalar, deberá ser proyectado tomándose en consideración las disposiciones del presente Decreto, a través de planos confeccionados por profesionales idóneos.

Artículo 5º Los planos para establecimientos turísticos deberán ser estudiados y aprobados por la Sección de Ingeniería Sanitaria del Departamento de Salud Pública. Estos planos deberán incluir los siguientes aspectos:

- a) Plano de localización y topográfico.
- b) Plantas y elevaciones.
- c) Planta isométrica de las instalaciones para suministro de agua fría y caliente y eliminación de aguas negras.
- d) Sistema de eliminación de aguas negras.
- e) Instalaciones eléctricas.
- f) Lista de artefactos sanitarios y equipo que ha de usarse.
- g) Sistema de disposición de basuras.

Artículo 6º Una vez aprobados los planos del establecimiento, por la Sección de Ingeniería Sanitaria, el interesado solicitará el permiso de construcción en el Centro de Salud respectivo, previa presentación de los planos aprobados.

Artículo 7º Todo establecimiento turístico requerirá, como condición previa para operar, un permiso escrito de la autoridad sanitaria local, renovable cada año, en el cual se haga constar que el establecimiento reúne las condiciones sanitarias mínimas exigidas por el presente Decreto. Las autoridades sanitarias locales podrán negar o retirar un permiso sanitario para

establecimiento turístico, si llegaren a comprobar contravenciones que pongan en peligro la salud de los usuarios.

Artículo 8º Se exigirá, como requisito indispensable para la tramitación de la patente comercial del establecimiento turístico, el permiso de la autoridad sanitaria local a que se refiere el artículo anterior.

## CAPITULO TERCERO

### *Requisitos generales*

Artículo 9º Además de los requisitos sanitarios específicos para cada tipo de establecimiento, se establecen las condiciones generales de salud, comodidad y seguridad que deben reunir los establecimientos turísticos, así:

### A. EDIFICACION

1. Toda edificación destinada a establecimiento turístico debe reunir condiciones de salubridad, comodidad y seguridad, de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) *Ubicación*: La edificación estará a una distancia mínima de 50 metros del eje de la carretera. Se ubicará en lugares saneados, lejos de cualquiera fuente de contaminación o molestia pública.
- b) *Area del edificio*: El área de la edificación no debe ser mayor del 70% del área de terreno disponible.
- c) *Estructura*: La estructura del edificio será de hormigón, acero o mampostería.
- d) *Construcción a prueba de ratas*: La edificación será a prueba de ratas, es decir, con pisos, muros, techos, compartimientos y muebles contruidos de tal manera que se impida la presencia y procreación de roedores.
- e) *Seguridad*: Para dar protección contra accidentes ocasionados por incendios y otras emergencias, los edificios deberán consultar los siguientes requisitos:  
Escaleras y pasillos con un ancho no menor de 1.20 Mts.  
Adecuadas salidas de escape.  
Adecuados dispositivos contra incendio.

### B. ABASTECIMIENTO DE AGUA

1. Todo establecimiento turístico debe estar dotado de un suministro de agua corriente que reúna los siguientes requisitos:

- a) Agua potable, apta para el consumo humano, desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico, de acuerdo con los patrones Internacionales aceptados.
- b) Debe existir en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades del tipo de establecimiento de que se trate.
- c) Esa existencia se mantendrá durante las 24 horas del día.
- d) La presión será suficiente en todos los artefactos sanitarios.
- e) Debe estar entubada en cañerías sanitarias de diámetro, tipo y material adecuados y por un sistema separado de suministro que elimine toda posibilidad de conexión



nes cruzadas, retrosifonaje o cualquiera otra forma de contaminación del agua.

2. Siempre que sea posible seleccionar, entre diferentes tipos de fuente de abasto, ésta se escogerá de acuerdo con el siguiente orden de preferencia:

- a) Acueducto público.
- b) Pozo profundo perforado.
- c) Pozo brocal protegido.
- d) Manantial protegido.
- e) Agua lluvia recogida en embalse protegido.
- f) Fuente superficial con tratamiento.
- g) Otro sistema aprobado.

3. Los patrones de consumo de agua, por cada tipo de establecimiento turístico y las normas y especificaciones para la construcción, protección y mantenimiento de pozos, manantiales protegidos, cisternas, sistemas de purificación de agua, sistema de bombeo y almacenamiento, etc., serán suministrados, sin costo alguno, por la Sección de Ingeniería Sanitaria del Departamento de Salud Pública.

#### C. ELIMINACION SANITARIA DE EXCRETA, AGUAS NEGRAS Y AGUAS SERVIDAS

1. Todo establecimiento turístico debe estar dotado de un sistema sanitario de eliminación de excretas, aguas negras y aguas servidas, que evite los siguientes peligros:

- a) La polución de los abastos de agua superficiales o subterráneas.
- b) La polución de ríos, quebradas, balnearios, lugares de pesca.
- c) La creación de molestias sanitarias, tales como malos olores y otras.
- d) Contacto de seres humanos y animales con materias fecales.
- e) La procreación de moscas y mosquitos.
- f) El acceso de artrópodos y roedores al sistema.

2. Se usará un sistema de eliminación de excreta de acuerdo con el siguiente orden de preferencia:

- a) Instalación al alcantarillado.
- b) Tanque séptico con cama de filtración.

3. Las normas y especificaciones para la construcción, protección y mantenimiento de sistemas sanitarios de eliminación de excretas, aguas negras y aguas servidas, serán suministradas, gratuitamente, por la Sección de Ingeniería Sanitaria del Departamento de Salud Pública.

#### D. INSTALACIONES SANITARIAS

1. Las instalaciones sanitarias deben ajustarse a los siguientes requisitos generales:

- a) Las tuberías deben ser de material durable, aprobado por la autoridad sanitaria, libres de defectos de fabricación, diseñadas y construidas para rendir un servicio satisfactorio.
- b) El sistema de desagüe deberá diseñarse y construirse de modo que facilite la circulación del aire en todas las tuberías, sin riesgo de sifonaje, succión, rotura de sellos

hidráulicos, descomposición, sedimentación de materias sólidas y atoros, debiendo contar con registros de limpieza que permitan eliminar fácilmente las obstrucciones.

- c) Cada tubería de ventilación terminal deberá estar en contacto con el ambiente exterior e instalada de manera que reduzca al mínimo la posibilidad de atoro y retorno de aire fétido al interior del edificio.
- d) Se facilitarán dispositivos protectores adecuados para impedir que el contraflujo de aguas residuales contamine los alimentos, el agua, los artefactos y materiales esterilizados. En caso necesario, los aparatos, dispositivos y accesorios se conectarán indirectamente con el sistema de desagüe.
- e) El sistema de instalaciones sanitarias deberá someterse a pruebas que permitan descubrir, eficazmente, toda posibilidad de fugas, filtraciones y defectos de instalación.
- f) Todos los aparatos, dispositivos y accesorios sanitarios estarán dotados de agua en volumen suficiente y a la presión requerida, para que en todas las circunstancias de uso normal, su funcionamiento sea satisfactorio y sin ruidos innecesarios.
- g) Los aparatos para calentar y almacenar agua se proyectarán e instalarán de tal manera que eviten los riesgos de explosión por calentamiento.
- h) Los aparatos deberán ser de material liso, impermeable, estar libres de fisuras o espacios ocultos propicios a acumular materias corruptibles.
- i) Todo aparato conectado directamente con un sistema de desagüe, deberá estar sellado hidráulicamente con un sifón o trampa.
- j) Todos los aparatos y accesorios sanitarios deberán instalarse en sitios fácilmente accesibles a los usuarios y en áreas ventiladas y con iluminación suficiente. Se prohíbe mantener cerrados, con llave, los aparatos sanitarios destinados al uso del público.
- k) Las instalaciones sanitarias deberán estar a cargo de plomeros idóneos, con licencia de la autoridad sanitaria.

#### 2. Requisitos específicos para instalaciones sanitarias:

##### a) EXCUSADOS INODOROS:

*Dimensiones del piso:* 1.20 x 0.80 m. (mínimo).

*Piso:* Mosaicos o cerámica. Drenaje para la salida del agua de la limpieza.

*Paredes:* Material resistente de acabado liso.

Impermeabilización de azulejos, acero inoxidable, o de cualquiera otro material aprobado, hasta una altura de 1.80 m. Pintura clara, lavable, en el área no impermeabilizada y en las puertas.

*Techo:* Material resistente e impermea-

ble; cielo raso de losa, celotex o madera, pintado de blanco.

*Iluminación eléctrica adecuada:*

*Iluminación Natural:* Tragaluces para obtener una iluminación natural de 5 bujías-pie como mínimo.

*Ventilación:* Abertura de un 10% del área del piso.

*Accesorios:* Todo excusado tendrá, en el mismo compartimiento, un lavamanos con espejo de pared y sendos dispositivos para papel-toalla y papel higiénico.

- b) **DUCHA:** Iguales requisitos que para excusados con las siguientes excepciones:

*Dimensiones del piso:* 1.20 x 1 m. (mínimas).

*Piso:* Cerámica o azulejos de piso. Drenaje con diámetro de 2 pulgadas, parrilla y sello hidráulico.

*Paredes:* Impermeabilización de paredes hasta una altura de 1.80 Mts.

*Accesorios:* Jabonera incrustada en la pared y dispositivo para colgar ropa y toallas.

- c) **TINA:** Cuando se instale tina, ésta deberá ser de material impermeable, de acabado liso, colocada en compartimientos que reúnan los requisitos exigidos para ducha.

- d) **BIDETS:** Iguales requisitos que para excusado inodoro. El diseño, construcción e instalación de este artefacto, deben ser de tal manera que se evite el riesgo de retrosifonaje.

- e) **LAVABOS O LAVAMANOS:** Deberán estar dotados de sello hidráulico y empujados en pared con impermeabilización de azulejos, acero inoxidable ó cualquier otro material aprobado.

- f) **URINALES:** Tanto los uriniales de pared, como los de pisos, deben estar instalados en compartimientos con piso drenado, impermeable, de mosaicos, cerámica o azulejos de piso. Las paredes tendrán impermeabilización de azulejos hasta una altura mínima de 1.30 Mts. El urinal de piso tendrá una canal de 20 centímetros de ancho, totalmente impermeabilizado de azulejos, con declive hacia una tubería de desagüe de un diámetro mínimo de 2 pulgadas, con parrillas y sello hidráulico. Tendrá adecuada y permanente irrigación; regulada por medio de una llave de control. Por encima de la impermeabilización, las paredes serán de acabado liso, con pintura lavable de color claro. El cuarto de uriniales estará debidamente ventilado con satisfactoria iluminación natural y eléctrica.

- g) **FREGADORES:** Serán de 3 compartimientos, contruidos de material impermeable (porcelana, hierro, acero inoxidable), debidamente conectados al sistema de desagüe. Estarán adosados, a una pared, con impermeabilización de azulejos o acero inoxidable, que sobresalga por lo menos 0.60 Mts. sobre el borde superior del

artefacto y a 30 centímetros a cada lado. Tendrán sendos escurrideros laterales de 1.50 metros de largo cada uno, contruidos de material impermeable de acabado liso (concreto revestido de azulejos, granito, acero inoxidable) inclinados hacia el fregador y con reborde en las orillas para evitar la caída del agua al piso.

- h) **FUENTES DE AGUA O BEBEDEROS:** Deberán ser de diseño sanitario, contruidos de material impermeable, que den servicio mediante chorro de agua oblicuo, protegido con defensa que evite el contacto de los usuarios con la boquilla por donde sale el chorro. Los bebederos más sencillos consistentes en un grifo, deberán tener una llave de chorro, de boca lisa y cierre automático; debajo de la cual habrá un recipiente de material impermeable conectado al sistema de desagüe para las aguas residuales. Estos bebederos estarán dotados de dispositivos sanitarios para guardar y desechar vasos higiénicos.

3. *Cantidad de aparatos sanitarios:* La cantidad de aparatos sanitarios que requiere cada establecimiento turístico estará determinada por el mayor número de usuarios de que es capaz de servir el establecimiento en períodos de mayor afluencia de clientes.

Cuando la naturaleza del establecimiento no permita proporcionar instalaciones para uso individual, debe seguirse el siguiente patrón para determinar el número de instalaciones necesarias:

Artefacto	Para hombres	Para mujeres
Inodoros	1 para cada 10	1 para cada 8
Urinarios	1 para cada 25	
Duchas	1 para cada 8	1 para cada 8
Lavamanos	1 para cada 12	1 para cada 12
Fregadores	1 para cada 50 personas.	

#### E. ELIMINACION DE DESECHOS Y BASURAS

1. Los establecimientos turísticos deben estar dotados de un sistema de eliminación de desechos y basuras debidamente aprobado por las autoridades sanitarias. Se escogerá el sistema que debe usarse, de acuerdo con el siguiente orden de preferencia:

- Recolección pública (3 veces por semana como mínimo).
- Recolección particular (3 veces por semana como mínimo).
- Enterramiento.
- Incineración.

2. Cuando no exista recolección pública de basuras, la autoridad sanitaria local dará las instrucciones del caso sobre la disposición final de las basuras del establecimiento.

3. Todo establecimiento turístico deberá estar dotado del número suficiente de tinacos, del tipo adecuado, aprobados por la autoridad sanitaria.

4. Los establecimientos turísticos deberán estar dotados de recintos para depósito de tinacos.

Estos dispositivos podrán ser de concreto o de cualquier otro material durable, de acabado liso, diseñados, contruidos, y ubicados de tal manera que reunan los siguientes requisitos:

- a) Eviten la presencia antiestética de las basuras.
- b) Protejan los tinacos de la lluvia, ratas, moscas y animales domésticos.
- c) Faciliten el transporte de los tinacos.
- d) Se mantengan secos y puedan lavarse fácilmente.
5. Cada 8 días deberán lavarse y desinfectarse los tinacos de basura.

#### F. CONTROL DE ARTROPODOS Y ROEDORES

1. Los propietarios o encargados de establecimientos turísticos están obligados a tomar las siguientes medidas:

- a) Dotar a sus establecimientos y alrededores, de condiciones básicas de saneamiento que eviten la presencia y procreación de ratas, moscas, cucarachas, chinches, pulgas, mosquitos y otros vectores que constituyan molestias o peligro para la salud de las personas. Entre estas medidas están las siguientes o cualesquiera otras que recomiende la autoridad Sanitaria:
  - Edificación que disminuya, al mínimo posible, la presencia de ratas.
  - Eliminación sanitaria de basuras.
  - Limpieza frecuente del establecimiento y sus alrededores.
  - Almacenamiento adecuado de alimentos y artículos comestibles.
  - Adecuada iluminación y ventilación de los compartimientos.
  - Instalación de mallas en puertas y ventanas.
  - Eliminación de criaderos de mosquitos.
  - Prohibición de tener animales domésticos (gallinas, perros, gatos, etc.).
- b) Realizar control sistemático de artrópodos y roedores, empleando métodos debidamente aprobados, de acuerdo con instrucciones de la autoridad Sanitaria.

#### CAPITULO CUARTO

*Requisitos específicos según el tipo de establecimiento*

#### RESTAURANTES, CAFETERIAS, CANTINAS, REFRESQUERIAS:

Artículo 10º. Además de los requisitos sanitarios generales, los siguientes son los requisitos específicos para establecimientos donde se preparan o expendan alimentos y/o bebidas:

##### 1. EDIFICACION

- a) *Ubicación:* No podrán instalarse en sótanos o estancias localizadas por debajo del nivel del terreno circundante.
- b) *Pisos:* Los pisos serán de material sólido, impermeable, de acabado liso y con adecuado drenaje para evitar el estanca-

miento del agua en cualquiera de sus partes.

- c) *Paredes:* Las paredes serán de material sólido y de acabado liso sin grietas o juntas donde pueda depositarse el polvo, la suciedad o los insectos. Estarán totalmente pintadas, en su interior, con pintura clara de tipo lavable. Se pondrá sócalo de mosaico de una altura de 0.20 metros, en la parte de la pared contigua al piso. Las puertas y ventanas del establecimiento deberán pintarse con pintura lavable.
- d) *Techos:* Los techos serán de material durable, sólido, impermeable, contruidos de tal manera que protejan el edificio de la entrada de agua, polvo y del desprendimiento de partículas. Los techos estarán cubiertos, interiormente, con cielo raso pintado de blanco que podrá ser de madera, celotex o cualquier otro material aprobado por la autoridad Sanitaria.

- e) *Ventilación:* La ventilación natural deberá ser adecuada, principalmente en los compartimientos donde se almacenan; preparen, exhiben y se sirven alimentos y bebidas.

Habrán ventanas y aberturas con área total no inferior a 1/5 del área del piso. La ventilación natural podrá ser reemplazada por un sistema de acondicionamiento de aire.

- f) *Iluminación:* La iluminación natural deberá ser adecuada, con un mínimo de 10 bujías-pie en los compartimientos donde se preparen, exhiben y se sirven alimentos o bebidas.

En los lugares donde se almacenan alimentos no será inferior a 4 bujías-pie. El establecimiento tendrá adecuada iluminación artificial.

- g) *Protección contra moscas y mosquitos:* En los lugares donde a juicio de la Autoridad Sanitaria haya abundancia de estos insectos, se protegerá el establecimiento con mallas y puertas a prueba de tales riesgos.

##### 2. INSTALACIONES SANITARIAS MINIMAS:

- a) *Para uso de los empleados del establecimiento:*

1 inodoro (independiente de cocina y comedores).

1 lavamanos.

1 ducha.

- b) *Para uso del público:*

1 inodoro con lavamanos para mujeres.

1 inodoro con lavamanos para hombres.

1 urinal.

1 lavamanos independiente de los demás servicios, accesible al público.

En los servicios habrá suministro permanente de jabón, papel y toallas sanitarias. Se prohíbe el uso de papel no sanitario.

Las puertas de entrada a los servicios hi-



grénicos, de hombres y mujeres, estarán separadas convenientemente.

c) *Para la limpieza del establecimiento:*

1 fregador con grifo para la limpieza del equipo de aseo.

d) *Para el lavado y desinfección de utensilios:*

1 fregador, de 3 compartimientos, con escurrideros laterales, que tenga sus respectivos grifos.

1 grifo independiente del fregador, con llave de control lateral, colocado a 1.50 metros de altura, para sacar agua.

3. **OTROS ASPECTOS DEL ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL**

a) *Ropero:* Se instalará un cuarto que sirva de ropero para el cambio de ropa de los empleados. Las puertas de este compartimiento estarán fuera de la cocina y comedor.

b) *Cocina y compartimiento donde se preparan alimentos y bebidas*

Este compartimiento tendrá un área suficiente que permita, a los operarios, realizar sus tareas holgadamente. El mobiliario y equipo se colocarán, de tal manera, que permitan un correcto funcionamiento en las operaciones que se realizan.

Las cocinas y demás compartimientos de este tipo en cafeterías, refresquerías y cantinas, tendrán las paredes impermeabilizadas con azulejos, acero inoxidable o cualquiera otro material aprobado, hasta una altura de 2 metros sobre el nivel del piso. Siempre que sea necesario, se instalará una chimenea con campana o extractor para la eliminación del humo de las cocinas.

c) *Mostradores:* El mostrador debe establecer una separación entre el público y las cocinas y compartimientos donde se preparan alimentos o bebidas. Las puertas a través del mostrador que dan acceso a comedores y salas donde se encuentra el público, serán de cierre automático y a prueba de entrada de perros y otros animales domésticos.

El mostrador se construirá de material sólido, impermeable y fácil de limpiar. El área frontal y superior debe estar revestida de material impermeable, de acabado liso, como azulejos, acero inoxidable, granito, fórmica o cualquier otro material aprobado por la Autoridad Sanitaria.

d) *Separación del establecimiento de viviendas o dormitorios:*

Se prohíbe utilizar, como vivienda o dormitorio, el área del establecimiento. Ningún cuarto de vivienda, dormitorio o servicio sanitario, deberán abrir directamente hacia compartimientos donde se preparan, almacenan, exhiben o se sirven comestibles o bebidas.

4. **REQUISITOS GENERALES PARA MOBILIARIO, EQUIPO Y UTENSILIOS:**

a) Todo mobiliario, equipo y utensilios que se utilicen en relación con el funcionamiento del establecimiento, deberán estar contruados de modo que resulten fáciles de limpiar y mantener en buen estado.

Todas las superficies que hayan de entrar en contacto con alimentos y bebidas, deberán ser de material impermeable, lavable, de superficie lisa y sin grietas, juntas abiertas, quebraduras, etc.

b) Las mesas serán de material sólido, impermeable, de acabado liso y fácil de lavar.

c) Se prohíbe el uso de vasos, tazas, platos, cucharas y jarras de material plástico o de cualquier otro material que haga difícil su lavado y desinfección.

5. **ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS:**

a) Los utensilios deberán almacenarse en estantes colocados a una altura conveniente (2 pies como mínimo), de capacidad suficiente, contruados de material de acabado liso, lavable, sin grietas ni juntas por donde puedan penetrar insectos, roedores, polvo, humedad, etc.

6. **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS Y EQUIPO:**

a) Todo el equipo, incluyendo los gabinetes de exhibición o vitrinas, mostradores, tabiillas, mesas, refrigeradoras, estufas, etc., deberán mantenerse limpios y libres de polvo, suciedad, insectos u otro material contaminante.

b) Todos los manteles, servilletas y paños usados por los salones, cocineros y otros empleados, deberán estar limpios.

c) Los artículos de servicio desechables, tales como vasos de papel, platos, palillos, tapones de botellas de leche, etc., deberán usarse una sola vez.

d) Todo utensilio utilizado en el expendio de comestibles o bebidas (platos, cucharas, vasos, etc.), deberá lavarse y desinfectarse, adecuadamente, después de cada uso y todo utensilio de uso múltiple, empleado en la preparación o servicio de comestibles o bebidas, deberá limpiarse adecuadamente al terminar las operaciones del día.

e) La instalación para el lavado y desinfección de utensilios puede consistir en un fregador, debidamente acondicionado, o en un aparato mecánico contruado para tal fin. Se practicará una adecuada limpieza y desinfección de utensilios de acuerdo con cualquiera de los siguientes procedimientos:

f) *Lavado y desinfección con agua caliente:*

1. Eliminación de partículas groseras.
2. Inmersión de los utensilios, en agua, con detergente para eliminar la grasa.
3. Inmersión y enjuague de utensilios con agua tibia.

4. Inmersión en agua caliente, a una temperatura mínima de 77° centígrados, durante 2 minutos o a 100° centígrados durante medio minuto.

g) *Desinfección con cloro:*

1. Eliminación de partículas groseras.
2. Inmersión de los utensilios en solución tibia con detergente.
3. Enjuague de utensilios.
4. Inmersión de los utensilios, durante 2 minutos como mínimo, en una solución de hipoclorito que contenga por lo menos 50 partes por millón de cloro libre.
5. Escurrido.

h) *Desinfección a vapor:*

1. Eliminación de partículas groseras.
2. Inmersión de utensilios en solución con detergente.
3. Enjuague.
4. Exposición de los utensilios dentro de una cabina de vapor a temperatura no inferior a 77° centígrados por un período mínimo de 2 minutos, o con temperatura no inferior de 100° centígrados durante medio minuto, o la exposición en cabina de aire caliente a temperatura no menor de 83° centígrados durante 20 minutos. Tales cabinas deberán tener termómetro en la parte más fría.
5. Escurrido.

No se permitirá el secado de utensilios por medio de limpiadores o trapos después de la desinfección.

i) *Desinfección de utensilios grandes:*

Las piezas demasiado grandes para ser sumergidas en agua caliente o solución de cloro, podrán ser tratadas con los siguientes elementos:

1. Con vapor, a chorro, procedente de una manguera, si se trata de unidades de equipo que puedan conservarse dentro del vapor.
2. Enjuagándolos con agua hirviendo.
3. Rociándolos u escobillándolos con solución de cloro que contenga 100 p.p.m. de cloro disponible.

j) *Lavado y desinfección con máquina automática:*

Los propietarios y autoridades sanitarias controlarán el funcionamiento de las máquinas automáticas, en todos sus aspectos. Terminada la desinfección de utensilios se tendrá cuidado de evitar la contaminación por manipuleo insano como tocar su interior con los dedos, etc.

7. **CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- a) *Conservación de alimentos y bebidas.* Se instalarán los aparatos de refrigeración convenientes y de capacidad suficiente para almacenar y conservar, a una tem-

peratura no mayor de 10° centígrados los alimentos y bebidas corruptibles, tales como leche, carnes, pescado, mariscos, huevos, etc. El equipo de refrigeración eliminará sus aguas residuales indirectamente, a través de un recipiente, piletta abierta o sumidero provisto de sifón, sin contacto físico con el sistema de desagüe, para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos en caso de contraflujos.

- b) Los alimentos o bebidas, crudos o elaborados, que no requieran refrigeración, serán almacenados en compartimientos cerrados, de material acabado liso, fácil de limpiar y lavar (madera pulida, acero inoxidable, vidrio, fórmica) sin grietas ni juntas, que los protejan del contacto con artrópodos, roedores, polvo, suciedad, humedad, contacto con el público y demás agentes contaminantes. La repisa inferior estará a una altura mínima de 2 pies.

- c) *Depósito y conservación de hielo:* El hielo se guardará en un recipiente de material impermeable, provisto de desagüe, que permita su lavado.

- d) *Exhibición y expendio de comestibles:* Todo comestible, en exhibición, deberá estar debidamente protegido de la contaminación y del manejo del público.

Todos los comestibles y bebidas deberán exhibirse y servirse de modo que estén protegidos de moscas, polvo, artrópodos y manipuleo insano.

B. **HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**

1. *Salud de los manipuladores.*

- a) Toda persona que intervenga, total o parcialmente, en el proceso de elaboración y manipuleo de comestibles o bebidas, deberá obtener como condición previa para operar, un Certificado de Salud, expedido por la Autoridad Sanitaria, en el cual se haga constar que dicha persona está exenta de enfermedad infecto-contagiosa.

- b) El Certificado de Salud se expedirá para un período determinado y podrá ser cancelado en cualquier momento, a juicio de la Autoridad Sanitaria.

- c) Los manipuladores que padezcan de larinitis, heridas purulentas o infecciones en manos y brazos, deberán suspender sus actividades en relación con la elaboración y manipuleo de alimentos o bebidas.

- d) Todo propietario o encargado de establecimiento, está en la obligación de suspender, como manipulador, y remitir para el examen médico de rigor, a cualquier empleado del cual se sospeche padezca de enfermedad contagiosa o manifieste sentirse enfermo.

2. *Higiene de los manipuladores:*

Los manipuladores, mientras presten servicio en el establecimiento, están obligados a tomar las siguientes precauciones:



- a) Llevar ropas y delantales limpios y de uso exclusivo en el establecimiento. Los delantales serán de color blanco y de material lavable.
- b) Usar gorras, bandas o redecillas para el cabello.
- c) Mantener, en todo momento, las manos limpias y las uñas cortas.
- d) Evitar el uso de anillos, pulseras, joyas y adornos en los dedos, manos, uñas, muñecas y antebrazos.
- e) No escupir, ni fumar y cubrirse la nariz al estornudar.
- f) Mantener la mayor higiene posible y observar una conducta sanitaria, en todo momento, que evite la contaminación de comestibles, bebidas y utensilios.
3. *Adiestramiento de manipuladores.*
- a) Los propietarios o encargados de establecimientos, están en la obligación de promover y permitir el adiestramiento sanitario de los manipuladores.
- b) Todo manipulador está obligado a someterse al adiestramiento sanitario que imparta la Gerencia o la Autoridad Sanitaria. Estas pueden suspender de sus funciones a cualquier manipulador que se niegue a recibir el adiestramiento sanitario.
9. **SALUBRIDAD DE COMESTIBLES Y BEBIDAS — REGLAS BASICAS:**
- a) Todas las comidas y bebidas, inclusive aderezos y salsas, deberán ser limpios e higiénicos y estarán preparados, de tal manera, que resulten inócuos para el consumo humano.
- b) La leche que se sirve en el establecimiento, deberá ser hervida o pasteurizada y de origen aprobado por la Autoridad Sanitaria. Se exige igual requisito para los productos derivados de la leche, tales como quesos, helados, natillas, etc.
- c) Toda leche o producto de leche fluida y pasteurizada deberá servirse en el envase individual sellado del cual se recibió del distribuidor.
- d) El pescado y mariscos deberán provenir de áreas de pesca aprobadas por la Autoridad Sanitaria.
- e) Las carnes de res, cerdo, etc., deberán provenir de mataderos controlados por la Autoridad Sanitaria.
- f) Toda la pastelería, relleno de crema o flan deberá recocerse, después del relleno, a temperaturas de horno no menores de 220 grados centígrados durante 20 minutos cuando menos y enfriarse, rápidamente, por debajo de los 10 grados centígrados; o calentar la crema de relleno antes de insertarla en los pasteles a una temperatura mínima de 88 grados centígrados, durante un período mínimo de 10 minutos y enfriarse, por debajo de los 10 grados centígrados, dentro del plazo de una hora.
10. **LIMPIEZA DEL LOCAL:**
- a) El establecimiento se limpiará diariamente, en los periodos comprendidos entre las faenas diarias. Esta limpieza comprende el barrido, trapeado y desinfección de pisos; limpieza de paredes, servicios sanitarios, mobiliario, equipo, etc.
- b) Se prohíbe el barrido, en seco, durante las horas de servicio.
- c) Todo establecimiento deberá estar dotado de las instalaciones, equipo y materiales adecuados para su limpieza y desinfección. El equipo y materiales de limpieza deberán guardarse en lugar destinado exclusivamente para ello.
- d) Se prohíbe cubrir, total o parcialmente, las paredes y techos del establecimiento con papeles, anuncios comerciales y cualquier otro material que dificulte la limpieza del establecimiento.
11. **PROHIBICION DE ANIMALES DOMESTICOS:**
- a) Queda terminantemente prohibido criar o permitir la presencia de perros, gatos, aves y demás animales en el establecimiento.
- b) Todo establecimiento estará a una distancia mínima de 150 metros de establos, corrales, galeras de ordeño, gallineros, piquerizas, etc. De existir estas instalaciones, deberán ser construídas y mantenidas de acuerdo con los reglamentos sanitarios.
- G. **HOTELES, CASAS DE HUESPEDES**
- Artículo 11. Además de los requisitos sanitarios generales, los siguientes son los requisitos específicos para hoteles y casas de huéspedes:
1. *Edificación:* Los siguientes aspectos requieren iguales requisitos que los ordenados para establecimientos de alimentos y bebidas:
- a) Ubicación.
- b) Construcción a prueba de ratas.
- c) Pisos.
- d) Paredes.
- e) Techos.
- f) *Ventilación:* La ventilación natural de las habitaciones deberá ser adecuada. El área de ventanas no será inferior a 1/5 del área del piso y habrá aberturas opuestas para obtener cruce de aire. Se garantizará la ventilación noturna a través de tragaluces y aberturas permanentes.
- g) *Iluminación:* Las salas y habitaciones tendrán una iluminación natural no inferior a 10 bujías-pie y los pasillos 5 bujías-pie como mínimo.
- h) *Protección contra insectos:* Las habitaciones tendrán adecuada protección contra insectos en los lugares, donde a juicio de la Autoridad Sanitaria, existen estos riesgos.
- i) *Capacidad de las habitaciones:* Las ha-

bitaciones podrán ser privadas o comunes. El área mínima de las habitaciones, por cama individual, será de 6 M2 y 15M3 de volumen de aire por persona. La separación mínima, entre camas, será de 0.60 m.

## 2. Instalaciones sanitarias mínimas:

- a) Cada habitación privada tendrá, interiormente, los siguientes servicios sanitarios mínimos:

1 inodoro.  
1 lavamanos.  
1 ducha.

- b) Las habitaciones comunes tendrán, interior o exteriormente, la cantidad de inodoros, duchas y lavamanos correspondientes al número de personas que sean capaces de alojar, de acuerdo con el patrón establecido en el presente Decreto. Cuando los servicios sanitarios sean comunes, los inodoros, duchas y lavamanos estarán en compartimientos separados.

- c) Habrá el mínimo de un inodoro, una ducha y un lavamanos para los empleados del establecimiento.

- d) Habrá un grifo, con llave lateral, para sacar agua de consumo humano. Se excluirá este requisito en los casos en que el hotel o casa de huéspedes esté complementado con Restaurante, Cafetería u otro establecimiento donde exista esta facilidad.

- e) Habrá un fregador para la limpieza del equipo de aseo y un compartimiento exclusivo para guardar ese equipo.

## 3. Ropero:

- a) Habrá un ropero para que los empleados puedan cambiarse y guardar la ropa.

## 4. Mobiliario:

- a) Se dotará al establecimiento de muebles adecuados que garanticen condiciones de comodidad, seguridad y saneamiento. Las camas, incluyendo colchones y esprines, deberán mantenerse limpios, libres de insectos y en buen estado de conservación.
- b) La Autoridad Sanitaria queda facultada para eliminar y condenar sin pago de indemnización, las camas, colchones y demás muebles y equipo que por su estado sean considerados insanitarios.

## 5. Limpieza del local:

- a) El local, incluyendo servicios sanitarios, patios y alrededores, se aseoará diariamente.
- b) Los servicios sanitarios deberán tener suministro permanente de jabón, papel y toalla sanitaria.
- c) Queda prohibido depositar papel higiénico en recipientes. Este se eliminará a través de la taza del inodoro.
- d) Queda prohibido acumular objetos inservibles, cajas y demás desechos, en el área del establecimiento.

## 6. Cambio de sábanas y toallas:

- a) La ropa de cama y toallas serán de am-

pleo individual y se cambiarán después de cada uso diario. Queda prohibido suministrar, a los clientes, toallas y ropa de cama usadas por otras personas, sin lavado previo.

## 7. Conservación del local:

- a) El local se mantendrá en buen estado de conservación. La Autoridad Sanitaria queda facultada para ordenar las reparaciones, mejoras y renovación de la pintura, cuando lo considere conveniente.

## ESTACIONES DE SERVICIO PARA AUTOMOVILES

Artículo 12. Además de los requisitos sanitarios generales, las Estaciones de Servicio para automóviles reunirán los siguientes requisitos específicos:

- a) Los servicios sanitarios mínimos estarán separados por sexo y consistirán en lo siguiente:

### Para hombres

1 inodoro  
1 urinal  
1 lavamanos independiente.

### Para mujeres

1 inodoro  
1 lavamanos independiente.

- b) Los servicios estarán provistos, permanentemente, de jabón, desodorante, toalla y papel higiénicos.
- c) Diariamente se efectuará la limpieza del establecimiento, alrededores y servicios sanitarios.

## PARQUES PARA TURISTAS Y LUGARES PARA ACAMPAR

Artículo 13. Además de los requisitos sanitarios generales, estos establecimientos deben reunir los siguientes requisitos específicos:

- a) Los servicios sanitarios mínimos son los siguientes, separados por sexo:

### Para hombres

1 inodoro  
1 ducha  
1 lavamanos

Estos servicios sanitarios mínimos se aumentarán, según la capacidad máxima de personas que pueda alojar el establecimiento, de acuerdo con el patrón establecido.

- b) Cuando se trate de establecimientos rudimentarios, ubicados en lugares alejados y donde no se cuenta con facilidades de agua corriente, se permitirán letrinas de hoyo, pero de tipo reglamentario.
- c) Los servicios estarán provistos, permanentemente, de jabón, papel y toallas higiénicos.
- d) Se instalarán depósitos para basuras, convenientemente ubicados.
- e) Habrá un aseoador que se encargará de mantener la limpieza del establecimiento.

- f) La Autoridad Sanitaria queda facultada para hacer las recomendaciones específicas que considere convenientes para este tipo de establecimiento.

#### AEROPUERTOS, PUERTOS Y ESTACIONES TERMINALES TERRESTRES:

Artículo 14. Además de las condiciones sanitarias generales, se establecen los siguientes requisitos específicos para estos establecimientos:

1. *Aeropuertos y puertos internacionales:*

Los aeropuertos y puertos que sirven al tráfico internacional, deben reunir los siguientes requisitos específicos:

- a) Buena presentación exterior e interior.
- b) Sala de espera, debidamente ventilada e iluminada, con mobiliario adecuado y suficiente. Se entiende por mobiliario adecuado, aquel que es cómodo, limpio, seguro y de buena apariencia.
- c) Tendrán los siguientes servicios sanitarios mínimos, separados por sexo, para el público:

*Para hombres*

- 5 inodoros
- 5 urinales de Pared
- 5 lavamanos

*Para mujeres*

- 5 inodoros
- 5 lavamanos

- d) Habrá servicios sanitarios, separados por sexo, para el personal que trabaja en el establecimiento, de acuerdo con su número. El tipo y cantidad mínima de estos servicios será el siguiente:

*Para hombres*

- 2 inodoros
- 2 lavamanos
- 1 ducha

*Para mujeres*

- 2 inodoros
- 2 lavamanos
- 1 ducha

- e) Los servicios sanitarios tendrán letreros indicadores para el público y una dotación permanente de jabón, desodorante de servicio, toalla y papel higiénico.
- f) Habrá una sala de descanso para los pilotos, debidamente amueblada y con servicios sanitarios independientes.
- g) La limpieza del local y alrededores, incluyendo servicios sanitarios, se realizará diariamente y en horas de menor movimiento de pasajeros.
- h) Habrá fregadores para el equipo de limpieza y un cuarto exclusivo para guardar este equipo y materiales de aseo.
- i) Habrá depósitos sanitarios para desperdicios y ceniceros debidamente distribuidos.
- j) Habrá, por lo menos, una fuente sanitaria o bebedero para uso del público.
- k) Habrá un grifo con llave lateral, debida-

mente protegido, a fin de sacar agua potable para uso del establecimiento y de los aviones.

2. *Aeropuertos, puertos y estaciones para el tránsito interior:*

Los aeropuertos, puertos y estaciones terminales que sirven al tránsito interior del país, deben reunir los siguientes requisitos específicos:

- a) Los servicios sanitarios de estos establecimientos serán los siguientes, separados por sexo:

*Para hombres*

- 2 inodoros
- 1 urinal
- 2 lavamanos independientes

*Para mujeres*

- 2 inodoros
- 2 lavamanos independientes

- b) Los servicios sanitarios tendrán letreros indicadores para el público y una dotación permanente de jabón, desodorante de servicios, toallas y papel higiénico.
- c) La limpieza del local y alrededores, incluyendo servicios sanitarios, se realizará diariamente, en las horas de menor movimiento de pasajeros.
- d) Habrá depósitos sanitarios para desperdicios y ceniceros debidamente distribuidos.
- e) Habrá un fregador, para el equipo de limpieza, y un cuarto exclusivo para guardar este equipo y materiales de limpieza.
- f) Habrá, por lo menos, una fuente de agua para el servicio del público.
- g) Cuando se trate de aeropuertos o estaciones terminales de vehículos pequeños, ubicados en medios rurales, queda a juicio de la Autoridad Sanitaria determinar las exigencias mínimas, para este tipo de establecimiento, aunque no se podrá prescindir de sendas letrinas, separadas por sexo, para uso del público.

#### BALNEARIOS

Artículo 15. Los siguientes son los requisitos específicos para balnearios:

- a) Si hay servicio de alojamiento y de venta de comidas o bebidas, estas dotaciones se registrarán por las normas generales y específicas indicadas para establecimientos similares.
- b) Habrá vestidores separados por sexo. Estos compartimientos tendrán piso de material sólido, impermeable y fácil de lavar. Estarán dotados de dispositivos para guardar ropa.
- c) Además de los servicios sanitarios que pueda haber en las cabinas o locales de alojamiento, habrá servicios sanitarios públicos, separados por sexo, convenientemente localizados. El número de estos servicios públicos estará en relación con el volumen de personas que visite el estable-



cimiento y la cantidad mínima será la siguiente:

*Para hombres*

- 3 inodoros
- 2 lavamanos
- 1 urinario con capacidad para 5 personas.

*Para mujeres*

- 4 inodoros
- 2 lavamanos

- d) El establecimiento se mantendrá permanentemente limpio, para lo cual la Administración dispondrá de aseadores y dotará el área de tinacos para desperdicios de tipo adecuado, en cantidad suficiente y convenientemente distribuidos.
- e) El área utilizada por los bañistas se mantendrá libre de contaminación. No se podrá descargar aguas negras u otro efluente nocivo en las cercanías de ríos y playas utilizados como balnearios.
- f) La Autoridad Sanitaria tomará muestras de agua, de los balnearios, para análisis de laboratorio y hará las recomendaciones pertinentes a la Administración del establecimiento.

### PISCINAS

Artículo 16. Los siguientes son los requisitos para piscinas:

1. *Ubicación:* Las piscinas deberán ubicarse en áreas soleadas, protegidas hasta donde sea posible del polvo, barro, caída de hojas, animales, etc.
2. *Suministro de agua:* Se utilizará agua potable y en cantidad suficiente para que la piscina pueda funcionar sanitariamente.
3. *Normas de construcción:*
  - a) *Pisos y muros interiores:* Los pisos y muros serán de cemento u otro material que permita una estructura sólida. Las superficies interiores del estanque tendrán un acabado liso, impermeable, pudiendo ser revestidas con baldosinas, azulejos esmaltados o pintura impermeable.
  - b) *Acera adyacente:* El estanque estará rodeado de una acera de 4 pies de ancho, construida de material sólido, lavable, de un acabado que evite accidentes por resbaladuras, con bordes redondeados y con declive en dirección contraria al estanque.
  - c) *Tuberías:* Las tuberías serán de diámetro adecuado y podrán ser de hierro galvanizado, cobre, acero o material plástico, debidamente aprobados por las autoridades sanitarias y de construcciones.
  - d) *Tipos de piscina permitidos:* Solo se permitirán las piscinas de circulación continua o de recirculación. Las piscinas de recirculación deberán estar dotadas de un equipo adecuado de filtración y desinfección.
  - e) *Capacidad:* El número de bañistas, en las piscinas de recirculación, se calculará sobre la base de un bañista por cada 2 metros cuadrados de superficie.

En las piscinas de corriente continua, el cálculo se hará a base de 1,600 litros, por cada bañista, diariamente.

- f) *Entrada de agua:* La piscina dispondrá de múltiples entradas de agua para evitar zonas estancadas y asegurar la distribución del cloro u otros desinfectantes a todos los puntos de la alberca. Las bocas de entrada de agua estarán sobre el nivel del agua de la piscina para evitar retro-sifonaje.
- h) *Desagües:* La boca del desagüe estará cubierta por una rejilla metálica cuatro veces mayor que su diámetro.
- i) *Profundidad:* Las piscinas tendrán 3 zonas de profundidad aproximadamente.
- j) *Zona para saltos ornamentales:* Las zonas para saltos ornamentales deberán estar claramente delimitadas y serán dedicadas exclusivamente a este fin.

#### 4. Servicios sanitarios:

El tipo y cantidad mínima de aparatos sanitarios que se requieren son los siguientes:

*Para hombres:* (por cada 50)

- 1 Inodoro
- 1 urinario con capacidad mínima para 3 personas.
- 1 lavamanos
- 1 inodoro.

*Para mujeres:* (por cada 50)

- 1 inodoro
- 1 lavamanos
- 1 ducha

5. *Vestideros:* Habrá sendos compartimientos, separados por sexo, para que los bañistas se cambien de ropa. Cada compartimiento estará dotado de un espacio amplio que se usará como vestidero y de casilleros individuales para guardar ropa.
6. *Requisitos sanitarios y de seguridad para la operación de piscinas:*
  - a) *Desinfección del agua:* El agua deberá contener, en todo momento, una concentración de cloro residual mínima de 0.5 partes por millón y máxima de 1.0 partes por millón.
  - b) *Lavapiés:* A la salida de los vestideros habrá lavapiés, que tendrán una concentración no menor de 50 partes por millón de cloro residual, los cuales serán de uso obligatorio.
  - c) *Salvavidas:* Se proveerá una garrocha de largo suficiente, terminada en arco de acero de 18 pulgadas de diámetro. Habrá además, uno o más salvavidas (flotadores) atados a un cabo y convenientemente dispuestos para su uso inmediato. Habrá una persona encargada de velar por la seguridad de los bañistas.
  - d) Solo se permitirá a los bañistas, la entrada a la zona de natación.

- e) No se permitirá el uso de la piscina a personas que padecen de enfermedad contagiosa.
- f) No se permitirá llevar comida, bebidas o tabaco al estanque.
- g) Se exigirá a todos los bañistas tomar una ducha antes de entrar a la piscina.
- h) El operador de la piscina llevará un registro de operación y mantenimiento del estanque.
- i) La piscina y sus alrededores, se mantendrán permanentemente en completo estado de limpieza.

#### CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS TURISTICOS

Artículo 17. Las autoridades sanitarias establecerán un sistema de clasificación de establecimientos turísticos que se basará en el cumplimiento de las disposiciones y normas sanitarias establecidas en el presente Decreto. Dicho sistema de clasificación estará destinado a orientar al público acerca de la calidad de los establecimientos y estimular a los propietarios para mejorarlos.

#### SANCIONES

Artículo 18. Toda infracción a las disposiciones del presente decreto será sancionada con las siguientes penas:

- a) Multa de B/5.00 a B/25.00 que será sucesiva, en caso de reincidencia, o arresto equivalente.
- b) Condena del establecimiento cuando la gravedad de la infracción lo amerite, a juicio de la Autoridad Sanitaria local, o cuando hubiere reincidencia marcada en la comisión de infracciones.

Artículo 19. Corresponde a los Directores de Centros de Salud, aplicar las sanciones contempladas en el artículo anterior. Los Gobernadores, Alcaldes, Corregidores y demás autoridades administrativas, lo mismo que los miembros de la Guardia Nacional y del Instituto Panameño de Turismo, están en la obligación de prestar toda la cooperación que requieran las autoridades sanitarias para el cumplimiento de este Decreto y para hacer efectivas las sanciones que se impongan a los infractores.

#### DISPOSICION FINAL

Artículo 20. Quedan derogadas todas las disposiciones existentes sobre la materia y que sean contrarias al presente Decreto.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 24 días del mes de agosto de mil novecientos sesenta y cuatro.

ROBERTO F. CHIARI.

El Ministro de Trabajo,  
Previsión Social y Salud Pública,

BERNARDINO GONZALEZ RUIZ.

#### DESIGNASE EL NOMBRE DE HERACLIO BARLETTA B. A UN CENTRO DE SALUD

DECRETO NUMERO 198  
(DE 23 DE MARZO DE 1965)

por el cual se le designa con el nombre de Heraclio Barletta Bustamante, al Centro de Salud de Juan Díaz.

*El Presidente de la República,*  
en uso de sus facultades legales.

#### CONSIDERANDO:

Que Don Heraclio Barletta Bustamante prestó en todo momento su colaboración como un ciudadano ejemplar primero y luego como Ministro del Ramo, para llevar a cabo la construcción de la Unidad Sanitaria de Juan Díaz.

Que a petición de la Junta Cívica Pro-Mejoras del Corregimiento de Juan Díaz se utilizará el nombre de Heraclio Barletta Bustamante como denominativo de este Centro de Salud, en reconocimiento público a este benefactor de las clases humildes,

#### RESUELVE:

Primero: Designase con el nombre de Heraclio Barletta Bustamante el Centro de Salud de Juan Díaz.

Segundo: Una placa conmemorativa será colocada en lugar visible de este Centro de Salud con el nombre de este distinguido caballero desaparecido.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los veintitrés días del mes de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.

MARCO A. ROBLES.

El Ministro de Trabajo, Previsión  
Social y Salud Pública,

LIC. RODRIGO MORENO T.

#### AVISOS Y EDICTOS

RICARDO VALLARINO CHIARI

Notario Público Tercero del Circuito de Panamá, con cédula de identidad personal Número 8AV-25-353, Certifica: Que por Escritura Pública Nº 868 de esta misma fecha y Notaria las señoras Abigail Ester Brid y María Mercedes Restrepo Rosas han constituido la sociedad colectiva de comercio denominada "Brid y Restrepo Ltda." con domicilio en la ciudad de Panamá y por un término de veinte (20) años contados a partir de esta misma fecha.

Que el capital social es de Cinco Mil Balboas (B/5.000.00) aportado así: La sociedad Restrepo entrega la cantidad de Dos Mil Quinientos Balboas (B/2.500.00) en efectivo y la socia Brid entrega Quinientos Balboas (B/500.00) en efectivo y traspasa a la sociedad, en calidad de aporte, libre de toda deuda o gravamen, el establecimiento comercial denominado "Abigail", situado en el número cuatro-ciento sesenta (4160) de la Calle cuarta y seis (46) de la ciudad de Panamá, y amparado por la Patente Comercial de segunda clase número catorce mil seiscientos once (14.611).

La representación legal de la sociedad y el uso de la firma social estarán a cargo de las socias indistintamente. Para constancia se extiende y firma el presente documento.

mento en la ciudad de Panamá, a los cinco (5), días del mes de marzo de 1965.

El Notario Público Tercero,

R. VALLARINO CH.

L. 46121  
(Única publicación)

#### A V I S O

Para los efectos del Artículo 777 del Código de Comercio hago saber que, por medio de la Escritura Pública Nº 1120, de 6 de abril de 1965, extendida ante la Notaría Primera del Circuito de Panamá, he vendido a la sociedad anónima denominada F. Marichal Boyd y Cia., S. A., el negocio de administración de bienes raíces ubicado en la Avenida Perú Nº 57 de esta ciudad, el cual se encuentra amparado con la Patente Comercial de Segunda Clase Nº 3308.

FEDERICO MARICHAL BOYD.

L. 52473  
(Primera publicación)

#### EDICTO EMPLAZATORIO

El que suscribe, Juez Primero del Circuito de Panamá, por este medio Emplaza a Melida Gómez, para que dentro del término de veinte (20) días, contados a partir de la última publicación de este edicto en un periódico de la localidad, comparezca por sí o por medio de apoderado a estar a derecho en el juicio Ejecutivo Hipotecario propuesto en su contra por el Instituto de Fomento Económico.

Se advierte a la emplazada que si no comparece al Despacho dentro del término indicado, se le nombrará un defensor de ausente con quien se seguirán todas las diligencias del juicio relacionadas con su persona hasta su terminación.

Por tanto, se fija el presente Edicto Emplazatorio en lugar público del Despacho y copias del mismo se entregan al interesado para su publicación legal, hoy treinta y uno de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.

El Juez,

RAUL GMO. LOPEZ G.

El Secretario,

Eduardo Parraño C.

(Primera publicación)

#### EDICTO EMPLAZATORIO

El suscrito, Director de Recaudación de la Administración General de Rentas Internas, por medio del presente edicto,

#### E M P L A Z A :

A Anbery Nathaniel Burke o Isidora Burke, de generales y paradero desconocidos a fin de que por sí o por medio de apoderado legalmente constituido, comparezca(n) a hacer valer sus derechos en el juicio ejecutivo por jurisdicción coactiva que en su contra se ha promovido en la Dirección de Recaudación, por encontrarse en mora en el pago del Impuesto de inmuebles causado por la Finca Nº 9396, la cual aparece inscrita en el Registro Público al Folio 44, del Tomo 298, Sección de la Propiedad, Provincia de Panamá.

Se advierte al emplazado que si no compareciere a juicio dentro del término de veinte (20) días, contados desde la fecha de la última publicación del presente edicto, se le(s) nombrará un defensor de ausente con quien se seguirá la secuela del juicio.

Por tanto, se fija el presente edicto en lugar público de la Secretaría de Recaudación hoy, veintiocho de abril de mil novecientos sesenta y cinco, por el término de veinte (20) días, y copias del mismo se remiten para su publicación de conformidad con la Ley.

El Director,

JULIO ABRAHAMS.

El Secretario,

Oswaldo A. Valdés.

(Primera publicación)

#### EDICTO EMPLAZATORIO

El suscrito, Director de Recaudación de la Administración General de Rentas Internas, por medio del presente edicto,

#### E M P L A Z A :

A Maximiliano Battist, José Battist y Juana Maria Battist, de generales y paradero desconocidos a fin de que por sí o por medio de apoderado legalmente constituido, comparezca(n) a hacer valer sus derechos en el juicio ejecutivo por jurisdicción coactiva que en su contra se ha promovido en la Dirección de Recaudación, por encontrarse en mora en el pago del Impuesto sobre inmuebles causado por la Finca Nº 2.708, la cual aparece inscrita en el Registro Público al Folio 452, del Tomo 51, Sección de la Propiedad, Provincia de Panamá.

Se advierte al emplazado que si no compareciere a juicio dentro del término de veinte (20) días, contados desde la fecha de la última publicación del presente edicto, se le(s) nombrará un defensor de ausente con quien se seguirá la secuela del juicio.

Por tanto, se fija el presente edicto en lugar público de la Secretaría de Recaudación hoy, veintinueve de abril de mil novecientos sesenta y cinco, por el término de veinte (20) días, y copias del mismo se remiten para su publicación de conformidad con la Ley.

El Director,

JULIO ABRAHAMS.

El Secretario,

Oswaldo A. Valdés.

(Primera publicación)

#### EDICTO EMPLAZATORIO

El suscrito, Juez Segundo del Circuito de Panamá, por medio del presente edicto,

#### EMPLAZA :

A la ausente Norma Eduviges Aguirre de Ríos, cuyo paradero actual se ignora para dentro del término de veinte (20) días contados desde la fecha de la última publicación del presente edicto, comparezca a este Tribunal por sí o por medio de apoderado a hacer valer sus derechos en el juicio de divorcio que en su contra ha instaurado su esposo Eleazar Israel Ríos Crespo, advirtiéndole que si así no lo hace dentro del término expresado, se le nombrará un defensor de ausente, con quien se continuará el juicio. Por tanto, se fija el presente Edicto en lugar público de la Secretaría del Tribunal, hoy, diez y siete de marzo de mil novecientos sesenta y cinco; y copias del mismo se tienen a disposición de la parte interesada representada por el Licenciado Eleazar I. Ríos Jr., como apoderado de la parte actora en este juicio; y copias del mismo se tienen a disposición de la parte interesada para su publicación.

El Juez,

EDUARDO MORALES H.

El Secretario,

Eduardo Ferguson Martinez.

L. 48055

(Única publicación)

#### EDICTO EMPLAZATORIO

El suscrito, Juez Tercero del Circuito de Panamá, por medio del presente edicto,

#### EMPLAZA :

A: Eduardo De La Fuente, para que por sí o por medio de apoderado comparezca a estar a derecho y a justificar su ausencia en el juicio de divorcio que en su contra ha instaurado en este Tribunal su esposa Graciela Batalla.

Se advierte al emplazado que si no compareciere al Tribunal, dentro del término de veinte días contados a partir de la última publicación de este Edicto en un periódico de la localidad, se le nombrará un defensor de ausente con quien se seguirá el juicio hasta su terminación.

Panamá, nueve de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.



El Juez,  
La Secretaria,  
L. 47221  
(Única publicación)

ANIBAL PELEIRA D.  
*Leticia V. de De Arco.*

## EDICTO EMPLAZATORIO

El que suscribe, Juez Cuarto Municipal del Distrito de Panamá, por este medio al público,

## HACE SABER :

Que en la solicitud de ejecución de resolución judicial extranjera, en virtud de ejecutor de la Corte Suprema de Justicia, en la sucesión testada de Florence Cleveland Barrett, se ha dictado auto cuya fecha y parte resolutive dice así:

"Juzgado Cuarto Municipal del Distrito.—Panamá, cuatro de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.

Por las consideraciones expuestas, el que suscribe, Juez Cuarto Municipal del Distrito de Panamá, administrando justicia en nombre de la República y por autoridad de la Ley,

## DECLARA :

Primero:—Que está abierta la sucesión testada de la señora Florence Cleveland Barrett, desde el día siete (7) de diciembre de mil novecientos sesenta y dos (1962), fecha de su defunción.

Segundo:—Que es su albacea reconocido y confirmado en la Zona del Canal, el señor Carlton S. Bell.

Y Ordena:

Primero:—Que, de acuerdo con el ejecutor de la Honorable Corte Suprema de Justicia, las diez (10) acciones preferidas de la Compañía Panameña de Fuerza y Luz, Certificado Nº C5912, que forman parte del haber de la sucesión de la finada Florence Cleveland Barrett, sean vendidas al mejor precio que pueda obtenerse en la República de Panamá, previo el pago del impuesto correspondiente.

Segundo:—Que comparezcan a estar a derecho en la testamentaria, todas las personas que tengan algún interés en ella. Publíquense los edictos de que habla el artículo 1601 del Código Judicial.

Cópiense, notifíquese y publíquese.—(fdo.) El Juez, Lic. Ricardo Valdés.—(fdo.) El Secretario, Ricardo Villarreal A.

Por tanto se fija el presente Edicto en lugar público del Despacho y copia del mismo se entregan al interesado para su publicación legal, hoy ocho de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.

El Juez,

Lic. RICARDO VALDES.

El Secretario,

*Ricardo Villarreal.*

L. 47336  
(Única publicación)

## EDICTO NUMERO 17

El suscrito, Director General del Catastro e Impuesto sobre Inmuebles, al público,

## HACE SABER :

Que el señor Rito Badillo en su nombre y en representación de sus menores hijos Juana Elvia, José Antonio, Ana Josefa, Diógenes, Julia Elena, Ester Judith, Angel y Rosa Badillo, solicita se les adjudiquen a título de propiedad, por compra, un globo de terreno ubicado en el Corregimiento de Obaldia, Distrito de La Chorrera, de una extensión superficial de 41 Hectáreas 4.250 m<sup>2</sup>. (Cuarenta y Una Hectáreas con Cuatro Mil Doscientos Cincuenta Metros Cuadrados) comprendido dentro de los siguientes linderos:

Norte: Catalino Franco.  
Sur: Balbino Rodríguez y camino que va de Pueblo Nuevo a Santa Rita.  
Este: Timoteo Gil.

Oeste: posesión de Francisco Díaz y Catalino Franco.

En cumplimiento a lo que dispone el Artículo 196 se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho y en la Alcaldía del Distrito de La Chorrera, por el

término de quince días calendarios para que todo aquél que se considere lesionado en sus derechos los haga valer en tiempo oportuno.

Fijado hoy dieciocho de marzo de mil novecientos sesenta y cinco.

El Director General del Catastro e Impuesto sobre Inmuebles,

JOSE M. PAREDES.

La Oficial de Tierras,

*Dalys Romero de Medina.*

L. 46700

(Única publicación)

## EDICTO NUMERO 12

El Suscrito, Funcionario Sustanciador de la Comisión de Reforma Agraria, en la Provincia de Herrera, al público,

## HACE SABER :

Que el señor José Manuel Medina, vecino del corregimiento de Sabanagrande, Distrito de Los Santos, portador de la Cédula de Identidad Personal Nº 7-64-746, ha solicitado a la Comisión de Reforma Agraria mediante solicitud Nº 7-0520 la Adjudicación a Título Oneroso, de una parcela de tierra estatal adjudicable, de una superficie de 4 Hts., 7.840 m<sup>2</sup>, ubicada en Sabanagrande, Corregimiento Sabanagrande del Distrito de Los Santos de esta Provincia, cuyos linderos son:

Norte: Camino a Sabanagrande Arriba,  
Sur: Camino a La Calzada y Camino al Llano de Los Gómez,

Este: Camino Los Camarones.

Oeste: Tierra Nacional.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en el de la Alcaldía del Distrito de Los Santos y en el de la Corregiduría de Sabanagrande y copias del mismo se entregarán al interesado para que las haga publicar en los órganos de publicidad correspondiente, tal como lo ordena el Artículo 108 del Código Agrario. Este Edicto tendrá una vigencia de treinta (30) días a partir de la última publicación.

Dada en Chitré, a los 22 días del mes de marzo de 1965.

El Funcionario Sustanciador, Ing. FELIX STANZIOLA.

El Secretario Ad-Hoc,

*Marcelo A. Pérez.*

L. 49535

(Única publicación)

## EDICTO NUMERO 13

El Suscrito, Funcionario Sustanciador de la Comisión de Reforma Agraria, en la Provincia de Herrera, al público,

## HACE SABER :

Que la señora Demetria C. Trejos Vda. de Rodríguez, vecina del Corregimiento de Chupá, Distrito de Macaracas, portadora de la Cédula de Identidad Personal Nº 7AV-35-574, ha solicitado a la Comisión de Reforma Agraria mediante solicitud Nº 7-0224 la Adjudicación a Título Oneroso, de una parcela de tierra estatal adjudicable, de una superficie de 32 Hts., 0640 m<sup>2</sup>, ubicada en Chupá, Corregimiento de Chupá del Distrito de Macaracas de esta Provincia, cuyos linderos son:

Norte: Quebrada Las Bonillas y terreno de Marcelo García y otros,

Sur: Camino de Chupá al Hato y predio de Catalina Cedeño,

Este: Río Estivana y camino de Chupá al Hato.

Oeste: Vivienda de Telésforo Batista, camino de Pesé a Macaracas y Quebrada Las Bonillas.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en el de la Alcaldía del Distrito de Macaracas y en el de la Corregiduría de Chupá y copias del mismo se entregarán al interesado para que las haga publicar en los órganos de publicidad correspondiente, tal como lo ordena el Artículo 108 del Código Agrario. Este Edicto tendrá una vigencia de treinta (30) días a partir de la última publicación.

Dada en Chitré, a los 22 días del mes de marzo de 1965.

El Funcionario Sustanciador,

Ing. FELIX STANZIOLA.

El Secretario Ad-Hoc.,

Marcelo A. Pérez.

L. 49523

(Única publicación)

## EDICTO NUMERO 15

El Suscrito, Funcionario Sustanciador de la Comisión de Reforma Agraria, en la Provincia de Herrera, al público,

HACE SABER :

Que el señor Pablo Higuera y otros, vecino del Corregimiento cabecera, Distrito de Ocú, portador de la Cédula de Identidad Personal Nº 6-54-1677, ha solicitado a la Comisión de Reforma Agraria mediante solicitud Nº 6-1605 la Adjudicación a Título Oneroso, de una parcela de tierra estatal adjudicable, de una superficie de 9 Hts., 4.000 m2., ubicada en El Potrero, Corregimiento cabecera del Distrito de Ocú de esta Provincia, cuyos linderos son:

Norte: Camino de Los Muñoces y Camino del Potrero, Sur: Adonai Castillero y terreno libre,

Este: Camino de El Potrero, Emilio López y Víctor Gómez,

Oeste: Camino de la Calle Abajo.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en el de la Alcaldía del Distrito de Ocú y en el de la Corregiduría de y copias del mismo se entregarán al interesado para que las haga publicar en los órganos de publicidad correspondiente, tal como lo ordena el Artículo 108 del Código Agrario. Este Edicto tendrá una vigencia de treinta (30) días a partir de la última publicación.

Dada en Chitré, a los 15 días del mes de marzo de 1965.

El Funcionario Sustanciador,

Ing. FELIX STANZIOLA.

El Secretario Ad-Hoc.,

Marcelo A. Pérez.

L. 36927

(Única publicación)

## EDICTO NUMERO 16

El Suscrito, Funcionario Sustanciador de la Comisión de Reforma Agraria, en la Provincia de Herrera, al público,

HACE SABER :

Que el señor José Andrés Pérez Muñoz, vecino del Corregimiento de Peñas Chatas, Distrito de Ocú, portador de la Cédula de Identidad Personal Nº 6-54-2362, ha solicitado a la Comisión de Reforma Agraria mediante solicitud Nº 6-0239 la Adjudicación a Título Oneroso, de una parcela de tierra estatal adjudicable, de una superficie de 6 Hts., 9.800 m2., ubicada en El Madroño, Corregimiento de Peñas Chatas del Distrito de Ocú de esta Provincia, cuyos linderos son:

Norte: Río Conaca,

Sur: Terreno de Albino Pérez e Hijos,

Este: Río Conaca,

Oeste: Río Conaca y camino Paso al Harino.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en el de la Alcaldía del Distrito de Ocú y en el de la Corregiduría de Peñas Chatas y copias del mismo se entregarán al interesado para que las haga publicar en los órganos de publicidad correspondiente, tal como lo ordena el Artículo 108 del Código Agrario. Este Edicto tendrá una vigencia de treinta (30) días a partir de la última publicación.

Dada en Chitré, a los 22 días del mes de marzo de 1965.

El Funcionario Sustanciador,

Ing. FELIX STANZIOLA.

El Secretario Ad-Hoc.,

Marcelo A. Pérez.

L. 49528

(Única publicación)

## EDICTO

La suscrita, Encargada de la Administración Provincial de Rentas Internas de Coclé, al público,

HACE SABER :

Que el Lic. Manuel A. Herrera Jr., abogado con Oficina Judicial en la ciudad de Panamá, en ejercicio del poder otorgado por Rubén Darío Conte, de generales conocidas en éstas diligencias, solicita para su poderdante a este Despacho, título de plena propiedad por compra, un globo de terreno nacional, ubicado en jurisdicción del Distrito de Olá, en la Provincia de Coclé, comprendido dentro de los siguientes linderos: Norte, Leopoldo Real y Dolores González; Sur: Dolores González y parte del Camino que conduce de Olá a La Pava; Este: Alfonso Sáenz y Camino de La Soledad a La Pava y Oeste: terrenos libres y Camino real de Olá a La Pava, con una superficie de Ochenta y Siete Hectáreas con Tres Mil Descientos Cincuenta Metros Cuadrados (87 Hts. 3.250 m2.).

Y para que sirva de formal notificación a todo el que se considere perjudicado con esta adjudicación, haga valer sus derechos en tiempo oportuno, se fija el presente Edicto en lugar visible y por el término de treinta (30) días hábiles, en éste Despacho y en la Alcaldía de Olá, así como copia del mismo, se le da a la parte interesada, para su publicación en un diario de la ciudad de Panamá, tres veces consecutivas y una vez, en la Gaceta Oficial.

Fijado el día cinco de febrero de mil novecientos sesenta y tres.

La Encargada de la Administración Provincial de Rentas Internas de Coclé,

RAQUEL A. DE RAMÍREZ.

El Inspector de Tierras,

Antonio Rodríguez.

L. 47398

(Única publicación)

## EDICTO

La suscrita, Encargada de la Administración Provincial de Rentas Internas de Coclé, al público,

HACE SABER :

Que el Lic. Manuel A. Herrera Jr., abogado con Oficina Judicial en la ciudad de Panamá, en ejercicio del poder conferido por la señora Rosario Delgado de Conte y Elena Rosario Conte, de generales conocidas en estas diligencias, solicita para sus representadas, mediante escrito de fecha 24 de Agosto de 1960 a este Despacho, título de propiedad por compra, un globo de terreno nacional en común, ubicado en jurisdicción del Distrito de Olá, en la Provincia de Coclé cuyos linderos y área se describen de la manera siguiente: Lote Nº 1 solicitado por Rosario Delgado de Conte, Norte: Camino Olá-La Pava; Sur: tierras libres; Oeste: Lote solicitado por Elena Rosario Conte y Este: Camino La Pava-La Soledad, con una superficie de Setenta y Tres Hectáreas con Cuatro Mil Metros Cuadrados (73 Hts. 4.000 m2.), y Lote Nº 2. A nombre de Elena Rosario Conte, Norte, y Sur: terrenos libres; Este: Lote que solicita Rosario Delgado de Conte y Oeste: Camino Palo Verde-La Soledad, con una superficie de Setenta y Tres Hectáreas con Cuatro Mil Metros Cuadrados (73 Hts. 4.000 m2.).

Y para que sirva de formal notificación a todo el que se considere perjudicado con esta adjudicación, haga valer sus derechos en tiempo oportuno, se fija el presente Edicto en lugar visible y por el término de treinta (30) días hábiles, en éste Despacho y en la Alcaldía de Olá, así como copia del mismo, se le da a la parte interesada, para su publicación en un diario de la ciudad de Panamá, tres veces consecutivas y una vez, en la Gaceta Oficial.

Fijado el día cinco de febrero de mil novecientos sesenta y tres.

La Encargada de la Administración Provincial de Rentas Internas de Coclé,

RAQUEL A. DE RAMÍREZ.

El Inspector de Tierras,

Antonio Rodríguez.

L. 47397

(Única publicación)