

MUNICIPAL | HACIENDA

## El Ayuntamiento consigue pagar a sus acreedores en treinta días

La concejala de Hacienda destaca que «por primera vez» se ha logrado que los ingresos estables -que suponen el 72% del total- cubran la totalidad de los gastos obligatorios

• El pleno aprobó por unanimidad la cuenta general del presupuesto de 2012, en la que los ratios vinculados a liquidez y tesorería «han mejorado de forma considerable».

R.L. / MIRANDA

«La situación de tensión que atravesó la tesorería del Ayuntamiento en el ejercicio de 2011 ha quedado resuelta». Así de contundente se mostró ayer la concejala de Hacienda en el pleno municipal donde se aprobó por unanimidad la cuenta general del presupuesto del año 2012. Un ejercicio en el que, por primera vez, se consiguió que los ingresos estables -que suponen el 72% del total- cubran la totalidad de los gastos obligatorios y en el que se fue reduciendo de forma progresiva el tiempo que tienen que esperar los acreedores para cobrar sus facturas. Si a diciembre de 2012 ese periodo alcanzaba los 37 días (frente a los más de 90 de años atrás), en estos momentos el Consistorio ha vuelto a la senda del pronto pago saliendo sus facturas en 30 días. «Esto demuestra la fortaleza y la garantía que tiene nuestro presupuesto, y también damos una garantía a nuestros trabajadores y a nuestros proveedores. Garantizar con nuestros ingresos la totalidad de los gastos obligatorios es el aspecto más importante que tiene esta cuenta general», resumió la concejala Laura Torres durante su intervención en el pleno de ayer.

La edil de Hacienda destacó además que todos los ratios que están directamente relacionados con la liquidez y la tesorería «han mejorado de forma considerable»,



La concejala de Hacienda, Laura Torres, se mostró satisfecha con los resultados de las cuentas de 2012. / R.L.

lo que ha originado que las obligaciones pendientes de pago del último ejercicio hayan disminuido en 5,2 millones de euros. Esto significa que el problema coyuntural vinculado al pago a proveedores está «solucionado».

Otro de los aspectos que ha mejorado de forma notable es la relación nominal entre acreedores y deudores. Si hace dos años otras administraciones y organismos debían al Consistorio 13,6 millones de euros, a finales del año pasado se redujo a 12,2. En cuanto a la deuda del Ayuntamiento, en 2011 ascendió a 10,4 y un año después se situó en 4,2 millones

de euros. En resumen, los acreedores bajaron en un solo ejercicio en 6 millones de euros.

**MENOS DEUDA.** En cuanto al nivel de endeudamiento, éste se situó en un 69%, cuando el límite para poder pedir préstamos sin autorización del Ministerio de Hacienda se situaba en el 75%. «Estamos muy por debajo de los límites que se marcaban para endeudarse», apuntó Torres, quien recalco que finalmente el Ayuntamiento no pidió préstamo.

Desde el Partido Popular se reconoció que las cuentas se habían hecho de forma «diligente», pero

recordaron que las felicitaciones tienen que ser no solo para el departamento de Hacienda sino también para el Gobierno del PP, «que fue el que tomó las medidas oportunas para el control y la fiscalización de las cuentas de las administraciones públicas».

De la última liquidación se desprenden otros datos interesantes, como que la diferencia entre ingresos y gastos se saldó con un ahorro neto de 1,8 millones y un resultado presupuestario de 8 millones en positivo, al margen de que el remanente de tesorería se ha mejorado en 6,2 millones de euros.

Amplían en 40.000 euros la partida para mobiliario urbano

R.L. / MIRANDA

El pleno del Ayuntamiento aprobó ayer un modificado de créditos por valor de 265.000 euros que se destinará a diferentes proyectos, como la adquisición de mobiliario urbano o la mejora de los baños en el polideportivo.

La concejala de Hacienda explicó que esta operación ha sido posible gracias al ahorro de las retribuciones que percibían dos ediles que ya no están liberados, al margen de que el índice de absentismo entre los trabajadores municipales ha bajado de tal manera que «la Seguridad Social que teníamos presupuestada nos ha dejado una cierta alegría».

La propuesta salió adelante a pesar de los votos en contra de Izquierda Unida, que se opuso a que se minorara esta partida cuando ven necesario aumentar la jornada laboral de empleados de Servicios Sociales y dotar de un administrativo a la Casa de Igualdad.

La concejala de Hacienda les contestó que su petición era «imposible» de cumplir puesto que el Gobierno no permite nuevas contrataciones salvo en casos excepcionales. «No podíamos haberlo destinado a incrementar jornadas porque lo tenemos tajantemente prohibido. Se quite dinero de donde sobra y a va adonde se necesita», expuso Laura Torres.

Esta partida permitirá sufragar el programa para la Inspección Técnica de Edificios (21.000 euros); se reformarán baños en el polideportivo (15.000 euros); se adquirirá mobiliario urbano (40.000 euros) y se protegerá la fachada y cubierta de la iglesia de San Juan (38.000 euros), entre otras actuaciones.

SOCIEDAD | JORNADAS 'MIRANDA GASTRONÓMICA 2013'

## PACO RONCERO VISITA LA VASCA

El cocinero, reconocido con 2 estrellas Michelin, ofreció una ponencia y una cena

R.L. / MIRANDA

La cocina en miniatura, creativa y de vanguardia se coló ayer en el restaurante La Vasca, que celebró la cuarta ponencia de las jornadas Miranda Gastronómica 2013. Decenas de comensales llenaron el comedor y tuvieron la oportunidad de degustar algunos de los platos que el afamado cocinero Paco Roncero sirve a diario en la Terraza del Casino de Madrid, restaurante galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

Un chef de su confianza se desplazó a Miranda el lunes para coordinar con La Vasca la preparación de los platos. Ayer por la tar-

de, Roncero supervisó el trabajo y ofreció una ponencia previa a la cena en la que disertó sobre la evolución de la cocina española.

El chef reconoció que «la mentalidad de los cocineros» y la técnica han cambiado mucho en estas últimas décadas, pero que la materia prima sigue siendo la misma. «Lo que se ha hecho ha sido evolucionar como cocineros. También hemos viajado, hemos conocido mundo y eso influye», sostuvo. Sus viajes por el mundo se tradujeron, el año pasado, en la apertura de un restaurante panorámico en la planta 62 de un rascacielos de Hong Kong, donde



Paco Roncero (izda.) supervisó la cena que se ofreció ayer en La Vasca. / R.L.

«hago una réplica de lo que se hace en Madrid, aunque también hay que adaptarse algo al público de allí».

Tiene claro que por encima de los reconocimientos lo que más pesa «son los clientes, que son los que te dan de comer». «Es cierto que las guías hacen que el público venga; las estrellas y los soles son muy importantes pero lo importante es que se marchen contentos», expresó.

La amistad entre Íñigo Ruiz, gerente de La Vasca, y el popular cocinero se remonta a más de dos décadas atrás, cuando ambos iniciaron sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. También coincidieron en el Casino de la capital, aunque posteriormente Ruiz decidió regresar a Miranda para trabajar en el restaurante de sus padres.