

PROYECTO DE REGLAMENTO

DEL

RÉGIMEN Y SERVICIOS DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

que somete a la aprobación del Consejo de Administración de esta dependencia el

Excmo. Sr. Conde de Vallellano,

Alcalde Presidente del excelentísimo Ayuntamiento de Madrid

APUNTES DE CLASE - I (2013-14) - 14

1. Introducción

2. Definición de...

3. Características...

4. Tipos de...

5. Ejemplos...

## PROYECTO DE REGLAMENTO

DEL

### RÉGIMEN Y SERVICIOS DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

#### DEL RÉGIMEN DE EXPLOTACIÓN

Artículo primero. En virtud de los acuerdos adoptados por la Comisión municipal Permanente y por el Ayuntamiento Pleno en sesiones de 21 y 26 de octubre de 1925, sancionados por Real orden de Gobernación de 30 de diciembre de 1925, se reorganizan los servicios del régimen de municipalización parcial establecido en el Matadero y Mercado de Ganados, en virtud de acuerdos del excelentísimo Ayuntamiento de 22 de febrero y 14 de octubre de 1922.

Art. 2.º Esta nueva organización del régimen citado se establece por el período de tiempo preciso para que el Ayuntamiento se encuentre debidamente capacitado para abordar el régimen de municipalización total con las necesarias garantías que aseguren el éxito de esta empresa.

Art. 3.º La reorganización del régimen de municipalización a que se refiere el artículo 1.º comprenderá los siguientes servicios: venta de las carnes forasteras que se consignen a la Oficina de factaje, sacrificio de reses, transporte, carga y descarga de carnes, compra, elaboración y venta de toda clase de despojos, cueros, pieles y subproductos, mercado de ganados y carnes, servicio de cámaras frigoríficas y venta de hielo, servicio de factaje, seguro de ganados, esterilización y destrucción de carnes y subproductos y cuantos figuren en la correspondiente Ordenanza del presupuesto de ingresos.

Art. 4.º En caso de anomalía y para atender al abastecimiento del vecindario se podrán adquirir por el Matadero ganados y carnes nacionales y extranjeras.

Art. 5.º La organización de todos los servicios del Matadero, su inspección y cuanto afecte a la marcha económica y administrativa de esta dependencia estará encomendada a un Consejo de Administración.

Art. 6.º La inspección de todas las faenas y labores de matanza y elaboración de subproductos se encomendará a uno de los Consejeros nombrados por las agremiaciones de carácter profesional, el cual de acuerdo con el Gerente determinará los procedimientos de trabajo más conveniente, a fin de que todas las operaciones se realicen en las mejores condiciones de rendimiento y perfección.

Art. 7.º El nombramiento de Consejero Inspector de labores corresponde al Consejo de Administración.

Art. 8.º Los servicios enumerados en el artículo 3.º serán prestados con preferencia a los industriales agrupados en las Sociedades de tablajeros «La Unión», «La Radical» y «La Sindical».

Art. 9.º Estas Sociedades percibirán el 50 por 100 del aumento de los beneficios que se produzcan, tanto en la industrialización de subproductos como en la compraventa de reses y carne. A estos efectos se considerará como aumento de beneficio el mayor ingreso que se obtenga sobre los consignados, por dichos dos conceptos únicamente, en el presupuesto del Matadero.

Art. 10. Las citadas Sociedades percibirán asimismo el 25 por 100 de las economías que se produzcan por reducción del personal propuesto por el Consejero Inspector de acuerdo con el Gerente, siempre que dichas reducciones sean acordadas por el Consejo de Administración.

El citado 25 por 100 de dichas economías se consignará como mayor haber en el balance de beneficios que corresponda a las expresadas Sociedades.

La distribución de estos beneficios y la de los que se indican en el artículo anterior se efectuará al finalizar cada año, prorrateando su cuantía entre los kilogramos de carne que haya sacrificado cada Sociedad.

Art. 11. El personal directivo, técnico, administrati-

blicará en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados*.

Art. 37. Por la Intervención del Matadero se inter- vendrán cuantos documentos impliquen gastos e ingresos, sin cuya formalidad no se harán efectivos en Caja.

Art. 38. Corresponde asimismo a la Intervención del Matadero la confección diaria de la «Hoja de Caja», en la que firmará su conformidad el Cajero.

Art. 39. Por la Intervención se llevarán los libros auxiliares de Caja y el del Presupuesto de gastos en el que se reflejará en todo momento la situación de los créditos presupuestos. Asimismo deberá llevar los libros registros de compras y ventas con expresión de las cantidades pendientes y las realizadas.

#### DE LA OFICINA DE CONTABILIDAD

Art. 40. 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 obligatorios siguientes:

Un libro de Actas

Un libro de Inventarios y Balances.

Un libro Diario.

Un libro Mayor.

Art. 41. 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 anotarán, 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. 42. En virtud de lo establecido en el artículo anterior, serán objeto de cuentas generales las siguientes operaciones:

Compra y venta de ganados y carnes.

Recepción y venta del ganado y carnes forasteras consignadas a la Oficina de factaje.

Matanza de reses.

Compra, elaboración y venta de despojos y subproductos.

Compra y venta de cueros y pieles, en fresco y preparados.

Fundición y venta de sebos.

Cámaras frigoríficas.

Estabulación de reses

Lazareto de reses y esterilización de carnes.

Transporte y reparto de carnes

Servicios ferroviarios

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

Todas las cuentas se adeudarán de los desembolsos o gastos que se produzcan, y se abonarán de los ingresos que se obtengan por todos conceptos, a fin de que el saldo ofrezca el beneficio o pérdida habida en cada servicio.

Art. 43. 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. 44. 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. 45. 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.

El exceso de beneficios que, sobre los calculados en el presupuesto del Matadero, se obtengan por los conceptos de Mondonguería de vacuno (compra, industrialización y venta de subproductos), y compraventa de ganados y carnes se distribuirá en la forma siguiente: 50 por 100 para las Sociedades a que se refiere el artículo 8 de este reglamento; 10 por 100 para el Consejo de Administración; 10 por 100 para premiar a funcionarios y obreros del Matadero, y 30 por 100 para el abono de las primas a que se refiere el artículo 16 de este reglamento y para constituir con el sobrante el fondo de reserva.

Art. 46. Las cantidades que constituyan la parte destinada al Consejo de Administración se repartirán proporcionalmente entre los Consejeros, y las de funcionarios y obreros se distribuirán entre éstos a propuesta del Gerente y previo acuerdo del Consejo.

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 produzcan pérdida los servicios, en cuyo caso se cubrirá con los indicados fondos.

Art. 47. 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. 48. Todas las cuentas, facturas y demás documentos justificantes de gastos con aplicación a los créditos ordinarios presupuestos, deberán presentarse en las dependencias municipales con la conformidad del Gerente y la censura y «toma de razón» por la Intervención y Administración del Matadero. Las demás cuentas con aplicación a fondos de los servicios municipalizados se presentarán en la Caja del Matadero precedidas de los requisitos y formalidades antes indicadas.

Art. 49. 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. 50. 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. 51. 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. 52. Diariamente se confeccionarán las hojas de cargo al Recaudador con las cantidades devengadas por derechos de Matadero y Mercado para su ingreso en las Arcas municipales.

Art. 53. Asimismo se expedirá estado demostrativo de las reses sacrificadas y de las carnes vendidas con especificación del peso y cantidades que deben devengar por el arbitrio de carnes. Dicho estado se remitirá a la Intervención Municipal y será firmado por el Gerente e Interventor del Matadero.

Al frente de esta oficina estará el Tenedor de libros del Matadero, cargo que será desempeñado por un funciona-

rio municipal perteneciente al escalafón de Contabilidad, nombrado por el Interventor municipal.

#### DE LA OFICINA DE CAJA

Art. 54. Para el movimiento de fondos de todos los servicios comerciales del Matadero, tanto de ingresos como de pagos, se establecerá la correspondiente oficina de Caja.

Art. 55. Al frente de esta Oficina habrá un Cajero-Pagador, cargo que podrá recaer en un funcionario municipal nombrado por el Interventor municipal o proveerse por concurso libre.

Art. 56. 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. 57. A las órdenes del Cajero-Pagador habrá el número de funcionarios que se estime preciso para la marcha normal del servicio.

Art. 58. Todos los fondos del Matadero no precisos para las operaciones del día siguiente se ingresarán en la cuenta corriente que al efecto se abra en el Banco.

Art. 59. Los fondos procedentes de fianzas se ingresarán en una cuenta corriente especial denominada «Depósitos».

Art. 60. 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. 61. En estos resguardos deberá procederse por el Interventor y Gerente a firmar con la fecha las notas de «intervine» y «enterado».

Art. 62. 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. 63. Las salidas de caudales de las cuentas corrientes se autorizarán con las firmas del Gerente, Interventor y Cajero, precedidas de sus respectivas antefirmas.

Art. 64. 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. 65. 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. 66. 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. 67. El saldo de las cuentas corrientes del Banco se comprobará mensualmente por el documento de conformidad facilitado por éste.

Art. 68. 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. 69. Tanto la oficina de Contabilidad como las de Recaudación y Caja darán cuenta diaria al Interventor de todas las operaciones.

Art. 70. El Consejo de Administración, previa aprobación del Ayuntamiento, podrá contratar todos o parte de estos servicios con cualquier entidad bancaria.

#### OFICINA DE RECAUDACIÓN

Art. 71. Corresponde a esta Oficina la recaudación de derechos y tasas del Matadero.

Art. 72. Los arbitrios a que se refiere el artículo anterior se cobrarán mediante papeleta de afor y adeudo, firmada por el Recaudador, con la «toma de razón» de la Intervención. Estos documentos se entregarán al Recau-

dador mediante pliego de cargo, y en ellos se especificarán la materia base, tarifa aplicable, importe y nombre y apellidos del obligado.

Art. 73. La cobranza de arbitrios se realizará única y exclusivamente en esta Oficina, haciéndose las liquidaciones diarias, y pudiendo ser éstas deducidas del importe de los despojos y subproductos que adquiera el Matadero cuando así convenga al servicio.

#### DE LOS JUSTIFICANTES DE CONTABILIDAD

Art. 74. Las transacciones de ganado y carnes foras teras consignadas a la Oficina de factaje se harán constar en contratos privados de compraventa, que suscribirán el vendedor o su representante, si estuviere presente, el comprador y el funcionario encargado de la Oficina de factaje, consignándose la clase y número de reses o carnes remitidas, precio de venta, procedencia de las reses, fecha de su llegada a Madrid y condiciones en que se ha efectuado la operación.

A dichos contratos se unirán las certificaciones de los Veterinarios si las reses fuesen decomisadas y la de los pesadores; esta última con la declaración del peso de las carnes en nave y cuantos datos sean necesarios para practicar la oportuna liquidación de su valor y adeudo de arbitrios.

Art. 75. Las transacciones de ganado, entre particulares, serán intervenidas por la Oficina de la Bolsa, haciendo constar la clase y número de ganado adquirido, precio, procedencia de las reses y fecha de su llegada a Madrid.

Art. 76. Diariamente se expondrá al público el detalle de todas las transacciones de ganado verificadas el día anterior, con expresión de los precios de su cotización y nombres del comprador y vendedor.

Con estos antecedentes se formará la estadística de contratación y la nota de precios que se fijará en el tablón de anuncios del Matadero y se publicará en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados*.

Art. 77. Los Jefes de departamento remitirán a la Gerencia, Administración e Intervención, parte diario con el número, clase y peso de las reses sacrificadas, expresando el nombre de los vendedores y compradores.

Art. 78. Los Fieles municipales y los representantes de ganaderos y tablajeros, extenderán diariamente actas por duplicado que pasarán a la Gerencia e Intervención, expresando el número de reses sacrificadas, peso de las mismas, nombres de comprador y vendedor, etc., etc.

Con vista a estas actas y de los partes de los Jefes de nave, se liquidarán seguidamente los arbitrios y demás devengos y se extenderán los recibos, bajo pliego de cargo al Recaudador, autorizado por el Gerente y con la «toma de razón» por la Oficina interventora.

#### DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA

Art. 79. Al frente de esta oficina estará el Jefe Administrativo y a sus órdenes el número de funcionarios que se estimen precisos.

Art. 80. Corresponde a la Oficina administrativa:

1.º Efectuar las liquidaciones de las operaciones que se realicen para la cobranza de los arbitrios y derechos.

2.º Confeccionar las listas de jornales y los pedidos de material.

3.º Hacerse cargo del material que se reciba procediendo a su distribución entre los servicios que lo precisen, funciones que realizará bajo su responsabilidad.

4.º Llevar el registro de cuantas operaciones efectúe, como asimismo el general de cuantos documentos ingresen o salgan del Matadero, consignando todos sus trámites.

5.º Realizar los trabajos estadísticos de todas las operaciones del Matadero.

6.º Llevar los libros registro de personal, Inventario del edificio, maquinaria, mobiliario y enseres con expresión de altas y bajas.

## REGIMEN DE COMPRAVENTAS

### GANADOS Y CARNES

Art. 81. Las adquisiciones de ganado o carnes que determina el artículo 4.º de este reglamento, se realizarán única y exclusivamente por el Gerente o por la Oficina de Servicios Comerciales.

Art. 82. 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. 83. 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. 84. A dichos contratos se unirán las certificaciones de los Veterinarios, si las reses fuesen total o parcialmente decomisadas.

Art. 85. 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 efectuados en las básculas automáticas de esta dependencia.

Art. 86. Los contratos de compraventa se expedirán por triplicado y por el funcionario que realice estas operaciones, entregándose una de las copias el 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. 87. 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. 88. 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. 89. 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. 90. 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. 91. La venta de carnes se realizará por el Gerente o por la Oficina de Servicios Comerciales.

Art. 92. 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. 93. 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. 94. La Oficina de Caja procederá al pago de las reses y al cobro de las carnes contra los documentos que al efecto le remita la Sección de liquidaciones por conducto de la Intervención general del Matadero y previa conformidad de la Intervención de Caja.

Art. 95. 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. 96. 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. 97. Por la Oficina de Contabilidad se llevará cuenta diaria de cada una de las operaciones de compraventa que se realicen, a fin de saber en todo momento el resultado económico de las mismas.

Art. 98. Las adquisiciones de ganados se harán por

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

Art. 99. 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. 100. Para determinar el precio de venta de la carne al tablajero se tendrá en cuenta el precio de adquisición del ganado, procedimiento de compra y rendimiento. De estos valores se deducirá el importe de los despojos, y a su resultado se cargarán los derechos de Matadero y arbitrio de carnes. El líquido resultante será el precio de expendición.

#### DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS

Art. 101. 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.

Art. 102. 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 elaborarán por cuenta de los industriales que adquieran las canales de esta clase de ganado.

Art. 103. La venta de despojos se hará distribuyendo éstos 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. 104. La liquidación de los suministros a los industriales se hará semanalmente, debiendo consignar previamente estos señores en la Caja del Matadero una cantidad metálica a cuenta y en garantía de los suministros que corresponda a cada una de las suertes que tengan concedidas.

Art. 105. Para la formalización de dichas liquidaciones se seguirá el siguiente procedimiento:

Los papeleteros de mondonguería anotarán diariamente 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. 106. Por esta Oficina se procederá a la comprobación de los estados, expidiéndose los recibos de cobro, a los que se acompañará el detalle de los suministros efectuados diariamente a cada industrial.

Art. 107. 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. 108. La venta de tripas, sebo, astas, huesos, sangre, pezuñas, etc., se realizará por gestión directa o por concursos periódicos, con sujeción a las bases que al efecto se determinan en este reglamento.

Art. 109. La venta de cueros y pieles se realizará asimismo por cualquiera de los procedimientos indicados en el artículo anterior.

Art. 110. Cuando la enajenación de estos productos se realice por subastas o concursos, el adjudicatario deberá firmar en la correspondiente dependencia nota detallada 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 entregándose el tercero al interesado.

Art. 111. 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. 112. La venta de los 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. 113. 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 en que los mismos se indique.

Art. 114. 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. 115. 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 cuál deberá estampar su firma el comprador; este ejemplar servirá para extender los recibos de cobro en las condiciones y con las formalidades antes indicadas.

## RÉGIMEN DE SUBASTAS O CONCURSOS

Art. 116. Cuando el Consejo acuerde adquirir productos por subasta o concurso, dichas adquisiciones se regularán por el procedimiento de contratación que determina el Estatuto Municipal y reglamento para su ejecución.

Art. 117. Si el Consejo acuerda enajenar productos por el procedimiento de subastas o concursos, podrá efectuarse su venta con sujeción a las bases que a continuación se detallan, siempre que los citados productos se hallen incursos en la excepción acordada por el excelentísimo Ayuntamiento en sesiones de 7 y 19 de enero de 1925.

Art. 118. La enajenación de los productos a que se refiere el artículo anterior, se realizarán con las siguientes formalidades:

### SUBASTAS POR PUJAS

Art. 119. Para enajenar productos por el sistema de pujas deberán formularse por el Gerente del Matadero los pliegos de condiciones que servirán de base a cada enajenación, los cuales deberán ser aprobados por el Consejo de Administración.

Art. 120. En los citados pliegos de condiciones se determinarán la clase de artículo que ha de venderse, cantidad a expender, tiempo de duración del contrato, importe aproximado de la enajenación, fianza provisional que han de constituir los licitadores, fianza definitiva de los adjudicatarios, dependencia en que han de consignar las fianzas, precio tipo en caso de que conviniera establecerlo, lugar, día y hora en que se han de efectuar las pujas, elementos que han de constituir la mesa, tiempo de duración de las pujas y cuantas condiciones se estimen pertinentes para el más perfecto orden de la enajenación.

Art. 121. Aprobados por el Consejo los pliegos de condiciones se procederá al anuncio de las subastas en el *Boletín del Ayuntamiento de Madrid*, *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados* y periódicos profesionales y diarios.

Art. 122. En el *Boletín del Ayuntamiento de Madrid*, y en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados* deberán publicarse los pliegos de condiciones, y en los demás periódicos un extracto de éstos o simplemente el anuncio de la subasta.

Art. 123. Los anuncios deberán publicarse con diez días, por lo menos, de antelación a la fecha en que haya de celebrarse la subasta, éstas deberán ser autorizadas por un Notario cuando así se estime por el Consejo.

Art. 124. Durante el plazo que medie desde el anuncio de la subasta a la celebración de ésta, deberán estar expuestos al público los pliegos de condiciones en los tablores de anuncios del Matadero y en la Oficina de esta dependencia encargada de la tramitación de las subastas.

Art. 125. Los licitadores podrán concurrir a estas subastas por sí o representados por otra persona con el poder correspondiente para ello.

Art. 126. En la celebración de estas subastas se observarán las siguientes reglas:

Primera. El acto dará principio en el día, hora y sitio designado en los anuncios, constituyéndose la mesa en la forma que determinan los pliegos de condiciones.

Segunda. Inmediatamente se procederá a la lectura del número y nombres de los licitadores que han prestado fianza para tomar parte en la licitación, como asimismo del anuncio y pliego de condiciones, advirtiéndolo a los concurrentes que antes de empezar las licitaciones pueden pedir cuantas explicaciones estimen necesarias sobre las condiciones de las subastas.

Tercera. Terminada la lectura de estos documentos, el Presidente declarará abierta las licitaciones por el plazo que indiquen los pliegos de condiciones.

Cuarta. Cinco minutos antes de expirar el plazo de licitación se anunciará en alta voz que sólo falta ese tiempo para terminar el plazo señalado, repitiéndose el anuncio cuando sólo falte un minuto.

Quinta. Terminada la licitación, el Presidente adjudicará provisionalmente el remate al postor que haya ofrecido mayor precio.

Sexta. Si en el momento de cerrar la licitación se formularan dos o más ofertas iguales se verificará una nueva licitación entre sus autores durante un nuevo plazo de cinco minutos, y si terminado dicho plazo subsistiese la igualdad, se decidirá por medio de sorteo la adjudicación provisional del remate.

Séptima. La adjudicación definitiva corresponde al Consejo de Administración, el cual podrá declarar desiertas las subastas cuando los precios rematados no correspondan al valor de la mercancía.

Art. 127. En la Oficina de la Caja del Matadero se llevará un libro especial en el que se consignará el nombre, apellidos y domicilio de los licitadores, importe de la fianza provisional depositada y subasta a la que han de concurrir, día y hora en que formalicen el ingreso y cuantas circunstancias estime pertinentes consignar el funcionario que efectúe la recepción.

Art. 128. Todo lo que ocurra en el acto de la subasta se consignará por el funcionario autorizante en la oportuna acta que al efecto habrá de levantarse y en la que necesariamente se hará constar el número de pujas realizadas y nombre de los que las efectuaren, protestas o reclamaciones formuladas en el acto de la subasta y declaración del Presidente respecto a la adjudicación provisional.

El acta de referencia, que se extenderá antes de levantarse la sesión, será leída en alta voz por el funcionario autorizante, el cual adicionará a continuación cuantas protestas o reclamaciones se hicieran sobre su contenido; deberá ser firmada por las personas que constituyen la Mesa, así como por los licitadores y reclamantes que lo interesen y será autorizada por el fedatario.

#### CONCURSOS POR PLIEGOS CERRADOS

Art. 129. Cuando se acuerde enajenar productos por el procedimiento de pliegos cerrados, deberán formularse por el Gerente los pliegos de condiciones que servirán de base a cada concurso, los cuales deberán ser aprobados por el Consejo de Administración.

Art. 130. Los pliegos de condiciones deberán redactarse con las formalidades que determina el artículo 120 de este reglamento.

Art. 131. La tramitación de estos concursos será idéntica a la que para las subastas preceptúan los artículos 121 al 125 de este reglamento.

Art. 132. Para la celebración de estos concursos se observarán las siguientes reglas:

Primera. El plazo para la presentación de los pliegos empezará a contarse desde el día siguiente al en que se publique el anuncio en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados* hasta las doce de la mañana del día anterior al en que haya de celebrarse la licitación. Las horas para la presentación de proposiciones y dependencia en que hayan de entregarse serán las señaladas en los pliegos de condiciones.

Segunda. A toda proposición deberá acompañarse por separado el recibo que acredite haber consignado el depósito provisional prevenido para tomar parte en la subasta, siendo rechazadas las proposiciones que carezcan de este requisito.

Tercera. Los pliegos de proposiciones deberán entregarse en sobres cerrados y lacrados por el interesado y en el anverso del sobre deberá hallarse escrito y firmado por

el licitador lo siguiente: «Proposición para optar a la subasta de... (y a continuación el objeto de la misma).

Cuarta. En el reverso y cruzando las líneas del cierre se hará constar por el interesado y funcionario encargado de la recepción de proposiciones, y bajo la firma de ambos, que el pliego se entrega intacto. Dicho funcionario entregará al interesado un recibo acreditativo de haber entregado la proposición.

Quinta. Por la Oficina encargada de la recepción de proposiciones se llevará un libro registro especial para el de los pliegos que con sujeción a las reglas anteriores puedan presentarse haciendo constar en el asiento el día y la hora de la entrega de cada uno, el número de sellos de la cre que contenga con expresión de su color y el nombre y domicilio del presentador.

Sexta. Una vez hecho el asiento de referencia se señalará el pliego con el número de orden que le corresponda respecto a los presentados para la subasta de que se trate.

Séptima. Admitidos los pliegos no podrán retirarse pero sí podrá presentar varios el mismo licitador dentro del plazo y con arreglo a las condiciones expresadas, pero sin acompañar nuevo resguardo de depósito provisional.

Octava. Los pliegos de proposiciones se conservarán en la Caja del Matadero bajo la responsabilidad del o de los funcionarios encargados legalmente de la custodia de los fondos de esta dependencia a cuyo efecto el Jefe de la dependencia a que se refiere el párrafo segundo de la regla primera del artículo 131 de este reglamento una vez que haya entregado el recibo del pliego y resguardo, exhibirá el libro Registro y hará entrega del pliego al funcionario encargado de su custodia, el cual, después de hacer las debidas comprobaciones, se hará cargo de los documentos presentados consignando en el libro al pie del asiento respectivo, el oportuno recibí en la forma siguiente: «Recibí para su custodia el pliego y resguardo a que se refiere este asiento».

Art. 133. La celebración de estos concursos se atemperará a las siguientes condiciones:

a) Llegados el día y hora señalados para el concurso, se constituirá la mesa dándose principio al acto por la lectura del anuncio y pliegos de condiciones.

b) Terminada la lectura, el Presidente exhibirá al funcionario autorizante del acto los pliegos presentados en unión de su resguardo de depósito provisional, acompañados de certificación expedida por el funcionario a que se refiere el párrafo segundo de la regla primera del artículo 131 de este reglamento y visada por aquel o aquellos a quienes se hubiese confiado su custodia, expresiva de los pliegos presentados y resguardos que los acompañen, fecha de su presentación y número asignado a cada uno, así como el nombre de los licitadores y de cuantos datos y circunstancias consten en el asiento para la debida identificación de cada pliego.

A continuación el Presidente invitará a los concurrentes al acto a que efectúen si así lo desean el oportuno recuento y reconocimiento de los pliegos, compulsándolo en su caso con lo que resulte de los respectivos asientos del libro Registro, consignándose en el acta las protestas u observaciones que se formulen y lo acordado respecto a las mismas por el Presidente, o que efectuado el expresado requerimiento no se formuló protesta ni observación alguna.

c) Hecho el requerimiento y contestas y resueltas en su caso las dudas y protestas que se formulen, el Presidente manifestará que se va a proceder a la apertura de los pliegos, advirtiéndole que una vez abierto el primero no se admitirá protesta ni observación de ningún género ni se dará explicación alguna que interrumpa el acto.

d) Llegado el momento, el Presidente abrirá el primer pliego presentado y dará lectura, en alta voz, de las proposiciones en el mismo contenidas, y sucesivamente abrirá y leerá los demás por el orden de numeración que se les haya dado al presentarlos.

e) Verificada la lectura de todos los pliegos presentados, el Presidente adjudicará, provisionalmente, el remate al autor de la proposición más ventajosa entre las admitidas.

f) Si entre las admitidas hubiese dos o más proposiciones iguales más ventajosas que las restantes, en el mismo acto se verificará licitación por pujas a la llana, durante el término de quince minutos, entre sus autores,

y si terminado dicho plazo subsistiese la igualdad, se decidirá por medio de sorteo la adjudicación provisional del remate.

g) Todo lo que ocurra se consignará por autorizante, que deberá extender el acta, ateniéndose para redactarla a lo que para caso análogo previene el artículo 128 de este reglamento.

## MERCADO DE GANADO DE ABASTO

Art. 134. En el Mercado de Ganados de Abasto se admitirá toda clase de reses vacunas, lanares, cabrías y de cerda, pudiendo realizar su entrada a cualquier hora del día o de la noche.

Art. 135. 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. 136. Queda prohibido molestar y maltratar las reses en este Mercado, así como el ingreso de animales no comprendidos en el artículo 134.

Art. 137. Todo ganado manso se distribuirá a su llegada en los corralillos de reconocimiento, donde se verificará la correspondiente y detenida inspección sanitaria.

Art. 138. Las reses bravas serán reconocidas en los departamentos especialmente destinados para esta clase de ganado.

Art. 139. Para el reconocimiento sanitario en vivo, las reses se hallarán aisladas por especies y separadas por lotes, según el propietario.

Art. 140. El ganado que no ofrezca las debidas garantías de sanidad quedará sometido a la vigilancia de la Sección veterinaria, la cual determinará el régimen a seguir con él; los gastos que originen estas reses serán de cuenta del propietario.

Art. 141. Una vez hecho el reconocimiento del ganado manso, se conducirá el sano a las naves de estabulación. El ganado vacuno manso deberá permanecer en el establecimiento doce horas, como minimum, antes de su sacrificio.

Art. 142. El ganado vacuno bravo, el porcino y los corderos, podrán ser sacrificados inmediatamente después de su reconocimiento en vivo, estando exentas estas clases de reses de la estabulación y permanencia que se determina en el artículo anterior.

Art. 143. 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. 144. 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.

Art. 145. Las reses enfermas que fallezcan en el lazareto serán inutilizadas totalmente, aprovechando únicamente sus cadáveres para usos industriales.

Art. 146. 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 Gerencia. La apertura y cierre de las operaciones se anunciarán al público por medio de timbres.

Art. 147. 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. 148. Las operaciones de compraventa del ganado lanar y de cerda se harán dividiendo éste en grupos por clases, procedencia y propietarios.

## BOLSA DE CONTRATACION

Art. 149. Todas las transacciones que se realicen en el Mercado se formalizarán por medio de declaraciones ju-

radas, las cuales serán registradas en la Oficina de Registro-Factoría.

Art. 150. En estas declaraciones se hará constar el nombre y apellidos y domicilio del comprador y vendedor, número y clase de las reses y precio de venta. Dichas declaraciones serán suscritas por las dos partes contratantes.

Art. 151. La Oficina de Registro-Factoría, en vista de las declaraciones juradas, expedirá las autorizaciones de matanza, sin cuyo requisito no podrá sacrificarse ninguna res.

Art. 152. Asimismo expedirá el oportuno resguardo para que los propietarios de las reses puedan acreditar su personalidad al hacer efectivas sus liquidaciones.

Art. 153. Todas las compras de ganado se indicarán diariamente en el tablón de anuncios del Matadero, especificando el número de reses adquiridas, clase, calidad, precio de contratación y nombres del comprador y vendedor.

Art. 154. La Bolsa de Contratación tendrá una Oficina de información encargada de confeccionar el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados*.

Art. 155. 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. 156. Los ganaderos que remitan a Madrid reses sacrificadas en otros Mataderos, podrán consignarlas a la Oficina de factaje, la cual se encargará de expenderla a los industriales.

Art. 157. 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. 158. El importe líquido de las ventas será entregado 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. 159. 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. 160. 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 consignen al Matadero, como asimismo para que los segundos puedan pagar en la Caja de esta dependencia, dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a su envío, las carnes que adquieran al Ayuntamiento.

2.º La 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. 161. Para disfrutar de los beneficios bancarios de la Sección de créditos de la Oficina liquidadora, será requisito indispensable que los tablajeros se hallen inscritos en la misma como acreditados en cantidad suficiente al máximo de sus operaciones, cuya cuantía será determinada por el Consejo de Administración.

Art. 162. El Registro que se abra de acreditados tendrá carácter reservado, pudiendo conocer del mismo úni-

camente el Consejo de Administración, el Gerente del Matadero o funcionario en quien delegue

Art. 163. Para que los ganaderos puedan percibir anticipos, será condición precisa que tenga totalmente formalizadas sus operaciones de envío de ganado

Art. 164. La cuantía de estos anticipos no podrá exceder de la mitad del importe aproximado de las reses que hayan sido consignadas a la Oficina de factaje.

Art. 165. 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. 166. 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. 167. 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 Interventor 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. 168. 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. 169. 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. 170. Esta Sección se subdividirá en los siguientes servicios:

- A) Liquidaciones.
- B) Comprobaciones.
- C) Expedición de documentos de cobros o pagos.

Art. 171. La Sección de Liquidaciones será la encargada 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. 172. La de comprobación tendrá la misión de comprobar todas las operaciones hechas por la de liquidaciones, subsanando cuantos defectos advierta y preparando las liquidaciones definitivas.

Art. 173. 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.

#### ESTABULACION DE RESES

Art. 174. Todo el ganado que acuda al Mercado para su venta al Matadero podrá estabularse en las naves de este establecimiento.

Art. 175. 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.

Art. 176. Será obligatoria la adquisición en los depósitos del establecimiento de toda clase de piensos que se consuman en el mismo.

Art. 177. Los precios de éstos se fijarán en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados* y en la pizarra del Matadero.

radas, las cuales serán registradas en la Oficina de Registro-Factoría.

Art. 150. En estas declaraciones se hará constar el nombre y apellidos y domicilio del comprador y vendedor, número y clase de las reses y precio de venta. Dichas declaraciones serán suscritas por las dos partes contratantes.

Art. 151. La Oficina de Registro-Factoría, en vista de las declaraciones juradas, expedirá las autorizaciones de matanza, sin cuyo requisito no podrá sacrificarse ninguna res.

Art. 152. Asimismo expedirá el oportuno resguardo para que los propietarios de las reses puedan acreditar su personalidad al hacer efectivas sus liquidaciones.

Art. 153. Todas las compras de ganado se indicarán diariamente en el tablón de anuncios del Matadero, especificando el número de reses adquiridas, clase, calidad, precio de contratación y nombres del comprador y vendedor.

Art. 154. La Bolsa de Contratación tendrá una Oficina de información encargada de confeccionar el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados*.

Art. 155. 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. 156. Los ganaderos que remitan a Madrid reses sacrificadas en otros Mataderos, podrán consignarlas a la Oficina de factaje, la cual se encargará de expenderla a los industriales.

Art. 157. 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. 158. El importe líquido de las ventas será entregado 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. 159. 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. 160. 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 consignen al Matadero, como asimismo para que los segundos puedan pagar en la Caja de esta dependencia, dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a su envío, las carnes que adquieran al Ayuntamiento.

2.º La 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. 161. Para disfrutar de los beneficios bancarios de la Sección de créditos de la Oficina liquidadora, será requisito indispensable que los tablajeros se hallen inscritos en la misma como acreditados en cantidad suficiente al máximo de sus operaciones, cuya cuantía será determinada por el Consejo de Administración.

Art. 162. El Registro que se abra de acreditados tendrá carácter reservado, pudiendo conocer del mismo úni-

camente el Consejo de Administración, el Gerente del Matadero o funcionario en quien delegue

Art. 163. Para que los ganaderos puedan percibir anticipos, será condición precisa que tenga totalmente formalizadas sus operaciones de envío de ganado

Art. 164. La cuantía de estos anticipos no podrá exceder de la mitad del importe aproximado de las reses que hayan sido consignadas a la Oficina de factaje.

Art. 165. 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. 166. 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. 167. 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 Interventor 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. 168. 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. 169. 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. 170. Esta Sección se subdividirá en los siguientes servicios:

A) Liquidaciones.

B) Comprobaciones.

C) Expedición de documentos de cobros o pagos.

Art. 171. La Sección de Liquidaciones será la encargada 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. 172. La de comprobación tendrá la misión de comprobar todas las operaciones hechas por la de liquidaciones, subsanando cuantos defectos advierta y preparando las liquidaciones definitivas.

Art. 173. 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.

#### ESTABULACION DE RESES

Art. 174. Todo el ganado que acuda al Mercado para su venta al Matadero podrá estabularse en las naves de este establecimiento.

Art. 175. 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.

Art. 176. Será obligatoria la adquisición en los depósitos del establecimiento de toda clase de piensos que se consuman en el mismo.

Art. 177. Los precios de éstos se fijarán en el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados* y en la pizarra del Matadero.

Art. 178. Las tarifas por pernoctación y disfrute de establos se consignarán anualmente en las Ordenanzas de Exacciones del Matadero.

Art. 179. Los gastos que ocasionen las reses hasta que sean vendidas serán de cuenta de sus propietarios, y los que se produzcan con posterioridad serán abonados por los compradores.

Art. 180. Al finalizar el arriendo del suministro de piensos, y si se acuerda la explotación directa de este servicio, se llevarán los libros de mercaderías que se estimen precisos, al objeto de saber en todo momento el movimiento diario de dichos artículos.

Art. 181. En dichos libros se consignarán las entradas de cada clase de piensos, y como salidas las entregas que se realicen diariamente, especificando el nombre del ganadero a quien se han cedido.

Art. 182. El Encargado de piensos dará a la Oficina Administrativa del Matadero nota diaria de las ventas realizadas, al objeto de que se formalice la cuenta de estos suministros.

Art. 183. La entrega de piensos a los ganaderos se hará mediante recibo, en el que constará el número de kilogramos, clase, precio por unidad e importe total.

Art. 184. 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. 185. 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. 186. Las operaciones de matanza empezarán a las ocho en invierno y a las siete en verano y se encomendarán al personal 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. 187. El sacrificio de reses no se realizará nunca con otros instrumentos que los destinados para tal objeto.

Art. 188. No se permitirá en el Matadero la realización de práctica alguno que sea atentativa a la higiene pública.

Art. 189. 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 las res, debiendo en este caso venderse las carnes fetales como de inferior calidad en tablaerías especiales y significando su procedencia. Los mencionados fetos serán objeto de los mismos motivos de decomiso que para las carnes se señalan en este reglamento.

Art. 190. 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. 191. 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. 192. El degüello 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. 193. 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. 194. 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 éstos órganos no lleven adheridas porciones de carne. Estas vísceras de-

berán ser reconocidas en la nave por la Inspección sanitaria, sin cuyo requisito no podrán ser enviadas al taller de Mondonguería

Art. 195. 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. 196. 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. 197. 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. 198. 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. 199. 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 acabarán 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. 200. 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. 201. El desuello 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. 202. Después de escaldadas se colocarán las reses en las mesas de pelar, donde se verificará la depilación y extracción de pezuñas.

Art. 203. Una vez que se haya efectuado la limpieza total de las reses serán abiertas, rasgándose el periné para la extracción del intestino recto y haciendo los orificios de las patas para que puedan ser colgadas las reses de los carrillos aéreos.

Art. 204. 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. 205. 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. 206. 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 esta dependencia.

## MONDONGUERÍA GENERAL

Art. 207. 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 remitan.

Art. 208. El Encargado de la Mondonguería llevará asimismo un libro para el movimiento de astas, huesos, pezuñas, tripas y demás subproductos, en el que consignará las entradas por clases y cantidades, como asimismo las salidas, precio a que hayan sido expendidos y nombre del comprador.

Llevará también un libro para el movimiento del sebo y demás residuos procedentes de la elaboración, en el que consignará el número de kilogramos que se obtengan y el

de los que se entregan a la fundición o se expenden sin elaborar.

Art. 209. Dicho Encargado, además de los libros generales de la Mondonguería, llevará uno particular para cada taller de elaboración, en los que se 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. 210. 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 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. 211. 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. 212. 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. 113. La venta de despojos se hará distribuyendo éstos 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. 214. La liquidación de los suministros a los industriales se hará semanalmente, debiendo consignar previamente estos señores en la Caja del Matadero una cantidad metálica a cuenta y en garantía de los suministros que corresponda a cada una de las suertes que tengan concedidas.

Art. 215. 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 compraventa.

#### MONDONGUERÍA DE CERDOS

Art. 216. Los despojos de las reses de cerda serán enviados a la Mondonguería de este departamento con los requisitos precisos a fin de que pueda saberse en todo momento la res de que procedan.

Art. 217. 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 salchicheras.

Art. 218. 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.

#### TRIPERÍA

Art. 219. Todas las tripas de las reses sacrificadas, serán enviadas por el Jefe de Mondonguería al encargado de la sección de tripería, mediante el oportuno recibo de cargo, en el que se hará constar el número, calidad y cuantas circunstancias se estimen precisas para la más ordenada comprobación de los productos obtenidos.

Art. 220. El Encargado de esta Sección dirigirá, bajo su responsabilidad, la preparación de estos artículos y llevará los libros precisos para el movimiento de productos elaborados, clasificados con arreglo a las distintas clases y calidades.

Art. 221. Dará cuenta diaria a la sección de liquidaciones del movimiento de productos y cuidará de que las salidas de género se efectúen con las formalidades establecidas en este reglamento para el régimen de compraventa.

## FUNDICIÓN DE SEBOS

Art. 222. El sebo procedente de la elaboración de los despojos, será enviado por el Jefe de la Mondonguería al Encargado del taller de fundición, acompañado del correspondiente recibo de cargo, en el que se hará constar el número de kilogramos que se remiten.

Art. 223. 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. 224. Llevará, asimismo, cuenta del movimiento de estos productos elaborados, con expresión del nombre de los compradores, precio por unidad a que se han expedido e importe total de las ventas efectuadas.

Art. 225. 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 se determinan en la sección de este reglamento relativo al régimen de compraventa.

## SECADERO DE CUEROS Y PIELES

Art. 226. Cuando se acuerde la preparación en el Matadero de los cueros y las pieles, estos productos 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. 227. Los encargados del secadero de cueros y pieles llevarán un libro con el movimiento de estos productos, en el que se hará constar los detalles del recibo de cargo.

Art. 228. 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. 229. 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. 230. Los encargados del secadero darán cuenta diariamente a la Oficina liquidadora del 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 correspondiente sección 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. 231. Sin perjuicio de lo determinado en los artículos anteriores y de 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 SANITARIA

### RECONOCIMIENTO DE LAS RESES EN CANAL

Art. 232. Todas las reses sacrificadas quedarán, durante el tiempo que se determine, en las naves de oreo, a fin de que adquieran propiedades más nutritivas.

Art. 233. Los Veterinarios examinarán cuidadosamente, una por una, todas las reses sacrificadas y las que hubiesen sido introducidas procedentes de otros mataderos, para cerciorarse de sus buenas condiciones para el consumo; debiendo practicar en ellas cuantos reconocimientos juzguen necesarios con este fin.

Art. 234. Si en este examen se asegura de que alguna res no reúna las condiciones necesarias para ser destinada al consumo, procederá como se señala para cada caso en el epígrafe del Reglamento de Mataderos 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. 235. 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 resolverá la discordia.

Art. 236. 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. 237. 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. 238. 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 estampe, según la calidad de las reses, a fin de distinguir en todo momento los corderos de los carneros y ovejas, si se trata, por ejemplo, de animales ovinos.

Art. 239. Una vez practicado el reconocimiento en canal podrán ser desprendidas las vísceras y despojos que quedarán en la res, destinando 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. 240. 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. 241. Las reses de otra cualquier especie que en el reconocimiento en canal fueren objeto de duda acerca de su salubridad, también serán objeto de estudio en la Sección del Laboratorio Central del Matadero.

Art. 242. 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.

#### ESTABULACIÓN DE ENFERMOS Y SOSPECHOSOS

Art. 243. 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. 244. 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. 245. Los gastos que originen las reses en esta Sección serán abonados por el ganadero o por el presentador de ellas, si no hubiesen sido adquiridas por el Matadero.

Art. 246. 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. 247. El régimen de esta sección estará precisamente encomendado al Director técnico, quien dará cuenta diaria de las incidencias que ocurran al Gerente.

#### SEGURO DE DECOMISOS

Art. 248. Con objeto de evitar a los ganaderos los riesgos económicos que supone el decomiso total o parcial de sus reses, se establecerá, con carácter obligatorio, el seguro de decomiso, cuyo funcionamiento será regulado por el reglamento que al efecto se formule

#### ESTERILIZACIÓN DE CARNES

Art. 249. Todas las carnes procedentes de las reses comprendidas en las excepciones de decomisos determinadas en el correspondiente artículo del Reglamento de Mataderos deberán ser tratadas en esta dependencia.

Art. 250. La esterilización se efectuará por cuenta del Matadero desde el momento en que se implante el seguro de decomisos o cuando el dueño de las reses renuncie a su propiedad.

Art. 251. Si el dueño de una res decomisada no comprendida en los beneficios del seguro de decomisos interesase efectuar la esterilización por su cuenta, abonará por este servicio la tarifa correspondiente que figure en la Ordenanza del presupuesto.

Art. 252. Las carnes esterilizadas a que se refiere el artículo anterior serán entregadas a sus propietarios en las condiciones y con los requisitos que determine la Dirección técnica del Matadero.

Art. 253. La venta de carnes esterilizadas se realizará en la forma y con la garantía que acuerde el Ayuntamiento.

Art. 254. Todas las operaciones de esterilización se efectuarán bajo la inspección de la Dirección técnica del Matadero.

#### DESTRUCCIÓN DE RESES Y CARNES

Art. 255. Tanto las carnes y subproductos procedentes de reses decomisadas como el ganado que muera en el Matadero antes de su ingreso en las naves de matanza a consecuencia de enfermedades infecciosas, deberán ser destruidas en el quemadero de la Sección Sanitaria de este establecimiento.

Art. 256. La destrucción de carnes y subproductos se efectuará por cuenta del Matadero, a partir de la fecha en que se implante el seguro de decomisos.

Art. 257. Hasta la fecha en que se implante el seguro de decomisos, la destrucción de carnes y subproductos se realizará obligatoriamente por cuenta de sus propietarios, percibiendo el Matadero por la prestación de este servicio la tarifa que figure en la Ordenanza de su presupuesto.

Art. 258. Todos los productos resultantes del tratamiento de carnes efectuado en las condiciones que determina el artículo anterior serán entregados a los propietarios de las reses.

Art. 259. La entrega y venta de estos productos se realizará en las condiciones que determine la Dirección técnica del Matadero, bajo cuya inspección se efectuarán todas las operaciones de destrucción.

#### DECOMISO DE RESES

Art. 260. Serán objeto de decomiso total o parcial los animales de abasto que después de sacrificados presenten las enfermedades, intoxicaciones, lesiones, accidentes, alteraciones, etc., que determina el Reglamento general de Mataderos de 5 de diciembre de 1918.

#### ORÉO Y CONSERVACIÓN DE CARNES

Art. 261. 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. 262. 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, realizándose esta operación sobre los aparatos de descuartizar que existen en las naves de oreo.

Art. 263. 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 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 del Matadero.

Art. 264. 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. 265. 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 por otra causa.

Art. 266. 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 *mínimum*, en la antecámara.

Art. 267. 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. 268. 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 1º y 3º en las cámaras frigoríficas y entre más 5º y 8º en las antecámaras.

Art. 269. El Matadero declina toda su responsabilidad respecto a las oscilaciones de temperatura por causas 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. 270. 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. 271. 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 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. 272. 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 270, 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. 273. 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. 274. El Veterinario Inspector podrá hacer salir inmediatamente de la instalación frigorífica toda la carne averiada, previniendo al propietario.

Art. 275. Estará prohibido introducir, sin previa autorización, ninguna modificación en las disposiciones de las celdas y ganchos, tocar las 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. 276. 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. 277. 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. 278. 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. 279. 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 y arrojar papeles y desperdicios en las distintas partes de la instalación frigorífica.

Art. 280. 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 objetos necesarios para dejarla corriente, si hay necesidad, serán ejecutados por cuenta del arrendatario saliente.

Art. 281. 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.

## TRANSPORTE DE CARNES

Art. 282. El transporte y la carga y descarga de todas las carnes y el de los despojos de las reses de cerda que se consuman en esta capital, se realizará en automóviles municipales que reúnan las condiciones precisas para garantizar la higiene y seguridad de las carnes durante su transporte.

Art. 283. 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 firmadas 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. 284. 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 de trabajo que se disponga, deberán renovarla diariamente.

## PERSONAL ENCARGADO DE LOS DISTINTOS SERVICIOS

Art. 285. Los servicios del Matadero y Mercado de Ganados funcionarán bajo la dirección del Gerente y se subdividirán en tres grupos: Comercial, Sanitario y Mecánico.

Art. 286. El grupo Comercial comprenderá cuanto se relacione con la administración, gobierno y contabilidad de los siguientes servicios:

Compraventa de ganados, carnes y subproductos, Bolsa de contratación, Oficina de factaje, Mondonguería, Sebería, Tripería, Cueros, Pieles, etc.

El grupo Sanitario entenderá en todo lo que afecte al régimen sanitario del edificio, reses, carnes y las operaciones que precisen.

Y, por último, el grupo Mecánico tendrá a su cargo la dirección, conservación y funcionamiento de todos los servicios establecidos con tal carácter.

### DEL GERENTE

Art. 287. El gobierno y administración de todos los servicios del Matadero y Mercado de Ganados, estará a cargo de un Gerente.

Art. 288. La plaza de Gerente se proveerá en la forma que determina el Estatuto Municipal y estará dotada con el sueldo que el Consejo acuerde y que se consignará en presupuesto.

Art. 289. El Gerente será el Jefe de todas las dependencias establecidas, y por consiguiente, de todos los funcionarios que presten sus servicios en las mismas.

Organizará y dirigirá el funcionamiento de todos los servicios del Matadero y Mercado de Ganados.

Exigirá de sus subordinados el exacto cumplimiento de las órdenes o disposiciones que, para el mejor funcionamiento del servicio, emanen de la Superioridad, las que comunicará, bien de palabra, o por escrito, y cuidará de que se cumplan las disposiciones de este reglamento en todo lo concerniente al mismo.

Vigilará por la conservación del edificio, enseres y maquinaria, dando conocimiento al Consejo de cuanto se inutilice, para su baja en el inventario, haciendo responsables a los operarios de los desperfectos que, por su descuido, se hayan ocasionado.

Fiscalizará directamente todas las operaciones del Mercado, matanza y servicios complementarios, vigilando por el exacto cumplimiento de cuanto se ordena en este reglamento a los funcionarios adscritos a estos servicios, e inspeccionará los libros registros y de contabilidad que para el funcionamiento del Matadero y Mercado sean necesarios.

Deberá dar conocimiento al Consejo de cuantas novedades ocurran en el Establecimiento.

No podrá conceder licencia a los funcionarios sin la previa autorización del Consejo.

Cuidará de que la contabilidad general y la particular de cada dependencia se lleve al día, para la mejor marcha del Establecimiento.

Remitirá diariamente a la Alcaldía relación de las transacciones realizadas en el Mercado, número de reses degolladas, y de cuantas operaciones se realicen, con expresión de los derechos devengados y demás detalles que considere oportuno conocer la Superioridad, facilitando

asimismo los antecedentes que sean necesarios para la Intervención municipal.

Formalizará las correspondientes listas de jornales, con expresión de categoría, nombres y días que hayan faltado al trabajo.

Podrá suspender de empleo y sueldo a todos los jornaleros que abandonen el servicio o contravengan las órdenes que les comunique, debiendo dar cuenta acto seguido a la Superioridad, proponiendo asimismo las sanciones que deban aplicarse al resto del personal.

Tendrá una llave de todas las dependencias, a fin de practicar las investigaciones que considere necesarias.

Art. 290. Corresponden asimismo al Gerente:

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

b) La resolución de todos los asuntos urgentes, de los cuales dará cuenta al Consejo.

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

d) Disponer las compraventas de reses, carnes y subproductos y demás artículos, dando cuenta de su resultado al Consejo.

e) 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.

f) Inspeccionar todos los servicios del Matadero como Jefe superior de los mismos.

g) 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.

#### DEL SUBGERENTE

Art. 291. La plaza de Subgerente estará dotada con el sueldo que el Consejo acuerde y que se consignará en presupuesto. La provisión de esta plaza se hará por oposición o concurso entre funcionarios municipales y con sujeción al programa que confeccione el Consejo. En los trabajos deberán tratarse las siguientes materias:

*Ganadería.*—Razas principales de ganado vacuno, lanar, cabrío y porcino; sistemas de explotación y calidades comerciales según su edad; estado de nutrición, etc.; estabulación del ganado; desinfección y cuidados higiénicos que precisa; alimentación, raciones más convenientes; legislación y policía pecuaria; transporte del ganado en vida; ferrocarril y tarifas; cañadas y carreteras.

*Prácticas comerciales.*—Regiones productoras de ganado de abasto para Madrid; costumbres comerciales; métodos de compraventa y tarifas; rendimiento de las diferentes reses en carne; constitución y composición de las carnes y valor comercial de las mismas; compra, elaboración y venta de subproductos; organización de los servicios comerciales del Matadero.

*Derecho.*—Obligaciones en general y, en particular, extinción y prueba de las obligaciones; contratos en general; eficacia, interpretación, rescisión y nulidad de los contratos; contratos en particular; obligaciones de comprador y vendedor en derecho civil y mercantil; saneamiento por vicios redhibitorios de los animales vivos; saneamiento por vicios ocultos de los animales muertos; permuta o cambio; seguro de ganados; responsabilidad de las Empresas de transportes.

*Contabilidad.*—Contabilidad y Teneduría de libros en general; contabilidad municipal; contabilidad del Matadero y organización de la de cada uno de sus servicios; contabilidad fabril e industrial; caracteres que la distinguen de la comercial; división en grande y pequeña industria; elementos que integran esta clase de contabilidades; determinación de los valores representativos de las materias primas; influencia de los precios de la mano de obra; coste de fabricación de los productos; factores que gravan el producto manufacturado; precios remuneradores para la venta de productos.

*Administración municipal.*—Ley orgánica de los Municipios; tramitación de expedientes; organización de los servicios administrativos del Matadero; explotación municipal del Matadero; régimen de trabajo para los diferentes servicios y dependencias; medidas de orden y policía interior; nombramiento y separación del personal del Matade-

ro; instrucción de expedientes; legislación y recursos; legislación obrera; huelgas, accidentes y seguros.

Art. 292. Las obligaciones del Subgerente serán:

Exigir el cumplimiento de todas las órdenes que emanen del Gerente.

Dirigir todos los servicios comerciales del establecimiento formalizando los balances demostrativos de su resultado económico.

Fiscalizar todas las operaciones comerciales, al objeto de que éstas se efectúen con las garantías precisas para el Ayuntamiento y para los intereses de ganaderos y tabajeros.

Redactar el parte diario, en el que se expresen al detalle todas las operaciones efectuadas, con especificación de las circunstancias que hayan concurrido en cada una de ellas.

Sustituir al Gerente en casos de ausencia, enfermedad o vacante.

#### DEL JEFE ADMINISTRATIVO

Art. 293. El Jefe Administrativo tendrá las obligaciones siguientes:

Ordenar y autorizar con su firma los documentos precisos para el cobro de arbitrios y derechos y los de abono de cantidades que sean cargo a los créditos del presupuesto.

Aplicar con exactitud las tarifas de prestación de servicios.

Confeccionar los pedidos de material y efectuar la recepción y distribución del mismo.

Cuidar de que las listas de jornales estén confeccionadas a su debido tiempo, y que en ellas se expresen con toda exactitud los nombres y apellidos, cargos que desempeñan los obreros, a cuyo efecto será el responsable directo tanto de la demora en la confección de las expresadas listas cuando en la veracidad de los extremos contenidos en las mismas.

Hacer que los libros de registros se lleven al día.

Vigilar los servicios de básculas, cámaras, mercado, etcétera, en cuanto se refieran a asuntos relativos a la percepción de derechos y arbitrios.

Transmitir toda orden que emane de la Superioridad.

Dirigir los trabajos de la oficina, cuidar de la puntual asistencia del personal a sus órdenes en las horas ordinarias y extraordinarias que sean precisas y distribuir el trabajo entre el mismo.

Redactar y firmar las notas e informes en los expedientes y autorizar con su conforme las suscritas por los oficiales.

Acordar por sí toda diligencia de trámite.

Informar al Gerente por escrito o verbalmente de los asuntos a su cargo y corresponderse con él en todos los trabajos de la oficina.

Será el Jefe superior inmediato del personal subalterno, conserje, portero, celadores, ordenanzas y romaneros, y podrá exigir de las distintas dependencias cuantos datos estime precisos a efectos estadísticos. Al vacar esta plaza será amortizada y las funciones antes indicadas serán realizadas por el personal afecto a esta sección el cual será dirigido por el Subgerente.

#### INTERVENCIÓN Y TENEDURÍA DE LIBROS

Art. 294. El Jefe de Intervención y Contabilidad y el Tenedor de Libros, serán nombrados por el señor Interventor municipal entre los funcionarios del Grupo de Contabilidad y tendrá los cometidos que señala este reglamento al tratar del régimen económico.

#### DEL CAJERO

Art. 295. El manejo de fondos de todos los servicios comerciales del Matadero estará encomendado a un Cajero que será el encargado de realizar estas operaciones, debiendo custodiar los fondos hasta su ingreso en la cuenta corriente, siendo responsable de las faltas de cantidades, para lo cual tendrá depositada la fianza que se estime oportuna.

Art. 296. Rendirá cuenta diaria al Interventor del Matadero de todas las operaciones realizadas, con especifica-

ción de los conceptos de percepción y abono, determinando las cantidades ingresadas en cuenta corriente y tendrá las obligaciones y derechos que determinan los artículos 54 a 70 de este reglamento.

A este funcionario se le asignará como quebranto de moneda la cantidad anual que acuerde el Consejo.

#### DEL RECAUDADOR DE DERECHOS

Art. 297. La percepción de derechos por prestación de servicios se realizará por el Recaudador, el cual realizará sus funciones con sujeción a lo determinado en los artículos 71 al 73 de este reglamento.

#### DEL PERSONAL DE OFICINA

Art. 298. Habrá el personal necesario para el mejor desenvolvimiento de todas las operaciones, dependiendo directamente de los Jefes de las respectivas secciones a que estén afectos.

#### DEL REDACTOR JEFE DEL «BOLETÍN DE COTIZACIONES DEL MATADERO Y MERCADO DE GANADOS»

Art. 299. Al frente de la Oficina de Prensa de Servicios Comerciales, habrá un Redactor Jefe, que tendrá el sueldo que el Consejo acuerde consignar en presupuesto. Esta plaza se proveerá por concurso.

Art. 300. Sus obligaciones serán: confeccionar el *Boletín de Cotizaciones del Matadero y Mercado de Ganados*, con el resultado de las transacciones efectuadas en el mismo y con los precios que rijan para el ganado en todas las regiones productoras; publicar en cada número artículos encaminados a facilitar las relaciones entre tablajeros y ganaderos y a determinar las orientaciones de los principales mercados de ganados, carnes y derivados.

#### DE LOS PESADORES

Art. 301. Corresponde a los pesadores efectuar todas las operaciones de pesado de las reses en vivo y el de las canales de las sacrificadas en esta dependencia o de las introducidas de fuera de Madrid.

Art. 302. Certificarán de los pesos realizados y de cuantas particularidades se les pidan, tanto por los dueños de las reses, como por la Gerencia del Matadero.

Art. 303. Estarán a las inmediatas órdenes de los funcionarios encargados de efectuar las liquidaciones y cuidarán, bajo su responsabilidad, de evitar errores en las pesadas, como asimismo de que las básculas estén en condiciones de realizar las operaciones con perfección.

#### DE LOS CELADORES

Art. 304. Los celadores del Matadero tendrán a su cargo la vigilancia, orden y policía interior del edificio.

Art. 305. Al frente de este personal y para la debida distribución de los servicios, habrá un Inspector celador.

Art. 306. Los celadores estarán destinados en el mercado, naves de matanza y oreo y demás dependencias, debiendo ostentar en todos los actos del servicio la gorra que acredite su calidad de tal.

Art. 307. Pasarán lista a los operarios de las distintas Secciones, comunicando al Jefe administrativo las faltas de asistencia; contarán las reses en los corralillos de espera, y comprobarán las que salen sacrificadas de las naves.

No permitirán que las reses destinadas al sacrificio sean maltratadas y toreadas, cuidando de que los útiles y aparatos que se empleen en las operaciones se encuentren en el más perfecto estado de limpieza; procurarán que todos los operarios guarden orden, e impedirán que saquen carne de las naves.

Terminadas las operaciones harán la requisa en los departamentos, dando cuenta a la Gerencia de las anomalías que se notasen.

Los destinados al Mercado notificarán diariamente al Jefe administrativo el número de reses que han acudido al mismo, el de las que se han destinado al sacrificio, las que

DE LOS REPRESENTANTES DE LOS TABLAJEROS

Art. 332. Los tablajeros deberán nombrar también sus apoderados que los representen en las compras de ganado y demás operaciones del Mercado.

Art. 333. Deberán nombrar también representantes en las naves de romaneo, para que en todo momento estén garantidos sus derechos.

Art. 334. Estos nombramientos deberán estar autorizados por el Consejo de Administración y sus poseedores tendrán las mismas obligaciones para con la Administración y los tablajeros que los fieles de ganaderos tienen para con sus representados.

SECCIÓN SANITARIA

Art. 335. La dirección técnica y sanitaria del edificio, reses, carnes y de cuantas labores se realicen en el Matadero y Mercado de Ganados, corresponde a la Sección Sanitaria.

Art. 336. Los servicios de esta sección estarán a cargo de un Director técnico, el cual será auxiliado por el personal que integre el Cuerpo de Veterinarios del Matadero y Mercado de Ganados, que estará formado por tres Jefes encargados de las respectivas Secciones técnicas y nueve Veterinarios. Figurarán, además, cuatro agregados femeninos para triquinoscopia de proyección. La provisión de la plaza de Director técnico se realizará en lo sucesivo por concurso entre los Veterinarios del Matadero, las demás plazas se proveerán por concurso u oposición entre los Veterinarios municipales, con arreglo a las bases que formule el Consejo de acuerdo con la Jefatura de los servicios sanitarios del Ayuntamiento.

En los trabajos deberán tratarse, por lo menos, las siguientes materias:

*Dirección técnica.*—Ingeniería sanitaria en lo referente a construcción y funcionamiento del Matadero, Zootecnia, razas, de ganado de abasto, rendimiento en canal y subproductos; inspección de carnes; reconocimiento en vivo y canal, enfermedades infecciosas y parasitarias, ley de epizootias; inspección de trabajo; conocimiento, experición y mejora de los procedimientos de trabajo empleados para facilitar reses e industrializar subproductos, funcionamiento del frigorífico, explotación del Matadero sanitario, prácticas de laboratorio relativas al exámen y reconocimiento de gérmenes.

*Jefatura de la sección de Laboratorio.*—Conocimiento y prácticas de Bacteriología, Parasitología y Anatomía Patológica.

*Jefatura de la sección de Mercado.*—Zootecnia, razas de ganado de abasto, rendimiento en carne y subproductos, reconocimiento y edad de las reses, enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias del ganado en vivo y conducta a seguir con las reses desechadas.

*Jefatura de la sección de Matanza.*—Inspección de carnes, reconocimiento en canal, enfermedades infecciosas y parasitarias, ley de Epizootias, Matadero sanitario, funcionamiento del Frigorífico.

*Veterinarios.*—Inspección de carnes, reconocimiento, enfermedades infecciosas y parasitarias, reglamento sanitario de Mataderos.

Art. 337. Los Veterinarios municipales que se designen para constituir el Cuerpo de Veterinarios del Matadero se entenderá que realizan esta función en comisión de servicio aunque perciban el sueldo de esta Dependencia.

Art. 338. Los servicios sanitarios se dividirán en tres Secciones técnicas:

- 1.<sup>a</sup> De Mercado, clasificación y reconocimiento de ganado en vivo.
- 2.<sup>a</sup> De matanza, decomisos y su tratamiento.
- 3.<sup>a</sup> De Bacteriología, Parasitología, Histopatología y Museo.

DEL DIRECTOR TÉCNICO

Art. 339. El Director técnico tendrá a su cargo, además de la alta inspección y vigilancia de todos estos servi-

cios, su organización, dentro de la especial independencia y cometido de cada Sección, a fin de obtener la máxima eficacia y rendimiento, exigiendo a sus subordinados el cumplimiento de las disposiciones sanitarias consignadas en este Reglamento y de cuantas se dicten para el mejor resultado de este servicio.

Art. 340. Despachará y dará diariamente cuenta a la Gerencia del ganado sacrificado, número y naturaleza de decomisos practicados, y de cuantos servicios sanitarios se efectúen.

Art. 341. Dispondrá cuanto crea conveniente acerca de la higiene y desinfección del Matadero, especialmente de los aparatos, maquinaria y personal que realice las operaciones de matanza en el lazareto y quemadero de enfermos y sospechosos; asimismo será de su especial incumbencia la implantación en régimen sanitario de industrias cárneas o derivadas de sus productos y de los seguros de decomiso.

Art. 342. Como Jefe del Cuerpo de Veterinarios del Matadero y Mercado de Ganados, a él habrá de darse cuenta en trámite obligado de cuantas incidencias se produzcan en el servicio, imponiendo los correctivos necesarios si no fueran acatadas sus disposiciones, y proponiendo a la Gerencia las sanciones que se estimen pertinentes.

Art. 343. Resolverá los casos dudosos que surjan en el Mercado y en las naves sobre inspección sanitaria y destino de reses y carnes; llevará un libro registro de cuantas incidencias y trabajos sanitarios tengan lugar en el Matadero y Mercado, y redactará anualmente una Memoria sobre los servicios, su reforma, organización, necesidades, personal, etc., etc. Finalmente, estará a su cargo el régimen higiénico y sanitario de las carnes en el frigorífico y quemadero industrial, la organización de la Biblioteca del Matadero y todo el régimen de trabajo de los obreros, matarifes y de los encargados de la preparación y elaboración de subproductos.

## DE LAS SECCIONES

### *Sección primera*

Art. 344. Esta sección estará a cargo de un Jefe y un Veterinario, siendo su misión atender al servicio sanitario de desembarque, alojamiento, alimentación y exposición de animales; clasificar el destinado al sacrificio por categoría de abasto; determinar su estado sanitario y de utilidad para el sacrificio; finalmente estará a su cargo todo el régimen de higiene y sanidad inherente al ganado en el mercado, establos, apriscos y porquerizas hasta su entrada en las naves de matanza y su tasación para el establecimiento del seguro.

### *Sección segunda*

Art. 345. Esta sección estará a cargo de un Jefe y siete Veterinarios, siendo su misión vigilar en las naves, como jefes de ellas, cuantas operaciones se realicen con el ganado y sus productos; inspeccionar las canales y vísceras antes de su salida, cuidando de que los despojos salgan perfectamente identificados; cuidar de que las manipulaciones de las reses se ajusten, no solo al mayor rigor higiénico, sino también a la obtención del máximo valor comercial de los productos; estará a su cargo el buen orden del trabajo y servicios del personal de matanza, su aseo y compostura. Realizará la inspección y reconocimiento de los despojos rojos, cabeza y patas en las naves y de los vientres y despojos blancos en la Mondonguería, conforme disponga el Director técnico, estará a su cargo el régimen higiénico y sanitario de la Mondonguería, taller de vaciado, tratamiento de pieles, fundición de sebos, desagüe y evacuación de residuos, sala de auptosias, recogida de decomisos y transporte de las carnes y productos.

### *Sección tercera*

Art. 346. Esta sección estará a cargo de un Jefe y un Veterinario, siendo su misión: comprobación bacteriológica del diagnóstico clínico; el análisis de secreciones, líquidos,

fragmentos de órganos, etc., que defina su contaminación bacteriana; la comprobación por este medio de las enfermedades infecto contagiosas de las reses en vivo y *post-mortem*, investigación de infecciones de las carnes y productos por bacterias patógenas; el análisis micrográfico de los hongos y parásitos de las carnes con el estudio y prevención de las intoxicaciones que éstas y sus productos puedan originar; el reconocimiento e inspección bacteriológica de las carnes y preparados cárnicos foráneos; finalmente, la aplicación de los sueros a la diferenciación de las carnes y de la parasitología a las infestaciones del ganado de abasto.

La investigación triquinoscópica de las carnes de cerdo con sus agregados dependerán de esta sección.

Comprobar el análisis anatomopatológico realizado en las naves, Mondonguería y sala de autopsias; dictaminar sobre la naturaleza de las lesiones que se presenten en las carnes; realizar el análisis histopatológico de cuantos tejidos se envíen para su dictamen; hacer el estudio de los casos que requieran una investigación especial aún sin ser requerido dictamen; dictaminar sobre el estado de las carnes foráneas y preparados cárnicos; estará a su cargo la organización y conservación de anatomía patológica.

#### DE LOS VETERINARIOS

Art. 347. Dentro de la especial competencia de cada sección, se considerarán como servicios propios de los Veterinarios del Matadero la inspección en vivo y en muerto de todas las reses que ingresen en el Matadero.

Art. 348. A la llegada del ganado será éste reconocido y clasificado por los Veterinarios del Mercado, que determinarán su admisión para el sacrificio cuando se encuentre en buenas condiciones, enviando a la sección de sospechosos todas las reses cuyo sacrificio consideren peligroso.

Art. 349. Dispondrán que las reses se hallen aisladas por especies y agrupadas en pequeños lotes, a fin de que pueda realizarse más fácilmente su inspección y ordenarán el aislamiento rápido de las reses enfermas.

Art. 350. Cuidarán de que todas las reses entren por su pie en el Matadero, permitiendo únicamente la entrada por otro medio a las que, por haber sufrido luxaciones, fracturas o cualquier otro accidente, esten imposibilitadas para andar, comprobando escrupulosamente esta circunstancia y siendo responsables de las autorizaciones de manzanza que se hagan en esta forma.

Art. 351. Prohibirán el sacrificio de reses en estado caquético y de las que presenten síntomas evidentes de padecer las enfermedades que determina el apartado a del artículo 59 del Reglamento de Mataderos de 5 de diciembre de 1918.

Art. 352. Las reses que presenten síntomas parasitarios o lesiones traumáticas, inflamatorias, degeneraciones diversas, etc., serán sacrificadas cuando así lo exijan sus dueños y a reserva de ser desechadas en la escrupulosa inspección que se haga posteriormente, debiendo dar conocimiento a la Dirección técnica de todos los casos que sucedan, con expresión del número de la res y del nombre de su propietario.

Art. 353. Después de permanecer las reses en las naves de oreo, serán reconocidas nuevamente, y si en este reconocimiento no resultase nada anormal, autorizarán la salida de las carnes para el consumo; si por el contrario, la carne no se encontrara en buenas condiciones, será desechada, para su esterilización o inutilización, según los casos, debiendo realizar, en caso de duda, el correspondiente examen bacteriológico e histopatológico, para lo cual podrá tomar las muestras que considere necesarias.

Art. 354. Si el dueño de una res manifiesta su disconformidad con el informe emitido por el Veterinario Inspector, podrá nombrar otro por su cuenta, para que en el término de cinco horas, y previa la correspondiente autorización de la Dirección técnica, verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no haya conformidad entre los dos peritos, dirimirá la cuestión el Director Técnico.

Art. 355. Los honorarios devengados por el reconocimiento del Veterinario nombrado por el propietario de la res, serán de cuenta de éste.

Art. 356. Expedirán certificados, en los que harán constar las causas que han motivado la inutilización de

las reses, cuando así lo exijan los dueños de las mismas, quedando el original de la certificación en la Dirección, y dándose al interesado copia de la misma.

Art. 357. Reconocerán las vísceras y despojos de reses, para lo cual estos subproductos se identificarán debidamente, a fin de que siempre pueda saberse la res de que proceden.

Art. 358. Dirigirán y vigilarán las operaciones de esterilización y destrucción de las carnes decomisadas; denunciarán todas las faltas de higiene que observen, así como los focos de infección que notasen; llevarán la estadística del resultado de los reconocimientos, y presentarán anualmente una Memoria, en la que indicarán todo lo ocurrido en dicho período que consideren digno de estudio, con las medidas que, a su juicio, deban ponerse en práctica para el mejor funcionamiento de los servicios sanitarios.

Art. 359. Ordenarán y vigilarán las operaciones de limpieza en las dependencias, herramientas, vehículos de transporte y personal encargado de la matanza y conducción de las reses.

Art. 360. Cuidarán del exacto cumplimiento de este reglamento, denunciando a los transgresores del mismo.

Art. 361. Dirigirán todas las operaciones de matanza y elaboración de despojos, inspeccionando las manipulaciones que se hagan en las naves y en la Mondonguería, exigiendo la más perfecta higiene de estos locales y del personal de los mismos.

Art. 362. Inspeccionarán las reses de cerda, mediante examen macro y microscópico, no debiendo permitir su matanza sin el requisito expresado.

#### DE LOS ENCARGADOS DEL MERCADO DE GANADOS Y ESTABULACIÓN

Art. 363. Al frente de este servicio habrá un Jefe, que será el responsable de que estén debidamente cuidadas todas las reses que permanezcan en las naves de venta y locales de estabulación de los mercados de ganado de abasto y de labor.

Art. 364. Este funcionario llevará un registro de las reses que diariamente ingresen en las naves de venta y en los locales de estabulación, determinando las especies de animales, nombre de sus propietarios, etc., etc.

Art. 365. Será auxiliado en estas funciones por los encargados que se nombren para las secciones de cada clase de reses.

Art. 366. Para el cuidado del ganado que permanezca en las naves de estabulación se nombrarán los encargados de establo que se consideren necesarios; éstos llevarán un libro de entradas y salidas de los piensos que para la alimentación del ganado les entregue el Jefe de estabulación general, previa la correspondiente confronta de peso y calidad; llevarán también un registro de las reses que diariamente ingresen en las naves de estabulación, especificando el nombre de los propietarios y procedencia de las reses.

Art. 367. Darán parte diario a la Dirección de las entradas y salidas del ganado, y extenderán los recibos para el cobro del importe de los piensos consumidos.

#### DEL JEFE DEL SERVICIO FERROVIARIO

Art. 368. Para la organización y funcionamiento de este servicio se nombrará un funcionario, que será el encargado de recibir los vagones de reses y resolver cuantas incidencias lleve aparejado el servicio, tanto en sus relaciones con las Compañías ferroviarias, como con los remitentes y consignatarios.

#### DE LOS INSPECTORES DE TRABAJO Y JEFES DE NAVE

Art. 369. Para la distribución de las faenas de sacrificio y de todos aquellos trabajos que se hagan en las naves de matanza, habrá los Jefes que se estimen precisos, los cuales estarán a las órdenes de los Inspectores de trabajo.

Art. 370. Las obligaciones de los Inspectores de trabajo, serán:

Distribuir las faenas entre el personal obrero, con arre-

glo a sus aptitudes, a fin de obtener el mayor rendimiento posible y notar con facilidad las faltas cometidas.

Art. 371. Los Jefes de nave tendrán el cometido siguiente:

Serán responsables de cuantas faltas cometieran sus subordinados si no las hubieran puesto, a su debido tiempo, en conocimiento del Inspector-Jefe de nave.

Impedir que los operarios salgan de las naves durante las operaciones de matanza.

Realizar la separación de las cabezas de las reses vacunas y vigilar la extracción de los vientres y asaduras de las de cerda, a presencia de la Inspección facultativa.

Vigilar las reses en las naves de oreo y cuidar de que las herramientas e instrumentos de matanza se encuentren siempre limpios y en perfecto estado para el uso a que se destinan.

Exigirán de aquéllos que la matanza se realice sin limitaciones de ninguna clase, supliendo las faltas de personal, con el fin de que queden diariamente sacrificadas todas las reses destinadas a la matanza.

Cualquier acto de confabulación con sus subordinados, abandono de servicio o contravención de lo anteriormente dispuesto, será castigado con la suspensión de empleo y sueldo, facultad que podrá ejercer el Gerente, dando cuenta inmediatamente al Consejo de Administración para la resolución ulterior que proceda.

Tanto los Inspectores de trabajo como los Jefes de nave, realizarán sus funciones bajo la dirección de los Inspectores veterinarios de las naves correspondientes.

#### DE LOS MATARIFES

Art. 372. Las operaciones de matanza se organizarán por medio del personal convenientemente especializados, a cuyo efecto, las plazas de esta clase, de nueva creación, se cubrirán mediante el oportuno concurso.

Art. 373. Tendrán la obligación de sacrificar todas las reses que diariamente se destinan a la matanza, no pudiendo imponer limitaciones de ninguna clase, a cuyo fin no podrán abandonar las naves hasta que estén totalmente terminadas todas las operaciones.

Art. 374. Cualquier acto de suspensión de operaciones se castigarán en el mismo momento con la separación del servicio de los que lo iniciaran o secundaran, para lo cual se faculta al Gerente, el que dará cuenta inmediata al Consejo de Administración.

Art. 375. Deberán presentarse a pasar lista media hora antes de empezar las operaciones de matanza.

Art. 376. Los matarifes harán el sacrificio, degüello, desuello y traslado de reses hasta las naves de oreo.

Art. 377. No saldrán del establecimiento sin que previamente hayan limpiado los útiles de matanza, que no sacarán del edificio bajo ningún pretexto.

Art. 378. El que esté de guardia no podrá abandonarla sin la autorización del Gerente.

Art. 379. Los ayudantes y meritorios, auxiliarán a los matarifes en las operaciones antes indicadas.

Art. 380. Los matarifes, ayudantes, aprendices y, en general, todo el personal de las naves de vacuno, terneras y corderos, tendrán la obligación de auxiliar a los de la nave de cerdos, en la época de matanza de este ganado; la designación de los individuos de cada nave que han de prestar sus servicios en otra, será facultad del Gerente.

En reciprocidad a lo anteriormente indicado, una vez terminada la matanza de cerdos, el personal que figure afecto a esta nave, pasará a prestar sus servicios en las demás.

#### DE LOS JEFES DE MONDONGUERÍA

Art. 381. Para la elaboración de los despojos de vacuno y lanar, y preparación de los subproductos de estas reses, habrá un Jefe del servicio.

Art. 382. Las obligaciones del Jefe de Mondonguería serán:

Distribuir el personal, con el fin de que todas las operaciones se realicen con las debidas garantías de higiene y perfección, a fin de obtener el mayor valor en los productos elaborados.

Dirigir todas las operaciones, siendo responsable de las

faltas que cometan si no hubiera dado, a su debido tiempo, conocimiento de las mismas al Gerente.

Art. 383. A las inmediatas órdenes del Jefe de servicio habrá un encargado de trabajo, que auxiliará al Jefe y tendrá las obligaciones siguientes:

Llevar los libros de Contabilidad y demás documentos que se determinan en este reglamento.

Cuidar de que las calderas, cubos y demás efectos, queden limpios al terminar las operaciones, siendo responsable de las averías y desperfectos que ocurran.

No consentirá la salida del personal a sus órdenes, hasta que no estén totalmente terminadas las operaciones de elaboración de todas las reses que se sacrifiquen diariamente.

#### DEL JEFE DE LA FUNDICIÓN DE SEBOS

Art. 384. El Jefe de la Fundición de sebos, recibirá, previa entrega del correspondiente recibo del Encargado de la Mondonguería, el total de kilogramos de sebo que de aquella dependencia se le envíen, debiendo dar entrada en el libro registro que se llevará en esta sección.

Art. 385. Dirigirá todas las operaciones, siendo responsable de las faltas que cometan, si no hubiera dado conocimiento a su debido tiempo al Gerente.

Art. 386. Cuidará de que todas las operaciones de secado, fundición de sebos, obtención de chicharros y demás materias se realicen con la mayor perfección y en grado máximo, para lo cual distribuirá el personal con arreglo a sus aptitudes.

Art. 387. Cuidará de que todos los aparatos de la sección estén en perfecto estado de conservación, siendo responsable de las averías y desperfectos que ocurran por su mala distribución en los trabajos.

#### DE LOS JEFES DEL SECADERO DE CUEROS Y PIELES

Art. 388. Los Jefes del secadero de cueros y pieles anotarán en los libros de su dependencia el número de las que diariamente ingresen en su taller, las que tengan en las naves de secado, las que estén totalmente secas y las salidas que de éstas se efectúen; darán conocimiento de estas operaciones al Gerente, y serán responsables de los defectos que al hacer el secado hubieran ocurrido, siempre que éstos afecten al valor de la piel.

#### DEL JEFE DE TRIPERÍA

Art. 389. El Jefe de esta sección será el responsable de la perfección con que se realice la elaboración de estos productos.

Llevará los libros precisos para el movimiento de productos, dando cuenta diaria de las entradas, como asimismo de las elaboradas, de las expendidas y de las existencias.

#### DE LAS OPERACIONES DE MONDONGUERÍA, TRIPERÍA, FUNDICIÓN DE SEBOS Y SECADERO DE CUEROS Y PIELES

Art. 390. Los operarios de la Mondonguería tendrán la obligación de elaborar los despojos y preparar los productos de todas las reses que se sacrifiquen en el Matadero, no pudiendo abandonar el taller hasta que hayan terminado aquéllas.

Art. 391. Realizarán las operaciones de elaboración cuidando de que no se confundan los despojos de cada res, para lo cual, una vez elaborados, gruparán en lotes todas las partes de ellos.

Art. 392. Dedicarán especial cuidado a la elaboración y obtención de subproductos, siendo responsables de los defectos que se notasen.

Art. 393. Los operarios del secadero de cueros y pieles, fundición de sebos y tripería, realizarán todas las operaciones inherentes a sus cargos con absoluta escrupulosidad, siendo responsables de los defectos que en estas operaciones se aprecien.

DE LOS MOZOS DE LIMPIEZA

Art. 394. Para el aseo y limpieza de las distintas dependencias de este edificio habrá el número de mozos que las necesidades del servicio reclamen, a las órdenes de los Vigilantes que se estimen precisos.

Art. 395. Las obligaciones de éstos serán: pasar lista diaria a los mozos de limpieza, anotando las faltas de asistencia, que comunicará a la Superioridad.

Procurará la más estrecha vigilancia en cuanto con la limpieza se relaciona de todas las dependencias, no permitiendo que los mozos se retiren hasta que la hayan verificado totalmente.

Dará parte diario de todas las operaciones a la Dirección técnica así como de los defectos que notare.

Auxiliará a los Celadores cuando pueda hacer compatible su servicio con el de aquéllos, sustituyéndoles en ausencias y enfermedades.

La plaza de Inspector se cubrirá mediante el oportuno concurso, así como las de los mozos de limpieza, y éstos tendrán la obligación de barrer y limpiar todas las oficinas, los patios, corrales, naves de estabulación, automóviles de transporte, etc., es decir, todos los departamentos del edificio y las distintas clases de herramientas y aparatos de matanza, procurando tener todo en el más perfecto estado de limpieza.

SERVICIOS MECÁNICOS Y TALLERES

Art. 396. En esta sección están comprendidos todos los trabajos referentes al funcionamiento, conservación y entretenimiento de la instalación frigorífica, teléfonos, aparatos y maquinaria de la Mondonguería, Fundición de sebos, Secadero de pieles y Sección de tratamiento de animales enfermos, montacargas, básculas, automóviles, tuberías de agua y vapor, aparatos para la manipulación de la carne, encerraderos, talleres, etc., etc., y en general, todos aquellos trabajos que requieran algunos de los conocimientos especiales del personal de esta sección.

DEL PERSONAL

Art. 397. El personal necesario para realizar estos trabajos se dividirá en las secciones siguientes:

Instalación frigorífica.—Generadores de vapor.—Servicios eléctricos.—Servicios mecánicos.—Talleres.

Art. 398. Todo el personal afecto a cada una de estas secciones estará obligado a prestar su concurso al personal de las demás secciones en caso de trabajos urgentes y extraordinarios, siempre que se trate de funciones de cualquier especialidad de esta sección.

Art. 399. La resistencia a cumplir esta obligación, que contraen al aceptar el cargo, será severamente castigada por considerarse como falta grave.

DEL INGENIERO

Art. 400. Todos los trabajos correspondientes a esta Sección estarán a cargo de un Ingeniero industrial, municipal que tendrá a sus órdenes a todo el personal mencionado en el artículo anterior y al eventual que intervenga en todos los trabajos de esta sección.

Art. 401. Organizará los distintos servicios y será el responsable del funcionamiento y marcha regular de todas las máquinas y aparatos, y de que las reparaciones que hayan de efectuarse, y permitan los elementos de que disponga, se realicen oportunamente, a fin de que los servicios no sufran el menor retraso.

Art. 402. Estará a las órdenes inmediatas del Gerente, y tendrá la obligación de entregarle semanalmente una relación detallada de los servicios realizados por el personal a sus órdenes.

Art. 403. Cuando los trabajos que hayan de realizarse sean de tal importancia que requieran el auxilio de elementos extraños, lo hará presente al Gerente para que por su conducto le arbitren los recursos necesarios.

Art. 404. Deberá inspeccionar todos los servicios a su cargo en cualquier momento, y recibirá diariamente un

parte de las distintas secciones dándole cuenta de los trabajos realizados, marcha de las instalaciones y material necesario para su funcionamiento y reparaciones, cuyos vales firmará, previa comprobación de la necesidad del material pedido. Las facturas correspondientes deberán serle presentadas para su conformidad.

Art. 405. Cuando necesite para algunos trabajos personal eventual, que no requiera conocimientos especiales, lo solicitará del Gerente, que podrá destinar a este objeto a los que, procedentes de otros servicios, no sean necesarios de momento y reúnan la capacidad suficiente a juicio del Ingeniero.

Art. 406. Cuando se cometan faltas por el personal a sus órdenes lo comunicará al Gerente, proponiendo el correctivo que debe imponerse en cada caso.

Art. 407. Siendo el Ingeniero el único responsable de la buena marcha de los servicios a su cargo, estará autorizado para proponer el nombramiento del personal jornalero necesario, y, asimismo, formará parte de las Comisiones o Tribunales que intervengan en los concursos para el nombramiento del personal que haya de hacerse en esta forma.

#### DEL MAQUINISTA JEFE

Art. 408. El Maquinista Jefe de la instalación frigorífica cuidará de la marcha de todos los aparatos y de realizar las reparaciones que permitan los medios de que disponga en el Matadero.

Art. 409. Conocerá perfectamente el montaje de las máquinas y aparatos a su cargo, y poseerá los conocimientos de mecánica necesarios para las reparaciones urgentes, a cuyo fin podrá disponer de los talleres, con preferencia a todos los demás servicios.

Art. 410. No permitirá el acceso a la sala de máquinas de ninguna persona que no vaya provista de un permiso del Gerente del Matadero.

Art. 411. Cuidará de que la temperatura en las cámaras y antecámaras sea la conveniente y de la producción de hielo, que entregará a cambio de los vales procedentes de la Administración del Matadero.

Art. 412. Estará también encargado de la vigilancia de la apertura y cierre de las cámaras y antecámaras.

Art. 413. Tendrá a sus órdenes inmediatas a los maquinistas, ayudantes y al engrasador, a quienes instruirá y encargará del manejo de la instalación, cuando haya de trabajarse continuamente en los turnos de ocho horas que a cada uno corresponden.

Art. 414. Tendrá derecho a vivienda en el Matadero, y se obliga a dejar señalados, cuando se ausente, los sitios en donde puede avisársele en caso de urgencia.

Art. 415. Todos los días entregará al Ingeniero la hoja impresa que explica la marcha del servicio, y dará cuenta de las anomalías que haya observado y material que necesite.

#### GENERADORES DE VAPOR

Art. 416. El fogonero Jefe será el encargado de poner en marcha todos los aparatos que requieran para su funcionamiento el empleo del vapor y agua, y tendrá los conocimientos suficientes para realizar todas las reparaciones o modificaciones necesarias en las calderas, aparatos y tuberías de vapor y agua.

Art. 417. Tendrá a sus órdenes inmediatas al fogonero ayudante y al peón, que le auxiliarán en los trabajos de reparación y funcionamiento de las calderas, estableciéndose los turnos necesarios, de los que uno será ocupado por él.

Art. 418. En el caso de trabajo continuo, será aumentado otro fogonero ayudante, que puede proceder de otro servicio, por tratarse de una necesidad eventual.

Art. 419. El fogonero Jefe entregará diariamente al Ingeniero nota del carbón consumido y trabajos realizados, así como del material que necesite para trabajos ulteriores.

#### SERVICIOS ELÉCTRICOS

Art. 420. El oficial encargado de estos servicios tiene a su cargo las instalaciones de alta tensión y las de fuerza,

alumbrado y teléfonos del Matadero y Mercado de Ganados.

Art. 421. Conservará en su poder la llave de la Subcentral y departamento de transformadores, y será el responsable de los accidentes que por su falta de cuidado pudiesen ocurrir.

Art. 422. Tendrá a sus órdenes inmediatas a los ayudantes, y cuidará de la buena marcha y conservación de las instalaciones de fuerza, alumbrado y teléfonos, así como de la limpieza de los motores y cuadros de distribución, y de la vigilancia de todos los aparatos de seguridad de la instalación.

Art. 423. Reparará inmediatamente las averías que se produzcan, y cuando el trabajo sea continuo se establecerán tres turnos con los ayudantes.

Art. 424. También estará encargado del encendido y apagado del alumbrado, sujetándose al horario e instrucciones que le señale el Ingeniero, instruyendo a los encargados de realizarlo y vigilando su cumplimiento.

Art. 425. Tendrá a su cargo el almacén de material eléctrico, y diariamente entregará al Ingeniero la hoja del vatímetro registrador y el impreso que indica la marcha del servicio. También dará un parte detallado en el que figure el material empleado, sitio en donde se haya colocado y nota del material que deba adquirirse.

Art. 426. Este oficial también disfrutará de vivienda, y señalará cuando se ausente los sitios en donde pueda encontrarsele.

#### SERVICIOS MECÁNICOS

Art. 427. Los obreros asignados a este servicio tienen por misión realizar todos los trabajos de obra nueva y reparación de las instalaciones mecánicas propiamente dichas, como carriles, canales, carrillos, calderas, carros de transporte, básculas, vallas, burladeros, puertas, etc., y, en general, todos los trabajos de hierro, carpintería, etcétera, y de cerrajería menor que sean necesarios.

Art. 428. El oficial encargado de los talleres de reparación deberá conocer el oficio de forjador, y tendrá a sus órdenes al ayudante calderero y aprendiz, que, en caso necesario, podrán ser destinados a otros servicios.

Art. 429. Entregará diariamente al Ingeniero nota de los trabajos realizados y del material que necesite.

Art. 430. Los oficiales fontanero, albañil y carpintero realizarán los trabajos propios de su cargo, y estarán agregados, a los efectos de la clasificación de trabajos al oficial cerrajero.

#### TALLERES

Art. 431. Para la reparación de los automóviles al servicio del Matadero y Mercado de Ganados y de todas las máquinas y aparatos se dispondrá de un taller, con las máquinas indispensables para las reparaciones urgentes que se precisen.

Art. 432. Estará encargado de este taller el obrero ajustador, que poseerá conocimientos de mecanismo de automóviles, y acuyo cargo correrá la reparación de los mismos.

Art. 433. El oficial tornero realizará todos los trabajos de su especialidad que sean necesarios, y ayudará al ajustador en sus faenas.

Art. 434. Además de la reparación de automóviles se verificarán en este taller cuantos trabajos de cerrajería, calderería, etc., etc., sean necesarios, siendo su orden de preferencia el siguiente: instalaciones frigoríficas, servicios eléctricos, automóviles y cerrajería.

Art. 435. Las máquinas herramientas del taller serán manejadas únicamente por los encargados de ellas, siendo responsable el Encargado del mismo de lo que pudiera ocurrir por dejar manejarlas a otras personas.

Art. 436. Este Encargado dispondrá de vivienda en el Matadero y también indicará al ausentarse los sitios en donde pueda encontrarsele.

Art. 437. Queda obligado a acudir inmediatamente al sitio en donde un automóvil del servicio se halle detenido por causa de una avería.

Art. 438. Tendrá a su cargo el almacén de los materiales y accesorios para los trabajos de cerrajería, auto-

móviles e instalación frigorífica, llevando el libro de entradas y salidas correspondiente.

Art. 439. Entregará al Ingeniero todos los días nota de los trabajos realizados, material necesario y estado del almacén.

#### ARTÍCULO ADICIONAL

Los funcionarios y obreros cuyas obligaciones no estén especialmente determinadas en este reglamento deberán desempeñar su cometido con arreglo a las instrucciones que reciban de sus jefes, los cuales darán cuenta de cuantas faltas cometan para que por la Gerencia se les impongan las sanciones pertinentes.

Madrid, 1 de marzo de 1926.—*El Conde de Vallellano.*