

326 326
AYUNTAMIENTO DE MADRID

488

PROYECTO

DE

REORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL MATADERO Y
BASES FUNDAMENTALES PARA ESTABLECER EL RÉGIMEN
DE MUNICIPALIZACIÓN TOTAL DEL ABASTO DE CARNES

FORMULADO POR EL

Excmo. Sr. Conde de Vallellano

ALCALDE PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID



MADRID
IMPRESA MUNICIPAL

1926

AYUNTAMIENTO DE MADRID

PROYECTO

DE

REORGANIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL MATADERO Y
BASES FUNDAMENTALES PARA ESTABLECER EL RÉGIMEN
DE MUNICIPALIZACIÓN TOTAL DEL ABASTO DE CARNES

FORMULADO POR EL

Excmo. Sr. Conde de Vallellano

ALCALDE PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID



MADRID

IMPRENTA MUNICIPAL

1926

PROYECTO
DE
Reorganización de los servicios
DEL
Matadero y Mercado de Ganados

MOCIÓN DE LA ALCALDÍA PRESIDENCIA

Al Excmo. Ayuntamiento:

Entre los problemas municipales que al ocupar el que suscribe la Alcaldía Presidencia estaban pendientes de resolución, ninguno de tan especial importancia para los intereses del vecindario, como el relativo a la inauguración del Matadero y Mercado de Ganados, tanto porque en el viejo edificio se realizaban las operaciones sin las garantías sanitarias precisas, cuanto porque las transacciones de ganados y carnes se efectuaban sin la intervención municipal necesaria para determinar la debida regulación de precios.

Por estas circunstancias se procedió con la urgencia debida a poner en funcionamiento el moderno Matadero a base del régimen ya aprobado por Ayuntamientos anteriores, y en momentos en que si bien la construcción de la citada dependencia estaba casi terminada, muchos de sus servicios complementarios no podían ponerse en marcha por no haber sido probadas algunas de sus instalaciones y porque otras reclamaban reformas y aun sustituciones de maquinaria que los colocasen en condiciones de realizar labor tan imprescindible en un moderno matadero como la de industrialización de subproductos.

Como era de reconocida urgencia transformar el régimen de abasto de carnes en esta capital, reforma que se había visto constantemente obstaculizada por la serie de

intereses que su implantación había de lesionar, esta Alcaldía no vaciló en acometer la empresa de inaugurar el Matadero y Mercado de Ganados acabando con los defectos e irregularidades del antiguo sistema.

De todos son conocidas las dificultades que se han tenido que vencer para encauzar el complicado sistema de abasto de carnes hacia una modalidad industrial que asegurase el consumo de tan indispensable artículo en las mejores condiciones de calidad y precio.

Como la mayoría de estas dificultades emanaban de la carencia de los anexos industriales precisos, la Alcaldía, dedicando preferente atención a este problema y poniendo toda su voluntad y entusiasmo al servicio del mismo, ha conseguido que se proceda a la fabricación de la totalidad de la tripa, negocio que produce una saneada fuente de ingresos, como asimismo que estén en disposición de funcionar las instalaciones sanitarias para el tratamiento de carnes decomisadas, y que la fundición de sebos se sustituya a la mayor brevedad, a fin de que en el plazo más breve posible podamos industrializar este producto en las dependencias del Matadero.

También ha conseguido resolver el expediente relativo a la adquisición de automóviles para transportar con vehículos del excelentísimo Ayuntamiento las reses vacunas, cuyo servicio regularizará la distribución de carnes a las tabajerías y, por último, dentro de breves días se procederá a la prueba de las instalaciones de secado de cueros, las cuales completarán el régimen de industrialización de subproductos que tantos beneficios ha de reportar.

No es propósito del que suscribe evidenciar las causas que motivaron el no haberse realizado a su debido tiempo el examen de las instalaciones del Matadero, puesto que lo que interesa al vecindario es la seguridad de que su mayoría estén en pleno funcionamiento y que las restantes se pondrán en marcha dentro de muy pocos días.

Tampoco estimo pertinente realizar un detenido análisis de los inconvenientes del régimen de municipalización parcial establecido en el Matadero en virtud de acuerdos adoptados por el excelentísimo Ayuntamiento en sesión de 22 de febrero y 14 de octubre de 1922.

Pero conviene hacer constar que durante el tiempo que lleva funcionando el Matadero se ha advertido que el cita-

do régimen no cumple la finalidad fundamental de asegurar el normal funcionamiento del vecindario.

Y como la función de abastecimiento es esencial para poder proporcionar a los consumidores carne sana y barata, estimo indispensable transformar el régimen vigente, pues de lo contrario el suministro de carnes en esta capital seguirá efectuándose con los mismos vicios e irregularidades con que se realizaba en el viejo Matadero.

Convencido de la necesidad de la indicada reforma, me impuse la obligación de estudiar con todo detenimiento el problema de las carnes, y fruto de dicho estudio es el convencimiento de que únicamente implantado el régimen de municipalización total puede el Ayuntamiento corresponder al esfuerzo económico realizado por el vecindario en la construcción del Matadero y Mercado de Ganados.

No se oculta al que suscribe las dificultades que podría proporcionar la implantación del régimen de municipalización total careciendo de la precisa preparación para abordar empresa de tal magnitud, y a tal efecto y con el fin de garantizar debidamente los intereses municipales, sustrayéndolos de los riesgos económicos que produciría un amplio negocio comercial desarrollado sin la debida organización, esta Alcaldía Presidencia considera indispensable que la implantación del régimen de municipalización total vaya precedida de una reorganización del régimen vigente y de la reforma de todos sus servicios.

Durante este período de transición en el que funcionarán todos los anexos industriales del Matadero, adquiriremos la práctica comercial precisa que nos permita desenvolver cumplidamente todas las operaciones inherentes al régimen de municipalización total, con lo cual su establecimiento estará avalado con la garantía de una perfecta capacitación.

Por las consideraciones anteriores, a la vez que expongo a la consideración del Concejo el proyecto de municipalización total, formulo un plan de transformación del régimen vigente que comprende la reorganización de todos sus servicios.

Este último proyecto puede ponerse en ejecución en plazo brevísimo y servirá como antes he indicado para que la Corporación municipal adquiera la práctica precisa para abordar el régimen de municipalización total con las nece-

sarias garantías económicas para los intereses cuya defensa nos está encomendada.

En su virtud, esta Alcaldía somete a la consideración de V. E. los adjuntos proyectos de reforma y cambio de régimen cuyas organizaciones deberán subordinarse a las siguientes bases:

PROYECTO DE REORGANIZACIÓN DE LOS ACTUALES SERVICIOS (1)

1.^a El Ayuntamiento encomendará la Administración del Matadero y Mercado de Ganados a un Consejo de Administración.

2.^a Este Consejo se nombrará en la forma que determina el artículo 174 del Estatuto Municipal.

3.^a Las facultades de este Consejo de Administración serán idénticas a las establecidas en el proyecto de municipalización total, pero limitadas a los servicios que comprende el régimen vigente con las ampliaciones que se determinan en estas bases.

4.^a Desde la implantación de este régimen las Sociedades de expendedores al detall de carnes de reses vacunas mayores y lanares, que sin interrupción sacrifiquen reses en este Matadero y cuya constitución legal haya sido formalizada con anterioridad a 1 de octubre de 1924, percibirán el 50 por 100 de los beneficios líquidos que por todos conceptos se obtengan en el Matadero.

5.^a Dichas Sociedades inspeccionarán por medio de sus representantes y de acuerdo con el Gerente todas las faenas y labores de esta dependencia, al objeto de que se realicen en las condiciones de máxima perfección y rendimiento.

6.^a La distribución de beneficios se harán al finalizar cada año, prorrateando su cuantía entre los kilogramos de carne que haya sacrificado cada una de las entidades a que se refiere la base anterior.

7.^a Las Sociedades de tablajeros antes indicadas, para

(1) Aprobado por la Comisión municipal Permanente y por el Ayuntamiento Pleno en sesiones de 21 y 26 de octubre de 1925 respectivamente, y sancionado por Reales órdenes de Gobernación, fechas 30 de diciembre de 1925 y 8 de enero de 1926.

poder disfrutar de los beneficios expuestos, se obligarán a abastecer de carne a Madrid con ganados y carnes nacionales o extranjeras, y si por cualquier circunstancia interrumpiesen el normal abastecimiento del vecindario el Ayuntamiento podrá dejar de otorgarles los citados beneficios.

8.^a Las citadas Sociedades de tablajeros y las Agrupaciones o Asociaciones de ganaderos, percibirán asimismo la bonificación en metálico que se señale, siempre que rebasen la cifra de matanza que oportunamente se acuerde. Estas bonificaciones se satisfarán con cargo al 50 por 100 de los beneficios que existan disponibles.

9.^a Las mencionadas Sociedades de tablajeros podrán utilizar todos los servicios del Matadero con preferencia a las demás entidades o particulares.

10. Si el Consejo lo considerase conveniente, en casos de anormalidad, podrá adquirir el Matadero las reses o carne que se estimen pertinentes y el procedimiento de compra y venta de estas reses y carnes, será idéntico al señalado para el régimen de municipalización total, y su ordenación económico-administrativa, se subordinará a las instrucciones señaladas para esta clase de operaciones al tratar del citado sistema de municipalización total.

11. Todos los subproductos de las reses deberán ser preparadas en el Matadero no expendiéndose ningún producto sin elaborar.

12. Se exceptuarán de lo preceptuado en el artículo anterior las astas y pezuñas y demás artículos cuya transformación exija el establecimiento de grandes industrias.

13. Los cueros y pieles podrán venderse en fresco o ser secados en el Matadero en la cuantía que se estime pertinente y enajenándose los demás por gestión directa o por concurso.

14. Cuando la venta en fresco de estos productos no corresponda a su valor efectivo, podrá realizarse en el Matadero el secado de la totalidad de los cueros y pieles.

15. Estas operaciones y su resultado económico serán de cuenta del servicio municipalizado y de las entidades de tablajeros a que se refiere la Base 4.^a

16. Para abordar estas empresas el Consejo de Administración determinará la cuantía con que cada agrupación ha de emprender el negocio, y los elementos de éstas interverdrán todas las operaciones de preparación y enajenación

17. La venta de cueros y pieles secas se realizará por gestión directa.

18. La venta de carnes forasteras se realizará única y exclusivamente por la correspondiente Oficina de factaje, realizándose estas operaciones en la forma preceptuada al tratar del régimen de municipalización total.

19. Se atenderá principalmente a que el personal dé el máximo rendimiento de trabajo, a cuyo efecto los funcionarios y obreros serán dedicados a todos los trabajos del Matadero aunque no corresponda a la sección a que están afectos.

20. Con independencia del personal directivo, técnico administrativo y de intervención, el Consejo a propuesta de las repetidas Sociedades de tablajeros acordará la reducción del personal compatible con los trabajos o labores de la dependencia, y el 25 por 100 de las economías efectuadas por este concepto se considera como mayor haber en el balance de beneficios líquidos que corresponda a las expresadas Sociedades.

21. Asimismo las Sociedades de referencia propondrán al Consejo los nuevos nombramientos del personal obrero especializado que consideren preciso para el mejor funcionamiento de los servicios.

22. La reglamentación de los servicios y funciones del personal afecto a los mismos se llevará a cabo por el Consejo de Administración, el cual tendrá en cuenta al proceder a su confección, los derechos y acuerdos adoptados por el Ayuntamiento.

23. A efectos de lo que determina la Base 4.^a se considerará como beneficio el exceso de recaudación que supere a los ingresos calculados en los presupuestos del Matadero.

PRESUPUESTO DE GASTOS

Durante el vigente ejercicio económico el Matadero podrá desarrollar sus operaciones comerciales sin necesidad de ampliar el capital circulante consignado en su presupuesto de gastos.

En cambio, para neutralizar los subproductos, se pre-

cisa habilitar el crédito necesario para cubrir los atenciones del personal técnicamente capacitado en las operaciones de elaboración toda vez que esta misión no puede confiarse sino a obreros debidamente especializados.

Por esta circunstancia se permite interesar del Consejo se sirva conceder la autorización precisa para que con cargo a las consignaciones del presupuesto de gastos del Matadero se satisfagan las cantidades indispensables para cubrir durante el segundo semestre del vigente ejercicio— fecha en que estimo podrá implantarse la reorganización expuesta—, las siguientes atenciones:

SECCIÓN DE TRIPERÍA DE VACUNO Y LANAR

	PESETAS	PESETAS
Un encargado, con 15 pesetas.....	2.730	
Cuatro obreros, a 10 íd.....	7.280	
Una encargada, con 7 íd.....	1.274	
Cuatro obreras, a 5 íd.....	3.640	
		<u>14.924</u>

SECCIÓN DE SEBO

Un encargado, con 15 pesetas.....	2.730	
Un ayudante, con 10 íd.....	1.825	
Cuatro peones, a 8 íd.....	5.824	
		<u>10.379</u>

SECCIÓN DE CUEROS

Un jefe, con 20 pesetas.....	3.640	
Nueve oficiales, a 9 íd.....	14.742	
		<u>18.382</u>

OTROS SERVICIOS

Para necesidades de personal de cualquiera de los servicios.....	10.000	
		<u>10.000</u>

Aunque la cuantía de estos gastos se eleva a la suma de 53.685 pesetas, el funcionamiento de los servicios cuyas atenciones se han de cubrir con dichas cantidades, reportará ingresos muy superiores a dicha cifra, por cuya circunstancia estimo altamente conveniente la autorización de los expresados gastos.

BASES FUNDAMENTALES DEL RÉGIMEN DE MUNICIPALIZACIÓN TOTAL (1)

1.^a El Ayuntamiento abordará la función de abastecimiento de ganado, puesto que es la parte esencial del problema de las carnes, y sin cuya resolución, malpueden atenderse las cuestiones que de él se derivan, que son las que más directamente afectan a los intereses del vecindario.

2.^a Se realizará por cuenta del Matadero la venta de canes a los tablajeros.

3.^a La venta de carnes se hará concediendo a los tablajeros un crédito de cuarenta y ocho horas por igual cantidad a la que se hayan inscrito como acreditados en la oficina liquidadora del Matadero, sin que por ninguna circunstancia puedan rebasarse dichos créditos.

4.^a La concesión de estos créditos y la cuantía de los mismos, serán determinados por el Consejo previa las garantías que estime pertinente.

5.^a Todos los subproductos de mondonguería (sebos, sangre, tripas, astas, pelos, pezuñas, huesos, etc.), deberán ser industrializados en el Matadero, siguiéndose idéntico procedimiento con las reses decomisadas; los productos resultantes de dicha industrialización se expendrán directamente o por concurso.

6.^a Los cueros de vacuno deberán secarse en el Matadero, realizado su venta, bien por concurso o por gestión directa, facultad que estará conferida al Consejo de Administración.

7.^a Las pieles de ganado lanar se secarán o fabricarán en dicha dependencia, efectuándose su venta por idéntico procedimiento que el señalado para el ganado vacuno.

8.^a El transporte de carnes deberá efectuarse por cuenta del Ayuntamiento, dejando en libertad el servicio de despojos de vacuno, que realizarán los industriales en automóviles, cuyo modelo será fijado por la Municipalidad.

9.^a La venta de carnes sacrificadas en otros mataderos, se realizará única y exclusivamente por la correspon-

(1) El excelentísimo Ayuntamiento Pleno, en sesión de 29 de octubre de 1925, acordó pronunciarse en sentido afirmativo sobre la oportunidad y conveniencia del régimen de municipalización total.

diente oficina del Matadero, cuya dependencia se encargará de abonar a los remitentes el importe de sus liquidaciones a los precios de cotización del mercado.

10. Las adquisiciones de ganado se realizará por cualquiera de los procedimientos de contratación que se convengan con los propietarios de reses.

11. La venta de carnes al tablajero se efectuará con arreglo al peso canal por medias reses como minimum para el vacuno mayor, y por reses enteras para las demás calidades de ganados.

12. Desde la vigencia de este régimen, el arbitrio de carnes se abonará al Ayuntamiento por el servicio municipalizado.

13. La valoración de los subproductos se hará por el Consejo, teniendo en cuenta su cotización, después de industrializado.

14. Los beneficios que se obtengan por esta industrialización se destinarán, en primer término, para cubrir la diferencia, si la hubiere, entre los ingresos por venta de carnes y los pagos por compra de ganados y gastos de matadero.

15. Los demás beneficios se invertirán en la forma siguiente: un 10 por 100 para el Consejo de Administración, otro 10 por 100 para personal del Matadero, un 50 por 100 para constituir un fondo especial, y el 30 por 100 restante para fondo de reserva.

BENEFICIOS QUE HA DE REPORTAR ESTE RÉGIMEN

Adquiridas por el Matadero todas las reses que acudan al mercado a base de una ordenada ley de oferta y demanda, no es aventurado suponer que los tenedores de ganado preferirán este mercado sobre las demás capitales, puesto que la venta de sus reses al Matadero de Madrid les significará un beneficio equivalente a las cantidades con que en la actualidad se quedan los comisionistas, y a las representadas por la interminable serie de descuentos que les deducen de sus liquidaciones.

No puede argumentarse en contra de este procedimien-

to que por estar unificada la compra de reses en el Municipio se desvirtuará la base esencial de las transacciones de ganado, pues como el Matadero adquirirá diariamente el número de cabezas que hayan sido solicitadas por los tablajeros, este procedimiento determinará con equidad la regulación de precios, puesto que éstos dependerán de la mayor o menor demanda y de la abundancia o escasez de ganado.

Ahora bien: la adquisición de ganado debe estar encomendada a un organismo especial constituido por personas capacitadas y solventes, que funcionará bajo la inspección del Gerente y del Consejo de Administración, el cual tendrá facultades para hacer estos nombramientos, y podrá destituirlos libremente cuando su gestión no sea satisfactoria.

El hecho de facultar al Consejo de Administración para nombrar este personal obliga a aquél a ser responsable subsidiario de cuantos actos ejecuten, lo cual servirá de garantía y evitará los prejuicios y suspicacias a que dan lugar las operaciones comerciales realizadas por organismos oficiales.

Con el procedimiento establecido para la venta de carnes, los industriales podrán adquirir este artículo a los precios justos a que le resulten al Matadero sus adquisiciones, previa deducción de los valores que éste obtuviera en la venta de subproductos, con lo cual obtendrán una economía representada por estos valores, más los beneficios que perciben actualmente los abastecedores en su estructura de Sociedades o por los repetidos valores, y las cantidades que las Asociaciones de tablajeros desembolsan por personal y administración de sus entidades. Por este procedimiento, y recabando de la Superioridad todas las funciones de regulación de precios, el vecindario consumiría las carnes baratas o a más alto precio cuando la cotización del ganado disminuyese o sufriera elevación, pues siendo la Corporación municipal la proveedora de los tablajeros, tendría los antecedentes precisos para determinar con equidad los precios de venta al detall, cosa que en la actualidad no sucede.

El procedimiento establecido para la concesión de créditos a los industriales implica la reducción de las tablajerías que carezcan de medios económicos, circunstancia que

permitirá que las que subsistan puedan realizar sus operaciones en mejores condiciones.

Para llevar a cabo la empresa de industrialización de todos los subproductos deberán proyectarse las instalaciones precisas, cuyo coste se consignará en el presupuesto que al efecto se formule.

No se oculta al que suscribe que la preparación de cueros y pieles a más de exigir gran escrupulosidad en todas las operaciones obliga a destinar a este servicio importantes cantidades precisas para poder realizar las ventas a créditos.

Asimismo, este sistema tiene los riesgos económicos de toda empresa comercial subordinada a constantes oscilaciones de precios, pero como este procedimiento es la clave fundamental para proporcionar la necesaria rebaja en el precio de las carnes, considero indispensable su implantación.

Para la más fiel ordenación de las compraventas de ganado y carnes, se harán las debidas separaciones de reses con arreglo a sus calidades comerciales, estado de nutrición, etc., etc., con lo cual el ganado percibirá mayor precio cuando sus reses sean de superior calidad, y con cuyo sistema el tablajero satisfará mayores cantidades cuanto más selecto sea el género que desea adquirir para su tabla.

Para atender al pago del impuesto de carnes, así como para poder satisfacer los gastos totales del Matadero al efectuar las ventas al tablajero, se cargará una determinada cantidad por cada kilogramo de las reses que adquieran.

Para computar los precios de venta de las carnes se tendrán en cuenta los precios de adquisición del ganado en vivo y su rendimiento en canal; de estos valores se deducirá el importe de los despojos y demás subproductos, valorados periódicamente por el Consejo de Administración y a su resultado se cargarán las cantidades precisas para abono del impuesto de consumo y de los gastos antes indicados.

El líquido resultante será el precio a que haya de expenderse la carne al tablajero.

Esto implica que las arcas municipales no dejen de percibir tan saneada fuente de ingreso como es el arbitrio de carnes y que se pueda atender a la vez a los gastos de per-

sonal, material, amortización de capital invertido en la construcción del edificio y del circulante afecto al servicio municipalizado, etc., etc.

Participando el personal en los beneficios que se obtengan conseguiremos un mayor rendimiento de trabajo y el natural interés en que todas las operaciones y elaboración de subproductos se ejecuten con perfección y en condiciones de máxima utilidad.

Las cantidades que al finalizar cada ejercicio integren el fondo especial, pasarán a formar parte como primera partida del presupuesto de ingreso del servicio municipalizado correspondiente al próximo año y servirán para aminsonar en su cuantía las cuotas que se establezcan para atender al pago del arbitrio de carnes y derechos de matadero.

Con este procedimiento, al reducir las cuotas de gastos rebajaremos proporcionalmente el precio de venta de la carne en cantidad equivalente a la mitad de los beneficios que hoy obtienen los particulares dedicados a la explotación de estas industrias, cantidades que, según declaraciones oficiales de los interesados, se elevan a más de 10.000.000 de pesetas anuales.

El fondo de reserva se destinará a ampliar el capital circulante afecto al servicio municipalizado, con lo cual podremos desarrollar más fácilmente y en mejores condiciones económicas todas las operaciones comerciales del nuevo régimen.

DESARROLLO ECONÓMICO

CAPITAL NECESARIO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL NUEVO RÉGIMEN

Concediendo a los tablajeros un crédito de cuarenta y ocho horas para el abono de sus adquisiciones, el Ayuntamiento tendría que habilitar la cantidad necesaria para tener en circulación el capital preciso para doce días de compra, que, calculado a los promedios normales de matanza, sería con las actuales cotizaciones el siguiente:

	Pesetas
3.600 vacas, a 750 pesetas	2.700.000
1.200 lanares, a 40 ídem.....	480.000
1.200 terneras, a 200 ídem.....	240.000
6.000 cerdos, a 300 ídem.....	1.800.000
	<hr/>
<i>Total.</i>	5.220.000
	<hr/>

Cantidad que representaría el capital circulante afecto a la oficina liquidadora, en sus aspectos de concesionaria de créditos y de encargada del pago de suministros.

Para el secado de cueros y pieles, fundición de sebos y preparación de sangre, tripas, astas, pelos, pezuñas, huesos, etc., se necesitaría disponer de un capital máximo equivalente al valor de estos subproductos, durante el plazo máximo de su enajenación, que no debe exceder de cuatro meses para cueros y pieles, y de sesenta días para los demás productos.

La cuantía de este capital, valorando los productos a los promedios de cotización, sería el siguiente:

	Pesetas
160.000 pieles, a 6 pesetas.....	960.000
36.000 cueros, a 55 ídem.....	1.980.000
240.000 kilogramos de sebo, a 0,70 ídem.....	168.000
Imprevistos para atender mayores plazos de venta.....	1.000.000
18.000 sangrías de vacas, a 0,30 pesetas.....	5.400
6.000 ídem de terneras, a 0,07 ídem.....	420
36.000 astas, a 0,65 ídem.....	23.400
36.000 kilogramos de hueso, a 0,07 ídem.....	2.520
12.000 ídem de pezuñas, a 0,18 ídem.....	2.160
Tripas, pelos y otros subproductos.....	100.000
	<hr/>
<i>Total.</i>	4.241.900
Que, unido al capital para compra de ganado, importante	5.220 000
	<hr/>
NOS DARÁ UN CAPITAL.....	9.461 900
	<hr/>

NUEVAS ADQUISICIONES

MAQUINARIA

Como para la maquinaria de fundición de sebo existe consignación en presupuesto, y en la instalación sanitaria que se está montando puede tratarse la sangre y hueso, únicamente precisaremos adquirir la maquinaria y *utillage* necesarios para el tratamiento de pieles, tripas, pezuñas y astas, que puede calcularse se elevaría a la suma de 500.000 pesetas.

EDIFICIOS

Para desarrollar cumplidamente todas las operaciones de industrialización de subproductos es preciso destinar el actual edificio de Mondonguería a la preparación de derivados, construyendo un nuevo edificio de una sola planta para la elaboración de despojos.

La construcción del indicado edificio se elevaría a la suma de 1.513.100 pesetas.

AUTOCAMIONES

Con los automóviles comprados a la casa «Latil» no puede realizarse el transporte de todo el ganado vacuno, por lo cual se necesitaría adquirir los coches precisos para el transporte del resto de estas reses y el de las de cerdos, terneras y lanares.

Estimo conveniente que todos estos autocamiones se construyan de forma que puedan utilizarse indistintamente para transportar cualquiera de las calidades de ganado antes indicada, con lo cual reduciremos el número de los que hayan de adquirirse; pues en la época en que disminuye el sacrificio de cerdos y se intensifica el de corderos, pueden destinarse al transporte de éstos los que no se utilicen en el de cerdos y viceversa.

	Coches
Para el transporte de cerdos se necesitaría.....	12
Idem id. de despojos de cerdos ídem.....	3
Idem id. de corderos ídem.....	10
Idem id. de terneras ídem.....	10
<i>Total</i>	35

Calculando el coste de cada coche en 15.000 pesetas, resultarían 525.000.

CIFRA TOTAL

El capital que necesitaría el Ayuntamiento para implantar este régimen sería el siguiente:

	Pesetas
Compra de ganado y preparación de subproductos.....	9.461.900
Maquinaria.....	500.000
Adquisición de automóviles.....	525.000
Nuevas construcciones.....	1.513.100
<i>Total</i>	<u>12.000.000</u>

DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS DE TODOS LOS SERVICIOS

El presupuesto de gasto del Matadero, según detalle que se acompaña, se eleva a la suma de 3.263.860 pesetas anuales, de esta cifra tenemos que deducir los siguientes ingresos, calculados en su mínimo rendimiento:

	Pesetas
Arriendo de la fonda.....	15.000
Venta de piensos.....	15.000
Transporte de reses al Laboratorio.....	4.000
Servicio de cámaras.....	50.000
Locación de terneras forasteras.....	50.000
Derechos de mercado vacuno, lanar y cerda....	55.000
Idem id. caballos.....	2.256
Idem id. mular.....	4.200
Idem id. asnos.....	1.550
Idem id. carros.....	1.100
Venta de reses forasteras.....	200.000
Transporte de idem id., desde las estaciones al Matadero.....	85.000
Idem de idem id. del Matadero a tablas.....	150.000
<i>Total</i>	<u>633.106</u>

Por consiguiente, los gastos del presupuesto que debemos tener en cuenta representan la suma de 2.630.754 pesetas, a cuya cantidad tenemos que agregar las cifras correspondientes para abonar anualmente los intereses y amortización de primer establecimiento, más la anualidad por el capital de 12.000 000 de pesetas que ceda el Ayuntamiento para la explotación del negocio.

Como la anualidad de primer establecimiento se eleva a la suma de 992.827,50 pesetas y la del capital para explotación asciende a 657 280, las cifras de gastos nos dan un total de 4.280.861,50 pesetas anuales, que tendremos que distribuir entre el total de kilogramos de carnes que se venden a los tablajeros.

Esta distribución deberá efectuarse con arreglo a los promedios de matanza anuales, y teniendo en cuenta el peso medio de cada res.

Tomando como base la matanza de los últimos años, tendremos:

	<u>Kilogramos</u>
80.000 vacas, a 210 kilogramos.....	16.800.000
40.000 terneras, a 47 ídem.....	1.880 000
400.000 corderos, a 9 ídem.....	3.600.000
40.000 cerdos, a 100 ídem.....	4.000.000

	<u>Pesetas</u>
16.800.000 kilogramos de ganado vacuno, a 0,17 pesetas.....	2 856.000
1.880.000 ídem de terneras, a 0,17 ídem....	319.600
3.600.000 ídem de corderos, a 0,17 ídem....	612.000
4.000.000 ídem de cerdos, a 0,14 ídem.....	560.000
<i>Total</i>	<u>4.347.600</u>

ACTUALMENTE SE COBRA

Por arbitrio de carnes, las siguientes tarifas:

	Kilogramo — Pesetas
Vacuno mayor.....	0,20
Despojo de ídem.....	2,50
Vacuno menor.....	0,40
Despojo de ídem.....	1
Lanar.....	0,25
Despojo de ídem.....	0,50
Cerdo.....	0,30
Despojo de ídem.....	2,50

Por consiguiente, por cada kilogramo de ganado le cargaríamos por carnes y despojos:

	Kilogramo — Pesetas
Vacuno mayor.....	0,215
Vacuno menor.....	0,425
Lanar.....	0,31
Cerda.....	0,325

Estas cantidades, unidas a las correspondientes a gastos de Matadero, nos ofrecerán el siguiente resultado:

RESES	Gastos de Matadero — Pesetas	Arbitrios de carnes — Pesetas	TOTAL — Pesetas
Vacuno mayor.....	0,17	0,215	0,385
Idem menor.....	0,17	0,425	0,595
Lanar.....	0,17	0,31	0,48
Cerda.....	0,14	0,325	0,465

Con cuyas partidas totales el servicio municipalizado tendría suficiente para satisfacer todos los gastos de Matadero e ingresar en las arcas municipales los arbitrios correspondientes a la exacción de carnes.

PROCEDIMIENTO ECONÓMICO PARA VENDER LA CARNE AL TABLAJERO

Para determinar el precio de venta de la carne al tablajero, tendremos que deducir de las partidas totales antes indicadas el importe de cueros, pieles y despojos, valorados periódicamente a los precios que acuerde el Consejo de Administración.

Para mayor claridad expondré algunos ejemplos demostrativos del procedimiento que ha de seguirse y de las ventajas que puede proporcionar.

GANADO VACUNO

Una res con peso en vivo de 420 kilogramos y rendimiento 50 por 100, adquirida a 1,50 pesetas kilogramo vivo, le costaría al Ayuntamiento 650 pesetas; para obtener esta cantidad tendríamos que vender al tablajero los 210 kilogramos de carne a tres pesetas kilogramo, pero como hay que cargar los gastos de Matadero y consumo, este precio sería el de 3,385 pesetas kilogramo.

Ahora bien: como el Ayuntamiento adquiere las reses en vivo y efectúa su venta en canal, quedan a su favor los cueros y despojos, cuyo importe debe deducirse del precio antes fijado.

Calculando la cotización media de cueros en 0,30 pesetas kilogramo canal y la de despojo en 0,21, sería preciso deducir 0,51 pesetas en kilogramo, es decir que se cobraría la canal al tablajero a 2,875 pesetas kilogramo, o sea a 0,125 pesetas kilogramo menos que el precio de compra del Ayuntamiento, cuya rebaja, unida a la no tributación de la tarifa que en la actualidad satisfacen por transporte, representativa de 0,025 pesetas, significa una bonificación de 0,15 pesetas en kilogramo, o sea cerca de 1,75 pesetas en arroba.

SISTEMA DE VALORACIÓN DE PIELES Y DESPOJOS

La valoración de pieles y despojos deberá hacerse con periodicidad, teniendo en cuenta la cotización de estos productos en el mercado, a fin de vender siempre la carne a los precios justos.

Siguiendo este criterio evitaremos que los nuevos servicios de industrialización de subproductos salden con déficit por haber rebajado demasiado los precios de la carne, como asimismo se obtenga excesivos beneficios con manifiesto perjuicio para los tablajeros.

Para realizar las operaciones de valoración basta conocer el rendimiento de los productos y la cotización de sus derivados.

A los precios corrientes un despojo vacuno, correspondiente a una res de 210 kilogramos canal, nos ofrece el siguiente resultado:

	Pesetas
Despojo (quilos, callos, morro), 26 kilogramos y medio, a 0,75 pesetas	21,37
Cordilla, dos ídem, a 0,60 ídem.....	1,20
Lengua y seso.....	5,50
Sebo, 16 kilogramos, a 0,75 ídem.....	11,20
Huesos, dos kilogramos, a 0,7 ídem.	0,14
Pezuñas. medio kilogramo, a 0,18 ídem.....	0,09
Astas, dos, a 0,66 ídem.....	1,32
Sangre.....	0,31
Productos de laboratorio	0,60
Mogote, 0,200 kilogramos, a 0,50 pesetas.....	0,10
Tripa para elaboración	0,65
Roscal para ídem	0,35
Tripo para ídem	0,40
Criadillas	0,60
Colas.....	0,12
Nonatos y vergajos	0,25
<i>Total</i>	<u>44,20</u>

Obteniendo la Mondonguería por este despojo 44,10 pesetas a cada kilogramo canal corresponde 0,21 pesetas, a saber:

$$210 \text{ kgs.} \times 0,21 \text{ ptas.} = 44,20 \text{ ptas.}$$

con lo cual queda un beneficio a favor de la Mondonguería de 0,10 pesetas por res.

Un despojo de cordero de 9 kilogramos nos daría:

	Pesetas
Despojo.....	2
Gallineja.....	0,10
Sebo, 150 gramos, a 0,74 pesetas kilogramo.....	0,11
Cordilla, 250 gramos, a 0,60 ídem ídem.....	0,15
Ídem para elaborar.....	0,85
<i>Total</i>	3,21

Resultará, por consiguiente, cada kilogramo canal, a razón de 0,3566 pesetas; debiendo dejarse las 66 centésimas a favor de la Mondonguería.

De un despojo de ternera de 47 kilogramos canal, obtendríamos:

	Pesetas
Despojo, 9 kilogramos, a 0,95 pesetas.....	8,55
Callos, medio ídem, a 0,60 ídem.....	0,30
Sebo, medio ídem, a 0,74 ídem.....	0,37
Sangre.....	0,075
Parejas.....	0,50
Mollejas.....	0,70
Tripa.....	1,25
Otros productos.....	0,10
<i>Total</i>	11,845

Cuya cantidad significaría 0,25 pesetas kilogramo canal.

La valoración de cueros y pieles se hará teniendo en cuenta los precios de venta después de secos, como asimismo los gastos que haya ocasionado este servicio.

ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS

El funcionamiento de todos los servicios del Matadero deberá atemperarse a la organización preceptuada en el siguiente proyecto.

REGLAMENTO DEL RÉGIMEN DE MUNICIPALIZACIÓN TOTAL DE LOS SERVICIOS DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

Artículo 1.º En virtud del acuerdo adoptado por el excelentísimo Ayuntamiento, se establece el régimen de municipalización total en el Matadero y Mercado de Ganados.

Art. 2.º Este régimen quedará establecido por un período de tiempo de diez años, prorrogable tantas veces como lo estime conveniente el Ayuntamiento, y abarcará, por el momento, los siguientes servicios:

Compraventa de ganados y carnes nacionales y extranjeras.

Elaboración y venta de cueros, pieles, despojos y demás subproductos de las reses,

Venta en comisión de carnes forasteras.

Transporte, carga y descarga de carnes.

Servicios de mercado.

Cámaras frigoríficas, producción de hielo y demás servicios determinados en la correspondiente Ordenanza del presupuesto de ingresos.

Art. 3.º El establecimiento de este régimen, la organización de todos los servicios del Matadero, su inspección y cuanto afecte a la marcha económica y administrativa de esta dependencia, estará encomendado a un Consejo de Administración.

Art. 4.º El Consejo de Administración podrá ampliar los servicios enumerados en el artículo 2.º cuando lo estime pertinente, previo conocimiento del excelentísimo Ayuntamiento.

Art. 5.º La adquisición de ganados se efectuará en el mercado del Matadero o en los centros productores de la Península. Estas compras se efectuarán, única y exclusivamente, por el Gerente o por los Agentes de contratación, auxiliados por el personal de ellos dependiente.

Art. 6.º Asimismo podrán adquirirse por los elementos antes indicados ganados o carnes extranjeras, siempre que estas adquisiciones sean acordadas por el Consejo de Administración.

Art. 7.º La venta de carnes se realizará por los Agentes de contratación, auxiliados del personal práctico afecto a este servicio.

Art. 8.º Los precios de venta de las carnes se determinarán teniendo en cuenta los precios de adquisición del ganado en vivo y su rendimiento en canal, deduciendo el valor de los despojos y demás subproductos, y cargando las cuotas que se determinen para satisfacer los gastos del Matadero y abono del impuesto de carnes.

Art. 9.º La venta de carnes se hará por medias reses, como minimum, para el ganado vacuno mayor, y por reses enteras para las demás clases de ganado, estableciéndose la debida clasificación por calidades, estado de nutrición, etc.

Art. 10. La venta de carnes se efectuará concediendo a los tablereros un crédito de cuarenta y ocho horas para el abono de sus adquisiciones.

Art. 11. Las concesiones de estos créditos se harán por el Consejo en cuantía no superior a la cantidad con que cada industrial figure inscrito como acreditado en la correspondiente oficina del Matadero.

Art. 12. La venta de carnes forasteras se realizará, única y exclusivamente, por la correspondiente oficina de contratación, la cual hará las clasificaciones de calidades, de acuerdo con el representante de los remitentes.

Art. 13. Los cueros, pieles, despojos y demás subproductos de las reses se elaborarán en el Matadero, realizándose su venta por gestión directa o por concursos, con sujeción a las bases que se señalen en el correspondiente capítulo de este reglamento.

Art. 14. El servicio de transporte de carnes se realizará única y exclusivamente en automóviles propiedad del excelentísimo Ayuntamiento.

Art. 15. El Matadero prestará los servicios que se in-

diquen en la correspondiente Ordenanza de su presupuesto de ingresos, percibiendo las tarifas que en el mismo se señalan.

Art. 16. Los precios de venta de las carnes serán libres de todo gravamen e impuesto para los industriales hasta recibirlas en sus establecimientos.

Art. 17. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, serán de cuenta de los industriales el abono de derechos por utilización de cámaras o disfrute de cualquier servicio especial que convenga a sus intereses.

DEL RÉGIMEN ECONÓMICO

Art. 18. La Administración económica de todos los servicios del Matadero corresponde al Consejo de Administración.

Art. 19. La ordenación de todas las operaciones que motiven ingresos o pagos estará encomendada a la oficina de Contabilidad que al efecto se establezca.

Art. 20. Esta oficina, que funcionará bajo la dirección del Interventor, estará desempeñada por funcionarios municipales pertenecientes al grupo de Contabilidad, los cuales serán nombrados por el Consejo de Administración a propuesta del Interventor del Ayuntamiento.

OFICINA DE CAJA

Art. 21. Para el movimiento de fondos de todos los servicios del Matadero, tanto de ingresos como de pagos, se establecerá la correspondiente oficina de Caja.

Art. 22. Al frente de esta oficina de Caja habrá un Cajero-Pagador, cargo que podrá recaer en un funcionario municipal o proveerse previo concurso libre.

Art. 23. El Cajero-Pagador deberá depositar una fianza proporcional a los fondos que maneje. La cuantía de esta fianza se determinará por el Consejo de Administración, previo informe del Gerente.

Art. 24. A las órdenes del Cajero-Pagador habrá el número de funcionarios que se estime preciso para la marcha normal del servicio.

Art. 25. Todos los fondos del Matadero ingresarán en la cuenta corriente que al efecto se abra en el Banco, cuya primera partida la integrarán las cantidades que entregue el Ayuntamiento al servicio municipalizado para la explotación de todos los servicios.

Art. 26. Los fondos procedentes de fianzas se ingresarán en una cuenta corriente especial denominada «Depósitos».

Art. 27. Los ingresos de fondos en las cuentas corrientes del Banco se harán por el Cajero-Pagador o por los propios interesados, quienes presentarán en la Intervención los correspondientes talones resguardos expedidos por el Banco.

Art. 28. En estos resguardos deberá procederse por el Interventor y Gerente a firmar con la fecha las notas de «Intervine» y «Enterado».

Art. 29. Los talones resguardos quedarán en poder del Cajero-Pagador, y para que produzcan efectos de descargo deberán llevar las dos notas indicadas en el artículo anterior.

Art. 30. Las salidas de caudales de las cuentas corrientes se autorizarán con las firmas del Gerente, Interventor y Cajero precedidas de sus respectivas ante-firmas.

Art. 31. Para efectuar salidas de fondos de las cuentas corrientes se extenderá el oportuno documento a nombre del Cajero, documento que llevará las firmas del Gerente e Interventor.

Art. 32. En dicho documento, en el que se expresará concretamente las atenciones que han de cubrir los fondos que se sacan, deberá firmar el «Recibí» el Cajero-Pagador contra la entrega de un cheque de igual cantidad debidamente autorizado.

Art. 33. A todos los ingresos de fondos que realice el Cajero-Pagador en la cuenta corriente deberá preceder la formalización del oportuno documento, en el que se especificarán con todo detalle los diferentes conceptos que motiven los ingresos.

Art. 34. El saldo de las cuentas corrientes del Banco se comprobará mensualmente por el documento de conformidad facilitado por éste.

Art. 35. Las comprobaciones, exámenes y arqueos se

harán por el Gerente e Interventor en las fechas que estimen pertinentes, levantándose acta del resultado en un libro especialmente destinado a este objeto, foliado y rubricado por el Gerente.

Art. 36. Tanto la oficina de Contabilidad como la de Caja, darán cuenta diaria al Interventor de todas las operaciones

Art. 37. El Consejo de Administración, previa aprobación del Ayuntamiento, podrá contratar todos o parte de estos servicios con cualquier entidad bancaria.

OFICINA DE CONTABILIDAD

Art. 38. La cuenta y razón de todas las operaciones del Matadero y Mercado de Ganados se llevará por el sistema de partida doble.

A este efecto, y sin perjuicio de los libros auxiliares necesarios para el desarrollo de la Contabilidad, se llevarán los libros principales siguientes:

Un libro de Inventarios y Balances.

Un libro Diario.

Un libro Mayor.

Art. 39. En el libro de Inventarios y Balances se consignará como primera partida el Inventario general valorado del edificio con todas sus dependencias, maquinaria, efectos, enseres, etc. Al final de cada ejercicio se anotará el nuevo Inventario valorado, consecuencia de las modificaciones que se hayan introducido durante el mismo, y disminución de valor por amortización, consignándose asimismo el balance general de las operaciones realizadas, de conformidad con el resultado de los libros de Contabilidad.

En el libro Diario se anotará día por día y en resumen o extracto todas las operaciones realizadas, indicando en cada asiento las cuentas deudoras y acreedoras.

En el libro Mayor se abrirán por Debe y Haber cuentas generales a los diversos servicios del Matadero y colectivas para las personas que, a consecuencia de las operaciones realizadas, resulten deudoras o acreedoras, desarrollándose estas cuentas por medio de libros auxiliares, en los que se consignarán al detalle las operaciones realizadas. Se llevarán las cuentas personales por conceptos.

Art. 40. En virtud de lo establecido en el artículo anterior, serán objeto de cuentas generales las siguientes operaciones:

Compra y venta de ganado y carnes forasteras.

Prestación de servicios.

Exacciones.

Mondonguería.

Cueros.

Pieles.

Dichas cuentas podrán subdividirse en otras si el servicio lo aconseja.

Art. 41. En la cuenta de compraventa de ganados y carnes se llevará todo el movimiento correspondiente a la compraventa de ganados y carnes, adeudándola de las cantidades que se entreguen para las adquisiciones y abonándola de los ingresos que realice por venta de carnes.

Art. 42. Como en los precios de venta de las carnes están incluidas las cuotas para gastos de matadero y arbitrio de carnes, los abonos de la cuenta de ganados y carnes se harán por el líquido que resulte después de deducido el importe de dichas cuotas.

Art. 43. Asimismo se abonarán a esta cuenta el importe de los despojos y demás subproductos, valorados a los precios que determine el Consejo de Administración.

Art. 44. La cuenta de «Prestación de servicios» se adeudará de las cantidades que se satisfagan para cubrir las necesidades que figuren en el presupuesto de gastos del Matadero, abonándola de los ingresos figurados en la Ordenanza del presupuesto, como asimismo de la cuenta de las cuotas cargadas en el precio de venta de la carne para gastos del Matadero.

Art. 45. A la cuenta de «Exacciones» se la adeudará por las cantidades que deben abonarse al Ayuntamiento para satisfacer el arbitrio de carnes, abonándola de los ingresos que se realicen por este concepto en virtud de las cuotas cargadas en el precio de venta de la carne para cubrir estas atenciones.

Art. 46. La cuenta de «Mondonguería» se la adeudará por el importe de los despojos y demás subproductos, valorados a los precios que determine el Consejo de Administración, y se abonará por los ingresos que realice por venta de dichos subproductos.

Art. 47. Las cuentas de «Cueros y Pieles» se adeudarán por el valor que de estos productos determine el Consejo de Administración y se abonarán por las cantidades que ingresen como producto de la venta de dichos artículos.

Art. 48. Se llevará una cuenta al «Edificio Matadero» y otra para la «Maquinaria, Enseres y Material de servicios», en la que como primera parte del Debe se consignará el valor porque figuran en el primer inventario, cargándose durante el año los gastos que se realicen por obras nuevas y adquisiciones, abonándose las bajas que por cualquier concepto se produzcan y tanto por ciento que corresponde amortizar por razón del uso, a fin de que al terminar el ejercicio corresponda el saldo de dichas cuentas al valor con que figuren en el Inventario formado.

Art. 49. Se abrirá la cuenta de «Gastos generales», que sólo comprenderá aquellos que por su índole no puedan imputarse a los diferentes servicios que integran la explotación, pudiendo dicha cuenta subdividirse por conceptos.

Para los aumentos o disminuciones de capital por inutilización de efectos, amortizaciones u otros conceptos, se abrirá la cuenta de «Ganancias y Pérdidas».

Art. 50. Al terminar el ejercicio se abrirá una cuenta titulada «Explotación», a la que pasarán los saldos de las demás cuentas representativas de ganancias o pérdidas, a fin de determinar a una suma los beneficios líquidos obtenidos.

Art. 51. La totalidad de los beneficios que integren la citada cuenta, se distribuirán en la forma siguiente:

10 por 100 para el Consejo de Administración.

10 por 100 para los funcionarios y obreros.

30 por 100 para constituir un fondo de reserva; y

50 por 100 para reintegrar el «Fondo especial».

Art. 52. Las cantidades que constituyan la parte destinada al Consejo de Administración se repartirán proporcionalmente entre todos los Consejeros, y las de los funcionarios y obreros se distribuirán entre éstos a propuesta del Gerente.

Art. 53. La cuantía del fondo de reserva se destinará a ampliar el capital circulante afecto al servicio, no pudiendo dedicarse más que a este objeto salvo que en un año produjeran pérdida todos los servicios, en cuyo caso se cubrirá con los indicados fondos.

Art. 54. La totalidad del «Fondo especial», se dedi-

cará a aminorar las cuotas de gasto de Matadero y arbitrios de carnes, a cuyo fin, al finalizar cada año la cifra total que integre este fondo, pasará a formar parte como primera partida del presupuesto de ingresos del servicio municipalizado correspondiente al ejercicio próximo.

Art. 55. Todas las cuentas justificativas de la inversión de créditos librados al Gerente, en concepto de cantidades a justificar, deberán ser censuradas por el Interventor y aprobadas por el Consejo de Administración.

Art. 56. Toda cuenta, facturas y demás documentos justificantes de gastos con aplicación a los créditos ordinarios presupuestos, deberán presentarse en la Caja del Matadero con la conformidad del Gerente y la censura y toma de razón por la Intervención y Administración del Matadero.

Art. 57. Se entenderán subsistentes y aplicables a la Administración económica del Matadero las disposiciones del decreto de la Alcaldía Presidencia de 7 de abril de 1920 sobre provisión de fondos, justificación de gastos y responsabilidades de los funcionarios.

Art. 58. El Gerente y los demás funcionarios del Matadero, deberán suministrar a la oficina Interventora cuantos datos necesite para la contabilidad de todas las operaciones.

A estos efectos, en todo documento que motive gasto o ingreso se requerirá la firma y el previo examen y toma de razón por la oficina de Intervención y Contabilidad del Matadero.

Art. 59. A efecto de lo que establece la ley de Administración y Contabilidad del Estado y las Instrucciones provisionales sobre recaudación de 26 de abril de 1900, el Gerente, el Interventor y los funcionarios que liquiden, cobren o intervengan en las operaciones a que dé lugar el movimiento de fondos, quedan definidos como responsables directos administrativa, civil y criminalmente, por los actos que ejecuten u omisiones en que incurran con perjuicio de los intereses municipales o de los particulares.

Art. 60. Diariamente se expedirá por el Gerente e Interventor del Matadero estado demostrativo de las reses sacrificadas y de las carnes foráneas vendidas con especificación del peso y cantidades que deban devengar por el arbitrio de carnes. Dicho estado se remitirá a la Intervención municipal.

RÉGIMEN DE COMPRAVENTA

GANADOS Y CARNES

Art. 61. Todas las adquisiciones de ganado o carnes se realizarán única y exclusivamente por el Gerente o por el organismo especial encargado de estas operaciones, integrado por los agentes de contratación y personal a sus órdenes.

Art. 62. Las adquisiciones de ganados o carnes se harán constar en contratos de compraventa, en los que se expresarán el nombre y domicilio del ganadero, clase y número de reses, procedencia, precio de venta, condiciones en que se ha efectuado la operación y peso de las reses o carnes.

Art. 63. Estos contratos irán firmados por los propietarios de las reses y por los funcionarios encargados de la compraventa y serán avalados por el Gerente.

Art. 64. A dichos contratos se unirán las certificaciones de los Veterinarios, si las reses fuesen total o parcialmente decomisadas.

Art. 65. El peso de las reses o carnes se determinará por los pesadores del Matadero, no reconociéndose como válido más que el peso oficial por éstos efectuado en las básculas automáticas de esta dependencia.

Art. 66. Los contratos de compraventa se expedirán por triplicado y por el funcionario que realice estas operaciones, entregándose una de las copias al dueño de las reses o carnes, pasando la otra a la oficina liquidadora del Matadero y quedándose el original en poder del indicado funcionario.

Art. 67. La oficina liquidadora, en vista de la copia del contrato de compraventa, efectuará las liquidaciones correspondientes en documentos especialmente destinados para este objeto, los cuales serán remitidos a la Intervención para su toma de razón, efectuada la cual, pasará a la oficina de Caja para su abono.

Art. 68. La oficina liquidadora acompañará a estos documentos la relación de cargo a Intervención, en cuya

relación se expresarán las circunstancias de los expresados documentos.

Art. 69. La relación de cargo será firmada por el Jefe de la oficina liquidadora y en ella expresará su conformidad o disconformidad el Jefe de Intervención.

Art. 70. Una vez intervenidos los documentos de liquidación serán remitidos con el correspondiente cargo a la Intervención de Caja, cuyo Jefe expresará en el mismo su conformidad o disconformidad.

Art. 71. La venta de carnes se realizará por el Gerente o por el organismo especial antes indicado.

Art. 72. La venta de carnes se hará constar en contratos de compraventa en los que se indicará el nombre y domicilio del tablajero, clase, número y peso de las canales, precio de venta y condiciones en que se ha efectuado la operación.

Art. 73. Estos contratos y los demás documentos que se expidan para el cobro de despojos y demás subproductos, seguirán la misma tramitación y reunirán idénticos requisitos que los de compraventa de ganados.

Art. 74. La oficina de Caja procederá al pago de las reses y el cobro de carnes por medio de los documentos que le remita la oficina liquidadora por conducto de la Intervención general del Matadero y previa conformidad de la Intervención de Caja.

Art. 75. Los expresados documentos irán firmados por el Gerente, Interventor y Cajero, y en la matriz de los de abono del importe de las reses adquiridas por el Ayuntamiento deberá firmar el vendedor el recibí del importe de las liquidaciones que se hayan practicado.

Art. 76. Con las liquidaciones de las carnes forasteras, tanto en lo que respecta a las operaciones con los remitentes como en las que se refieren a los tablajeros, se seguirá idéntico procedimiento al señalado para las reses sacrificadas y expendidas por cuenta del Matadero.

Art. 77. Por la oficina de Contabilidad se llevará cuenta diaria de cada una de las operaciones de compraventa que realice cada uno de los elementos que integren el organismo especial a quien se encomiende estas operaciones, a fin de saber en todo momento el resultado económico de las mismas.

Art. 78. Las adquisiciones de ganados se harán por

cualquiera de los sistemas de contratación que se convengan con los propietarios de las reses.

Art. 79. La venta de carnes se hará en canal, por medias reses como minimum para el ganado vacuno mayor y por reses enteras para las demás calidades de ganado.

Art. 80. Para determinar el precio de venta de la carne al tablajero se tendrá en cuenta el precio de adquisición, procedimiento de compra y rendimiento. De estos valores se deducirá el importe de los despojos y a su resultado se cargarán las cuotas de gastos de matadero y arbitrio de carnes. El líquido resultante será el precio de expendición.

Art. 81. Las valoraciones de los despojos se acordarán por el Consejo de Administración, previo informe del Gerente, y se modificarán con la periodicidad precisa, a fin de que correspondan a la verdadera cotización de estos productos.

DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS

Art. 82. Los despojos de todas las reses que se sacrifiquen en esta dependencia se venderán directamente a todos los industriales, casqueros, establecidos en la localidad, con la sola excepción de los de cerda, que se expendrán a los mismos industriales que adquieran las canales de esta clase de ganado.

Art. 83. La venta de despojos se hará distribuyendo estos en lotes numerados, cuyos números corresponderán a las suertes que los casqueros tengan concedidas, verificándose un sorteo diario, en el que se determinará el número de despojos que corresponde a cada industrial.

Art. 84. La liquidación de los suministros a los industriales se hará semanalmente, debiendo consignar previamente éstos señores en la Caja del Matadero una cantidad metálica a cuenta y en garantía de los suministros que correspondan a cada una de las suertes que tengan concedidas.

Art. 85. Para la formalización de estas liquidaciones se seguirá el siguiente procedimiento:

Los papeleteros de Mondonguería anotarán diariamen-

te las cantidades de género que correspondan a cada industrial, con expresión de los precios de cada artículo e importe total. Estas anotaciones se cerrarán y totalizarán al finalizar cada semana, pasándolas a los correspondientes estados de suministros, que remitirán a la oficina liquidadora.

Art. 86. Por esta oficina se procederá a la comprobación de los estados, expidiéndose los recibos de cobro, a los que se acompañarán detalle de los suministros efectuados diariamente a cada industrial.

Art. 87. El Jefe de Mondonguería expondrá en esta dependencia con dos días de antelación a los señalados para efectuar el cobro de estos suministros, relación detallada de las cantidades que deba satisfacer cada casquero, a fin de que durante dichos días formulen los indicados industriales las reclamaciones que estimen pertinentes.

Art. 88. La venta de tripas, sebo, astas, huesos, sangre, pezuñas, etc., se realizarán por gestión directa o por concursos periódicos, con sujeción a las bases que al efecto se formulen.

Art. 89. La venta de cueros y pieles se realizará asimismo por cualquiera de los procedimientos indicados en el artículo anterior.

Art. 90. Cuando la enajenación de estos productos se realice por subastas o concursos el adjudicatario entregará en la correspondiente dependencia nota firmada, en la que se exprese su nombre y domicilio, clase del artículo, cantidad, precio e importe. Estas notas se expedirán por triplicado, quedando un ejemplar en poder del Jefe de la respectiva sección, remitiendo otro ejemplar a la oficina liquidadora y entrégándose el tercero al interesado.

Art. 91. La oficina liquidadora, en vista de las notas de referencia, procederá a efectuar las correspondientes liquidaciones en documentos especialmente destinados a este objeto, a los que se unirán los justificantes de recepción firmados por los interesados.

Art. 92. La venta de estos artículos por gestión directa se realizará única y exclusivamente por el Gerente y por el Jefe de Servicios comerciales, los cuales darán cuenta de todas las operaciones que realicen al Consejo de Administración.

Art. 93. Por los indicados funcionarios se expedirá

documento en el que se ordene al Jefe de la sección correspondiente la entrega de los artículos a la persona y en el precio que en los mismos se indique.

Art. 94. Estos documentos se extenderán por triplicado, quedando un ejemplar en poder del funcionario que haya realizado la venta y remitiéndose los dos restantes al Jefe de la sección correspondiente al producto vendido.

Art. 95. El Jefe de cada sección entregará el género que se le ordena y remitirá a la oficina liquidadora uno de los dos ejemplares antes indicados, en el cual deberá estampar su firma el comprador; este ejemplar servirá para extender los recibos de cobro en las condiciones y con las formalidades antes indicadas.

MERCADO DE GANADOS DE ABASTO

Art. 96. En el Mercado de Ganados de Abasto se admitirá para su compra toda clase de reses vacunas, lanares, cabrías y de cerda, pudiendo realizar su entrada a cualquier hora del día o de la noche.

Art. 97. Todas las reses destinadas al sacrificio deberán entrar por su pie al Mercado, con excepción de aquellas que por accidentes fortuitos se encuentren imposibilitadas de andar, circunstancia que será debidamente comprobada por la Sección sanitaria correspondiente.

Art. 98. Queda prohibido molestar y maltratar las reses en este Mercado, así como el ingreso de perros y demás animales no comprendidos en el artículo 96.

Art. 99. Todo ganado manso se distribuirá a su llegada en los corralillos de reconocimiento, donde se verificará la correspondiente y detenida inspección sanitaria.

Art. 100. Las reses bravas serán reconocidas en los departamentos especialmente destinados para esta clase de ganado.

Art. 101. Para el reconocimiento sanitario en vivo, las reses se hallarán aisladas por especies y separadas por lotes, según el propietario.

Art. 102. El ganado que no ofrezca las debidas garantías de sanidad quedará sometido a la inspección sanitaria que determinará el régimen a seguir con él; los gas-

tos que originen estas reses serán de cuenta del propietario.

Las reses sometidas a observación serán objeto de nuevo reconocimiento por el Inspector Jefe de los servicios sanitarios.

Art. 103. Una vez hecho el reconocimiento del ganado manso, se conducirá el sano a las naves de estabulación, donde permanecerá hasta que sea adquirido por el Ayuntamiento. Los ganaderos que no hayan cerrado trato con el Matadero podrán retirar sus reses de esta dependencia cuanto lo estimen pertinente. El ganado vacuno manso deberá permanecer en el establecimiento doce horas, como *mínimum*, antes de su sacrificio.

Art. 104. El ganado vacuno bravo, el porcino y los corderos podrán ser sacrificados inmediatamente después de su reconocimiento en vivo, estando exentas éstas clases de reses de la estabulación y permanencia que se determina en el artículo anterior.

Art. 105. En cada uno de los locales de estabulación, como asimismo en los de exposición y venta, se prohibirá el ingreso de más de una especie de ganado, no permitiéndose tampoco la entrada a mayor número de reses que el fijado según la capacidad de cada local.

Art. 106. Cuando el ganado padezca enfermedades que no puedan ser curadas rápidamente, el dictamen facultativo determinará si puede ser retirado del establecimiento por su propietario; en caso contrario, se procederá a su inmediato sacrificio en el Matadero de enfermos y sospechosos. Las carnes de estas reses que puedan ser destinadas al consumo serán esterilizadas previamente y expendidas en tablajerías especiales.

Art. 107. Las reses enfermas que fallezcan en el lazareto serán inutilizadas totalmente, aprovechando únicamente sus cadáveres en el quemadero para usos industriales.

Art. 108. El Mercado de Ganados de Abasto y la oficina de Registro funcionarán diariamente, excepto los domingos, durante tres horas por la tarde y una por la mañana, cuyas horas se fijarán por la dirección. La apertura y cierre de las operaciones se anunciarán al público por medio de timbres.

Art. 109. Al ingresar el ganado vacuno manso en las

naves de exposición se procederá por la Sección veterinaria correspondiente a su clasificación, con arreglo a las categorías comerciales del ganado, al objeto de determinar debidamente la calidad de las reses que se van a adquirir.

Art. 110. El ganado vacuno bravo se clasificará atendiendo a su sexo y edad.

Art. 111. Las transacciones de terneras podrán hacerse en el local de exposición de vacuno cuando así proceda a juicio del Gerente, de acuerdo con la Sección sanitaria; pero de ordinario se realizarán en su nave de estabulación que, a la vez, sirve de exposición.

Art. 112. Las operaciones de compraventa del ganado lanar y de cerda se harán dividiendo éste en grupos por clases, procedencia y propietarios.

BOLSA DE CONTRATACIÓN

Art. 113. Todas las transacciones que realice el organismo encargado de las compraventas se formalizarán por medio de contratos, los cuales serán registrados en la oficina de Registro-Factoría.

Art. 114. Esta oficina expedirá las autorizaciones de matanza, sin cuyo requisito no podrá sacrificarse ninguna res.

Art. 115. Asimismo se expedirá el oportuno resguardo para que los propietarios de las reses puedan acreditar su personalidad al hacer efectivos los suministros.

Art. 116. Todas las compras de ganado se indicarán en la pizarra establecida en la Bolsa, especificando el número de reses adquiridas, clase, calidad, precio de contratación y nombres del ganadero y funcionarios que la hayan adquirido. Asimismo se indicarán todos los extremos relativos a la venta de carnes.

Art. 117. La Bolsa de Contratación tendrá una oficina de información encargada de confeccionar el *Boletín de Cotizaciones del Matadero*.

Art. 118. Este *Boletín*, que se publicará cada dos días, además de contener todas las cotizaciones de ganados y carnes relativas a los mercados de Madrid y principales de España y extranjero, insertará las publicaciones

precisas al objeto de que sirva de nexo entre nuestro Matadero y los mercados reguladores de ganados y carnes.

Art. 119. Los ganaderos que remitan a Madrid reses sacrificadas en otros Mataderos, deberán consignarlas única y exclusivamente a la oficina de Factaje, la cual encomendará su venta al organismo de contratación establecido a estos efectos.

Art. 120. Las reses o carnes forasteras que sean remitidas a la oficina, circularán por cuenta y riesgo de sus propietarios hasta el momento que ingresen en el Matadero, y aunque la oficina de la Bolsa tendrá la obligación de hacer las correspondientes reclamaciones a las Compañías de ferrocarriles y a las personas que entreguen el ganado o las carnes, cuantas incidencias surjan por estas circunstancias deberán ser resueltas directamente por los ganaderos.

Art. 121. El importe líquido de las ventas serán entregados a sus propietarios por medio de giro o personalmente, debiendo en uno u otro caso expedirse documento en el que se consignarán las circunstancias que hayan concurrido en estas transacciones.

Art. 122. Este documento estará suscrito por el Jefe de la oficina y tendrá la conformidad del ganadero o su representante, si la entrega del importe se ha hecho personalmente. En caso de que el abono se haga por medio de giro o ingreso en cuenta corriente, se suplirá la firma del ganadero, incorporando a dicho documento el resguardo del giro o de la entrega en el Banco.

OFICINA LIQUIDADORA

SECCIÓN DE CRÉDITOS

Art. 123. Al objeto de facilitar las relaciones entre el Matadero y los ganaderos y tablajeros, se creará en la oficina liquidadora una sección de créditos que tendrá los siguientes cometidos.

1.º La concesión de anticipos y préstamos a los ganaderos y tablajeros para garantizar a los primeros las compras de ganados y carnes que se realicen por los funciona-

rios del Matadero, como asimismo para que los segundos puedan pagar en la Caja del Matadero dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a su envío las carnes que adquieran al Ayuntamiento.

2.º Las cobranza directa de los deudores de los saldos que contra los mismos existan, en la forma y plazos señalados para cada una de dichas operaciones.

Art. 124. Para disfrutar de los beneficios bancarios de la sección de créditos de la oficina liquidadora, será requisito indispensable que los tablajeros se hallen inscriptos en la misma como acreditados en cantidad suficiente al máximo de sus operaciones cuya cuantía será determinada por el Consejo de Administración.

Art. 125. El Registro que se abra de acreditados tendrá carácter reservado, pudiendo conocer del mismo únicamente el Consejo de Administración, el Gerente del Matadero o funcionario en quien delegue.

Art. 126. Para que los ganaderos puedan percibir anticipos, será condición precisa que tengan totalmente formalizadas sus operaciones de venta con los funcionarios del organismo de contratación a cuyo efecto deberán presentar en esta sección los contratos de compraventa.

Art. 127. La cuantía de estos contratos no podrá exceder de la mitad del importe aproximado de las reses que hayan sido vendidas.

Art. 128. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, la sección de créditos podrá otorgar cualquier otra clase de anticipos a los ganaderos, siempre que estén suficientemente garantidos los intereses municipales.

Art. 129. Todas las operaciones que efectúe la sección de créditos de la oficina liquidadora se entenderán hechas a su riesgo y, por tanto, aquélla tendrá la personalidad necesaria para proceder contra los deudores cuando a ello hubiere lugar, con arreglo a las prescripciones que para el préstamo mercantil establece el vigente Código de Comercio.

Art. 130. El servicio de Tesorería parcial con concesión de créditos, préstamos y descuentos de que trata el presente capítulo, podrá ser adjudicado a un Banco o Sociedad de crédito, mediante concurso, con arreglo a las bases que aprobará la Comisión municipal Permanente, requiriendo la adjudicación del concurso el acuerdo del excelentísimo Ayuntamiento Pleno, previo informe del Inter-

ventor municipal, conforme al artículo 66 del Reglamento de Hacienda municipal para aplicación del Estatuto, facilitando a tal efecto el local adecuado en el Matadero, para establecer la oficina liquidadora con todas sus dependencias.

SECCIÓN DE LIQUIDACIONES

Art. 131. Corresponde a esta sección la formalización de todas las liquidaciones de compra de ganados y carnes para su abono a los ganaderos y las de venta de carnes para su cobro a los tablajeros.

Art. 132. Asimismo deberá realizar las liquidaciones por venta de cueros, pieles, sebos, tripas, astas, despojos y demás productos que se expendan en el Matadero, a fin de poder realizar los oportunos cobros a los compradores.

Art. 133. Esta sección se subdividirá en los siguientes grupos:

Liquidaciones.

Comprobación y expedición de documentos de cobros o pagos.

Art. 134. El grupo de liquidaciones será el encargado de totalizar las operaciones de compraventa de ganados, carnes y subproductos. Estas operaciones las realizará teniendo en cuenta los documentos que la remitan las dependencias, a las que corresponde efectuar las indicadas operaciones de compraventa.

Art. 135. El de comprobación tendrá la misión de comprobar todas las operaciones hechas por el de liquidaciones, subsanando cuantos defectos advierta y preparando las liquidaciones definitivas.

Art. 136. Al de expedición de documentos de cobros o pagos incumbe extender los correspondientes recibos destinados a estos fines, teniendo en cuenta las cifras que le facilite Comprobación. Asimismo deberá confeccionar los correspondientes cargos a la Intervención de los recibos de cobros y pagos.

ESTABULACIÓN DE RESES

Art. 137. Todo el ganado que acuda al mercado para su venta al Matadero podrá estabularse en las naves de este establecimiento.

Art. 138. La estabulación de las reses se verificará independiente para cada clase de ganado; del cuidado de éste se encargarán los presentadores de las reses o sus dependientes hasta que sea vendido al Matadero, en cuyo momento estas operaciones se realizarán con personal de esta dependencia.

Art. 139. Será obligatoria la adquisición en los depósitos del establecimiento de toda clase de piensos que se consuman en el mismo.

Art. 140. Los precios de éstos se fijarán en el *Boletín* y en la pizarra del Matadero.

Art. 141. Las tarifas por pernoctación y disfrute de establos se consignarán anualmente en las Ordenanzas de exacciones del Matadero.

Art. 142. Los gastos que ocasionen las reses hasta que sean adquiridas por el Matadero serán de cuenta de sus propietarios, y los que se produzcan con posterioridad serán abonados por esta dependencia, debiendo ser tenidos en cuenta para cargarlos en la proporción que corresponda al precio de compra de las reses.

Art. 143. Al finalizar el arriendo del suministro de piensos, y explotarse directamente este servicio por el Matadero, se llevarán los libros de mercadería que se estimen precisos, al objeto de saber en todo momento el movimiento diario de dichos artículos.

Art. 144. En dichos libros se consignarán las entradas de cada clase de piensos, y como salidas las entregas que realice diariamente, especificando el nombre del ganadero o funcionario del organismo de contratación a quien se han cedido.

Art. 145. El encargado de piensos dará a la Administración del Matadero nota diaria de las cesiones realizadas, al objeto de que se formalice la cuenta de estos suministros.

Art. 146. La entrega de piensos a los ganaderos o funcionarios se hará mediante recibo, en el que constará el número de kilogramos, clase, precio por unidad e importe total.

Art. 147. Los encargados del Mercado deberán consignar en los libros que al efecto llevarán el número de reses que ingresen en los establos, con especificación del nombre del propietario, debiendo dar el oportuno parte diario a la Administración con el movimiento de reses,

para que pueda realizarse el cobro de los arbitrios por pernoctación y disfrute de establos.

Art. 148. Llevarán también un registro de entradas y salidas de ganados, en el que se consignarán las reses que diariamente ingresen en los establos y las que salen del mismo, con especificación del nombre de su dueño.

OPERACIONES DE MATANZA

Art. 149. Las operaciones de matanza empezarán a las ocho en invierno y a las siete en verano, y se encomendarán al Cuerpo de matarifes. Si cualquier circunstancia imprevista impidiera que la matanza se ejecutase a las horas anteriormente indicadas, la Gerencia adoptará las medidas necesarias para evitar el desabastecimiento del vecindario.

Art. 150. El sacrificio de reses no se realizará nunca con otros instrumentos que los destinados para tal objeto.

Art. 151. No se permitirá en el Matadero la realización de práctica alguna que sea atentativa a la higiene pública.

Art. 152. Cuando se sacrifique alguna res en estado de preñez el feto será inutilizado, siempre que no se halle en período avanzado de desarrollo, cuya circunstancia se apreciará por el completo revestimiento piloso de la res, debiendo en este caso venderse las carnes fetales como de inferior calidad en tablajerías especiales y significando su procedencia. Los mencionados fetos serán objeto de los mismos motivos de decomiso que para las carnes se señalen en este reglamento.

Art. 153. El sacrificio de las reses vacunas se hará con puntilla, procediéndose en seguida al degüello, con objeto de evitar el mal aspecto que presentan las carnes cuando la sangre no tiene una rápida emisión.

Art. 154. Una vez sangradas estas reses se procederá a descornarlas, realizándose esta operación por el nacimiento del pelo, al objeto de no depreciar el valor de los despojos e inmediatamente se verificará la separación de las patas y manos.

Art. 155. El desuello se hará con esmero especial, cuidando de que no queden adheridas a la piel porciones

de carne, que evitarían el buen aspecto que deben tener las canales.

Art. 156. La separación de la cabeza se hará por la parte inferior, siguiendo la recta de las mandíbulas hasta encontrar el occipital, que se desarticulará, con el fin de que el corte resulte redondo.

Art. 157. Inmediatamente después de ser desolladas las reses vacunas se procederá a extraer el estómago con el bazo, intestinos y páncreas, el peritoneo y mesenterio, la vejiga de la orina y el pene, cuidando que estos órganos no lleven adheridas porciones de carne. Estas vísceras deberán ser reconocidas en la nave por la Inspección sanitaria, sin cuyo requisito no podrán ser enviadas al taller de Mondonguería.

Art. 158. Las demás vísceras y la cabeza quedarán adheridas a la canal hasta que se haga el reconocimiento de ésta, y una vez efectuado se extraerán dichas vísceras y serán enviadas a la Mondonguería, en igual forma que se indica en el artículo anterior.

Art. 159. Una vez despojadas las reses, y cuando el dictamen del reconocimiento sanitario de las canales sea favorable, se procederá al esquinado de éstas, debiendo realizarse esta operación sobre las barras de suspensión de la nave de degüello.

Art. 160. Terminadas estas operaciones se colocarán las canales en los carrillos aéreos, en los que pasarán a la zona central de la nave para su envío a las salas de oreo.

Art. 161. El degüello de terneras se hará sobre mesas, y una vez sangradas se seccionarán la cabeza y las patas, haciendo en éstas un orificio para que puedan ser colgadas de los carrillos aéreos. La elevación de las reses hasta los carriles se hará por medio de las barras de suspensión, y después de colgadas en aquéllos se separarán las manos y cabeza, extrayendo los despojos.

Las demás operaciones se harán de igual forma que la indicada para el ganado vacuno mayor.

Art. 162. El degüello de lanares se hará sobre mesas, y después de sangradas serán desolladas, empezando esta operación haciendo los delanteros, o sea descubriendo una parte del pecho y pescuezo; inmediatamente serán apuñadas, separando la piel de la paletilla, y se colgarán las reses en los bastidores de la nave, sobre los cuales se aca-

barán de desollar, dejando la piel prendida por el cuello.

Al terminar esta operación serán extraídos los vientres, procediéndose acto seguido a descabezar, o sea a desprender la piel del cuello y cabeza.

Art. 163. Después de descabezar las reses serán despechugadas, dividiendo el pecho por su mitad; y realizada esta operación serán extraídas las asaduras y cortadas las cabezas, o sea lo que se conoce con el nombre de aparejar.

Art. 164. El deguello de las reses de cerda se hará sobre mesas, y una vez completamente sangradas se les hará resbalar hasta las cubas de escalde, con objeto de que se pueda realizar fácilmente la depilación de las mismas.

Art. 165. Después de escaldadas se colocarán las reses en las mesas de pelar, donde se verificará la depilación y extracción de pezuñas.

Art. 166. Una vez que se haya efectuado la limpieza total de las reses serán abiertas, rasgándose el periné para la extracción del intestino recto, y los orificios de las patas para que puedan ser colgadas las reses de los carrillos aéreos.

Art. 167. Sobre estos carrillos se hará la extracción de vientres y asaduras, cuidando que estos despojos no lleven adherencia de manteca, realizándose acto seguido el lavado y repaso de limpieza de las canales.

Art. 168. Los despojos de las reses lanares y de cerda serán enviados a los respectivos talleres de elaboración, siguiendo el mismo procedimiento que se indica para las reses vacunas.

Art. 169. La dirección y organización de todas estas operaciones y la responsabilidad de su imperfección corresponde al Director Técnico del Matadero y al Cuerpo de Veterinarios de él dependiente.

RECONOCIMIENTO DE LAS RESES EN CANAL

Art. 170. Todas las reses sacrificadas quedarán, durante el tiempo que se determine, en las naves de oro, a fin de que adquieran propiedades más nutritivas.

Art. 171. Los Veterinarios examinarán cuidadosamente, una por una, todas las reses sacrificadas y las que hubiesen sido introducidas procedentes de otros matade-

ros, para cerciorarse de sus buenas condiciones para el consumo; debiendo practicar en ellas cuantos reconocimientos juzguen necesarios con este fin.

Art. 172. Si en este examen se asegura de que alguna res no reunía condiciones necesarias para ser destinada al consumo, procederá como se señala para cada caso en el epígrafe de este reglamento que trata de los motivos de decomiso. Sospechando que alguna no reúna las condiciones necesarias, realizará el examen que proceda en la sección correspondiente y emitirá dictamen.

Art. 173. Si el dueño o encargado de alguna res manifestara disconformidad con la resolución facultativa, podrá nombrar un Veterinario que, por su cuenta y previa autorización de la Dirección técnica del Matadero, verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no hubiese conformidad entre los dos peritos, la Dirección técnica del Matadero dispondrá que el Jefe Veterinario de los servicios sanitarios dirima la discordia.

Art. 174. En la Dirección técnica del Matadero se pondrá de manifiesto a los Veterinarios antedichos el expediente que se instruya con tal objeto, a fin de que puedan examinarlo antes o después del reconocimiento.

Art. 175. Los propietarios de las reses que sean inutilizadas tendrán derecho a un certificado en el que se haga constar la causa del decomiso. El original de dicho documento será archivado por la Dirección técnica del Matadero, expidiéndose al interesado una copia del mismo, autorizada con el visto bueno del Jefe de la sección que dictamine.

Art. 176. A medida que se practiquen los reconocimientos, se irán marcando las reses declaradas sanas, aplazando dicha operación hasta después del examen realizado y según su resultado para las reses de cerda y las demás que resultaren sospechosas al ser reconocidas en canal.

Para evitar fraudes respecto a la procedencia y calidad de las carnes, el estampillado se hará en los cuatro cuartos, siendo diferente el sello que se utilice para cada especie y distinto el sitio en donde se implante, según la calidad de las reses, a fin de distinguir en todo momento los corderos de los carneros y ovejas, si se tratan, por ejemplo, de animales bovinos.

Art. 177. Una vez practicado el reconocimiento en canal podrán ser desprendidas las vísceras y despojos que quedarán en la res, destinandō al consumo los que resultaren sanos y decomisando los que careciesen de salubridad. Las carnes permanecerán en el Matadero hasta su completo oreo, autorizando después su salida la Dirección técnica del mismo.

Art. 178. Todas las reses de cerda que se sacrifiquen en el Matadero serán objeto de examen triquinoscópico en el laboratorio especial del mismo antes de ser autorizada su salida para el consumo.

Art. 179. Las reses de otra cualquier especie que en el reconocimiento en canal fueran objeto de duda acerca de su salubridad, también serán objeto de estudio en las secciones del laboratorio central del Matadero.

Art. 180. El reconocimiento y sellado será obligatorio para cuantos jamones se importen a Madrid, a cuyo efecto serán llevados al departamento especial que existe en el Matadero para su estudio por la Sección del laboratorio según análisis que precisen.

CAUSAS DE DECOMISO

Art. 181. Serán objeto de decomiso total o parcial los animales de abasto que después de sacrificados presenten las enfermedades, intoxicaciones, lesiones, accidentes, alteraciones, etc., que a continuación se consignan:

A) DECOMISO TOTAL

I.—*Carnes microbianas*

Septicemia gangrenosa confirmada o dudosa (incluso la piel).

Infeción purulenta confirmada o dudosa.

Diarrea infecciosa de los animales jóvenes.

Poliartritis infecciosas de los animales jóvenes.

Onfaloflebitis supurada.

Carbunco bacteridiano (incluso la piel).

Carbunco sintomático (incluso la piel).

Rabia.

Muermo y lamparón de los equidos (incluso la piel).

Fiebre tifoidea o influenza.

Tétanos.

Peste bovina (incluso la piel).

Pasteurolosis diversas de forma aguda o sobreaguda.

Durina.

Peste, difteria, cólera y tuberculosis en las aves.

II.—*Carnes parasitarias*

Triquinosis.

III.—*Carnes tóxicas*

Muerte natural a consecuencia de una enfermedad cualquiera.

Muerte accidental no seguida de sangría y evisceración inmediata.

Animales envenenados (intoxicación general).

Putrefacción generalizada, inminente o confirmada.

Enfermedades y traumatismos graves (pneumonía, pleuresía, peritonitis, metritis, metroperitonitis, enteritis, parto laborioso, etc., fracturas y heridas complicadas) que dan lugar:

a) A las alteraciones musculares febriles (carne febril).

b) A la presencia de sangre en el sistema venoso e intersticial (carne muy sangrienta).

c) A la coloración oscura del tejido muscular (carne fatigada).

d) Al enflaquecimiento o a la caquexia (carnes caquéticas).

IV. *Carnes repugnantes*

Carnes de olor anormal desagradable.

a) Olor debido a medicamentos (éter, asafétida, etc.)

b) Olor debido a alimentos (ajo silvestre, suero de leche, pescado, etc.)

c) Olor debido a secreciones (olor urinoso, sexual exagerado, etc.)

d) Olor debido a separación tardía de las vísceras.

e) Olor debido a estados patológicos.

Carnes ictéricas (ictericia acentuada).

V.—*Carnes poco nutritivas*

Carnes fetales (fetos o abortones).

Carnes hidrahénicas (hidropesía general del tejido celular subcutáneo o intramuscular.

Carnes héticas (desaparición de la grasa, consunción).

B) DECOMISO TOTAL O PARCIAL, SEGÚN LOS CASOS

I.—*Carnes microbianas*

1.º Tuberculosis en todas las especies mamíferas. El decomiso será total:

a) En caso de lesiones tuberculosas, cualesquiera que sean, acompañadas de consunción o caquexia.

b) Cuando se aprecien tubérculos en los músculos o en los ganglios linfáticos intermusculares, o en los huesos o en las articulaciones.

c) En caso de generalización traducida por granulaciones miliares en todas o en algunas de las siguientes vísceras: bazo, hígado, pulmones y riñones.

d) Cuando existan a la vez lesiones tuberculosas importantes (cavernas y focos gaseosos extensos) en los órganos de las cavidades torácica y abdominal.

El decomiso será parcial, inutilizando todas las vísceras de las cavidades torácicas y abdominal, la cabeza, las mamas o los testículos y las relaciones anatómicas y ganglionares de los focos tuberculosos.

a) Cuando las lesiones se hallen circunscritas a un solo órgano de la cavidad torácica o abdominal y no exista indicio alguno de infección ganglionar ajena al órgano afecto.

b) Cuando los tubérculos, aunque manifiestos en las cavidades torácicas y abdominal (pulmones, hígado, etc.), estén evidentemente calificadas y no se aprecie ninguna otra lesión asociada, ni en la serosa ni en los ganglios.

2.º Lamparón de buey.

3.º Perineumonía contagiosa.

4.º Fiebre aftosa.

5.º Actinomicosis.

6.º Botriomicosis.

7.º Coriza gangrenoso.

- 8.º Linfangitis ulcerosa del cabello.
- 9.º Linfangitis epizootica de los solípedos.
10. Papera de los solípedos.
11. Viruela.
12. Septicemia hemorrágica de forma subaguda.
13. Dermatitis pustulosa.
14. Seudotuberculosis de la carne y de los terneros.
15. Mamitis gangrenosa de la oveja.
16. Fiebre de Malta.
17. Mal rojo.
18. Pneumoenteritis infecciosa del cerdo o peste porcina.

En todos estos casos el decomiso será total:

- a) Cuando su infección se haya generalizado.
- b) Si existen lesiones febriles.
- c) Si las reses se hallan héticas o caquéticas.

Salvo estas circunstancias, el decomiso será parcial, re- cayendo las vísceras y partes afectas y tejidos más inme- diatos.

II. — *Carnes parasitarias*

Cisticercosis y pserospermiosis musculares. Decomiso total o parcial destruyendo las vísceras y órganos afectos, según la intensidad de la afección.

Lesiones inflamatorias o consecutivas a la inflamación (miositis, artritis, linfangitis, exudados inflamatorios, neo- formaciones inflamatorias, supuración abscesos, hipertrofia, gangrena local, etc.)

Tumores simples (fibromas, quistes, etc.)

Degeneraciones diversas (esclerosis), atrofiyas y demás derrames serosos.

Alteraciones posteriores al sacrificio (deseccación, hue- vos y larvas de insectos, enmohecimiento, putrefacción su- perficial, ensuciamiento por substancias repugnantes, et- cétera, etc.)

EXCEPCIONES CONDICIONALES A LOS MOTIVOS DEL DECOMISO

Tuberculosis

Siempre que existan motivos racionales para dudar si la carne de una res con lesiones fímicas debe ser objeto de decomiso total o parcial, no se permitirá su venta en esta-

do fresco, pero sí se tolerará después de haberla esterilizado en aparatos especiales.

En caso de aprovechamiento de carnes tuberculosas, previa esterilización, ésta se hará bajo la vigilancia del Jefe de los servicios sanitarios, mediante ebullición durante una hora por lo menos de agua a 11° c, o en vapor a presión, una vez decomisadas las vísceras y tejidos tuberculosos. Las carnes que hayan sido objeto de esta medida, serán puestas a la venta con la inscripción de «carnes procedentes de animales con lesiones tuberculosas», en tablerías especiales.

Cisticercosis muscular

En caso de cisticercosis intensa (más de un cisticerco por cada 3 kilogramos de carne deshuesada y desgrasada) aprovechamiento en fresco de los tejidos grasos y de los magros, bien previa esterilización a más de 100° c, durante una hora, ya mediante refrigeración a 2 grados bajo 0, veinticinco días, cuyas operaciones han de realizarse bajo la vigilancia de la Inspección sanitaria.

TRIQUINOSIS Y DEMÁS MOTIVOS DE DECOMISO TOTAL DE CERDOS

Aprovechamiento de grasa para usos industriales, previa fusión a más de 120° c.

CARNE DE ANIMALES CON ENFLAQUECIMIENTO ACENTUADO

Se permitirá su venta como carnes de inferior calidad, siempre que el enflaquecimiento no obedezca a una causa patológica evidente o dudosa.

Para los estados morbosos o anormales emitidos por cualquiera causa de la clasificación precedente según su criterio. Todo decomiso hecho en estas condiciones será objeto de una certificación especial, expedida por el mencionado funcionario y dirigida a la Dirección del Matadero, en la que se haga constar los motivos y fundamentos en que se basa su juicio facultativo. Cuando haya disconformidad por parte del propietario se procederá en la forma expuesta en el artículo.

OREO DE CARNES

Art. 182. Terminadas las operaciones de degüello, serán conducidas todas las reses, excepto las lanares, a las naves de oreo por medio de los carriles de las vías aéreas.

Art. 183. El ingreso del ganado vacuno en las naves de oreo se hará por medias reses, y una vez oreadas se procederá a separar los cuartos delanteros por la quinta costilla, realizando esta operación sobre los aparatos de descuartizar que existen en las naves de oreo.

Art. 184. Las salas de oreo, antecámaras y cámaras frigoríficas estarán sometidas en el aspecto higiénico a la vigilancia del Director técnico, y en lo que se refiere a la parte mecánica, estarán dirigidas por el Ingeniero del Matadero y personal a sus órdenes.

Esta parte del establecimiento comprende:

1.º Tres salas de oreo para las carnes de vaca, ternera y de cerdo.

2.º Dos antecámaras comunes para enfriamiento y conservación de los animales enteros o partidos por la mitad.

3.º Una cámara con celdas particulares para el depósito de las carnes en cuartos o trozos, después de permanecer en las antecámaras.

4.º Una cámara para la conservación de carne congelada y otra de descongelación.

Las salas de oreo, antecámaras y cámaras mencionadas en los párrafos primero, segundo y tercero del artículo anterior, están destinadas exclusivamente a las carnes de Matadero.

Art. 185. Las salas de oreo serán utilizadas gratuitamente por los dueños de las carnes, procedentes de animales sacrificados en el Matadero. Las carnes que sean destinadas a las cámaras frigoríficas deberán permanecer previamente durante seis horas por lo menos en la sala de oreo, según determine la Inspección sanitaria.

Art. 186. Las salas de oreo son accesibles todo el año durante las horas que permanece abierto el Matadero, y no podrán estar depositadas en ellas las carnes más tiempo que el necesario para adquirir la rigidez cadavérica y el buen aspecto comercial a juicio del Director técnico. Pasado este tiempo les será aplicada la tarifa correspondiente,

sin perjuicio del derecho que asiste a la Gerencia de obligar a los dueños de la carne a desalojar las salas de oreo parcial o totalmente en caso de aglomeración o por otra causa.

Art. 187. El uso de las cámaras y antecámaras está reservado exclusivamente para prolongar la conservación y maduración de las carnes. La introducción de carnes en la cámara de celdas no podrá hacerse si no después de una permanencia de doce horas como minimum en la antecámara.

Art. 188. En caso de aglomeración en las antecámaras y cámaras, la Gerencia podrá ordenar la extracción de las carnes que han permanecido más tiempo y su transporte a las celdas o a las tablajerías, respectivamente.

Art. 189. Al ingresar las carnes en los locales enfriados se pondrá en cada res o en sus fracciones una tarjeta, en la que constará el nombre de su propietario, fecha de ingreso y peso, como asimismo la firma del Veterinario que garantice su cualidad para el consumo.

Salvo circunstancias especiales que determinará el Director técnico, la temperatura oscilará entre más 1 y 3 grados en las cámaras frigoríficas y entre más 5 y 8 grados en las antecámaras.

Art. 190. El Matadero declina toda su responsabilidad respecto a las oscilaciones de temperatura por causa de fuerza mayor. Se considerarán como tales, las averías en las canalizaciones eléctricas que originen la falta de fuerza motriz, las averías en las máquinas y accesorios, en las bombas y en los conductos de agua al Matadero.

Art. 191. La instalación frigorífica funcionará normalmente durante el tiempo que se estime preciso.

El acceso a las antecámaras y cámaras estará reglamentado del modo siguiente: de seis a siete de la mañana, de once y media a doce y de cinco a seis de la tarde.

Los domingos y días festivos estarán abiertas por la mañana de seis a siete y de once a once y media.

Excepcionalmente, y en caso de fuerza mayor, el Director técnico del Matadero podrá autorizar la apertura de las cámaras fuera de las horas reglamentarias.

Art. 192. El alquiler de las celdas, con los derechos que devenguen (uso de las antecámaras, etc.), será consentido por la Administración del Matadero cuando haya

plazas disponibles y según petición escrita de los interesados que se comprometan a aceptar las condiciones del reglamento.

El reparto de las celdas se hará por el Administrador del Matadero, según mejor convenga a los intereses de esta dependencia y a las conveniencias de los arrendatarios.

Estará prohibido a éstos subarrendar todo o parte de una celda sin permiso de la Administración e introducir en la antecámara o en su celda carnes o substancias que no le pertenezcan.

Art. 193. La entrada en los locales enfriados (antecámaras y cámaras), no será permitida más que a los arrendatarios o a sus empleados a las horas fijadas en el artículo 122 y a los empleados de la Administración y Sección sanitaria.

A cada entrada o salida, las puertas de acceso a las salas frías serán cuidadosa y completamente cerradas por las personas que entren o salgan.

Art. 194. Las celdas de las cámaras deberán estar siempre cerradas con llave.

El arrendatario asegurará por sí mismo el cierre de su celda por medio de un candado del tipo adoptado por la Administración.

Los arrendatarios deberán permitir el libre acceso a sus celdas, cuantas veces lo estime preciso, el personal de los Servicios sanitarios y administrativos.

Art. 195. El Veterinario Inspector podrá hacer salir inmediatamente de la instalación frigorífica toda la carne averiada, previniendo al propietario.

Art. 196. Estará prohibido introducir, sin previa autorización, ninguna modificación en las disposiciones de las celdas y ganchos, tocar los canales de aire, cerrar o abrir los registros, tocar los hilos o aparatos del alumbrado eléctrico, etc.

Asimismo queda prohibido entrar en la sala de máquinas y depósito de hielo.

Art. 197. Los que contravengan estas disposiciones y las anteriores serán responsables de los perjuicios causados en los aparatos, en la instalación o en las mercancías depositadas.

Art. 198. El arrendatario de celda estará obligado a

conservar el suelo y las paredes de su departamento en el mejor estado de aseo, y si no lo verifica, la limpieza será hecha por los dependientes municipales a su costa y sin perjuicio de las multas consiguientes.

Art. 199. Para la limpieza se utilizarán trapos húmedos. Está prohibido el sacudido en seco y lavado con chorro de agua dentro de las cámaras frías.

Art. 200. Queda prohibido utilizar los pasillos para realizar trabajos o depositar efectos.

Está igualmente prohibido depositar en las celdas vestidos, alimentos, líquidos y otros objetos no autorizados por el Director técnico del Matadero.

Queda terminantemente prohibido fumar, escupir, arrojar papeles y desperdicios en las distintas partes de la instalación frigorífica.

Art. 201. El arrendatario es responsable de los deterioros que puedan producirse en su celda, la cual, al terminar su alquiler, deberá ser limpiada cuidadosamente.

Las reparaciones y otros trabajos necesarios para dejarla corriente, si hay necesidad, serán ejecutados por cuenta del arrendatario saliente.

Art. 202. En las cámaras frigoríficas habrá un encargado administrativo que tendrá la obligación de llevar un registro de entradas y salidas en el que constará su clase, cantidad, nombre del dueño y fecha del ingreso y salida.

Dicho encargado no permitirá la salida de carnes sin que hayan sido abonados los derechos correspondientes, para lo cual, la oficina extenderá un recibo en el que constarán las circunstancias señaladas en el libro registro, más el importe de los derechos a satisfacer según tarifa.

MONDONGUERÍA GENERAL

Art. 203. Antes de ser elaborados los despojos se verificará el reconocimiento sanitario de los mismos y el encargado general de la Mondonguería anotará en los libros que al efecto llevará el número de reses sacrificadas y el de despojos que se le remita.

Art. 204. El encargado de la Mondonguería llevará asimismo un libro para el movimiento de astas, huesos, pezuñas, tripas y demás subproductos, y en él consignará

su clase, cantidad, precio a que le hayan sido cargados sin elaborar y la cantidad y precio a que hayan sido expendidos, como asimismo el nombre del comprador.

Llevará también un libro para el movimiento del sebo y demás residuos procedentes de la elaboración, en el que se consignará el número de kilogramos que se obtenga y el de los que se entregan a la fundición o se expenden sin elaborar.

Art. 205. Dicho encargado, además de los libros generales de la Mondonguería, llevará uno particular para cada taller de elaboración, en los que consignará el total de despojos que ingresan en cada taller y peso de cada uno de éstos después de elaborados, anotando asimismo las cantidades de sebo y demás residuos que hayan resultado de la elaboración. Estos libros serán llevados también por los papeleteros de cada taller de elaboración.

Art. 206. En cada taller de elaboración, el oficial de caldera hará las funciones de Jefe del mismo, siendo el responsable de que las operaciones de preparación de despojos, tripas y demás subproductos se ejecuten con las debidas garantías de higiene y perfección, a fin de que se obtenga la mayor valoración en los artículos elaborados.

Art. 207. Realizada la elaboración de los despojos, se agruparán en lotes todas las partes de cada uno de ellos, procediéndose al peso de los mismos y a su distribución y venta a los casqueros.

Art. 208. El encargado de la Mondonguería llevará un libro de salidas de despojos, en el que se anotará el número de los mismos, su peso después de elaborados, precio de venta, nombre y domicilio del comprador e importe total; deberá expedir nota en la que constarán las circunstancias anteriormente expuestas, la cual se enviará a la sección de liquidaciones del Matadero para que efectúe éstas a fin de proceder al cobro de los suministros.

Art. 209. La venta de despojos se hará distribuyendo estos en lotes numerados, cuyos números corresponderán a las suertes que los casqueros tengan concedidas, verificándose un sorteo diario en el que se determinará el número de despojos que corresponde a cada industrial.

Art. 210. La liquidación de los suministros a los industriales se hará semanalmente, debiendo consignar previamente estos señores en la Caja del Matadero una can-

tividad metálica a cuenta y en garantía de los suministros que correspondan a cada una de las suertes que tengan concedidas.

Art. 211. La venta de los demás subproductos se realizará por gestión directa o por concurso con sujeción a las reglas que se establece en el régimen de compra-venta.

MONDONGUERÍA DE CERDOS

Art. 212. Los despojos de las reses de cerda serán enviados a la Mondonguería de este departamento con los mismos requisitos precisos, a fin de que pueda saberse en todo momento la res de que procedan.

Art. 213. Una vez efectuada la elaboración de estos despojos serán introducidos en los envases de reparto, precintándose éstos para garantizar debidamente los intereses de sus propietarios y procediéndose inmediatamente a su envío a las salchicherías.

Art. 214. Al frente de este departamento habrá un Jefe que será el responsable de que todas las operaciones se realicen debidamente, para lo cual exigirá al personal a sus órdenes la mayor escrupulosidad en el tratamiento y manipulación de los subproductos.

FUNDICIÓN DE SEBOS

Art. 215. El sebo procedente de la elaboración de los despojos será enviado por el Jefe de la Mondonguería encargado al del taller de fundición, acompañado del correspondiente recibo de cargo, en el que se hará constar el número de kilogramos que se remiten.

Art. 216. El encargado de esta dependencia llevará un libro en el que constará el número de kilogramos que recibe diariamente, y en el que expresará, asimismo, los que retira del secadero para su fundición, los que se obtengan después de fundido y el peso del chicharro producido.

Art. 217. Llevará, asimismo, cuenta del movimiento de estos productos elaborados, con expresión del nombre de los compradores, precio por unidad a que se han expendido e importe total de las ventas efectuadas.

Art. 218. Deberá dar cuenta a la Sección de liquidaciones del movimiento diario de productos y de las operaciones realizadas, y al efectuar las salidas de géneros cuidará de que cumplan cuantas formalidades determinan en la sección de este reglamento relativo al regimen de compraventa.

SECADERO DE CUEROS Y PIELES

Art. 219. Todos los cueros y pieles serán enviados a los talleres de secado de esta dependencia con el correspondiente recibo de cargo, en el que se hará constar el número de cueros y pieles que se remiten, el de la res de que procedan, su clase, calidad, depreciación que tengan y peso de éstas en canal.

Art. 220. Los encargados del secadero de cueros y pieles llevarán un libro con el movimiento de estos productos, en el que se harán constar los detalles del recibo de cargo.

Art. 221. Llevarán una cuenta especial para los cueros y pieles que se sequen o fabriquen en los talleres, en la que se indicará el número de los que ingresen diariamente y las salidas efectuadas, como también si éstos son expedidos o almacenados.

Art. 222. Asimismo, llevarán una cuenta para los cueros y pieles que se expendan en fresco, en la que se indicará el número de éstos y su peso y nombre del comprador.

Art. 223. Los encargados del secadero darán cuenta diariamente a la oficina liquidadora de cada movimiento de cueros y pieles y de las operaciones realizadas; cuando se efectúe cualquier salida expedirá un recibo por triplicado, en el que constará el nombre del comprador, número de cueros y pieles que se le entregan, secos o en fresco, clase y calidad; el original de estos recibos, firmados por el comprador, se remitirá a la Administración para que efectúe las liquidaciones y cobro de suministros, entregando una de las copias al comprador y quedando la otra en poder del encargado del secadero.

Art. 224. Sin perjuicio de lo determinado en los artículos anteriores y las reglas establecidas para la contabilización de los valores de los subproductos de las reses, el

Gerente podrá establecer para todos los servicios derivados de la Mondonguería, el sistema de contabilidad que la práctica aconseje como más eficiente.

SECCIÓN DE ENFERMOS Y SOSPECHOSOS

Art. 225. Todo el ganado enfermo o atacado de enfermedades infecciosas o sospechosas, se enviará inmediatamente a esta sección, donde será objeto de un detenido reconocimiento.

Art. 226. La estancia de reses en esta sección se determinará por la Inspección sanitaria, la cual indicará si deben salir las reses fuera del Matadero, si procede su inmediato sacrificio, o si pueden estabularse hasta su total curación.

Art. 227. Los gastos que originen las reses en esta sección serán abonados por el ganadero o por el presentador de ellas, si no hubiesen sido adquiridos por el Matadero.

Art. 228. El sacrificio de las reses totalmente curadas se verificará en las naves generales de degüello y el de las reses enfermas se realizará en los departamentos de matanza de esta sección. La Inspección sanitaria determinará si las carnes, previa esterilización, pueden ser consumidas, o si por el contrario, procede su inutilización total.

Art. 229. Los residuos y despojos que se obtengan en la inutilización de las carnes podrán ser utilizados para usos industriales, abonándose al dueño de las reses la cantidad que se estipule como equivalente al importe de dichos residuos, previa deducción de los gastos que haya ocasionado su tratamiento.

Art. 230. El régimen de esta sección estará precisamente encomendado al Director técnico, quien dará cuenta diaria de las incidencias que ocurran al Gerente.

TRANSPORTE DE CARNES

Art. 231. El transporte y la carga y descarga de todas las carnes y el de los despojos de las reses de cerda, desde el Matadero a las tablajerías y desde las estaciones al Matadero, se realizará por cuenta del Ayuntamiento, en automóviles que reúnan las condiciones precisas para

garantizar la higiene y seguridad de las carnes durante su transporte.

Art. 232. En cada automóvil irá el número de mozos que se estime preciso, de los cuales, uno de ellos hará las funciones de jefe de coche y será responsable de que la entrega de las carnes y despojos a los tablajeros se realice con las debidas garantías de peso, para lo cual llevará un recibo con el nombre del tablajero, el número de la res y el peso de ésta o de sus cuartos en la báscula del Matadero. Estos recibos serán expedidos por los papeleteros de cada romana, y al hacer las entregas deberán ser firmados por los tablajeros, los cuales indicarán cuantas anomalías hubieran advertido. Dichos recibos, con la conformidad o disconformidad del tablajero, serán entregados por los encargados de los coches en la oficina administrativa, cuyo Jefe dará cuenta al Gerente de las faltas advertidas.

Art. 233. Los mozos de carga y descarga deberán hacer estas operaciones de forma que ofrezcan las mayores garantías higiénicas para las carnes, a cuyo efecto, la ropa especial del trabajo que se disponga deberán renovarla diariamente.

DE LA ADMINISTRACIÓN E INSPECCIÓN DE LOS SERVICIOS DEL MATADERO

La administración, gobierno, inspección y explotación del régimen y servicios del Matadero estará encomendada a un Consejo de Administración que funcionará con arreglo a los preceptos del siguiente reglamento.

REGLAMENTO DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

Artículo 1.º De conformidad con lo preceptuado en el artículo 174 del Estatuto Municipal, queda constituido el Consejo de Administración encargado de establecer y guardar en el Matadero y Mercado de Ganados el régimen de municipalización acordado por el Ayuntamiento.

Art. 2.º El Consejo de Administración, que será presidido por el excelentísimo señor Alcalde Presidente, entenderá en cuanto afecte al gobierno y explotación de todos los servicios del Matadero, a cuyo efecto será el encargado de organizar e inspeccionar sus dependencias para que rindan el máximum de beneficios.

Art. 3.º Como consecuencia de lo dispuesto en el artículo anterior, todos los servicios del Matadero funcionarán bajo la Dirección de este Consejo, que tendrá la obligación de intervenir la Gerencia, Administración e inversión de los recursos del servicio municipalizado.

Art. 4.º El Consejo de Administración se constituirá en la forma que determina el artículo 174 del Estatuto Municipal, ejerciendo las funciones de Vicepresidente el Vocal Concejal de más edad, y en ausencia de éste, desempeñarán la Vicepresidencia los demás Vocales Concejales por el indicado orden de edad. El Gerente asistirá al Consejo con voz, pero sin voto.

Art. 5.º El Consejo de Administración podrá reclamar informes escritos y la asistencia al Consejo de los funcionarios municipales cuyo asesoramiento considere preciso, los cuales actuarán con voz, pero sin voto.

Art. 6.º Todos los miembros del Consejo tendrán los derechos, obligaciones y responsabilidades que determina la sección 5.ª del capítulo I, título V del libro I del Estatuto Municipal.

Art. 7.º El Consejo de Administración propondrá al Ayuntamiento el nombramiento de Gerente en terna motivada.

Art. 8.º Los Vocales Concejales únicamente formarán parte del Consejo durante el tiempo que desempeñen el referido cargo de Concejales. Los demás Vocales se nombrarán por un plazo de seis años y podrán ser reelegidos siempre que no pierdan el carácter con que fueron nombrados, en cuyo momento cesarán en sus cargos de Vocales de este Consejo.

Art. 9.º Al ocurrir cualquier vacante de Vocal del Consejo el Presidente lo comunicará a las Corporaciones o Colegios a quienes corresponda, a fin de que designen rápidamente el nuevo Vocal.

Art. 10. El Presidente del Consejo dará posesión de sus cargos a los Vocales en la primera reunión a la que asistan, previa la debida justificación de su personalidad, e inmediatamente dará cuenta al excelentísimo Ayuntamiento.

Art. 11. Ejercerá las funciones de Secretario del Consejo el Vocal de menos edad, el cual será auxiliado por el personal administrativo.

Art. 12. No podrán formar parte de este Consejo los que se hallen incurso en las excepciones que determina el artículo 174 del Estatuto Municipal, y sus Vocales tendrán la retribución preceptuada en el indicado artículo del Estatuto.

Art. 13. Las atribuciones y deberes del Consejo serán las siguientes:

1.ª Administrar el capital que le entregue el Ayuntamiento para explotar la municipalización de servicios.

2.ª Realizar por concurso o por gestión directa todas las operaciones de compraventa de reses carnes y subproductos, facultad que, previo acuerdo, podrá delegar en el Gerente.

3.ª Intervenir y sancionar todas las compraventas y demás operaciones que efectúe el Gerente.

4.ª Cuidar los servicios del Matadero al objeto de que proporcione carne sana y barata al vecindario y que los productos ofrezcan las garantías de higiene y salubridad necesarias.

5.ª Atender, constante y normalmente, al abasteci-

miento del vecindario, para lo cual podrá adquirir ganados, bien en este Mercado o en los centros productores de la Nación. Asimismo, cuando las necesidades del abastecimiento lo reclamen, por escasez o carestía del ganado nacional, podrá adquirir ganados o carnes extranjeras.

6.^a Organizar todos los servicios del Matadero al objeto de que éstos se presten con el máximo de facilidades y garantías económicas para los intereses municipales y los del vecindario.

7.^a Adquirir toda clase de alimentos para el ganado, así como la maquinaria y utensilios para los servicios del Matadero.

8.^a Proponer al Ayuntamiento la inversión en cualquier clase de valores, de la cuantía de los beneficios que se hayan destinado a constituir el fondo de reserva.

9.^a Realizar el nombramiento de todo el personal del Matadero, con la sola excepción de aquellos funcionarios que designe el Ayuntamiento para la intervención del servicio municipalizado y de aquellos otros cuyo ingreso deba realizarse por oposición o concurso, debiendo dar cuenta al Ayuntamiento de los nombramientos realizados y de las bases para los concursos u oposiciones que hayan de efectuarse. Aprobados por el Ayuntamiento los nombramientos hechos por el Consejo, no podrán modificarse sino por los mismos trámites que rigieron para su aprobación.

10. Sancionar las propuestas que formulen los Jefes de los distintos servicios, previo informe del Gerente, y en caso de disconformidad emitir dictamen razonado, en el que se expongan los motivos de disconformidad.

11. Conocer la separación de obreros y empleados que proponga el Gerente, por razón de economías precisas en el presupuesto, así como en las cesantías, suspensiones, multas y amonestaciones reglamentarias por faltas del personal y en las propuestas de premios y recompensas a todos los empleados, debiendo dar conocimiento previo al Ayuntamiento.

12. Elevar al Ayuntamiento balance mensual y liquidación anual del resultado económico administrativo del servicio municipalizado.

13. Confeccionar los reglamentos relativos a las funciones del personal.

14. Proponer al Ayuntamiento las modificaciones del

reglamento de explotación del servicio, precisas para su mejor desarrollo económico.

15. Formular los presupuestos de personal, material y maquinaria que considere precisos, sometiéndolos a la sanción del Ayuntamiento, el cual no podrá discutir más que las modificaciones introducidas con relación al último presupuesto que haya aprobado.

16. Informar en el aspecto económico y administrativo todos los proyectos que, previo conocimiento del Gerente, se formulen por los Jefes de servicio, debiendo someterlos a la sanción del Ayuntamiento, cuando motiven un gasto superior a 100.000 pesetas.

17. Formular los pliegos de condiciones para la adquisición y venta por subasta de todos los productos que considere precisos adquirir o enajenar por este procedimiento, realizando las adjudicaciones definitivas.

18. Aprobar o rechazar las cuentas mensuales de gastos e ingresos que presente el Gerente, debidamente formalizadas por la Intervención del Matadero, de las cuales, una vez aprobadas, dará conocimiento a la Intervención Municipal y al Ayuntamiento.

19. Intervenir en todo el manejo de fondos del servicio, a cuyo efecto, procederá a la apertura de cuentas corrientes en los Establecimientos bancarios que considere pertinentes.

20. Celebrar con entidades o particulares, los convenios que considere convenientes para el mejor éxito de la empresa, previa aprobación del Ayuntamiento.

21. Formular los reglamentos de régimen interior del Matadero, los cuales serán aprobados por el Ayuntamiento.

DEL PRESIDENTE

22. Corresponde al Presidente del Consejo convocar a sesión extraordinaria con veinticuatro horas de anticipación, abrir y levantar las sesiones, señalar los asuntos que deben tratarse, dirigir las discusiones, conceder la palabra por el turno que se haya solicitado, cuidar de la puntual observancia de este reglamento y tomar parte en la discusión de todos los asuntos que se traten en la Junta.

23. Ejecutar todos los acuerdos del Consejo y llevar la representación de éste en todos los asuntos que fuere necesario.

24. Dirigir los servicios administrativos del Consejo; los cuales serán desempeñados por el Secretario del mismo y por el personal de este dependiente.

DE LOS CONSEJEROS

25. Todos los asuntos que hayan de ser tratados por el Consejo deberán estar a disposición de los Consejeros para su estudio en la Secretaría, a partir de la fecha en que se convoque a reunión, en un plazo no menor de un día.

26. La discusión de los asuntos que abarquen diferentes extremos o tengan varios artículos, se dividirán, si algún Consejero lo interesa, en dos partes; sobre la totalidad y sobre los extremos o artículos que contenga el asunto objeto de la discusión.

27. Terminada la discusión de la totalidad y tomada en consideración, se pasará a discutir los extremos o artículos. Las enmiendas y adiciones podrán ser propuestas por un Consejero y se discutirán antes del artículo o extremos a que afecten.

28. Las propuestas que presenten los Consejeros sobre asuntos que no se refieran a los fijados en el Orden del día, podrán ser apoyadas por el firmante y discutidas en la próxima sesión, a no ser que se declare la urgencia de las mismas, a propuesta de dos Consejeros, en cuyo caso serán discutidas en la misma sesión en que fueron presentadas.

29. En cualquier estado de la discusión podrán los Consejeros pedir la observancia de este reglamento, citando los artículos cuya aplicación reclame y la lectura de los mismos, si le conviene.

30. También podrán pedir la lectura de leyes, reglamentos y cuantos documentos estimen conducentes a la ilustración del asunto de que se trate, como asimismo, que los expedientes queden sobre la mesa por una sola vez y para su estudio cuando no sean urgentes.

31. Para celebrar sesión en primera convocatoria y adoptar acuerdo, se precisa la asistencia de la mitad más

uno de los Consejeros y en segunda convocatoria, cualquiera que sea el número de Vocales que asistan a la sesión.

32. Se entenderá acordado lo que votaren la mitad más uno de los Consejeros asistentes a la reunión.

33. Las votaciones podrán ser por aclamación, nominales o secretas, anunciándose su resultado por el Secretario.

34. La votación nominal tendrá lugar cuando así sea interesado por un Consejero.

35. Si en alguna votación resultase empate se repetirá aquélla y si volviera a resultar nuevo empate, decidirá el voto del Presidente.

36. El Consejo celebrará una reunión ordinaria cada semana en los días que se acuerde y las extraordinarias que considere pertinentes el Presidente o se interese por tres Consejeros cuando menos.

37. La falta de asistencia de los Consejeros a tres sesiones ordinarias consecutivas sin causa justificada, se entenderá como renuncia al cargo.

38. Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo anterior, el Presidente deberá dar conocimiento al Ayuntamiento e inmediatamente se procederá a cubrir la vacante.

DEL SECRETARIO

39. Las obligaciones del Secretario serán: redactar las convocatorias de orden de la Presidencia indicando los asuntos que han de ser tratados; asistir a todas las sesiones para dar cuenta de los expedientes en la forma y orden que el Presidente prevenga; redactar el acta de cada sesión, leerla al principio de la inmediata y transcribirla en el libro al efecto destinado; tramitar todos los expedientes, realizando su ordenada distribución y preparar todos los dictámenes, ponencias y trabajos que el Consejo le ordene.

DEL GERENTE

4.º Corresponde al Gerente:

a) La ejecución de los acuerdos adoptados por el Consejo.

b) Autorizar los gastos y ordenar cuantos ingresos y pagos deban realizarse.

c) Disponer las compraventas de reses, carnes, y sub-productos y demás artículos, dando cuenta de su resultado al Consejo.

d) Proponer la separación de obreros y empleados, disponer los castigos por faltas de personal, previa la formación de los oportunos expedientes y elevar las propuestas de premio y recompensa a los funcionarios.

e) Inspeccionar todos los servicios del Matadero como Jefe Superior de los mismos.

f) Disponer que por los Jefes de los distintos servicios se adopten las medidas que considere pertinentes para el mejor funcionamiento del servicio, dando cuenta al Consejo de cuantas resoluciones hubiere adoptado.

FUNCIONES DEL PERSONAL DEL MATADERO

Como el artículo 13 del Reglamento del Consejo de Administración establece como una de sus obligaciones la de confeccionar el reglamento del personal del Matadero, esta Alcaldía se considera obligada a reservar para el Consejo la confección del citado reglamento, toda vez que por la competencia de los elementos que han de integrarle se realizará una obra perfecta que garantice debidamente los intereses municipales.

GASTOS E INGRESOS

Para que el Ayuntamiento se dé perfecta cuenta de los beneficios económicos que reportará el régimen de municipalización total, he estimado conveniente acompañar el adjunto presupuesto, que servirá de base para desarrollar cumplidamente las operaciones del nuevo sistema.



PRESUPUESTO DE GASTOS E INGRESOS DE
 LOS SERVICIOS DE MUNICIPALIZACIÓN TOTAL
 DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

GASTOS. — PERSONAL

SERVICIOS COMERCIALES	Pesetas	Pesetas
Gerente	20.000	
Jefe de los servicios.....	15.000	
6 Agentes de Contratación, a pesetas 10.000.....	60.000	
Redactor-Jefe del BOLETÍN DE INFORMACIÓN.....	6.000	
Vigilante-Jefe del Mercado.....	4.000	
Vigilante del Mercado.....	3.000	
	<hr/>	108.000
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS		
Jefe administrativo.....	8.000	
Subjefe administrativo.....	6.500	
Para premiar los trabajos extraordinarios que realicen los funcionarios de la Secretaría del Consejo de Administración.....	3.000	
Idem id. el funcionario municipal Jefe de Contabilidad e Intervención.....	3.000	
Idem id. el funcionario municipal Tenedor de Libros.....	2.000	
10 Romaneros, a 3.500 pesetas anuales.....	35.000	
Inspector Celador.....	4.000	
7 Celadores, a 3.000 pesetas anuales.	21.000	
Conserje.....	5.000	
Subconserje.....	4.000	
2 Porteros Serenos, a 3.000 pesetas anuales.....	6.000	
2 Marcadores, a 3.000 pesetas anuales.....	6.000	
Mozo de limpieza marcador.....	3.000	
	<hr/>	106.500

	Pesetas	Pesetas
SERVICIOS MECÁNICOS		
Para premiar los trabajos extraordinarios del Ingeniero municipal encargado de estos servicios....	4.500	
Maquinista encargado de la instalación frigorífica.....	6.000	
Maestro mecánico.....	3.000	
Idem vidriero-fontanero.....	3.000	
Herrero.....	3.000	
	<hr/>	19.500
SERVICIOS SANITARIOS		
Director-Técnico.....	15.000	
4 Jefes de Sección, a 8 000 pesetas anuales.....	32.000	
8 Veterinarios, a 6.000 ídem id....	48.000	
	<hr/>	95.000
SERVICIO FERROVIARIO		
Encargado de este servicio, con pesetas 15 diarias.....	5.475	
	<hr/>	5.475
SERVICIOS VARIOS		
6 Vigilantes-Celadores, a 8 pesetas diarias.....	17.520	
6 Guardas jurados, a 8 ídem id....	17.520	
Encargada del servicio de limpieza, con 5 ídem id.....	1.825	
4 Obreras del ídem id. a 4 ídem id....	5.840	
	<hr/>	42.705
SERVICIOS COMERCIALES		
3 Conocedores prácticos, a 15 pesetas diarias.....	16.325	
3 Auxiliares ídem, a 12 ídem id....	13.140	
4 Liquidadores, a 9 ídem id.....	13.104	
4 Auxiliares ídem, a 8 ídem id....	11.690	
<i>Secado de cueros</i>		
Jefe, con 20 pesetas diarias.....	7.300	
Subjefe, con 12 ídem id.. ..	4.380	
18 Oficiales, a 9 pesetas diarias....	59.130	
12 Peones, a 7,50 ídem id.....	32.850	
Ropa y herramienta para el Subjefe, Oficiales y Peones, a razón de una peseta por día e individuo.	11.315	

Pesetas

Pesetas

Secado de pieles

Jefe, con 20 pesetas diarias	7.300
Subjefe, con 12 ídem íd.	4.380
6 Oficiales, a 9 ídem íd.	19.710
12 Peones, a 7,50 ídem íd.	32.850
Ropa y herramienta para el Sub- jefe, Oficiales y Peones, a razón de una peseta por día e individuo.	6.935

Fundición de sebo

Encargado, con 12 pesetas diarias.	4.380
Ayudante, con 10 ídem íd.	3.650
4 Peones, a 8 ídem íd.	11.680

Sección de tripería

Encargado, con 15 pesetas diarias.	5.460
4 Obreros, a 10 ídem íd.	14.560
Encargada, con 7 ídem íd.	2.548
4 Obreras, a 5 ídem íd.	7.280

289.967

SERVICIOS SANITARIOS

Encargado-Jefe, con 15 pesetas diarias	5.075
2 Ayudantes primeros, a 10 ídem íd.	7.300
2 ídem segundos, a 9 ídem íd.	6.570
6 Peones, a 8 ídem íd.	17.520

36.465

REPARTO DE RESES

4 Jefes de reparto, a 11 pesetas diarias	16.060
120 Repartidores cargadores, a pe- setas 10 diarias	438.000
22 Liquidadores papeleteros, a pe- setas 8 diarias	64.240

518.300

	Pesetas	Pesetas
MÁQUINAS		
Maquinista de primera, con 15 pesetas diarias.....	5.475	
2 Maquinistas de segunda, a 12 pesetas diarias.....	8.760	
Engrasador, con 8,50 ídem íd.....	3.102,50	
2 Fogoneros, a 10 ídem íd.....	7 300	
2 Peones, a 7 ídem íd.....	5.110	
	<hr/>	29.747,50

TALLERES

Mecánico romanero, con 9,50 pesetas diarias.....	3.467,50	
<i>Chauffeur</i> , con 9 ídem íd.....	3 285	
Oficial cerrajero, con 9 ídem íd....	3.285	
Ayudante cerrajero, con 7 ídem íd..	2.555	
Ayudante herrero, con 7 ídem íd..	2 555	
Ídem vidriero, con 7 ídem íd.....	2.555	
Oficial carpintero, con 9 ídem íd...	3.285	
Ayudante de íd., con 7 ídem íd....	2.555	
	<hr/>	23.542,50

ELÉCTRICO

Oficial electricista, con 9 pesetas diarias.....	3.285	
2 Ayudantes, a 8 ídem íd.....	5.840	
	<hr/>	9.125

SACRIFICIO DE RESES

Naves de vacas

4 Jefes, a 11 pesetas diarias.....	16.060
4 Subjefes, a 10,75 ídem íd.....	15.695
16 Oficiales, a 10 ídem íd.....	58 400
16 Ayudantes primeros, a 9 ídem íd.	52.560
16 Ídem segundos, a 8 ídem íd....	46.720
24 Aprendices, a 7 ídem íd.....	61.320
4 Aspirantes, a 3 ídem íd.....	4.380
12 Mozos de limpieza descornadores, a 7,25 ídem íd.....	31.755
	<hr/>
<i>Suma y sigue</i>	286.890

Pesetas

Pesetas

Suma anterior 286.890

Indemnización por herramienta, desgaste y entretenimiento, chanclos, blusas, etc., con arreglo a la siguiente escala por categorías y días: 4 Jefes, a una peseta; 4 Subjefes, y 16 Oficiales, a 1,25; 16 Ayudantes primeros, a 1,05; 16 Ayudantes segundos, a 0,90; 24 Aprendices, a 0,75; 4 Aspirantes, a 0,50, y 12 Mozos de limpieza desconadores, a 0,75. 32.558

Nave de terneras

Jefe, con 11 pesetas diarias 4.015
 3 Oficiales, a 10 ídem íd 10.950
 3 Ayudantes primeros, a 9 ídem íd. 9.855
 3 Ídem segundos, a 8 ídem íd. 8.760
 Indemnización por herramienta a los 10 Matarifes, a razón de una peseta diaria 3.650

Nave de lanares

2 Jefes, a 11 pesetas diarias 8.030
 2 Subjefes, a 10,75 ídem íd 7.847,50
 4 Degolladores, a 10 ídem íd. 14.600
 11 Oficiales, a 10 ídem íd. 40.150
 11 Ayudantes primeros, a 9 ídem íd. 36.135
 11 Ídem segundos, a 8 ídem íd. 32.120
 11 Aprendices, a 7 ídem íd. 28.105
 4 Aspirantes, a 3 ídem íd. 4.380

Nave de cerdos

Jefe, con 11 pesetas diarias 4.015
 Subjefe, con 10,75 ídem íd 3.923,75
 2 Degolladores, a 10 ídem íd. 7.300
 4 Oficiales de mesa, a 10 ídem íd. 14.600
 2 Ídem de artesa, a 10 ídem íd. . . 7.300
 12 Ayudantes de mesa, a 9 ídem íd. 39.420

Suma y sigue 604.604,25

	Pesetas	Pesetas
<i>Suma anterior</i>	604.604,25	
16 Idem de artesa, a 9 idem id....	52.560	
2 Desventradores, a 9 idem id....	6.570	
16 Peones, a 7,75 idem id., durante ciento cuarenta y dos días...	17.608	
Indemnización por herramienta, desgaste y entretenimiento, chan- clos, blusas, etc., con arreglo a la siguiente escala por categorías y días. Lanares: 2 Jefes, 2 Subje- fes, 4 Degolladores, 11 Oficiales, 11 Ayudantes primeros, 11 Ayu- dantes segundos y 11 Aprendi- ces, a una peseta; 4 Aspirantes, a 0,50 pesetas. Cerdos: 40 Matari- fes y 16 Peones, a una peseta, du- rante ciento cuarenta y dos días..	36.582	
		717.924,25

MONDONGUERÍA

Jefe del Servicio, con 20 pesetas diarias.....	7.300	
2 Clasificadores de pieles, a 10 pe- setas diarias.....	7.300	
6 Peones de pieles, a 7 idem id....	15.330	
Jefe de Mondonguería de vacas, terneras y lanares, con 11 pesetas diarias.....	4.015	
Jefe de Mondonguería de cerdos, con 11 idem id.....	4.015	
27 Oficiales primeros, a 10 idem id.	98 550	
27 idem segundos, a 10 idem id....	98 550	
27 Ayudantes, a 9,75 idem id.....	96.086,25	
12 Cordilleras, a 3,50 idem id....	15.330	
6 Aspirantes, a 2,50 idem id.....	5.475	
4 Pesadores, a 6 idem id.....	8.760	
4 Liquidadores papeleteros, a 8 pe- setas diarias.....	11 680	
Clasificador de despojos, con 8 pe- setas diarias.....	2.920	
Indemnización por herramienta a los 3 Jefes y 81 Mondongueros, desgaste y entretenimiento de las mismas, chanclos, blusas, etc., a razón de una peseta diaria.....	30.660	
		405.971,25

	Pesetas	Pesetas
CÁMARAS		
Encargado de cámaras, con 10 pesetas diarias....	3.650	
6 Cargadores de cámaras, a 9 pesetas diarias.....	19.710	
	<hr/>	23.360
LIMPIEZA Y VARIOS		
4 Vigilantes, a 8 pesetas diarias..	11.680	
35 Peones	89.425	
	<hr/>	101.105
MATERIAL Y OTRAS ATENCIONES		
Combustible para las calderas y calefacción de las dependencias. . .	70.000	
Para la adquisición de ropas de trabajo, uniformes, etc.....	6.000	
Material del frigorífico, compra de amoníaco, sal común, potasa, aceite incongelable, piezas de repuesto, etc.....	12.000	
Para reactivos, material, enseres de laboratorio y triquinoscopia, Museo patológico.....	2.000	
Para conservación y adquisición de mobiliario y enseres de oficina. . .	5.000	
Para reparaciones de naves de degüello, cubas, horquillos, bandejas, garfios, etc.....	5.000	
Para materiales diversos de limpieza	3.000	
Adquisición de romanas y reparaciones	1.000	
Conservación y adquisición de material eléctrico y telefónico.....	2.000	
Para el servicio de automóvil de la Dirección.....	3.500	
Para adquisición de libros, revistas, suscripción a un ejemplar... .	1.000	
Para premiar, a propuesta del Gerente, los trabajos extraordinarios que realicen los funcionarios en horas extraordinarias	13.000	
	<hr/>	
<i>Suma y sigue.....</i>		123.500

	Pesetas	Pesetas
<i>Suma anterior</i>	123.500	
Para abonar al contratista de transportes de reses y despojos, o para atender al gasto de personal, accesorios y esencia de los automóviles municipales, caso de que el servicio se efectúe por cuenta del Ayuntamiento o para ambos conceptos.....	500.000	
Reparaciones y enseres del Mercado, Mondonguería, Sebería y Secadero.....	7.500	
Para necesidades de personal y material de nuevos servicios.....	100.000	
	731.000	
<i>Suma total</i>		3.263.687,50

INGRESOS

Como el importe de los que se obtendrán está suficientemente detallado al principio de este trabajo, sólo nos ocuparemos en esta sección de la Ordenanza para la exacción de derechos por prestación de servicios en el Matadero y Mercado de Ganados.

1.^a Queda establecida la exacción por el servicio municipalizado del Matadero de los derechos sobre el uso de servicios establecidos en dicha dependencia.

2.^a Los servicios a que se refiere la base anterior serán los que se prestan por transporte de reses a los laboratorios, servicios de cámaras, ocupación de local, disfrute de establos, compraventa de carnes foráneas, transporte de reses forasteras, estaciones a Matadero y desde esta dependencia a las tablajerías, ocupación de los locales destinados a fonda y cantinas y de los habilitados para venta de piensos.

3.^a El cobro de derechos se efectuará por los siguientes servicios:

Derechos de cámaras.—Por la utilización de las cámaras para la conservación de carnes. Estos derechos serán abonados por los compradores de carnes.

Derechos de locación.—Por la ocupación de local de todas las reses que no se sacrifiquen en el Matadero. Estos derechos los pagará el dueño de las reses.

Derechos de compraventa de reses forasteras.—Por la utilización del personal dedicado a la recogida, clasificación, venta, liquidación, recaudación y pago de las reses forasteras que se venden en el mercado de esta dependencia. Estos derechos serán abonados por el dueño de las reses.

Transporte de reses a los laboratorios.—Por el transporte de reses desde el Matadero a los laboratorios o centros de investigación o viceversa. Satisfarán estos derechos los solicitantes.

Disfrute de establos.—Por la ocupación de los establos y nave de exposición de las reses de abasto que presenten los ganaderos para su venta al Ayuntamiento o de las reses de trabajo que se presenten al mercado. Estos derechos serán abonados por los dueños de las reses.

Derechos de estancia de carros.—Por la ocupación del local. Pagarán estos derechos los dueños de los carros.

Derechos de transporte de reses forasteras.—Por la utilización del material de tracción y del personal de carga y descarga. Estos derechos serán abonados por los dueños de las reses forasteras.

Derechos de cantina y venta de piensos.—Por la utilización de los locales del Matadero destinados a fonda, cantinas, restaurante y almacenes de piensos. Estos derechos serán abonados por los adjudicatarios de las respectivas subastas.

4.^a Los derechos que deberán satisfacerse por la utilización de cada uno de los servicios enumerados anteriormente son los que se mencionan en la siguiente

TARIFA

<i>Derechos de cámaras frigoríficas</i>	<u>Pesetas</u>
Por cada cuarto de vaca y día	0,50
Por cada ternera y día.....	1
Por cada lanar y día.....	0,25
Por cada cerdo y día.....	1
Por cada barra de hielo recogida en el establecimiento	1

Derechos de locación

	<u>Pesetas</u>
Por cada ternera y día, no sacrificada en el Matadero	1
Por cada lechal y día, no sacrificado en el Matadero	0,10
Por cada cuarto de vaca y día, no sacrificada en el Matadero.....	0,50
Por cada lanar y día, no sacrificada en el Matadero.	0,15

Derechos de compraventa de reses forasteras

El 2 por 100 del importe de las reses consignadas a la oficina de Factaje.

Transporte de reses a los laboratorios

Por transporte de cada res lanar o cabría desde el Matadero a los laboratorios y viceversa.....	2
---	---

Derechos de entrada, disfrute de establos y nave de exposición hasta veinticuatro horas

Por cada vaca.....	0,35
Por cada ternera.....	0,15
Por cada lanar.....	0,03
Por cada cerdo.....	0,15
Por cada cabeza de ganado caballar.....	0,50
Por cada cabeza de ganado mular.....	0,40
Por cada cabeza de ganado asnal.....	0,25
Estancia de carro, cada uno y día.....	1

Derechos de transporte de reses forasteras

Por cada vaca	5,50
Por cada ternera.....	2
Por cada lanar	0,30
Por cada lechal.....	0,20
Por cada cerdo.....	2,25

Derechos de cantina y venta de piensos

El importe de los remates de las correspondientes subastas.

5.^a Para el cobro de estos derechos la correspondiente oficina del Matadero confeccionará las oportunas relaciones y efectuará diariamente las liquidaciones correspondientes a los servicios prestados, expidiendo la Intervención los recibos para la percepción de derechos de los que tomará nota en los correspondientes libros registros.

6.^a Todos estos derechos se efectuarán diariamente en la oficina de ingresos.

7.^a El incumplimiento de las precedentes bases se castigará con la imposición de multas correspondientes al triple de la cuantía de los derechos ordinarios.

Expuestas las bases fundamentales de los proyectos de reorganización de los actuales servicios y régimen de municipalización total, la Alcaldía Presidencia considera preciso indicar que los proyectos de referencia los ha confeccionado teniendo en cuenta estos dos factores:

Primero. La obligación en que está la municipalidad de establecer en el Matadero una organización que proporcione los beneficios precisos para compensar el esfuerzo económico realizado por el vecindario en la construcción del nuevo edificio; y

Segundo. El deber que tiene el Alcalde Presidente de que el primer ensayo de municipalización sea eficaz garantía económica que nos aliente para hacer extensiva esta modalidad industrial del Concejo a otros factores del problema de las subsistencias, con objeto de poder atenuar en lo posible los efectos del actual encarecimiento de los artículos de consumo.

Por las consideraciones expuestas, la Alcaldía Presidencia, al someter a la consideración de la Corporación municipal los proyectos de referencia, se permite interesar de los elementos que la integran la aportación a este modesto trabajo de cuantos elementos puedan contribuir tanto a la más perfecta organización de los servicios del Matadero cuanto a su mejor desarrollo económico, factores que de ser coronados por el éxito constituirían para la Alcaldía la más preciada recompensa a que pudiera aspirar.

Casas Consistoriales, a 19 de septiembre de 1925.—EL CONDE DE VALLELLANO.—Rubricado.