Ordenanzas municipales

Ordenanza Municipal de Policía Urbana y Gobierno de la Villa, de 16 de julio de 1948

Disposición no vigente

Versión: Texto inicial publicado el 19/07/1948

Identificador: ANM 1948\1

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición: 16/07/1948

Permalinks:
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/1948/07/19/(1)/dof/spa/html
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/1948/07/19/(1)/dof/spa/pdf

Publicaciones:
- BO. Ayuntamiento de Madrid 19/07/1948 num. 2686 pag. 511.
- BO. Comunidad de Madrid 19/07/1948

Ordenanza Municipal de Policía Urbana y Gobierno de la Villa, de 16 de julio de 1948

TÍTULO PRELIMINAR

CAPÍTULO ÚNICO

Títulos de la Villa

En 30 de noviembre de 1465, Enrique IV concedió a la Villa el primer título de honor, de Muy Noble y Muy Leal, queriendo premiar su adhesión durante el período de turbulencias y banderías.

Fernando VII, el 12 de mayo de 1814, escribió una carta al Concejo de Madrid para que pudiese añadir el título de Heroica a los que ya tenía de Muy Noble y Muy Leal, concediendo al Ayuntamiento la preeminencia de Excelencia.

Escudo

El escudo de armas que tiene la Villa se estableció en 1859. Se compone de dos cuarteles y manteladura. En el de la derecha, sobre campo azur, la figura de un "gripho" de oro. En el de la izquierda, sobre campo de plata, un madroño sinople con frutos de gules y un oso empinado a él, lenguado de gules. Terrazado sinople.

La bordadura del cuartel de azur, siete estrellas de oro de cinco puntas.

En la manteladura, sobre campo de oro, una corona cívica, concedida a Madrid por Decreto de las Cortes de 27 de diciembre de 1822, formada por trenzado en guirnalda de hojas de roble y banda carmesí.

Carlos V, en 1544, autorizó a que el escudo de la Villa fuese decorado con una corona imperial.

Referencia del Santo Patrón San Isidro

San Isidro fue considerado Patrón de Madrid, desde el año 1619, por voto de la Villa, y en esa misma época principia el culto del Santo por Decreto del Papa Paulo V.

TÍTULO I

Término municipal

CAPÍTULO I

División territorial

Artículo 1.

El término municipal de Madrid está constituido por la extensión territorial que comprende el perímetro de la línea divisoria señalada al establecer los límites con los demás municipios que lo circundan, según el plano oficial.

Artículo 2.

Para su organización territorial se divide el término, a efectos administrativos, en distritos, que podrán subdividirse en barrios.

Artículo 3.

La demarcación de los distritos se efectúa atendiendo al eje de las calles, de manera que cada uno de ellos comprenda manzanas enteras, de extensión y número de habitantes aproximadamente iguales.

Artículo 4.

Las calles se distinguen por su respectiva denominación, grabada en lápidas o placas que se han de colocar al principio y final del trayecto, por lo menos.

Artículo 5.

El edificio de cada casa ostentará encima de la puerta de su fachada principal el número de orden que le corresponda con relación al que figure al principio de la acera, que será del uno en adelante para los impares, situados a la izquierda, y del dos en adelante para los pares, situados a la derecha, comenzando siempre por el extremo de la calle más cercano a la Puerta del Sol.

Artículo 6.

Los portales de las casas particulares se cerrarán a las diez y media de la noche desde el 1 de octubre hasta el 1 de mayo, y desde esta última fecha a las once; abriéndose los mismos, en todo tiempo, a las siete y media.

Artículo 7.

Las plantas o pisos de las edificaciones que estén al nivel de la rasante de la vía pública o que tengan pocos escalones y se destinen a tiendas, establecimientos comerciales o similares, se llamarán bajos, y los restantes, en sentido ascendente, primeros, segundos, terceros, cuartos, etc. Todos ellos habrán de llevar el rótulo que les corresponda, escrito clara y fácilmente visible.

Artículo 8.

Cada inmueble habitado tendrá una portería, atendida por la persona que el dueño designe en armonía con la legislación vigente en esta materia, encargada de coadyuvar con los operarios municipales en la limpieza de la sección de acera de la casa, de vigilar el acceso a la misma y la escalera o escaleras con que cuente, y de impedir que se produzcan faltas de cualquier clase, así como de denunciarlas si se cometieren.

Artículo 9.

La autoridad municipal en cada distrito estará representada por un Teniente de Alcalde delegado de la Alcaldía Presidencia, y en los barrios, por un Alcalde de barrio.

Artículo 10.

En el orden judicial se ha de estar a la división que resulte de los juzgados de primera instancia e instrucción, municipales y comarcales que existan.

CAPÍTULO II

Derechos y deberes de los habitantes

Artículo 11.

La población municipal está integrada por los habitantes de todo el término, clasificados en residentes o personas que vivan habitualmente en él (cabezas de familia, vecinos y domiciliados), y transeúntes o personas que se encuentren accidentalmente en la circunscripción que abarca.

Artículo 12.

Todos los habitantes tienen opción a participar en los servicios municipales y a disfrutar de los beneficios que con carácter público presta la capital.

Artículo 13.

Sin perjuicio de las garantías establecidas por la ley, los habitantes cuentan con acción para denunciar los abusos y atropellos de que puedan ser objeto, presentar las instancias y recursos que consideren necesarios, y derecho a que sean resueltas sus peticiones o reclamaciones dentro del plazo marcado.

Artículo 14.

Además de los deberes señalados por las leyes generales, todos los habitantes están obligados a cumplir estas ordenanzas, los bandos y reglamentos, y serán sancionados por las infracciones de los mismos en que incurran.

Artículo 15.

Todos los habitantes de la Villa han de observar la compostura y corrección de palabra y modales que exige el elevado concepto de ciudadanía, del que debe ser modelo la capital de España, absteniéndose de proferir ofensas a la Patria, al Régimen, a la religión, a la moral y a la cultura.

Queda especialmente prohibida la blasfemia.

Artículo 16.

Con arreglo a la categoría con que figuren empadronados, los residentes vienen obligados a:

1. Pagar las cargas o impuestos municipales válidamente establecidos para fines de Administración central o local.

2. Facilitar a los agentes del municipio cuantos datos o informes se refieran al padrón municipal y a los demás censos o registros de carácter estadístico.

3. Observar las normas higiénicas necesarias para prevenir y evitar la propagación de enfermedades contagiosas y conservar la salud pública.

4. Prestar auxilio a sus conciudadanos y a los agentes de la autoridad cuando fueren requeridos o se hallaren evidentemente necesitados.

5. Comparecer ante las autoridades municipales al ser citados o emplazados por cualquier causa o razón.

6. Denunciar las infracciones de estas ordenanzas que presenciaren o de las que tuvieren noticia cierta, siempre que perjudiquen a los intereses generales; y

7. Evitar cualquier daño directo o indirecto a las personas y a las propiedades, ya se halle o no expresamente prevenido en estas ordenanzas municipales.

Artículo 17.

Los extranjeros cabeza de familia domiciliados en Madrid tendrán los derechos y obligaciones propios de los vecinos, salvo los de carácter político; sin perjuicio de lo que se establezca en los tratados internacionales o de lo que, en defecto de estos, se determine por el Gobierno en régimen de reciprocidad.

Artículo 18.

Para cuanto se refiere a la administración económica y al régimen de derechos y obligaciones que de ella emanen respecto a los residentes, los propietarios ausentes tendrán la obligación de comunicar a la Alcaldía, directamente o a través de la Tenencia, el nombre de la persona que los represente.

A falta de esta comunicación, se entenderá que tienen la consideración legal de propietarios por las fincas que ocupen o administren aquellos que señala la ley.

Artículo 19.

Para mayor publicidad y conocimiento de los habitantes, habrá un ejemplar de estas ordenanzas en cada dependencia municipal.

TÍTULO II

Festividades, ferias y romerías

CAPÍTULO I

Fiestas oficiales

Artículo 20.

Serán fiestas oficiales, y por tanto días inhábiles, todas aquellas señaladas por el Gobierno de la Nación; los domingos y festividades de precepto, así como las de carácter local que acuerde el Ayuntamiento.

CAPÍTULO II

Festividades religiosas

Artículo 21.

Comprende este concepto todas las manifestaciones colectivas del culto católico en la vía pública.

Artículo 22.

A los efectos de regular el tráfico, la celebración de estos actos deberá ponerse en conocimiento de la Alcaldía o del Teniente de Alcalde del distrito en que hayan de tener lugar.

Artículo 23.

Quienes asistan a las solemnidades religiosas guardarán la reverencia y respeto debidos a su carácter y significación, y aquellos que las perturbaren con sus palabras o acciones incurrirán en la correspondiente sanción gubernativa; sin perjuicio de pasar el tanto de culpa a los tribunales ordinarios si la infracción constituyera falta o delito.

No podrá ser interrumpido el curso de las procesiones atravesando la calle, a no ser que se trate de manifiesta y urgente necesidad y no exista otro paso libre.

CAPÍTULO III

Fiestas profanas

Artículo 24.

Acoge esta denominación las manifestaciones cívicas, romerías, verbenas, ferias, etc., y cuantas diversiones o espectáculos se permitan en la vía pública.

Artículo 25.

Dichos actos no se podrán celebrar sin la previa autorización de la Alcaldía, en la que esta señalará, cuando proceda, la zona o zonas en las que las expansiones del vecindario hayan de desarrollarse, así como los puestos de venta, tómbolas de cualquier carácter, etcétera, y las horas de duración y actuación de orquestas, bandas o agrupaciones

musicales de diversa índole; sin perjuicio de divulgar por medio de bandos las medidas que al efecto crea conveniente dictar.

Artículo 26.

Queda prohibido en absoluto:

a) Encender fuego en el interior de las garitas y barracones.

b) Establecer industrias que molesten a los vecinos o a los transeúntes por la producción de humos, gases o emanaciones insalubres.

c) Instalar billares romanos, ruletas y en general toda clase de juegos de envite o azar; y

d) Causar ruidos y proferir gritos que perturben la tranquilidad y el reposo después de la hora señalada por las autoridades.

Artículo 27.

La tradicional costumbre de organizar romerías a las ermitas de San Isidro y San Antonio será respetada, por el espíritu religioso y el tipismo madrileño que encierra; pero la Alcaldía cuidará de que este último carácter no sea interpretado en ningún caso de manera que pugne con el tono ejemplar de conducta que ha sido y es distintivo de la capital.

TÍTULO III
Cuidado de la vía pública

CAPÍTULO I
Uso y ocupación

Artículo 28.

El uso de las vías públicas se regulará por las prescripciones contenidas en el presente título y en el VII (Circulación y transporte públicos).

Artículo 29.

Se entenderá por vía pública toda calle, plaza, paseo o camino cuya conservación y cuidado sean de la competencia del municipio.

Artículo 30.

No se podrá ocupar la vía pública con quioscos, veladores, sillas adosadas a las fachadas de casinos, círculos de recreo, cafés, bares, puestos de venta, barracas, aparatos, construcciones provisionales, etc., ni celebrar en aquellas verbenas, bailes o cualquier espectáculo público, sin la previa autorización municipal.

Artículo 31.

Cualquier obstáculo que dificulte la libre circulación, ya se trate de vehículos abandonados que no haya sido posible retirar, vallas de obras, zanjas o simas abiertas al pavimento, deberá tener la señal conveniente, a cargo del causante, y una luz roja durante la noche.

Artículo 32.

Queda prohibido terminantemente:

1. Colocar puestos de cualquier clase en la calzada de las vías.

2. La instalación de ningún saliente fuera de los haces de las fachadas, obligando asimismo a los dependientes de las tiendas a que permanezcan en el interior de los establecimientos.

3. Colocar en las calles o plazas objetos que obstruyan el tránsito, salvo las vallas o palenques para obras, que se regulan en las Ordenanzas de la edificación.

4. Secar ropas en los balcones.

5. Sacudir prendas o alfombras por balcones y ventanas a la vía pública, fuera de las horas señaladas, o sea, de siete a nueve de la mañana, en verano, y de ocho a diez en invierno.

Los habitantes de cuartos interiores podrán efectuar la operación de sacudido al patio en las horas arriba indicadas, una vez transcurridas las cuales, los porteros están obligados a efectuar la limpieza de dichos patios como exigen la sanidad y la higiene.

Las personas que ocupen cuartos exteriores no podrán sacudir las ropas por las ventanas del patio.

6. Colgar prendas o cualesquiera otros efectos u objetos en las fachadas de las casas, en las puertas de las tiendas, en las rejas, en los pisos bajos o en los portales.

Las cortinas o toldos de los establecimientos comerciales o industriales cuya colocación se autorice por la Alcaldía deberán colocarse de modo que su punto más bajo se halle por lo menos a una altura de 2,25 m sobre la rasante de la acera, y que su saliente deje libre una zona de la misma de 0,40 m de ancho como mínimo, a medir desde el bordillo.

7. Se prohíbe el riego de tiestos, macetas o plantas en los balcones, siempre que produzcan daños o molestias al vecindario.

8. Circular por las aceras con cualquier clase de vehículo, no siendo los que conduzcan personas impedidas o niños.

9. Cargar y descargar mercancías y estacionar en las calles los vehículos que las conduzcan, después de las once de la mañana en las vías principales de las zonas de interior de la población; después de las doce, en las secundarias; después de las trece, en las del ensanche, y después de las diecisiete, en el extrarradio.

Para verificar dichas operaciones cuando hayan transcurrido las horas señaladas, será imprescindible el permiso del Concejal Delegado de Tráfico, quien a la vista de la instancia de los interesados, en la que justifiquen los motivos en que se fundan para presentarla, podrá otorgarlo siempre que, a su juicio, quepa armonizar las necesidades del servicio de circulación con los excepcionales intereses de la industria y del comercio.

10. Se prohíbe la instalación de agencias de transporte y administración de coches de línea dentro de la zona comprendida en los siguientes límites: plaza de España, calle de la Princesa, ronda del Conde Duque, calles de Alberto Aguilera, Sagasta y Génova, plaza de Colón, calles de Serrano, Alfonso XII y Espalter, paseo del Prado, calles de Atocha, Doctor Mata, Doctor Fourquet y Árgumosa, paseo del General Primo de Rivera, rondas de Valencia, Toledo y Segovia y calle de Bailén a plaza de España.

11. Partir leña y encender lumbre en las calles o plazas, lavar y arrojar aguas, sacudir y limpiar alfombras, hacer colchones y secar pieles, paños u otros objetos.

12. Se prohíbe criar gallinas, pavos y demás animales de corral dentro del recinto urbano de la población.

13. En los parques públicos donde se permita la entrada con meriendas, se tendrá cuidado de dejar el terreno en las debidas condiciones de limpieza, para lo cual se ejercerá la necesaria vigilancia a fin de que se cumpla esta disposición; y

14. Se prohíbe realizar en la vía pública cualquier acto que pueda molestar a los transeúntes, o que, por su naturaleza, sea indecoroso.

CAPÍTULO II
Ventas en la vía pública

Artículo 33.

Para toda venta que haya de efectuarse en la vía pública es preciso el oportuno permiso, cuyo disfrute ha de sujetarse a las reglas especiales dictadas por la autoridad.

Artículo 34.

Queda prohibida la venta ambulante y la instalación de puestos de carácter permanente en la vía pública. Los de temporada se ajustarán a las normas que establezca el Ayuntamiento.

La instalación de quioscos en la vía pública se ajustará a las bases generales, o a las que en cada caso acuerde la Corporación municipal.

Artículo 35.

La venta de periódicos se realizará por los vendedores que autorice la Alcaldía, quienes han de llevar un distintivo, facilitado por la misma, con el número que les corresponda según el registro en que han de ser inscritos, habiendo de limitarse en el cumplimiento de su cometido a anunciar los títulos de la prensa, como máximo, hasta las doce de la noche, y sin producir molestias ni gritos descompasados.

Artículo 36.

Las exposiciones de periódicos, revistas ilustradas, estampas, caricaturas, grabados, etc., solo se consentirán en los escaparates de los comercios y en los quioscos debidamente autorizados.

Artículo 37.

Podrá autorizarse la venta de helados y refrescos, durante la temporada de verano, en puestos o carritos que reúnan las condiciones de higiene y salubridad, decoración y ornato dignos de la capital de España.

Antes de poner a la venta los helados, se requerirá que la fórmula de elaboración de las distintas clases de combinaciones que hayan de expenderse sea autorizada por el Laboratorio municipal, al que compete comprobar en cualquier momento, mediante toma de muestras y análisis, los ingredientes cualitativos y cuantitativos.

Los concesionarios de puestos o carritos habrán de tener en sitio visible de los mismos la autorización del Laboratorio, con el número de registro de la fórmula, o una copia de dicho documento, avalada con la firma y el sello comercial de los fabricantes que tengan centralizada la industria; y en lugar también ostensible, la lista del precio de venta de los productos, así como el documento municipal que autorice la instalación del puesto o vehículo.

Las autorizaciones de la Alcaldía y del Laboratorio caducan al final de cada temporada veraniega.

Artículo 38.

Los puestos denominados de primeras horas, para la venta de churros, buñuelos y similares, podrán autorizarse.

El género habrá de exponerse en cajas forradas de cinc y cubiertas con tapa de cristal.

En las manipulaciones de venta habrán de utilizar pinzas, evitando el empleo directo de los dedos y sirviéndose de paños o servilletas blancas para la limpieza de las manos.

Artículo 39.

Tanto los vendedores de helados y refrescos como los de churros y buñuelos habrán de usar indumentaria muy limpia, exigiéndose delantal blanco y manguitos a las mujeres, y chaqueta blanca para los hombres.

Artículo 40.

Solamente se autorizará la venta de barquillos en parques y paseos públicos bajo las siguientes condiciones:

1. El vendedor vestirá y calzará con decencia, y solo podrá ser autorizado cuando lo realice en condiciones de aseo y limpieza personal de cara, manos, etc.

2. La barquillera estará en todo momento en condiciones de poder ser revisada por la autoridad municipal, que examinará lo mismo el interior del aparato que la caja de distribución, consignando la autorización del uso en la caja y en la tapa.

3. Los barquilleros llevarán volante del establecimiento de origen, con certificado de la sanidad del producto.

4. En la caja de la barquillera se colocará el precio por tirada; y

5. No se permitirá utilizar la rueda giratoria de la tapa para ninguna clase de juego.

Artículo 41.

Durante la época apropiada se podrá autorizar la venta de castañas asadas.

Artículo 42.

La venta de flores podrá verificarse por floristas que ofrezcan sus mercancías, con exquisita corrección, en las inmediaciones de los cafés, teatros, cinematógrafos, salas de fiestas, plazas de toros, campos de deporte, etc., sin abrumar a los viandantes con insistentes molestias ni entorpecimientos de mal gusto; debiendo vestir decorosa y limpiamente.

Artículo 43.

Las frutas que se vendan en puestos o tinglados de los mercadillos situados en la vía pública han de estar cubiertas con una gasa, para evitar la suciedad del polvo y la contaminación de moscas y otros insectos.

Artículo 44.

Los puestos que se autoricen con carácter temporal habrán de situarse fuera de la zona prohibida por acuerdo municipal de 19 de febrero de 1942.

Artículo 45.

Queda terminantemente prohibido que los puestos de temporada se fijen al suelo con yeso o cemento, ya que deben ser fácilmente desmontables, pues a la terminación de la misma serán retirados inexcusablemente.

Artículo 46.

Los fotógrafos ambulantes habrán de ejercer su profesión en el situado señalado por la autoridad municipal, debiendo llevar en sitio perfectamente visible la insignia metálica con el número correspondiente del situado.

También exhibirán siempre que la autoridad lo reclame el cartón expedido por la Administración de Rentas, en el que conste el nombre del interesado y el sitio donde puede ejercer su profesión.

Cuando se trate de empresas, los fotógrafos deberán llevar dos cartones, uno a nombre de la empresa, en el cual figurará el situado, y otro individual, como operador, en el que conste, a más de su nombre, el de la empresa a que pertenece.

Artículo 47.

Los limpiabotas podrán ejercer su profesión en el situado señalado, debiendo cada productor llevar en todo momento el cartón y chapa correspondientes.

Deberán ir uniformados según el modelo aprobado, que conservarán en las debidas condiciones de limpieza y aseo.

En la caja de útiles para el trabajo, por la parte exterior, estará bien visible al público la tarifa correspondiente para cada servicio.

Artículo 48.

El personal que intervenga en cualquier clase de esparcimientos públicos propios de ferias y verbenas, tales como carruseles, columpios, laberintos, tómbolas, rifas, casetas de tiro al blanco, guiñol, variedades, etc., vestirá con el debido decoro y aseo.

Artículo 49.

La venta de pescados, carnes y embutidos, ya fuere en ambulancia o en puestos, queda terminantemente prohibida.

CAPÍTULO III
Carteles y anuncios

Artículo 50.

No se permite colocar ningún cartel o anuncio, de cualquier clase que sea, sino en los sitios destinados a este objeto, ateniéndose a las reglas o condiciones que la autoridad determine.

Queda prohibido rasgar, ensuciar o arrancar carteles.

No se consentirá que los carteles se coloquen sobre los bandos o avisos de las autoridades.

CAPÍTULO IV
Molestias al vecindario

Artículo 51.

Con el fin de evitar en lo posible cuantas molestias puedan perturbar la vida normal del vecindario, y sin perjuicio de las limitaciones que en los casos no previstos establezca la Alcaldía o sus delegados, queda prohibido:

1. Producir ruido alguno que pueda molestar al vecindario después de las doce de la noche.

2. Lanzar gritos o cánticos descompasados a cualquier hora del día o de la noche.

3. Dar serenatas o recorrer las vías en rondallas sin permiso de la autoridad.

4. Celebrar bailes y verbenas no autorizadas expresamente.

5. Quemar combustibles y objetos de cualquier clase; y

6. Emplear como medio de anuncio o aviso ninguna clase de bocinas ni otros instrumentos cuyo sonido sea molesto.

Artículo 52.

Queda prohibido el uso de altavoces, tanto como medio de propaganda en la vía pública como colocados en la puerta de los establecimientos. En cuanto a cafés, bares, etc., solo se permitirán desde las diez de la mañana hasta las doce de la noche en todo tiempo, siempre que no constituyan molestias para los vecinos, pues si se formulasen reclamaciones, serán prohibidos.

Artículo 53.

Solo se permitirá el uso de aparatos radiofónicos a una sonoridad media y siempre que no perturbe a los vecinos. Durante las horas de las dos y media a las cuatro de la tarde en verano, y desde las doce de la noche en adelante en todo tiempo, se exigirá lo anteriormente indicado con el máximo rigor.

Esta media es aplicable tanto a los particulares como a los dueños o encargados de cafés, bares, tabernas, etc., y podrá limitarse más estrictamente por razones de enfermedad, sueño, estudio o investigación que ante la Alcaldía se aduzcan.

Al mismo horario, prudencia o discreción deberán atenerse quienes practiquen entrenamientos o ensayos de música, instrumentales o vocales, de baile o danza, y los que celebren reuniones a modo de concierto o esparcimiento familiar.

CAPÍTULO V

Juegos y rifas

Artículo 54.

No podrá ocuparse la vía pública con juegos, aún cuando no sean de los prohibidos por la ley, sin previa autorización, y los contraventores incurrirán en multa y comiso de los efectos que se ocuparen.

Artículo 55.

Si el juego sorprendido fuese de los ilícitos, serán detenidas las personas que en él tomaren parte, y se pasará el tanto de culpa al juzgado correspondiente.

Artículo 56.

Queda prohibido incendiar petardos y mixtos, disparar cohetes, verter líquidos corrosivos, jugar con animales muertos y promover riñas de perros.

Artículo 57.

Quedan prohibidas las riñas en general, y poner objetos que obstaculicen el paso normal de los tranvías por los carriles.

CAPÍTULO VI
Embriaguez y blasfemia

Artículo 58.

Todo individuo que fuere hallado en la calle o en cualquier lugar público en estado de embriaguez, llamando la atención, entorpeciendo el tránsito o produciendo escándalo, será multado y conducido a su domicilio o establecimiento que haga sus veces, si no lo tuviera o no se pudiera averiguar.

Artículo 59.

El blasfemo será sancionado con multa, o, en su caso, denunciado al juzgado.

CAPÍTULO VII
Mendicidad

Artículo 60.

Se prohíbe mendigar, bajo cualquier forma y en todo lugar. Los mendigos que se encontraren pidiendo limosna en la vía pública serán amonestados por primera vez, y conducidos, si reincidieren, a los albergues.

Artículo 61.

La responsabilidad que pueda derivarse del ejercicio de la mendicidad por los menores, espontáneamente o explotados por otro individuo, alcanzará a los padres, si los tuvieren, o a las personas en cuya compañía vivan.

CAPÍTULO VIII
Protección a los niños

Artículo 62.

Está terminantemente prohibido maltratar a los niños y dedicarlos a trabajos superiores a sus fuerzas.

Todos los vecinos y transeúntes deberán denunciar a los contraventores de esta disposición.

Artículo 63.

Quien encuentre algún niño extraviado, tiene la obligación de entregarlo a los agentes de la autoridad o conducirlo a la comisaría más próxima.

Si supiere indicar su domicilio, será conducido a él y entregado a los familiares que lo identifiquen. En caso contrario, permanecerá veinticuatro horas en la comisaría para que, anunciada su pérdida por las emisoras de radio, puedan reclamarlo sus padres o tutores, y si transcurrido ese tiempo no lo hicieren, será internado en un establecimiento de beneficencia hasta que quienes deban pasen a recogerlo y abonen el gasto que hubiere causado durante su estancia.

CAPÍTULO IX
Maleteros

Artículo 64.

Solo podrán dedicarse a la prestación de este servicio los que se hallen matriculados en las oficinas municipales, previo pago de los derechos que procedan por la expedición de licencia, cuyo número deberán ostentar en una chapa de metal colocada en la solapa.

CAPÍTULO X
Serenos

Artículo 65.

El Cuerpo de Serenos se regirá por un reglamento especial que apruebe el Ayuntamiento, y en el que se tendrán como básicas las obligaciones siguientes:

1. Abrir y cerrar las puertas de las casas cuyas llaves se les hayan confiado por los propietarios o vecinos.

2. Cuidar de la puntual observancia de las ordenanzas y bandos de Policía urbana y de cuantas órdenes se les comuniquen.

3. Imponer multas, que habrán de hacerse efectivas en papel oficial, de cinco pesetas la primera vez y de diez en caso de reincidencia, a los que produzcan ruidos y escándalos en la vía pública durante las horas que preste servicio.

4. Dar cuenta a la Tenencia de Alcaldía de los ruidos o escándalos que trasciendan del interior de los edificios, para que sean sancionados quienes los produzcan; y

5. Averiguar la veracidad de dichas alteraciones del orden cuando, no habiéndolas percibido directamente, le fueren comunicadas por cualquier persona, y de ser ciertas, entregar al denunciante recibo en el que conste la casa, piso, hora y motivo de la queja, para que pueda comprobar su tramitación en la Tenencia de Alcaldía.

CAPÍTULO XI
Caballerías

Artículo 66.

Los dueños de caballerías tienen la obligación de declarar las que posean mediante relación jurada, cuyo impreso se les facilitará en la oficina correspondiente del Ayuntamiento.

Artículo 67.

Las que marchen por la vía pública habrán de ser conducidas al paso por sus dueños, y si llevaren carga, deberán ir por las calles laterales y nunca por los paseos.

Artículo 68.

Las caballerías y demás animales útiles que se pierdan en la vía pública serán puestos a disposición de la Alcaldía, quien ordenará su depósito en el punto destinado al efecto, y anunciará en los diarios oficiales el extravío de las mismas en el plazo de tres días.

Si al terminar el tercero no se hubiere presentado el dueño, se anunciará subasta para la venta del animal, reservándose al Sindicato Provincial de Ganadería el importe o beneficio que se obtenga, deducidos los gastos de manutención y demás que se originen, que ingresarán en la Depositaría municipal.

El producto líquido de la venta no se entregará a dicho sindicato hasta que hayan transcurrido dos años, durante los cuales estará a disposición del dueño, como dispone el artículo 615 del Código Civil.

Lo mismo se hará con cualquier clase de carruaje abandonado, si bien ampliando el plazo de anuncio de dicho abandono a quince días, y señalando después otros quince para verificar la subasta para la venta.

Artículo 69.

Las cuadras o encerraderos de caballerías serán permitidas en las zonas y con las condiciones que señalan las ordenanzas de uso de la edificación.

Los locales destinados a cuadras no podrán establecerse en sótanos ni sitios húmedos o que carezcan de patios o espacios descubiertos que proporcionen a las caballerías la suficiente luz y ventilación permanente por medio de ventanales o barbacanas.

El espacio o volumen mínimo de aire para cada semoviente deberá ser, al menos, de dieciséis metros cúbicos.

Los pesebres serán de hierro, piedra o fábrica revestida de cemento, y de este último material las separaciones que se precise establecer.

Se dispondrán locales anejos higiénicos para enfermería, almacén de piensos y atalajes diversos.

El pavimento estará cubierto de losas o empedrado, y en todo caso existirá una reguera o canal, precisamente de piedra, con un ancho de veinticinco centímetros, colocada con el declive necesario hacia los sumideros que conduzcan excretas líquidas a la alcantarilla.

El techo será de cielo raso, y las paredes estarán cubiertas, hasta la altura mínima de dos metros, con azulejo, cemento o cal hidráulica, y dotadas de agua abundante para la limpieza, con grifos dentro de la cuadra.

Para el depósito provisional de basuras se construirán fosa o fosas de dimensiones proporcionadas al número de animales que haya, instalándose fuera de la cuadra, revestidas de fábrica de ladrillo y guarnecidas con cemento, cubriéndolas al nivel del solado con tapa de plancha de hierro.

Las basuras depositadas en dicha fosa se extraerán por los dueños de las cuadras diariamente, en la forma y horas que se determinan en el capítulo.

CAPÍTULO XII

Perros

Artículo 70.

Los dueños de perros están obligados a declarar los que posean mediante relación jurada en el impreso que se les facilitará en las oficinas municipales para formalizar la oportuna matrícula, en la que también serán inscritos los canes no declarados que se recojan por los funcionarios municipales o por cualquier particular.

Artículo 71.

Los porteros, conserjes, guardas o encargados de fincas urbanas o rústicas deberán facilitar a la Administración municipal cuantos antecedentes y datos conozcan respecto a la existencia de perros en los lugares donde presten servicio.

Artículo 72.

Quienes cedieren alguno de dichos animales a otra persona deberán comunicar a la Alcaldía, por escrito, el nombre del nuevo poseedor y su domicilio.

Artículo 73.

Los perros que no figuren en el padrón por haber sido adquiridos con posterioridad a la formación de este, habrán de ser declarados dentro de los ocho días siguientes al de su adquisición.

Las bajas en la matrícula por muerte, venta o cesión de los animales inscritos se cursarán por sus respectivos dueños y bajo su responsabilidad en cuanto a la certeza del hecho que las motive.

Artículo 74.

No se permitirá, por razones de higiene, que en las viviendas de las fincas urbanas haya más de un perro.

Artículo 75.

Queda prohibida la circulación por la vía pública de aquellos perros que no vayan conducidos por sus dueños con cadena o cordón resistente y bozal que les impida morder.

Los que fueren hallados en la calle sin estas prevenciones o faltos de matrícula serán recogidos por los agentes de la autoridad o por las brigadas de laceros, y conducidos al depósito, en el que permanecerán tres días, durante lo cuales podrán ser reclamados por quienes acrediten ser sus dueños y exhiban el justificante de matriculación y abonen la multa correspondiente; sin que todo ello obste a la observación antirrábica de los animales durante el tiempo reglamentario.

Artículo 76.

Los perros recogidos en la vía pública que no sean reclamados en la forma expresada, o por los que no se satisfagan los derechos y multas a que haya lugar, serán cedidos a quienes lo soliciten y los matriculen, o a los centros e instituciones de carácter científico que lo solicitaren para sus trabajos de investigación, si así procediere a juicio de la dirección del Laboratorio municipal.

Los restantes animales caninos podrán ser subastados o sacrificados en las cámaras de gases.

Artículo 77.

Los perros destinados a la guarda de posesiones rurales, huertas, jardines o ganados llevarán bozal durante el día, y si, careciendo de él, acometiesen a las personas, podrán ser heridos o muertos por estas si no tuvieren otro medio de contenerlos o defenderse de sus ataques.

Artículo 78.

Los perros que sirvan de lazarillos a los ciegos estarán exentos de todo arbitrio; pero habrán de ser matriculados y llevar siempre bozal.

Artículo 79.

Cuando con arreglo a la Ley de Epizootias sea oficialmente declarada la epidemia de hidrofobia por el Ministerio de Agricultura, todos los dueños de perros, sin excepción alguna, vendrán obligados ineludiblemente a someterlos a la vacunación antirrábica, presentándolos en los locales que indique el Laboratorio municipal, con el recibo de empadronamiento, dentro del plazo que se señale y bajo apercibimiento de sanción para los que no lo hicieren.

La vacunación será totalmente gratuita, y el Ayuntamiento facilitará el certificado en que se acredite; además de la medalla en la que conste el número de matrícula, previo abono de su importe.

Los dueños de perros que hubieren sido vacunados en el transcurso del año por algún veterinario de los expresamente autorizados por el Colegio Oficial del Cuerpo, están obligados a declararlo así en el Laboratorio municipal o centros habilitados por este, con el fin de que se les canjee el certificado de vacunación que posean por el del Ayuntamiento.

Artículo 80.

La vacunación contra la rabia podrá ser solicitada en cualquier momento, aunque no se halle declarada oficialmente la epidemia, quedando a la discrecionalidad de la Administración municipal el percibo de derechos cuando el servicio se realice en el Laboratorio.

Artículo 81.

Los perros sospechosos de rabia, y los que al morir permitan suponer semejante enfermedad, deberán ser conducidos al expresado centro sanitario municipal para su análisis.

Siempre que sea posible, y especialmente en caso de agresión, habrá de ser respetada la vida de los animales, para facilitar el diagnóstico, y solo se justificará su sacrificio cuando exista inminente peligro.

Artículo 82.

Las personas que ocultaren a la inspección municipal algún caso de rabia o dejasen al animal que lo padezca en libertad de causar daño, serán puestas a disposición de los tribunales de justicia, a los efectos del artículo 600 del Código Penal.

Artículo 83.

Quienes hubieren sido mordidos, deberán comunicarlo inmediatamente al Laboratorio municipal para que pueda sometérseles a tratamiento si así lo aconseja el resultado de la observación del animal.

CAPÍTULO XIII

Animales domésticos

Artículo 84.

La tolerancia de animales domésticos en general estará condicionada a la utilidad o nocividad de los mismos en relación con las personas, a las circunstancias higiénicas de su alojamiento y a la posible existencia de peligros o incomodidades para los vecinos en general.

Artículo 85.

Previo informe del Servicio Veterinario del Laboratorio, la autoridad municipal, teniendo en cuenta las anteriores condiciones en cada caso, podrá decidir sobre lo que proceda según el informe que emitan los inspectores como consecuencia de las visitas domiciliarias que les habrán de ser facilitadas por los dueños o encargados de los animales.

Artículo 86.

La tenencia de aves de corral, conejos, palomas y otros animales de cría se sujetará a las mismas exigencias establecidas para prevenir posibles focos de infección, y a las Ordenanzas de la edificación en cuanto a las zonas en que estén permitidas.

Artículo 87.

Los animales no tolerables deberán ser desalojados por sus dueños, y si estos no lo hicieren después de requeridos en forma, les serán decomisados, y en su caso, sacrificados.

Artículo 88.

Los gatos, monos y demás animales domésticos, así como las caballerías y otros de gran talla que causaren lesiones a personas, hubieren sido mordidos por perros o fueren sospechosos de padecer rabia, deberán someterse a observación y diagnóstico del Laboratorio municipal para que se les aplique el tratamiento procedente.

CAPÍTULO XIV
Protección a los animales

Artículo 89.

Se prohíbe hostigar y castigar a los animales, y en general darles trato violento con el que se les ocasionen sufrimientos crueles o innecesarios.

Cuantas personas presencien hechos contrarios a esta disposición tendrán el deber de denunciar a los infractores para que se les imponga el correspondiente correctivo.

CAPÍTULO XV
Limpiezas

Artículo 90.

El barrido de calles y plazas y la recogida de basuras procedente del mismo se efectuará diariamente en toda la ciudad, por los operarios del Servicio de Limpiezas, en el término de cuatro horas.

Las vías públicas que por su importancia o por otras causas lo requieran, serán repasadas en las horas que señale la Alcaldía según la época del año.

Artículo 91.

Los vecinos conservarán las basuras en recipientes cerrados, de cinc o chapa de hierro galvanizado, con tapadera bien ajustada, hasta que sean recogidas.

Artículo 92.

La extracción de residuos industriales procedentes de fábricas, talleres, almacenes y similares, así como el estiércol de cuadras y corrales, podrá realizarse por los operarios municipales, mediante pago según tarifa, o por los propios interesados siempre que cuenten con vehículos a propósito y obtengan autorización del Ayuntamiento, previo informe del Servicio de Limpiezas.

En uno u otro caso habrá de llevarse a cabo dentro del horario y con la frecuencia que, atendiendo a la naturaleza de las materias y a las molestias que puedan ocasionar al vecindario, determine el aludido servicio, habida cuenta de que deberán extraerse al menos una vez al día aquellas materias que puedan afectar a la sanidad de la población.

Artículo 93.

En los mercados y establecimientos donde se acumulen residuos que puedan producir malos olores se habrán de disponer sistemas adecuados para evitar que trasciendan al exterior y prevenir el almacenamiento de las sustancias en forma que permita su directa recogida por el camión del servicio sin molestias para el vecindario.

Todo sistema colectivo para el almacenamiento de basuras que se adopte en las viviendas o en los establecimientos de nueva instalación deberá ser sometido a la aprobación de la Dirección de Obras Sanitarias Municipales.

Artículo 94.

Los centros oficiales, asilos, hospitales, cuarteles, colegios, grandes almacenes y establecimientos de índole similar cuidarán con su propio personal de extraer las basuras y depositarlas en los vehículos destinados al efecto en el momento que pasen por la calle para realizar la recogida domiciliaria.

Artículo 95.

Las clínicas, sanatorios, hospitales, laboratorios y demás establecimientos sanitarios de carácter análogo vendrán obligados además a disponer de un horno incineratorio para la destrucción de los residuos de algodón, gasas y elementos específicos propios de su función, o en su defecto, a depositarlos en recipientes del modelo aprobado por el Ayuntamiento hasta que los viertan al vehículo de recogida especial, abonando en todo caso la cuota correspondiente, según tarifa, por la prestación del servicio.

Artículo 96.

Quienes estén al frente de puestos en la vía pública, y en particular de frutas y verduras en mercadillos, estarán obligados a recoger las basuras o residuos que se produzcan con motivo de su aprovisionamiento o del comercio que ejerzan, guardarlas en recipientes adecuados para su depósito en los vehículos de recogida, conservar el espacio en el que se desarrolle su cometido y las proximidades de este en perfecto aseo durante la venta, y cuidar de que, una vez finalizada la misma, queden limpios los respectivos lugares.

Artículo 97.

Cualquier operación de limpieza que realicen los vecinos, porteros e industriales deberá ser concluida antes del paso de los barrenderos de la Villa.

Artículo 98.

Queda prohibido terminantemente el transporte de basuras en vehículos que no reúnan las condiciones reglamentarias.

Artículo 99.

El barrido de las aceras continuará encomendado a los porteros de cada finca y a los conserjes o encargados de centros oficiales o establecimientos de toda índole, quienes cuidarán de efectuarlo en la superficie que corresponda a las fachadas de los respectivos edificios y recoger las basuras en recipientes apropiados hasta que las viertan en los vehículos de transporte.

Artículo 100.

En caso de sobrevenir una nevada, los vecinos de las tiendas y cuartos bajos y los porteros de las casas procederán a limpiar las aceras delanteras de las mismas, echando la nieve o el hielo sobre la parte empedrada de la calle, sin

dar lugar a que aquella se aglomere. Si se congelase la lluvia o la nieve, quedan obligados a picar el hielo, cubriendo la acera con arena, serrín o paja.

Artículo 101.

Los porteros evitarán bajo su responsabilidad que de las tiendas instaladas en fincas cuya guarda les esté confiada se viertan o depositen basuras en la vía pública, ni siquiera al realizar la limpieza de los establecimientos.

Artículo 102.

La limpieza de los escaparates, puertas, toldos o cortinas de los comercios deberá realizarse dentro de la primera media hora siguiente a la de apertura de los mismos.

Artículo 103.

Los dueños de cafés, bares y similares tendrán a su cargo la limpieza de la superficie que ocuparen con veladores, y deberán guardar las basuras en recipientes adecuados para depositarlas en los vehículos del Servicio de Limpiezas.

Artículo 104.

Los traperos deberán terminar la recogida de desperdicios y residuos y cargar en sus vehículos la totalidad de las basuras que recojan, sin rebuscar ni seleccionar en la vía pública, antes de las nueve de la mañana en todo tiempo.

Artículo 105.

Los traperos vendrán obligados a acudir al vertedero que se les señale veinticinco días de cada mes, por lo menos, para depositar el sobrante de su escogido.

Artículo 106.

Los que justifiquen reunir pequeñas cantidades de residuos que no hagan necesaria su presentación durante el citado número de días, podrán obtener, previos los informes procedentes y comprobación de las condiciones sanitarias en que el almacenamiento se efectúe, autorización que reduzca las fechas mensuales de depósito en el vertedero, sometida a revocación cuando cambien las causas que la hubieran determinado.

Aquellos traperos que dediquen más de un vehículo a la recogida de basuras podrán ser autorizados para concurrir al vertedero con uno solo de ellos, siempre que en él transporten el total sobrante de los demás.

Artículo 107.

Se prohíbe depositar basuras o escombros en los solares no clasificados como vertederos, bajo la multa a que haya lugar.

Los propietarios de solares deberán limpiarlos en el plazo que se les señale, y en otro caso correrá a su cargo el importe de los trabajos que al efecto ordene la Alcaldía; sin perjuicio de la sanción que los imponga por desobediencia.

Artículo 108.

Queda prohibido depositar basuras en la vía pública, ni siquiera a pretexto de su inmediata recogida; arrojar mondaduras, pepitas u orujos, restos de mariscos, papeles o cualquier otro residuo, y escupir en las aceras.

Los trozos de papel y productos análogos deberán ser depositados por los transeúntes en las papeleras metálicas instaladas en la vía pública.

Artículo 109.

El vecindario en general, y los porteros y dueños de establecimientos en particular, podrán depositar basuras en los adecuados vehículos de tránsito; pero habrán de utilizar el servicio de recogida domiciliaria en cuanto se organice, y solo con carácter accidental el viario para los residuos que ocasionalmente se produzcan.

Los operarios encargados de la limpieza de raíles y agujas de las líneas de tranvías recogerán en recipientes preparados al efecto las suciedades de las mismas, y las verterán en los absorbederos.

Artículo 110.

Los guardias de Policía urbana, jefes y vigilantes del Servicio de Limpiezas y serenos están facultados para velar por el exacto cumplimiento de las presentes disposiciones.

Artículo 111.

Los patios de las fincas, portales y escaleras deberán limpiarse diariamente, correspondiendo la responsabilidad del cumplimiento de ello a los porteros de las fincas.

Asimismo las marquesinas o cubiertas de cristales que cubran patios total o parcialmente, y sobre las que existan ventanas o balcones de viviendas, se limpiarán periódicamente al menos una vez cada quince días.

Artículo 112.

Las entidades que realicen obras en la vía pública con motivo de canalizaciones, tapado de calas, etc., vendrán obligadas a retirar los sobrantes y escombros en el plazo de setenta y dos horas.

Artículo 113.

Los carros y volquetes destinados al transporte de tierras, escombros, materiales y basuras deberán ir cubiertos, para evitar el vertido a su paso.

Artículo 114.

Se prohíbe repartir y arrojar prospectos en la vía pública, inclusive cuando se utilice la aviación.

TÍTULO IV

Obras en la vía pública

CAPÍTULO I

Calicatas, zanjas y pozos

Artículo 115.

La apertura de calicatas, zanjas y pozos, tendido de carriles, colocación de postes y en general cuantas obras afecten al pavimento de la vía pública y remoción de terrenos de uso público, no podrán efectuarse sin haber obtenido la correspondiente licencia.

Artículo 116.

Las obras que hayan de realizarse en el suelo o subsuelo de la vía pública se clasificarán en urgentísimas, urgentes y ordinarias.

a) Serán urgentísimas las que requieran ejecución inmediata para evitar los graves perjuicios que su demora pudiera originar, como ocurre en las fugas de gas, roturas de tuberías de agua, fusión de cables conductores de electricidad o hundimiento de terreno, etc.

Cuando se produzcan tales averías y no sea posible, por la distancia, solicitar en la oficina correspondiente el volante que autorice la apertura del pavimento, podrá efectuarse la obra, a reserva de que, antes de transcurrir medio día laborable desde su comienzo, se solicite la autorización, acreditando cuantas circunstancias hubieren justificado ese proceder.

b) Son urgentes aquellas que por su naturaleza, servicio o necesidades de índole social, no puedan subordinarse a tramitación normal.

Cuando esto suceda, antes de comenzar la obra deberá solicitarse de la oficina correspondiente el volante de permiso, que se otorgará por la misma previo abono de los derechos provisionales.

Si por circunstancias imprevistas no pudiera realizarse el pago en ese momento, se concederán cuarenta y ocho horas para instar la licencia, transcurridas las cuales sin haberla solicitado en forma, se considerarán abusivos los trabajos realizados; y

c) Son ordinarias las restantes obras que en modo alguno puedan acogerse a las anteriores clasificaciones.

Artículo 117.

Las entidades, empresas, compañías o particulares que necesiten efectuar roturas del pavimento, por insignificantes que sean, o realizar en el subsuelo obras de reparación o instalación, presentarán en las oficinas municipales los impresos facilitados por la misma, dirigidos al Alcalde, con los siguientes datos:

a) Motivo de la obra, referido a las reparaciones o nuevas instalaciones de elementos destinados a la explotación de servicios públicos de agua, gas, electricidad, teléfono, ferrocarril metropolitano, etc.

b) Longitud y anchura de las calicatas, zanjas o remociones de tierras que se precisen.

c) Clase y superficie de los pavimentos a que cada una afecte.

d) Croquis acotado que defina la obra con relación a puntos fijos, y memoria descriptiva; y

e) Proyecto original y cinco copias cuando se trate de canalizaciones generales, estaciones subterráneas y pozos de ventilación.

Artículo 118.

El arreglo de averías que no lleven aparejada la apertura de zanja continuada, sino de calicatas aisladas, podrá efectuarse con una sola licencia para las obras comprendidas dentro de una calle y frente a una manzana, tomando como límites divisorios los ejes de las vías.

Para las canalizaciones se habrá de solicitar una licencia para cada calle, y en las acometidas, por una de estas.

Siempre que la profundidad de la obra haya de exceder de un metro, la petición de licencia deberá ir refrendada por técnico competente.

En todos los casos, las obras se realizarán bajo la responsabilidad del solicitante.

Artículo 119.

Las licencias para obras comprendidas en este capítulo serán valederas por un mes, contado desde el día siguiente al de su otorgamiento, y si una vez transcurrido no se hubiesen empezado y se hubieren suspendido, caducará el permiso y habrá de instarse de nuevo, con abono de los correspondientes derechos, salvo caso de fuerza mayor.

Artículo 120.

Si se estimare necesario, los volantes y las licencias para reparación de averías u obras menores serán condicionados respecto a la fecha, hora de comienzo, intensidad en el desarrollo de los trabajos y forma de realizarse estos.

Las canalizaciones se ajustarán siempre al plan que determine la Inspección General de los servicios técnicos municipales.

Artículo 121.

Toda licencia dará derecho a abrir en cada uno de los pavimentos afectados una superficie que en ningún caso exceda del doble de la concedida, bajo apercibimiento de nulidad de la autorización.

En la apertura de pavimentos para arreglo de averías de los servicios del subsuelo podrá no ser considerado el exceso del doble de la superficie autorizada como obra ajena a la licencia, si así lo estimare la Inspección ante las causas justificadas que se aduzcan; pero habrán de satisfacerse, no obstante, todos los derechos que de la ampliación se deriven.

Artículo 122.

Los expedientes de las indicadas obras que hayan sido ejecutadas parcial o totalmente sin licencia se cursarán por la Inspección General de los servicios técnicos municipales a la Inspección de Rentas, para que esta levante acta de invitación, con sanción o sin ella, según los casos.

Artículo 123.

Los encargados de las obras tendrán a disposición de los guardias y funcionarios municipales de cualquier clase los volantes de urgencia y las licencias, que habrán de exhibirlos siempre que se les requiera para que dichos agentes fiscalizadores los reseñen en el lugar donde se estuvieran realizando los trabajos; pero sin desprenderse de tales documentos.

Los agentes municipales suspenderán las obras que hallaren ejecutando sin autorización, y darán cuenta a la Inspección de Policía urbana de la respectiva Tenencia de Alcaldía, a fin de que, informada la Dirección de Vías, Circulación y Transportes colectivos, resuelva si pueden o no continuar; sin perjuicio de la sanción a que haya lugar.

CAPÍTULO II

Pasos para carruajes

Artículo 124.

El acceso de los vehículos a las fincas podrá efectuarse mediante pasos de carruajes, siempre que, previo informe de la Inspección General de los Servicios Técnicos, fueren autorizados.

En la solicitud se indicará el uso a que han de destinarse y la clase de pavimento a que afectan, acompañando croquis acotado de los anchos de la acera y del hueco de la finca que haya de ser utilizado, con señalamiento de los faroles, árboles, bocas de riego, registros y absorbederos que obstaculicen la construcción del paso.

Una vez concedida la licencia, el municipio realizará la obra, y el peticionario abonará su importe.

Del mismo modo se procederá cuando se trate de suprimir el acceso.

Artículo 125.

Los pasos de carruajes que se encuentren en mal estado, o cuyas obras hubieren sido ejecutadas por los particulares sin atenerse a las prescripciones señaladas, podrán ser reconstruidos por el municipio a fin de evitar accidentes y molestias a los peatones, cargando el importe del presupuesto que redacte la Dirección de Vías, Circulación y Transportes colectivos a los dueños de las respectivas fincas.

CAPÍTULO III

Lucernarios y trampillas

Artículo 126.

Queda prohibida la instalación de lucernarios en la vía pública, salvo casos excepcionales, que requerirán acuerdo de la Corporación, y solo se permitirá la colocación de trampillas en las fachadas de los edificios.

Podrán autorizarse, sin embargo, las obras necesarias para la reconstrucción de unos y otras, siempre que no lleven aparejada modificación esencial.

Artículo 127.

Cuando los lucernarios o trampillas estén deteriorados, la Dirección de Vías, Circulación y Transportes colectivos requerirá a los interesados para que en el plazo que se les señale soliciten licencia de reparación y efectúen esta.

Si no lo hicieran así, los operarios municipales llevarán a cabo el arreglo o la supresión del lucernario o trampilla de que se trate, y los interesados habrán de abonar cuantos gastos ocasionen las obras y la licencia de las mismas, más un 50 por ciento del importe total como penalidad.

Tanto en las supresiones forzosas como en las voluntarias, los dueños de las fincas afectadas habrán de abonar el importe de la licencia y el costo de la reposición del pavimento de las aceras.

Artículo 128.

No se permitirá la ocupación de la vía pública con materiales de construcción, escombros, tierras, etc., procedentes de obras de construcción urbana ejecutadas por particulares o empresas, fuera del área limitada por las vallas.

Los desperfectos que se ocasionen en el pavimento al retirar las vallas limitadoras de obras, quioscos o cualquier otro elemento instalado en la vía pública, serán considerados como obra de tapado de calicata, y seguirán tramitación y abono análogos a los de estas.

TÍTULO V

Instalaciones sanitarias

CAPÍTULO I

Aguas potables

Artículo 129.

La captación, conducción y distribución de aguas destinadas al consumo público estará condicionada por la necesidad de evitar a toda costa su contaminación.

Artículo 130.

Las acometidas de agua potable a las conducciones del Canal de Isabel II o Hidráulica Santillana, que abastecen Madrid, se verificarán con arreglo a los reglamentos de dichas empresas, aprobados por el Ayuntamiento, y bajo la Inspección de los servicios técnicos municipales.

Todo lo concerniente a las redes de aguas potables se regirá por lo dispuesto en el apéndice I, páginas 174 a 177, de las Ordenanzas municipales de la edificación.

Respecto a lo no previsto en dicho cuerpo de normas, se observarán los que se establecen a continuación.

Artículo 131.

Cuando por exigencias o mejoramiento del servicio se instalen nuevas tuberías, los propietarios de los inmuebles a los que afecten vendrán obligados a sufragar el costo de la toma en la nueva red desde el punto que se les señale.

Artículo 132.

Cuando las tomas hayan de hacerse de tuberías generales establecidas en calles particulares, será preciso acompañar a la instancia en que se soliciten la autorización del propietario o propietarios de dichas tuberías.

Artículo 133.

Los depósitos que para el abastecimiento de los pisos altos pudieran autorizarse, deberán ser cerrados, impermeables y de fácil limpieza.

Artículo 134.

En los barrios donde no existiere abastecimiento, podrá otorgarse permiso a los dueños o usuarios de las fincas para abrir pozos dentro de las mismas a distancia mínima de dos metros uno de otro, dentro de la población, y de quince metros en el campo entre la nueva excavación y los pozos, estanques, fuentes y acequias permanentes de los vecinos, como previene el artículo 19 de la Ley de Aguas, de 13 de junio de 1879.

También podrá autorizarse la perforación de pozos artesianos.

Artículo 135.

Para los alumbramientos de aguas profundas se emplearán los sistemas de tuberías o pozos cerrados, con paredes impermeables que impidan la penetración y mezcla de líquido mal filtrado o de superficies sospechosas, para lo cual deberán rodearse las instalaciones de un perímetro de protección o zona de terreno que las inmunice contra dichas impurificaciones.

Artículo 136.

Serán clausurados los pozos domésticos y los de uso público cuyas aguas puedan originar enfermedades infecciosas, a menos que se realicen las obras necesarias para evitar contaminaciones externas y subterráneas.

Artículo 137.

El permiso para la construcción de cisternas y aljibes se sujetará a las condiciones que en cada caso determinen las oficinas técnicas municipales, y el tratamiento de las aguas que aquellos contengan se atendrá a lo dispuesto en el artículo anterior.

Artículo 138.

Los pozos para elevación de agua y los aljibes estarán perfectamente tapados, y la superficie del terreno que rodee el brocal de los mismos, en un área de dos metros de radio, será revestida con capa de cemento inclinada hacia la periferia, de manera que forme con las paredes una figura cóncava.

Artículo 139.

No se permitirá lavar ropas u objetos, arrojar inmundicias, bañar animales en los pilones de las fuentes, ni beber directamente del caño de las mismas.

Tampoco se podrá lavar, fregar, bañarse o realizar cualquier operación que perjudique a la calidad de las aguas en las acequias que discurran por las inmediaciones de la ciudad y de sus núcleos poblados, aunque las aguas que recorran los indicados cauces no estén destinadas al consumo público.

CAPÍTULO II

Aguas residuales

Artículo 140.

La evacuación de las aguas residuales se verificará por tuberías independientes de las que conduzcan las aguas pluviales, dispuestas ambas con los materiales y en la forma que previene el apéndice I, páginas 159 a 161, de las Ordenanzas municipales de la edificación.

En cuanto a lo no establecido en dicho cuerpo de normas, serán de observación las que siguen.

Artículo 141.

Los vigilantes de las alcantarillas y los encargados de los recorridos y limpieza de las mismas se considerarán agentes de la autoridad, y en tal concepto procederán a detener y poner a disposición de la autoridad correspondiente a quienes fueren encontrados en la vía subterránea de la alcantarilla general o en las acometidas, si no estuvieren provistos de licencia.

Artículo 142.

En las calles donde todavía no existiere alcantarilla, o mientras esta se construya, cada edificación deberá tener un tanque séptico, fijo o movible, para recoger las materias fecales.

Los pozos serán impermeables, y cualquier filtración que en los mismos se observe deberá ser corregida, previa la oportuna licencia.

Artículo 143.

Las alcantarillas y pozos se abrirán siempre a 1,50 metros por lo menos de distancia a todo depósito, cañería o conducto de aguas potables, y se observará la misma separación respecto a las medianerías y propiedades vecinas.

Artículo 144.

Cuando se suprima un pozo de aguas residuales, deberá limpiarse primero, desinfectarse después y terraplenarlo, por último, convenientemente.

Al efectuar la limpieza de los pozos de aguas sucias habrán de adoptarse las necesarias precauciones para evitar una posible asfixia, reconociéndolos previamente para cerciorarse de que no existen gases que impidan la combustión.

Artículo 145.

Queda terminantemente prohibida la construcción de pozos negros.

Donde no sea posible establecer redes de alcantarillado, se adoptarán los sistemas de fosas sépticas, fijas o movibles, según convenga en cada caso, y en último término se acudirá a los pozos de fondo y paredes impermeables, con cubierta hermética, soterrada a 25 centímetros por lo menos de la superficie, separados de sus cimientos por un tabique también impermeable, y siempre a distancia mínima de 10 metros de toda conducción o depósito de aguas; todo ello de acuerdo con lo preceptuado por el artículo 11 del Reglamento de Sanidad Municipal, de 9 de febrero de 1925.

Artículo 146.

Igualmente se prohíbe el vertimiento o acceso a la red de evacuación de las aguas residuales de industrias siempre que estas sean capaces de elevar la temperatura del contenido por encima de 37º, de dar al mismo reacción fuertemente ácida, añadirle grasas, hidratos de carbono o materias albuminoides en exceso, o colorantes permanentes, o sustancias tóxicas.

En cada caso particular se estudiarán y aplicarán los tratamientos a que deban ser sometidos para corregir los defectos, incluso las mezclas o los residuos de otras industrias que resulten favorables para su mutua neutralización, según previene el artículo 10 del reglamento antes citado.

Artículo 147.

Se prohíbe establecer pozos, galerías, zanjas u otros dispositivos destinados a facilitar la absorción por el terreno de las aguas negras o industriales en estado bruto, cuando exista peligro de que dichas materias puedan, por su cantidad o toxicidad, contaminar las aguas de manantiales y de las capas acuíferas del subsuelo que se utilicen para la alimentación.

Se considerará desaparecido dicho peligro, y podrá autorizarse el establecimiento de pozos absorbentes con el fin indicado, cuando se encuentren a 500 o más metros de todo poblado y a nivel inferior al de este (artículo 12 del reglamento).

Artículo 148.

Para prevenir peligros que afectan a la salud pública, se establecerán las siguientes prohibiciones:

a) Emplear materias excrementicias brutas para el abono de terrenos que no sean de alto cultivo, con la excepción, respecto de estos, de que se encuentren a más de 200 metros de poblado y se cubran con una capa de tierra los excrementos.

b) Utilizar los líquidos afluentes de los pozos sépticos, negros o depósitos de decantación para el riego de terrenos en los que se cultiven a ras de tierra legumbres o productos destinados al consumo en crudo, como tomates, repollos, fresas, y otros; y

c) Cultivar dichas hortalizas, legumbres, etc., en los campos de irrigación agrícola, o en general en los que reciban aguas residuales para su depuración, a menos que se establezcan estos riegos en las condiciones adecuadas para impedir la propagación de los gérmenes productores de las infecciones intestinales (artículo 13 del reglamento).

Artículo 149.

La extracción y transporte de materias fecales procedentes de los fosos fijos de toda índole deberán efectuarse durante la noche, y preferentemente por procedimientos mecánicos, empleando carricubas con bombas de

aspiración que reduzcan las manipulaciones y el contacto con los detritos, y verificando el acarreo de los mismos en recipientes cerrados.

El vaciado de pozos deberá practicarse cuantas veces sea necesario, para que nunca puedan rebosar.

Las materias que se extraigan solo podrán verterse en la red del alcantarillado cuando exista algún sector, lejos de los lugares habitados, en sitio donde no puedan contaminar las aguas subterráneas ni las corrientes, ni producir, por el olor que desprendan, molestias al vecindario.

Artículo 150.

Queda terminantemente prohibido arrojar a las alcantarillas basuras o excrementos procedentes de las casas, almacenes, comercios o establos, así como cualquier objeto que detenga las materias fecales, y verter en los absorbederos despojos de carnes y de pescados y restos de animales muertos y residuos procedentes de la limpieza.

CAPÍTULO III
Piscinas públicas

Artículo 151.

Las paredes de las piscinas deben ser verticales, y su revestimiento interior, así como el del suelo, liso, impermeable, de color claro, sin grietas ni aristas, y evitando, mediante recodos o redondeos, que los ángulos resulten pronunciados hacia el vértice.

Artículo 152.

Bajo el borde, y contorneando la piscina, existirá un canal, con desagües independientes, que sirva, además de asidero y escupidera de los bañistas, para arrastrar las impurezas flotantes y recoger el agua derramada por rebosamiento, y la de los andenes y pasadizos anejos, de manera que todo ello no pueda volver a mezclarse en el estanque.

Alrededor de este habrá andenes o pasadizos de 1,22 metros de anchura mínima, de material impermeable, con pendientes de 2,50 por ciento para alejar de la piscina las aguas que puedan caer en ellos.

Entre el andén y el borde de la piscina se instalará un canal pediluvio, de poca profundidad, abastecido con agua esterilizada.

El estanque tendrá un sistema aspirador de residuos que permita mantener su fondo libre de impurezas sedimentadas.

Artículo 153.

No se autorizará el funcionamiento de piscinas sin que la renovación completa del agua, o su regeneración cuando sea recuperada y tratada en instalación ad hoc (aireándola por coagulación de la materia orgánica que llega en estado coloidal, filtrándola y clorándola), se verifique en tiempo superior a seis horas en pilas abiertas, y de diez, en las cubiertas.

Artículo 154.

El número máximo de bañistas será el que se determine al otorgar la licencia de construcción, en la proporción de uno por cada 2,50 metros cúbicos de capacidad del vaso, y con arreglo a este límite se anunciará en el establecimiento para evitar que se sumerjan simultáneamente más personas de las permitidas.

Artículo 155.

El agua debe ser inodora, mantenerse a temperatura uniforme con el grado suficiente de antisepsia para impedir su polución por el continuo acceso de bañistas, y de transparencia tal, que estando en reposo se pueda ver en el fondo, a la profundidad de dos metros, un círculo negro de tres centímetros de diámetro.

La cantidad de bacterias por centímetro cúbico, medidas en agar a 37º y a las veinticuatro horas, no debe pasar de ciento en condiciones normales, y de doscientas en momentos de máxima concurrencia.

El B coli de origen intestinal no habrá de hallarse en más de dos muestras de diez centímetros cúbicos cada una por cada cinco que se tomen en el mismo día y estando en uso la piscina.

Artículo 156.

Para la esterilización del agua se ha de utilizar el cloro o sus componentes, cloromina e hipocloritos, dosificados de tal modo que el cloro libre se halle en cantidad superior a dos décimas e inferior a cinco décimas de miligramo por litro de agua.

No obstante, se podrá emplear cualquier otro tratamiento siempre que ofrezca garantías no inferiores.

Artículo 157.

Se instalarán duchas en número de una por cada veinte bañistas, con desagües independientes, agua fría y caliente, a la temperatura de 0,45º esta última; retretes de descarga de agua, en proporción de uno por cada cincuenta bañistas; urinarios en número doble al de retretes para caballeros, y escupideras de agua corriente a razón de una por 20 metros cuadrados como mínimo.

Artículo 158.

Las paredes de vestuarios, cabinas y departamentos donde estén instalados retretes y otros servicios sanitarios y anejos, así como los destinados a almacenamiento de ropas sucias, que deberán estar separadas de las limpias, serán revestidas o pintadas con material impermeable y liso hasta la altura mínima de 1,80 metros.

Los suelos tendrán pendiente o desagüe, y serán también impermeables.

Las zonas enlucidas deberán protegerse por medio de una pintura al silicato, fluorato o análoga.

Artículo 159.

Cuando los trajes y ropas de baño se laven en el mismo establecimiento deberá disponer este de medios adecuados para desinfectarlos sistemática y previamente.

Artículo 160.

Cada bañista deberá llevar sus propios objetos de aseo o tocador, sin que se permita el uso común de los mismos.

Artículo 161.

Habrá un botiquín de urgencia dotado de material e instrumental quirúrgico preciso, igual al que se exige en los campos de deportes, y un servicio médico que vigile el cumplimiento de estas normas, auxilie a los accidentados y reconozca con carácter obligatorio a los sospechosos de enfermedad contagiosa o de lesiones o padecimientos en los que esté contraindicado el baño frío o la exposición al sol.

Artículo 162.

Los bañeros, en número proporcionado a la capacidad de la piscina, han de ser expertos nadadores, adiestrados en el salvamento de náufragos y en la práctica de ejercicios para la respiración artificial.

Artículo 163.

Además de las expresadas condiciones sanitarias, se tendrán en cuenta otras referentes al emplazamiento, resistencia de los materiales de construcción, distribución de los servicios, aparatos anejos de depuración, forma, proporción de las profundidades, accesos, calefacción, iluminación y ventilación de los locales en las piscinas cubiertas o cerradas, plataforma y trampolines, espacio de natación, etc.

Artículo 164.

Se prohibirá la entrada al establecimiento a toda persona enferma de la piel, cuero cabelludo, ojos y, en general, de cualquier afección infectocontagiosa.

Artículo 165.

Es obligatorio enjabonarse y ducharse antes de entrar en la piscina.

Los bañistas deberán lavar sus pies en los depósitos o bases de las duchas antes de volver a la piscina, y si hubieran usado el retrete, cumplirán las mismas prescripciones señaladas para la entrada.

Artículo 166.

Existirá la mayor separación posible entre espectadores y bañistas, y no se permitirá el acceso a los espacios destinados a estos últimos a quienes lleven calzado de calle.

Artículo 167.

Las reglas referentes a bañistas y público en general, así como las que conciernen a la capacidad máxima de las piscinas en relación con los primeros, deberán estar expuestas en los sitios más destacados de cada establecimiento.

Artículo 168.

Las piscinas que en la actualidad vengan funcionando deberán atenerse en un todo a las precedentes disposiciones.

TÍTULO VI

Gas y electricidad

CAPÍTULO I

Alumbrado público

Artículo 169.

Se entiende por alumbrado público el de todas las vías, calles, plazas y paseos existentes y que puedan establecerse, así como el de todas las calles de servicio particular.

Artículo 170.

El alumbrado de las vías oficiales está a cargo del Ayuntamiento, y se realizará, por gas o fluido eléctrico, durante las horas marcadas en las tablas aprobadas por el Ayuntamiento, salvo las restricciones que en virtud de causa ordene la superioridad.

Artículo 171.

El alumbrado de las calles particulares tendrá características análogas al de las vías oficiales, y su instalación habrá de ser solicitada por los propietarios a quienes afecte, acompañando proyecto, que se someterá a la aprobación del Ayuntamiento.

La ejecución de las obras se realizará bajo la Inspección de los servicios técnicos municipales.

La conservación del material y el suministro de fluido serán de cuenta de los interesados, a menos que cedieren gratuitamente la calle al municipio, en cuyo supuesto el Ayuntamiento asumiría ambas atenciones.

CAPÍTULO II
Servicio de gas

Artículo 172.

Las canalizaciones del gas, y en general cuantas obras sea necesario ejecutar para la instalación de este servicio, se ajustarán a lo estipulado respecto al suministro particular en el contrato celebrado con la Compañía Gas Madrid, S.A.

Artículo 173.

Las tuberías de conducción se colocarán a prudencial distancia de las restantes canalizaciones, de los árboles y demás plantaciones, y cuando no fuere posible, deberán ir protegidas de manera que se garantice su máxima seguridad.

Las tuberías conductoras de derivación serán de hierro fundido o de tipo forjado, y solo se permitirá el empleo de la de plomo cuando su diámetro no exceda de 40 milímetros.

Artículo 174.

Toda canalización diferente a la del gas deberá sujetarse a la de este, y si se necesitare alguna variación, habrá de avisarse a la compañía suministradora para que la realice, con cargo a los gastos de la que motive la obra.

Del mismo modo se procederá respecto a las canalizaciones preexistentes.

Artículo 175.

Los trabajos de canalización habrán de efectuarse con la mayor actividad y sin interrumpir la circulación en la vía pública, excepto casos de singular importancia y previa autorización del plan de obras por el Ayuntamiento.

Artículo 176.

La empresa suministradora establecerá sifones o depósitos en los puntos convenientes para el desagüe de las cañerías, y las proveerá del necesario drenaje.

Artículo 177.

Cada toma de gas para el consumo particular tendrá su correspondiente llave de paso o suministro dentro de un registro cerrado, que deberá instalarse en las fachadas del edificio, preferentemente en los gruesos de los muros, bien en las puertas de entrada o en la acera.

El registro o aparato de conjunto estará dispuesto de modo que, si se produjere algún escape o fuga de gas, pueda tener salida directa a la atmósfera, sin esparcirse por el interior de la finca o en las colindantes.

La puerta del registro será de hierro o de cualquier otro material resistente, y la compañía conservará la llave correspondiente.

Cuando se suspenda en cualquier lugar el uso del gas canalizado, se cerrará la llave interior de suministro, y si se suprimiese definitivamente, se condenará el tubo de acometida por la cañería general, siendo de cuenta de la empresa los gastos que se originen.

Si la llave de paso estuviere situada en la acera, la tapa de cerramiento se fijará invariablemente en la losa.

Artículo 178.

Los contadores se fijarán, por medio de tornillos y sobre plataformas horizontales, en sitio de fácil acceso, procurando, en cuanto sea posible, que se hallen inmediatos al muro de la calle y próximos al arranque de la cañería de suministro, y al propio tiempo, que no estén sometidos a excesivo aumento de temperatura en verano ni a riguroso descenso de la misma en el invierno.

Artículo 179.

Todos los aparatos deberán tener los sellos oficiales que acrediten haber sido verificados por la Delegación Provincial de Industria.

Artículo 180.

Los tubos de distribución y suministro serán de materiales adecuados, de primera calidad, y proporcionados al gas que hayan de tolerar, considerando las presiones que en cada parte de la canalización se produzcan, para lo cual se calcularán, al forjarlos, las pérdidas de aquella entre el lugar de producción y los contadores y entre estos y los diferentes puntos de utilización, teniendo en cuenta que el trozo de canalización comprendido entre el contador y el punto de uso no ha de exceder la pérdida de cinco milímetros de columna de agua cuando se halle funcionando en perfectas condiciones de combustión todo el servicio al que corresponda el contador.

Las llaves estarán dispuestas de manera que no pueda sacarse el macho de la caja sino con herramientas.

Artículo 181.

La canalización instalada o renovada deberá ser objeto de reconocimiento, antes de recubrirla, desde la llave de distribución hasta el último mechero, prescindiendo del contador, sometiéndola a una prueba de 20 milímetros de presión media en columna de agua, medida en el manómetro por los operarios o aparejadores que hubieran ejecutado los trabajos, en presencia del agente de la empresa proveedora, y si surgiere discrepancia, con intervención del ingeniero municipal o de alguno de sus delegados.

Queda absolutamente prohibido comprobar por medio de llama la existencia de fugas de gas.

Artículo 182.

Los escaparates, espacios cerrados, y en general todos aquellos lugares en donde se hallen instalados aparatos para el consumo de gas o por los que pasen tuberías para su conducción o distribución, deberán estar siempre aireados y dotados de un tubo de ventilación en los espacios inaccesibles.

Artículo 183.

Los dueños, empresarios, jefes o directores de talleres, oficinas y fábricas pondrán en carga la canalización interior del servicio treinta minutos por lo menos antes de empezar a encender, y deberán comprobar la no producción de fugas.

Artículo 184.

La empresa suministradora montará guardia permanente con sus empleados en los locales de las diversas zonas de la población, a fin de prestar cuantos servicios se les reclamen dentro de su cometido.

Los avisos se anotarán en el momento de recibirlos, correlativamente, en libro talonario, foliado y rubricado por la autoridad municipal, y de ellos se entregará resguardo a las personas que los dieren.

Tanto el libro como el resguardo expresarán las siguientes referencias:

a) Número de orden.

b) Hora, con indicación de minutos, en que se reciba el parte.

c) Localización del punto a que afecta; y

d) Persona que lo comunica, o en nombre de quién y bajo qué concepto.

Los errores o rectificaciones se salvarán por nota marginal, de modo que el asiento y el resguardo coincidan, sin enmiendas ni raspaduras.

Artículo 185.

La empresa dispondrá en los locales de las distintas zonas de aparatos, útiles y efectos para reconocer cualquier lugar inficionado de gas y aislarlo cortando el curso del fluido.

Cuando ocurra algún incendio que de algún modo pueda afectar al servicio del gas, la empresa enviará inmediatamente al lugar del siniestro dependientes aptos, provistos de los medios especiales del ramo, para coadyuvar a sofocarlo.

Artículo 186.

Corresponde a la empresa adoptar por sí, o auxiliada por la autoridad, pero siempre a sus expensas, los sistemas más adecuados para preservar el arbolado y las plantaciones de los efectos del gas.

Si fuere preciso ensayar nuevos métodos en las cañerías o en el fluido, la empresa facilitará los medios personales y materiales, sin que haya de sufragar el coste de los estudios que se practiquen.

Artículo 187.

Los recipientes para el transporte a domicilio de gas comprimido han de ser de palastro o material análogo, y la presión mínima permitida para la conducción será de once atmósferas, es decir, de diez sobre la normal.

Son aplicables al consumo interior del gas transportado las previsiones relativas al gas canalizado.

Artículo 188.

Los depósitos de gas que se autoricen habrán de establecerse en corredores o piezas no habitadas y bien ventiladas, rodeándolas de una barrera que impida el acceso a toda persona que no sea el encargado de la empresa, que conservará la llave de la puerta de entrada.

Artículo 189.

La empresa será responsable de cuantos daños y perjuicios ocasionen las fugas de gas que se produzcan por defectos de las instalaciones o negligencia en la conservación de las tuberías del servicio que le está encomendado.

Artículo 190.

Quedan sujetos al cumplimiento de lo prevenido en este capítulo todos los departamentos, centros, establecimientos y locales en general de la Administración central, provincial y municipal en los que se utilice el surtido de gas.

CAPÍTULO III
Instalaciones eléctricas

Artículo 191.

La instalación y funcionamiento de centrales, líneas de transporte de energía y estaciones transformadoras de electricidad se atendrán a lo dispuesto en las instrucciones de carácter general y reglamentos aprobados por orden de 23 de febrero de 1949 y a lo que se previene en el presente capítulo en concordancia con la misma.

Artículo 192.

Las centrales eléctricas serán independientes de toda construcción destinada a otros usos, especialmente de las viviendas, salvo las del personal del servicio siempre que tengan entrada propia y que su comunicación con el interior se cierre con puerta metálica escoltada con extintores de incendios de reconocida eficacia.

Artículo 193.

La concesión de licencia para instalar grupos electrógenos o generadores de energía eléctrica en establecimientos industriales y comerciales, talleres, viviendas o lugares de pública concurrencia, requerirá, por parte del Ayuntamiento, las siguientes condiciones:

a) Limitación máxima de la potencia del grupo a cien kilovatios.

b) Atenuación de vibraciones y ruidos del sistema mediante fundaciones adecuadas, para que no molesten al vecindario.

c) Construcción en el subsuelo de una cámara apropiada, con dimensiones de 0,3 a 1 metro cúbico, que actúe de "silenciador" de los gases de escape de los motores.

d) Salida de los gases desde dicha cámara al exterior por medio de una conducción que tenga como sección mínima un decímetro cuadrado, situada en el patio, reforzada por bridas e independiente de las de cualquier otro servicio de calefacción, cocinas, gas, etc.; y

e) Reducción del sonido, en la totalidad de las instalaciones, a una intensidad que no exceda de sesenta fonos o decibelios.

Artículo 194.

Los locales en que se instalen baterías de acumuladores habrán de ser secos, bien ventilados, con temperaturas no inferiores a 5º ni superiores a 30, de altura mínima de 2,50 metros, pintadas las paredes, el techo, las piezas metálicas y protecciones de conducción con materias antiácidas, y asfaltado el piso.

Artículo 195.

Para cuanto concierne a la instalación y funcionamiento de ascensores y montacargas, se estará a lo dispuesto por las Ordenanzas municipales de la edificación (apéndice II, páginas 178 a 188) y a las órdenes del Ministerio de Industria.

Artículo 196.

La utilización de los ascensores y montacargas se ajustará a las siguientes normas:

a) En las casas que haya ascensor y montacargas bastará con dejar durante la noche el servicio permanente del ascensor, y si este se inutilizase, se dejará el montacargas.

b) Tendrán derecho a usar el ascensor, cuando no exista montacargas, no solo los inquilinos, sino la servidumbre, los visitantes, los repartidores de periódicos, de correspondencia, telegramas y telefonemas, y en general todos cuantos acudan a la casa, ya que el ascensor es un servicio que sustituye a la escalera.

c) Se podrá subir en el ascensor todo cuanto se suba por la escalera, excepto los objetos que por su volumen o peso no pueda ser elevado por el ascensor, y por tanto, se podrán transportar cestas y otros objetos.

d) En el aparato no podrán subir perros.

e) Desde las siete a las diez de la mañana se permitirá subir en los ascensores a los repartidores de leche, pan, carbón, y en general de todos los servicios de abastecimientos a los pisos, siempre que todo esto se ajuste a las condiciones mínimas que deben ser establecidas por los técnicos municipales para evitar que puedan ensuciar o estropear los aparatos e impedir su uso a los vecinos. La servidumbre podrá utilizar los ascensores a todas horas, excepto cuando lleven cestas u otros objetos, en cuyo caso no se permitirá el uso del aparato después de las diez de la mañana; y

f) Se permitirá el descenso a los ancianos de más de sesenta años y a las personas imposibilitadas para hacerlo por la escalera, debiendo en todo caso no descender más de una sola persona.

Artículo 197.

Con el fin de evitar las desgracias que pudiera originar la utilización de los ascensores por niños de corta edad, queda prohibido el uso de aquellos a los menores de catorce años que no vayan acompañados de una persona mayor.

CAPÍTULO IV

Servicios eléctricos

Artículo 198.

Para el establecimiento de canalizaciones eléctricas, centros subterráneos de transformación, etc., las empresas suministradoras solicitarán del Ayuntamiento autorización, acompañando a la instancia proyecto por quintuplicado que comprenda memoria relativa a la necesidad de la obra y planos descriptivos de las características de los cables, registros y aparatos que se hayan de instalar, forma de colocación y cuantos datos sean precisos.

Artículo 199.

Las empresas que tengan concierto económico con el municipio se sujetarán a él para el establecimiento del servicio, y en lo que no prevean, al presente capítulo.

Artículo 200.

Una vez concedida la autorización por el Ayuntamiento, los interesados habrán de obtener licencia de obras para dar comienzo a estas.

Artículo 201.

Las canalizaciones eléctricas deberán alojarse en las galerías de servicios de aquellas vías que cuenten con ellas.

Artículo 202.

Cuando las canalizaciones eléctricas crucen otras de gas, agua, etc., la distancia entre los puntos más próximos de unas y otras no será inferior a 0,20 metros, y si, por impedirlo algún obstáculo, hubiera de reducirse en algunas zonas, deberán separarse estas mediante tabiques de fábrica u otro material aislante.

Artículo 203.

Las empresas concesionarias vendrán obligadas a cambiar el emplazamiento de los cables, según las instrucciones de los servicios técnicos municipales, y sin derecho a reclamación ni indemnización, cuando fuere preciso por razones de urbanización, construcción de galerías de servicios o establecimiento de servicios públicos.

Artículo 204.

No se podrá situar ningún poste, salvo autorización especial, en las calzadas y aceras, ni sujetar los cables eléctricos en los árboles, candelabros, columnas de tranvía o cualquier otro edículo.

Artículo 205.

Para la colocación de palenques, farolillos, apertura y cierre de calas, retirada de escombros y operaciones análogas se atendrán las empresas a lo previsto en el respectivo epígrafe del capítulo V de estas ordenanzas.

Artículo 206.

No se permitirá la instalación de líneas aéreas de conducción de energía de alta o media tensión en las vías públicas.

Artículo 207.

Queda prohibido el tendido de líneas aéreas para el servicio de alumbrado y transporte de fuerza en las calles principales, donde su instalación perjudique o altere el ornato.

Artículo 208.

Al colocar las líneas subterráneas se reducirá al mínimo la superficie de pavimento a levantar, evitando el tendido desordenado de los cables por el subsuelo.

Artículo 209.

No se concederá licencia para instalar nuevos cables subterráneos cuando con ellos pudiera perturbarse el buen funcionamiento de los servicios ya establecidos.

CAPÍTULO V

Alumbrado de edificios y vallados

Artículo 210.

Los portales y escaleras de las casas deberán estar convenientemente alumbrados durante las horas de la noche en que estén abiertas las puertas de la calle, y una vez cerradas, quedará el servicio a voluntad de los inquilinos mediante pulsadores automáticos que permitan el encendido periódico en el portal y en cada uno de los descansillos de la escalera.

Artículo 211.

Cuando las conveniencias del servicio lo requieran, podrá el Ayuntamiento obligar a los propietarios a colocar en las fachadas de los edificios alumbrado supletorio en el número y potencia de lámparas que determine.

Artículo 212.

En cada extremo angular de las vallas que limiten las obras de los edificios se instalará una lámpara de potencia no inferior a 60 vatios, que habrá de estar encendida desde que anochezca hasta que amanezca.

Lo mismo deberá hacerse en las vallas, palenques, etc., situados en la vía pública para efectuar obras de colocación o reparación de cualquier clase de servicios.

TÍTULO VII

Circulación y transportes públicos

CAPÍTULO I

Circulación de peatones

Artículo 213.

Los peatones deberán transitar en toda clase de vías por las aceras, andenes o paseos, y donde no existieren, por el sector más próximo a los edificios o líneas de fachada.

Si condujeren fardos, bultos, cestas u otros objetos análogos que puedan originar molestias a los transeúntes, irán por la parte de la calzada más cercana a la acera.

Artículo 214.

Tendrán preferencia para circular por el interior de las aceras quienes lo hagan en la dirección de la mano derecha, y los que marchen en sentido contrario deberán cederles el paso.

Artículo 215.

Las aceras deberán estar siempre expeditas para los viandantes, sin que se permita el estacionamiento en ellas de grupos que obstruyan la circulación.

Artículo 216.

El cruce de las calzadas deberá realizarse por las franjas marcadas para el paso de peatones, y donde no existan, siguiendo la línea transversal que indiquen los agentes encargados de regular la circulación.

Tanto los viandantes como los conductores de vehículos deberán atenerse a las señales luminosas, así como a las que, en defecto de unas y otras, o coordinadamente, hagan dichos agentes con el silbato y los brazos.

Artículo 217.

En los sitios en que, por no ser intensa la circulación, no existan zonas destinadas al cruce ni agentes reguladores del tránsito, los peatones que tengan que atravesar la calzada deberán cerciorarse previamente de que se halla libre por ambos lados, y avanzarán rápidamente siguiendo una trayectoria perpendicular al eje de aquel.

Cuando se aproximare algún vehículo, deberá detenerse el peatón para que pase libremente, y el conductor, a su vez, habrá de disminuir la marcha.

Artículo 218.

Se prohíbe a los peatones:

a) Atravesar las plazas y glorietas por la calzada, cuando deban rodearla.

b) Correr o saltar por la vía pública en forma que moleste a los demás transeúntes.

c) Esperar a los tranvías, trolebuses y autobuses fuera de los refugios, zonas de protección o aceras, salvo cuando los vehículos hayan llegado a la parada en que el viajero se encuentre y haya de atravesar la calzada para tomarlos; y

d) Estacionarse en las inmediaciones de las iglesias, teatros u otros lugares, de manera que la aglomeración impida el tránsito regular.

CAPÍTULO II

Circulación de tranvías, autobuses y trolebuses

Artículo 219.

Los servicios de transportes urbanos de superficie están a cargo de la Empresa Municipal de Transportes, que al municipalizarlos adoptó la forma de sociedad privada; sin perjuicio de que la explotación de los mismos pueda ser objeto de arriendo o cesión; todo ello en la forma prevista por el Reglamento de 23 de julio de 1947.

Artículo 220.

Todos los coches de la Empresa Municipal de Transportes llevarán en su interior un cuadro de tarifas y trayectos de las diversas líneas y un extracto de las disposiciones concernientes a los viajeros, y en su exterior la indicación, bien visible, del recorrido que realicen, con el número correspondiente a cada vehículo.

Durante la noche irán iluminados por dentro, y con luces de color por fuera en las partes delantera y trasera de los vehículos.

Artículo 221.

La subida de los viajeros a los coches se verificará por la puerta posterior, y la bajada, por la anterior o por la central en los tranvías que tengan más de dos.

Tanto el acceso como la salida deberá efectuarse por el lado del andén o acera, y nunca por la entrevía.

Artículo 222.

No se permitirá que los pasajeros vayan en los estribos de los coches, así como tampoco que suban o se apeen en marcha.

Artículo 223.

Se darán las señales de detención y de arranque, a fin de que el ascenso y descenso se realice con los vehículos completamente parados y una vez que la apertura de las puertas facilite ambos movimientos.

Artículo 224.

La placa movible, con el rótulo "Completo", advertirá al público la imposibilidad de subir a los coches por estar ocupadas todas sus plazas.

Artículo 225.

Durante el trayecto solo se detendrán los vehículos en los puntos previamente fijados, donde se indique en el correspondiente disco la "Parada discrecional".

Artículo 226.

No se permitirá la entrada en los coches a ninguna persona que se halle en estado de embriaguez o que por el excesivo abandono de su indumentaria pueda manchar a los demás viajeros, ni tampoco a quienes lleven objetos, bultos o animales que molesten al resto de los ocupantes.

Artículo 227.

Se prohíbe escupir, arrojar papeles o desperdicios, comer, beber y fumar en los coches cerrados, aunque lleven las ventanillas abiertas.

Artículo 228.

Los empleados de la empresa y los agentes de la autoridad harán salir de los coches a quien por su falta de compostura moleste a los pasajeros, produzca disturbios o altere el orden de cualquier modo.

Artículo 229.

Los conductores o cobradores de tranvías, autobuses y trolebuses están obligados a guardar toda clase de atenciones al público, y a desempeñar su cometido con la mayor cortesía y uniformados durante las horas de servicio.

Artículo 230.

Se prohíbe al público hablar al conductor, para evitar que se distraiga.

Artículo 231.

Los cobradores llevarán un cuaderno talonario, foliado y sellado, para que los viajeros puedan consignar cualquier reclamación relacionada con el servicio.

Cada hoja estará dividida en dos partes, con el fin de que el reclamante escriba en ambas la queja, bajo su firma y con expresión de su domicilio, dejando la matriz en poder del cobrador y conservando como resguardo el duplicado a desprender.

Artículo 232.

La marcha de los tranvías, autobuses y trolebuses será siempre prudencial, sin que en ningún caso pueda exceder la velocidad de la que determina el Código de la Circulación de 26 de septiembre de 1934 en sus artículos 93 y siguientes, y deberá moderarse en los sitios de gran concurrencia, cruces de calles transversales, curvas y en cuantos otros resulten peligrosos por el trazado o la escasa anchura de las calles.

Artículo 233.

Los vehículos de todas clases deberán dejar libre el espacio necesario para la circulación de tranvías, autobuses y trolebuses cuando se aproximen a ellos y den el aviso los conductores correspondientes.

Artículo 234.

La Alcaldía podrá variar circunstancialmente el recorrido normal de las líneas cuando la aglomeración de gente con motivo de revistas militares, desfiles, procesiones, incendios u otros similares, obras en la vía pública, etc., así lo aconsejaren, para evitar atropellos o graves inconvenientes.

CAPÍTULO III

Automóviles de alquiler

Artículo 235.

El servicio público urbano de automóviles de alquiler para viajeros estará integrado por los vehículos autotaxímetros, de gran turismo, de abono, autoómnibus y comerciales.

Artículo 236.

Todo autotaxímetro deberá tener cuatro asientos, al menos, para viajeros, dispuestos con comodidad y holgura y separados del que ocupe el conductor, junto al cual quedará libre suficiente espacio que permita la colocación de equipajes.

Los conductores habrán de usar el uniforme que el Ayuntamiento les indique.

Artículo 237.

La tarifa de precios vigente se colocará en el interior de los coches para información de los viajeros.

Artículo 238.

Los autotaxímetros deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Hallarse en buen estado de conservación respecto a pintura, tapicería, asientos y respaldos, etc.

b) Llevar una rueda de repuesto, como mínimo.

c) Tener en perfecto funcionamiento los frenos, puertas y cristales.

d) Ostentar el precinto oficial del aparato contador; y

e) Disponer de la conveniente instalación eléctrica que alumbre el marcador cuantas veces bajen los conductores la bandera, a fin de que los pasajeros puedan observar el aparato, sin que se apague la luz hasta que desocupen el vehículo.

Artículo 239.

La pintura de la carrocería de los autotaxímetros será negra para la mitad superior y azul oscuro para la inferior, separados ambos colores por una franja de rojo bermellón como distintivo de servicio.

Artículo 240.

Todo automóvil de gran turismo se considerará como vehículo de lujo y ha de tener una potencia mínima de doce caballos de fuerza, cinco asientos, al menos, para viajeros, dispuestos con la máxima comodidad y amplitud y separados del que ocupe el conductor, salvo los coches de fabricación moderna, que pueden ser dispensados de esta última condición cuando su exigencia requiera una reforma completa.

Los conductores habrán de estar autorizados por el Ayuntamiento y vestir correctamente.

Artículo 241.

La tarifa de coches de gran turismo se colocará en el interior de los mismos para información de los viajeros.

Artículo 242.

Los coches de gran turismo, igual que los autotaxímetros, deberán estar en perfectas condiciones de conservación, llevar una rueda de repuesto, tener en riguroso funcionamiento los frenos y disponer de la conveniente instalación eléctrica que alumbre el cuentakilómetros al comienzo y al término de la carrera en los autotaxímetros.

Artículo 243.

Los automóviles destinados al servicio de abono no estarán sujetos a tarifa, y su uso se regirá por las condiciones convenidas entre el viajero y el propietario, salvo cuando efectúen recorridos por kilómetros o carreras dentro de la capital, en cuyo caso habrán de atenerse a lo dispuesto para los de gran turismo.

Artículo 244.

Los coches del grupo de abono no podrán estacionarse ni circular por las vías públicas para ofrecer su alquiler, y solo podrán contratarse en los garajes o cocheras.

Artículo 245.

Dichos vehículos se considerarán de lujo, por lo que han de reunir las mejores condiciones de aspecto, conservación, funcionamiento y mecanismos, cualquiera que sea su potencia, sin que se limite el número de plazas ni se exija la separación del conductor respecto del espacio que han de ocupar los viajeros.

Artículo 246.

En los autoómnibus dedicados al transporte de viajeros el pago del alquiler podrá ser individual, con arreglo a las tarifas aprobadas por el Ayuntamiento, o por coche completo mediante libre convenio.

Artículo 247.

En los servicios que los autoómnibus puedan realizar, tales como los de estaciones, espectáculos, entierros, etc., habrán de atenerse a las instrucciones que se les transmitan para ordenar o facilitar la circulación en días de fiesta, de grandes aglomeraciones o por cualquier otro motivo.

Artículo 248.

Se consideran de servicio comercial los automóviles destinados al transporte de viajeros por cuenta y riesgo de los titulares de los vehículos o de otras personas, con retribución o sin ella, tales como colegios, hoteles, fábricas, etc.; pero sin que realicen otro servicio público que aquel al que se hallen adscritos.

Artículo 249.

Dichos vehículos tendrán un número de plazas no inferior a nueve, y llevarán inscrito en rótulo bien visible el título de la entidad o razón social a que pertenezcan.

Artículo 250.

Los conductores de automóviles de servicio comercial deberán ir uniformados con arreglo al modelo que se les indique.

Artículo 251.

Los automóviles de servicio comercial deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Hallarse en estado decoroso de conservación, tanto en el exterior como en el interior.

b) Llevar una rueda de repuesto, como minimo; y

c) Tener en perfecto funcionamiento los frenos, puertas, cristales e iluminación externa e interna.

Artículo 252.

Los titulares de todos los vehículos a los que se refiere el presente capítulo habrán de someterlos al reconocimiento del ingeniero industrial afecto a la Delegación Municipal del Tráfico Urbano, quien, después de comprobar si reúnen las condiciones específicamente señaladas, emitirá el informe que proceda al Concejal Delegado.

Las solicitudes de licencia para toda clase de servicios públicos de transporte de viajeros se dirigirán al Alcalde y deberán presentarse en la Delegación Municipal del Tráfico Urbano, expresando las características del vehículo y el uso o destino que pretenda dársele, a fin de que, una vez practicado el examen y comprobación a que se refiere el artículo anterior, pueda decidirse afirmativa o negativamente acerca de la instancia.

Artículo 253.

Contra las resoluciones que en esta materia se dicten podrán interponer los interesados recurso de alzada ante la Dirección General de Industria, en única instancia, en el término de los diez días siguientes a la notificación del acuerdo o de la resolución expresa o tácita del recurso de reposición, si fuere utilizado.

Artículo 254.

Con el fin de fiscalizar el estado de conservación y funcionamiento de todos los vehículos dedicados al servicio público de viajeros, y comprobar que no han sido modificadas las condiciones exigidas en los artículos anteriores para conceder las respectivas licencias, se efectuará anualmente una revisión de los mismos por el ingeniero industrial adscrito a la Delegación Municipal de Tráfico Urbano, asistido del personal necesario que le auxilie en la realización de pruebas y verificaciones.

En casos de ausencia, enfermedad u otra causa justificada, el Inspector General de los Servicios Técnicos designará un funcionario facultativo que sustituya al ingeniero industrial.

Artículo 255.

Como resultado de la revisión, el ingeniero o sustituto elevarán informe al Delegado municipal de Tráfico Urbano, en el que se relacione:

a) El material que por su mal estado e imposible reparación deba ser retirado.

b) El que, mediante restauración o modificación, resultare susceptible de continuar siendo utilizado, con indicación de plazos para repararlo; y

c) Cuantas incidencias se hayan producido durante la fiscalización o examen.

Artículo 256.

En la convocatoria anual de revista de todos los vehículos se publicarán las instrucciones para llevarla a cabo, y las condiciones generales y especiales exigibles a cada grupo de aquellos, para conocimiento de los propietarios y conductores.

CAPÍTULO IV

Circulación de vehículos con motor mecánico

Artículo 257.

La circulación de automóviles, motociclos y vehículos de motor en general se regirá por el Código de Circulación vigente y por los preceptos de este capítulo.

Artículo 258.

La velocidad máxima permitida a los vehículos que comprende el artículo anterior, será:

a) Automóviles ligeros, 40 kilómetros por hora fuera de la zona limitada.

b) Automóviles ligeros, 30 kilómetros por hora en la zona limitada por la plaza de Colón, calle de Génova, plaza de Alonso Martínez, calle de Sagasta, glorietas de Bilbao y de Ruiz Jiménez, calles de Alberto Aguilera, Conde Duque y Princesa, plazas de Cristino Martos y de España, paseos de Onésimo Redondo y Alto de la Virgen del Puerto, calle de Segovia, rondas de Segovia, Toledo y Valencia, paseo del General Primo de Rivera, glorieta del Emperador Carlos V, paseo del Prado, plaza de Castelar y avenida de Calvo Sotelo hasta enlazar con la plaza de Colón.

c) Motociclos y otros vehículos de dos o tres ruedas, dotados de motor permanente o auxiliar, 40 kilómetros por hora.

d) Camiones, camionetas y furgonetas cuyo peso con carga sea superior a 3.500 kilogramos, 20 kilómetros por hora; y

e) Los mismos vehículos cuyo peso con carga sea de 2.000 a 3.500 kilogramos, 25 kilómetros por hora.

Artículo 259.

No se permitirá circular sin permiso especial a los vehículos siguientes:

a) Los que por su peso total, incluida la carga, superen a la tara de 10.000 kilogramos.

b) Los que por su altura con carga puedan comprometer su propia estabilidad, causar daño a los árboles o alcanzar los hilos conductores de las líneas de tranvías o trolebuses.

c) Los tractores y aparatos que lleven llantas metálicas estriadas, paletas u otros salientes dañosos para el pavimento; y

d) Los que arrastren remolque cuyo peso vacío sea mayor de 250 kilogramos, o acarreen más de un remolque, cualquiera que fuere el peso total.

Artículo 260.

Los permisos especiales para la circulación de dichos vehículos deberán solicitarse por instancia dirigida a la Alcaldía, que se presentará en la Delegación Municipal de Tráfico Urbano para que se resuelva lo procedente, previo informe de la Dirección de Vías, Circulación y Transportes, en el que se fijará el itinerario a seguir, velocidad máxima, lugares de peligro y cuantas limitaciones resulten pertinentes en cada caso.

Artículo 261.

Los vehículos que lleven marcha lenta deberán caminar siempre por la derecha y ceder la izquierda a los de mayor velocidad, sin que estos rebasen la máxima autorizada por los artículos anteriores.

Artículo 262.

Cuando dos o más filas de vehículos avancen por las vías de circulación intensa en dirección única, ninguno de ellos deberá abandonar su línea para ganar otra.

Artículo 263.

Todos los vehículos han de detenerse al llegar a la altura de los tranvías y trolebuses parados, para dar acceso o descenso a los viajeros cuando las puertas se encuentren del lado de la calzada.

Artículo 264.

La dirección única establecida en las vías públicas de la población habrá de ser respetada, tanto de día como de noche, por toda clase de vehículos, incluso bicicletas y carros de mano.

Artículo 265.

Para cuanto concierne a los accidentes derivados del uso imprudente de vehículos de motor que pueda determinar un peligro social, utilización ilegítima de los mismos y actos perturbadores o que impidan su circulación, así como aplicación de las sanciones adecuadas, se estará a lo dispuesto en la legislación general.

TÍTULO VIII

Salubridad e higiene

CAPÍTULO I

De la higiene y sanidad en general

Artículo 266.

La inspección sanitaria tendrá por objeto prevenir y evitar los focos de infección, y velar por la sanidad e higiene de la población.

La función inspectora abarcará cuantas actividades guarden relación con dichos cometidos, en su más amplio concepto, y se encaminará principalmente a vigilar los siguientes lugares y establecimientos:

a) Fábricas, expendedurías o locales de venta, almacenes, vaquerías, cuadras, industrias y talleres de trabajo mecánico o manual.

b) Comercios, traperías, tiendas de compraventa, locales de espectáculos públicos o de reunión.

c) Hoteles, pensiones, fondas, casas de huéspedes o de dormir, posadas, paradores, mesones, cafés, bares o tabernas.

d) Casas de baños, piscinas, evacuatorios, lavaderos y abrevaderos.

e) Plazas de toros, estadios, parques, jardines y campos de deportes.

f) Colegios, escuelas y demás centros públicos o privados de enseñanza.

g) Peluquerías e institutos de belleza.

h) Vías públicas, mercados, mataderos y cementerios.

i) Aguas potables, negras, estancadas y residuales, pozos negros y antihigiénicos; y

j) Alimentos y bebidas.

Artículo 267.

Toda infracción de carácter sanitario será comunicada al dueño del lugar o establecimiento en que se observe, quien vendrá obligado a subsanarla en el plazo que para ello le sea fijado.

Además de la acción inspectora que ejerzan los funcionarios municipales, cualquier persona o entidad podrá denunciar por escrito, ante la respectiva Tenencia de Alcaldía, o en casos urgentes a la dirección del Laboratorio municipal, las contravenciones o deficiencias que afecten a dicha materia.

Artículo 268.

Sin perjuicio de las demás vacunaciones preventivas que las autoridades sanitarias puedan declarar obligatorias en cualquier momento, todos los niños que residan en la capital deberán ser vacunados contra la viruela y la difteria antes de los seis meses de edad, en la primera, y del año en la segunda.

La revacunación será obligatoria cada siete años hasta los treinta, en la antivariólica, y al año, una sola vez, en la antidiftérica.

Artículo 269.

Los directores de escuelas públicas, colegios o liceos particulares no admitirán en sus clases a los alumnos que no estén vacunados, ni a los que se hallen enfermos o convalecientes de enfermedades infecciosas. Tampoco admitirán mayor número de los que en condiciones de higiene quepan en el local.

Artículo 270.

Todos los médicos en ejercicio comunicarán al Laboratorio municipal las enfermedades infectocontagiosas que observen y sean de declaración obligatoria con arreglo a las disposiciones sanitarias vigentes.

Los inspectores del Servicio de Epidemiología de este centro efectuarán su comprobación y dispondrán las medidas profilácticas que deban adoptarse, sin que los inquilinos del cuarto o familiares del enfermo puedan eludir su

cumplimiento. Estas medidas podrán comprender el traslado del enfermo a hospitales de aislamiento, así como el picado, blanqueo o desinfección de las habitaciones que aquel haya ocupado.

Artículo 271.

Los propietarios de casas, titulares de industrias, gerentes o administradores de locales, y los inquilinos de viviendas, están obligados a efectuar diariamente el aseo y limpieza de las habitaciones, y a evitar en ellas la existencia de olores perniciosos o insalubres.

Artículo 272.

No podrán ser habitados los locales que no reciban el aire directamente de la calle o de un patio suficientemente ancho, y los que tengan humedad que impida hacer la aireación conveniente.

Artículo 273.

En los salones de espectáculos, centros de reunión, cafés y demás locales en que sea frecuente la afluencia de público, deberán efectuarse periódicamente prácticas de desinfección o desinsectación.

Artículo 274.

Para efectuar la limpieza en los establecimientos públicos, locales de estudio o trabajo, deberán emplearse productos desinfectantes.

Las casas habitadas se conservarán interior y exteriormente en perfecto estado de limpieza.

Artículo 275.

Se prohíbe arrojar y depositar en los patios, corredores y pasillos todo lo que pueda producir humedad o mal olor.

CAPÍTULO II

Inspección de sustancias alimenticias

Artículo 276.

La inspección de sustancias alimenticias se regula por los Reales Decretos de 22 de diciembre de 1908 y 14 de septiembre de 1920 y disposiciones complementarias.

Artículo 277.

Queda prohibido, en interés de la salud pública:

1. Fabricar, almacenar y vender sustancias falsificadas o alterarlas.

2. Fabricar, almacenar, vender y anunciar en cualquier forma productos destinados a la falsificación de las sustancias alimenticias o encubrir fraudulentamente sus verdaderas condiciones.

3. Dificultar las operaciones analíticas o suministrar falsas indicaciones con el mismo fin.

4. Alterar el nombre, origen, naturaleza, uso, peso, volumen y precio de los alimentos y sustancias alimenticias.

5. Emplear pesas, medidas o instrumentos de comprobación falsos o inexactos.

6. Emplear papeles de estaño, aparatos, utensilios y vasijas que contengan proporción superior a la tolerada de plomo y arsénico; aparatos y vasijas que, construidos con metales de acción tóxica, no deban utilizarse para contener o preparar alimentos, y de las que, pudiéndose utilizar, según los casos, no se encuentren en el necesario estado de conservación.

7. Almacenar y vender alimentos en locales sin las debidas condiciones para su conservación.

8. Emplear agua que no reúna las condiciones de potabilidad y pureza en la preparación de alimentos y lavado de recipientes y vasijas destinados a contener medidas y productos alimenticios.

9. Emplear papeles y envases metálicos usados para envolver o contener sustancias alimenticias, de cualquier clase que estas sean; y

10. No adoptar cualquier medio adecuado para impedir la contaminación de alimentos.

Artículo 278.

Se considerará falsificación:

a) Toda modificación que se haga en la composición normal de las sustancias alimenticias destinadas a la venta, sin que el comprador sea advertido sobre ella de una manera clara y terminante; y

b) La venta de productos imitados que se toleren en casos especiales, cuando no aparezca su condición consignada, clara y ostensiblemente, en etiquetas, impresos o anuncios.

Artículo 279.

Las sustancias alimenticias, así como los papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionen directa o indirectamente con la preparación y venta de las mismas, tendrán las condiciones que en cada caso se consignan para definir el producto puro.

Artículo 280.

Salvo las tolerancias establecidas para mantener la posible concordancia entre los intereses de los consumidores y las exigencias de la industria y del comercio, no se admitirá ninguna otra, y se considerarán como fraudulentas las que evidencien sin estar expresamente autorizadas.

Artículo 281.

La inspección de sustancias privará a sus actos de todo carácter vejatorio o abusivo, evitará la suspensión de las transacciones comerciales y empleará la necesaria discreción para impedir que los industriales y comerciantes sean objeto por parte del público de injustas suposiciones.

Artículo 282.

La inspección podrá llevarse a cabo en las fábricas y en los comercios en cualquier hora de las dedicadas al trabajo y en las que se encuentren abiertos al público, sin que el dueño, representante o dependiente pueda oponerse a aquella.

Artículo 283.

Los inspectores acreditarán su personalidad por una tarjeta de identificación, y llevarán a todas las visitas un sello para lacrar, impresos para extender actas y los medios necesarios para recoger las muestras y practicar un examen preliminar de las mismas.

Artículo 284.

La toma de muestras, de oficio o a instancia de parte, tendrá lugar ante el dueño, representante, dependientes del establecimiento o testigos.

Artículo 285.

La cantidad de muestras que sea necesaria, cuando no esté contenida en recipientes, cajas o paquetes de origen de volumen o peso conveniente, se dividirá en tres partes iguales. Se empaquetarán o envasarán, lacrarán, sellarán o etiquetarán en forma que evite toda sustitución. Una de ellas quedará en poder del interesado, otra se empleará en la ejecución de los análisis, y la tercera quedará en depósito como garantía para el nuevo análisis a que diera lugar cualquier protesta por el interesado sobre los resultados analíticos comunicados por la Alcaldía.

Artículo 286.

Del acto de la toma de muestras se levantará acta por duplicado, que firmará el dueño, representante, dependiente o testigos que lo presencien, y el inspector encargado del servicio; entregándose un ejemplar al interesado y depositando el otro en el Laboratorio juntamente con las muestras.

Artículo 287.

En el acta constarán el nombre y apellidos, calidad y residencia del inspector, fecha y hora de la toma de muestras, nombre, apellidos, ocupación, domicilio o residencia de la persona en cuya fábrica, almacén o establecimiento se ha hecho la visita.

Si la muestra se tomare en la calle, se harán constar iguales antecedentes, el nombre y domicilio de las personas que aparezcan consignadas en los paquetes, vasijas, cajas o exterior de los coches, o sean conocidos como expedidores o destinatarios.

Artículo 288.

También constarán en el acta todas las observaciones que se crean pertinentes por el inspector o interesado, especialmente cuanto haga referencia a las marcas y etiquetas que aparezcan en las envolturas o recipientes, uniéndolas siempre que sea posible al ejemplar que ha de entregarse en el Laboratorio. Igualmente constarán la cantidad existente de mercancía y toda clase de indicaciones que permitan establecer la autenticidad de las muestras tomadas.

Artículo 289.

Negándose los dueños, representantes o dependientes a suscribir las actas, serán invitados a ello los testigos o agentes de la autoridad cuya presencia se reclame por el inspector.

Artículo 290.

Los inspectores adoptarán toda clase de precauciones para evitar cualquier error y conseguir que las tres muestras tomadas sean iguales en cada caso.

Artículo 291.

Si la toma de muestras se hiciere a petición de parte, se dividirán en cuatro iguales, y las actas se levantarán por triplicado.

Se entregará a la persona reclamante una de ellas y una muestra, que podrá utilizar, caso de disconformidad con el fallo del Laboratorio, cumpliendo las formalidades que para los análisis contradictorios establece el artículo 19 del Real Decreto de 22 de diciembre de 1908.

Artículo 292.

En presencia del género manifiestamente desprovisto de condiciones para el consumo, el inspector ordenará su inutilización en el acto, previa toma de muestras para garantía de la redacción del acta y de la oportuna resolución. Aquella será firmada por el interesado y el inspector, significando la firma de aquel su conformidad.

Si el comerciante se opusiere, decomisará el género y adoptará las medidas necesarias para evitar que sea vendido.

Artículo 293.

Las cantidades que aproximadamente deberán tomarse en concepto de muestras, según la naturaleza y condiciones de los alimentos, serán, como mínimo, por unidad, las siguientes:

- Vinos, cervezas, sidras y vinagres: medio litro, o botella de capacidad aproximada.

- Aguardientes, toda clase de bebidas alcohólicas y jarabes: medio litro, o botella de equivalente capacidad.

- Aceites: cuarto de litro, o botella de equivalente capacidad.

- Leche: medio litro, o botella de equivalente capacidad si se trata de leche esterilizada.

- Bebidas gaseosas: botella o sifón.

- Pan: trozos o panecillos de 120 gramos.

- Pastas alimenticias: 125 gramos.

- Productos de confitería: 125 gramos, o cantidad equivalente en cajas, paquetes, tarros o frascos.

- Azúcares: 125 gramos.

- Mieles: 200 gramos.

- Productos de pastelería: 125 gramos.

- Mantequilla, grasa de cerdo y grasas alimenticias diversas: 200 gramos.

- Quesos: siendo blandos, 200 gramos; 125 si son secos.

- Bebidas refrescantes: medio litro.

- Helados: 200 gramos.

- Hielo: un kilogramo.

- Aguas: dos litros.

- Cafés, tostados y verdes, en grano o molidos: 150 gramos, o paquete o caja de equivalente peso.

- Tés: 100 gramos, o paquete o caja de equivalente peso.

- Sucedáneos del café o del té: 100 gramos, o paquete o caja de equivalente peso.

- Chocolates y cacaos: 200 gramos.

- Sal de cocina: 100 gramos, o paquete, caja o frasco de equivalente peso.

- Azafranes: 10 gramos.

- Pimentón: 200 gramos.

- Pimienta, mostaza, canela, clavo, y en general toda clase de especias: 30 gramos.

- Conservas de toda clase: un bote, caja, tarro o frasco de menor tamaño.

- Pescados de toda clase, carnes, embutidos, jamones, en dulce o al natural, tocino y productos de salchichería: 150 gramos.

- Productos de supuesta aplicación antiséptica: líquidos, medio litro, o una botella de origen, y sólidos, 200 gramos o un paquete de origen.

- Papeles para envolver alimentos: 200 gramos.

Cuando no se disponga de muestras de botellas, sifones, botes, tarros, cajas o paquetes de origen, se deberán recoger:

a) Los líquidos, en botellas secas, limpias, enjuagadas con una pequeña parte de aquel y taponadas, cerrándose o taponándose con cierres nuevos.

b) Las materias grasas, pastosas y semifluidas, en frascos o tarros de boca ancha, limpios, secos, tapados con hoja de papel pergamino o parafinado, sujeto con bramante al cuello.

c) Las materias cuya desecación deba evitarse, como cafés, harinas y sal, en frascos de boca ancha, limpios y secos, provistos de tapón de corcho aseado y recubiertos con hoja de papel pergamino o parafinado, sujeto a la boca con bramante.

d) Los demás productos sólidos o en polvo, en papel blanco nuevo o saquitos de papel pergamino; y

e) Las muestras de aguas se tomarán en botellas esterilizadas, provistas de tapón de cristal o corcho nuevo y parafinado.

Artículo 294.

Si en caso de infracción no estuviese conforme la persona acusada con el dictamen del Laboratorio, podrá reclamar ante la autoridad local un análisis contradictorio en término de tercero día, a partir de la fecha en que se le notifique aquel.

El análisis contradictorio se llevará a cabo, sobre la muestra que dejó el servicio de inspección en poder del interesado, por el facultativo que libremente designe como perito de parte.

El procedimiento será el siguiente:

a) Demostrada ante la autoridad la capacidad legal del perito de parte, se personará este en el Laboratorio con la muestra que ha de utilizarse en el nuevo análisis.

b) El director del Laboratorio facilitará al perito el expediente a que dio lugar el análisis en litigio, y cuantas indicaciones le sean pedidas, y le pondrá en relación con el profesor que haya practicado y expedido la certificación.

c) Este hará relación al perito de parte de los procedimientos de análisis por él empleados, y los trabajos de investigación contradictoria (previa comprobación de la integridad de los precintos y sellos que tenga la muestra) se realizarán por aquel a presencia del primero, quien le proporcionará los elementos de trabajo que sean necesarios.

d) El resultado de este segundo análisis se hará constar por el perito de parte en certificación circunstanciada, en la que, juntamente con los datos obtenidos, deducidos del análisis, se consignará clara y concretamente la calificación que en su concepto merezca la muestra analizada; y

e) La certificación se entregará al director del Laboratorio para que, dentro de las veinticuatro horas, la tramite como corresponda.

Artículo 295.

Caso de desacuerdo entre los dictámenes del profesor del Laboratorio y el perito de parte, se nombrará un tercero, designado por el Gobernador civil de la provincia, que realizará su trabajo, en la forma prevenida, con toda clase de antecedentes y sobre la muestra del Laboratorio.

Artículo 296.

Si la disconformidad del interesado estuviere motivada por decisiones de los servicios de la inspección veterinaria, los peritos segundo y tercero habrán de ser también veterinarios.

Artículo 297.

Cuando se trate de resolver sobre el destino de reses sacrificadas, carnes o pescados frescos, se efectuará el nombramiento de perito dentro de las veinticuatro horas en que el dictamen sea notificado en forma.

Artículo 298.

Los trabajos relacionados con el estado de sanidad de las reses se llevarán a cabo en los gabinetes de inspección que, debidamente dotados de material, existirán en los mataderos públicos.

Artículo 299.

Si el hecho objeto de inspección reviste caracteres de delito o falta, se pasará el tanto de culpa a los tribunales ordinarios, y serán decomisados los géneros intervenidos.

Artículo 300.

También serán decomisados los productos destinados exclusivamente a la falsificación o a encubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos.

Artículo 301.

El decomiso se hará extensivo a las pesas, medidas o instrumentos de comprobación falsos o inexactos, y a los aparatos, utensilios o vasijas cuyas malas condiciones sean irremediables u ofrezcan algún mecanismo que pueda suponer tentativa o engaño realizado.

Artículo 302.

Los nombres y demás circunstancias personales de los que sean castigados por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos que preceden, se publicarán en los boletines municipales.

Artículo 303.

Cuando un producto denunciado como sospechoso resulte por el análisis de buena calidad, el Laboratorio expedirá la oportuna certificación para conocimiento del interesado, quien podrá hacerlo público si le conviniere.

CAPÍTULO III

Elaboración y venta de pan

Artículo 304.

El ejercicio de la industria panadera, en su triple aspecto de fabricación, venta y reparto de pan de todas clases, dentro del término municipal de Madrid, deberá ajustarse a los preceptos de esta ordenanza.

Artículo 305.

La ubicación de las tahonas y la instalación de la maquinaria se sujetarán a lo que se especifica en las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 306.

Las fábricas de pan habrán de hacerlo de todas clases y tener capacidad de producción no inferior a 10.000 kilogramos.

Artículo 307.

Los servicios de la fábrica tendrán los departamentos siguientes:

1. Uno, de hornos, de capacidad suficiente para instalar los que exija el volumen de producción de la fábrica, a fin de que se realice con facilidad el juego de palas y manejo de clavijares.

Los hornos podrán ser de plaza, giratorios o automáticos; pero será indispensable que sean todos de calefacción continua e indirecta, y se podrá emplear para calentar los hornos construidos de esta forma la clase de combustible que mejor convenga.

2. Otro, por cada especialidad, dedicado a moldeado de pan. Estos estarán contiguos a la nave de hornos, separados de ellos por medio de tabiques con puertas de comunicación conveniente y estratégicamente situadas para que se realice con facilidad el juego de palas y el acceso de una a otra nave sin peligro para el personal obrero.

Cada uno de los anteriores departamentos tendrá las dimensiones mínimas que permitan realizar el trabajo con holgura.

3. Otro, dedicado a máquinas amasadoras y refinadoras, de dimensiones suficientes conforme al sistema de máquina y especialidad de fabricación de que se trate, debidamente aislado del de moldeo por medio de tabiques, pero contiguo al mismo y con fácil acceso por huecos convenientemente colocados.

Para cada amasadora se instalarán dos grifos, uno de agua fría y otro de agua caliente, los cuales verterán dentro de aquella.

En la instalación de la maquinaria se observarán las disposiciones de seguridad referentes a transmisiones e instalaciones mecánicas y eléctricas.

4. Otro, destinado a depósito y conservación del pan, que tendrá la temperatura que permita mantener el producto en las debidas condiciones.

5. Otro, dedicado a la distribución del pan. Este departamento tendrá una superficie mínima de 26 metros cuadrados, y su menor dimensión no será inferior a cuatro metros.

Los tableros donde se deposite el artículo serán de madera sin pintar, a base de listones separados entre sí convenientemente para facilitar el enfriamiento del pan.

Los departamentos que quedan enumerados no podrán estar instalados en sótano, sino en semisótanos, planta baja o alta, siempre que reúnan las condiciones que determinan estas ordenanzas para la instalación de industrias en esas plantas. La comunicación entre dichos departamentos permitirá que puedan circular fácilmente los carrillos para transportar los clavijares y masa y funcionar debidamente la cinta sin fin u otro medio mecánico que obligatoriamente se utilizará para trasladar el pan desde el horno a los departamentos de conservación y distribución.

Tendrán los citados departamentos una altura de techo no menor de cuatro metros; el piso será de mosaico, cemento u otro material continuo; las paredes estarán revestidas de azulejos blancos, mármol u otro material vidriado hasta una altura de dos metros y medio, y poseerán todos luz y ventilación directa para que en ellos pueda realizarse cómodamente el trabajo con luz natural.

Por lo que se refiere a la cubicación y capacidad de ventilación en armonía con el número de operarios, se estará a lo que determinen las disposiciones generales vigentes.

6. Otro, depósito para harinas, perfectamente ventilado y sin posibilidad de humedades, que podrá estar emplazado en sitio inmediato al departamento de amasadoras y en el mismo plano superior. En el primer caso, el acceso de una a otra nave se hará por medio de carretillas para transportar los sacos. En el segundo tendrá que estar provisto de depósitos de madera sin pintar, cerrados herméticamente, y desde los cuales descenderá la harina a las amasadoras por medio de mangas u otros aparatos destinados a estos usos, y en cuyos depósitos podrá estar la harina sin envasar.

La capacidad de estos depósitos no podrá ser inferior a las necesidades del consumo de harinas de la fábrica durante diez días. Habrá asimismo una habitación destinada a guardar envases.

7. Si los combustibles empleados son sólidos, los locales donde se almacenen deberán reunir las condiciones exigidas para los almacenes de leñas y carbones, y si los combustibles son líquidos, se sujetarán a lo que señalan el capítulo XII de estas ordenanzas y el uso industrial de las Ordenanzas de la edificación; y

8. Otro, donde el personal de la fábrica pueda cambiarse de ropa. Este departamento estará en planta baja o piso, lo más distante posible de los obradores; tendrá ventilación directa y dimensiones adecuadas, y estará dotado de armarios individuales, instalados en forma que permita la debida separación de las ropas y asegure su ventilación y fácil limpieza. Las paredes estarán revestidas de azulejo blanco y piso de mosaico o cemento; el techo tendrá una altura mínima de tres metros.

Contiguo a este departamento habrá una instalación de urinarios, con retrete; lavabos y duchas aisladas, en número suficiente a juicio de la autoridad municipal, según el número de los obreros, las que estarán independientes de los servicios de urinarios y retretes.

Artículo 308.

Se dispondrá asimismo de instalación de conducción de agua caliente para que esta llegue a las amasadoras y demás departamentos donde se considere precisa, como lavabo, etc.

Artículo 309.

Toda fábrica estará dotada con un botiquín de urgencia.

Artículo 310.

Las condiciones del volumen, alturas, patios, etc., de los edificios destinados a la fabricación de pan se determinarán por las disposiciones aplicables de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 311.

Las aguas serán en su totalidad las de uso público, prohibiéndose las de pozo, y las fábricas estarán dotadas de uno o varios depósitos, capaces para contener la suficiente para el consumo de diez días.

Estos depósitos serán de modelo especial, que permita retirar fácilmente el sedimento que formen las materias arrastradas por el agua, y el orificio de salida para el líquido estará a una altura superior al espesor probable de dicho sedimento, cumpliendo además con cuantos requisitos exijan las disposiciones vigentes.

Artículo 312.

Los servicios de la fábrica, tales como descarga de combustibles y harinas, limpieza y otros, se harán por puertas independientes de las que tenga la fábrica para despacho de pan al público, y una vez realizado el servicio, se barrerán, limpiarán y recogerán los productos caídos en la calzada y aceras.

Artículo 313.

El pan de todas clases se elaborará con harina de trigo de primera calidad, levadura, sal y agua, con exclusión de otra materia o producto que no esté autorizado por las disposiciones sanitarias vigentes.

Artículo 314.

Las harinas reunirán las condiciones señaladas en los preceptos en vigor sobre calificación de alimentos.

Artículo 315.

El pan llevará el sello de la fábrica en que se haya elaborado, y la indicación de su peso.

Artículo 316.

La clasificación del pan se ajustará a las disposiciones vigentes, entendiéndose por pan de familia la clase de candeal que se elabore en piezas de 500 y 1.000 gramos.

Artículo 317.

La fabricación de pan dietético estará exenta de los requisitos señalados en estas ordenanzas, si bien su elaboración se ajustará a las normas que se señalen por el Ayuntamiento al otorgar la licencia correspondiente.

Artículo 318.

El personal dedicado a la fabricación de pan usará chaquetilla y delantal de lienzo blancos, que deberán conservar en perfecto estado de limpieza, y sufrirá igual reconocimiento sanitario que los repartidores.

Artículo 319.

No se concederán licencias de despachos de pan sin el previo informe del Consorcio de la Panadería y demás requisitos exigidos por la legislación vigente.

Artículo 320.

La venta de pan en los despachos se hará en las mismas condiciones que en las fábricas en cuanto a precio, peso y clases, y tanto aquellos como los de las fábricas reunirán iguales requisitos.

Artículo 321.

Las entidades, industriales y expendedores están obligados a tener, dentro del horario de venta, cuanto pan de familia se precise para el consumo del vecindario y clientela de cada establecimiento.

Artículo 322.

Todo el pan que se expenda directamente al público será envuelto en papel de seda o manila, que llevará la marca o nombre de la casa en que el pan se fabrica y del despacho donde se expende, de forma que no toque la parte impresa del papel.

Artículo 323.

Queda terminantemente prohibida la venta de pan ambulante, bajo la pena de ser decomisado. Se entenderá por venta ambulante la expedición en la vía pública o en cualquier otro lugar o local que no sean los despachos autorizados.

Artículo 324.

Todo pan que se ponga a la venta será fabricado en el mismo día.

Sin embargo, se autorizará la venta del pan fabricado el día anterior siempre que se expenda con la consiguiente rebaja de precios, debidamente separado del tierno y con anuncio al público de la diferente clase.

La venta de pan duro únicamente se autorizará para usos industriales o alimentación de animales, y se efectuará debidamente separado de las restantes clases.

Artículo 325.

Las personas encargadas de la venta del pan al público, tanto en los despachos como a domicilio, usarán: las primeras, chaquetilla y mandil o delantal blancos, y las segundas, blusas o guardapolvos de igual color, perfectamente limpios.

Artículo 326.

Los despachos reunirán las condiciones higiénicas que le son aplicables en la cuarta parte, título II, "Condiciones higiénicas del comercio", de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 327.

Los locales de los despachos de pan no podrán destinarse al ejercicio simultáneo de ninguna otra industria.

Únicamente se autorizará en ellos la venta en pequeña escala de bollos y productos similares, y otras sustancias o condimentos, como vinagre embotellado, sal en paquetes, etc.

En todo caso, el dueño del establecimiento deberá solicitarlo de la Alcaldía Presidencia, quien concederá la oportuna autorización si por el Laboratorio municipal se comprueba que existe la debida independencia entre los géneros.

Artículo 328.

El transporte de pan de las fábricas a los despachos, hoteles, cafés, bares, restaurantes, casas de comidas, establecimientos benéficos, etc., se efectuará a granel, sin envolver; pero se llevará en cestos de mimbre limpios y cubiertos con lienzos blancos.

Artículo 329.

El pan que se sirva al público a domicilio será transportado en cestos de mimbre cubiertos con lienzos blancos, e irá envuelto en papel de seda o manila en el que figura impreso el nombre de la fábrica donde se haya elaborado.

Artículo 330.

Para dedicarse al reparto de pan a domicilio es indispensable proveerse de un carné de identidad, expedido por el Ayuntamiento, en el que constarán las circunstancias siguientes: nombre y apellidos del interesado, domicilio, edad, fotografía, zona de reparto que tiene y fábrica o despacho donde está inscrito.

El carné será solicitado por el dueño de la fábrica o despacho, y en él se consignará el resultado de los reconocimientos sanitarios del titular.

Este reconocimiento se practicará por los médicos epidemiólogos del Laboratorio antes de la expedición del carné, y podrá repetirse periódicamente cuando la autoridad municipal lo estime conveniente.

Artículo 331.

Los fabricantes estarán obligados a formular ante la Corporación municipal las oportunas declaraciones de las carreras que están afectas a sus establecimientos, en las que harán constar las zonas de reparto que comprende cada una y el pan de todas clases que reparten.

También harán constar en dichas hojas los repartidores de pan por mayor que tengan en sus respectivas casas para servir a sus sucursales, hoteles, restaurantes, cafés, bares, casas de comidas, etc.

Artículo 332.

Para distinguir los repartidores por mayor de los de a domicilio, deberán llevar aquellos en los cestos que utilicen una chapa indicando que se trata de reparto a sucursales.

Artículo 333.

Se prohíbe la introducción de pan procedente de otros términos municipales, a excepción de los pueblos de la zona consorciada o el que introduzcan los comerciantes que tuvieran reconocido este derecho.

Artículo 334.

La Alcaldía Presidencia y los tenientes de alcalde, por sí o por medio de los agentes a sus órdenes, serán los encargados de efectuar la comprobación del precio del pan, que se hará de una manera constante e ininterrumpida.

Artículo 335.

El margen de tolerancia en el repeso del pan familiar será del 4 por ciento en los lotes no inferiores a diez piezas, y en piezas sueltas el margen será del 8 por ciento.

Artículo 336.

En toda fábrica o despacho habrá una báscula fija o automática, con un juego de pesas debidamente contrastadas en ambos casos.

Las básculas tendrán una capacidad mínima en armonía con la comprobación que deba realizarse en ellas.

Artículo 337.

Si una hornada resulta con falta de peso, se autorizará su venta siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Que el fabricante ponga el hecho en conocimiento de la Tenencia de Alcaldía respectiva.

b) Que la venta se efectúe en el despacho de la fábrica; y

c) Que se anuncie al público por medio de carteles la falta de peso que tenga y la rebaja con que se expende, la cual no podrá ser inferior a cinco céntimos en kilo.

Con independencia de la baja en el precio, el público tendrá derecho a que se le complete el peso con pan de igual clase, o se le abone en metálico el importe de la falta.

Artículo 338.

La acción para denunciar la falta de peso del pan será pública, se podrá ejercitar por cualquier ciudadano, requiriendo a tal efecto la presencia en el establecimiento de un agente de la autoridad, o por medio de acta firmada por dos testigos y el dueño del despacho.

Artículo 339.

Las Tenencias de Alcaldía tramitarán cuantas denuncias reciban de particulares, siempre que sean hechas con arreglo al procedimiento señalado, de igual manera que las formuladas por los agentes municipales, e informarán a los denunciantes de la resolución que sobre ellos recaiga.

Los denunciantes no podrán interesar premio alguno de las multas que por cualquier concepto se impongan con motivo de estos servicios.

Artículo 340.

Las defraudaciones, tanto en el peso como en la calidad del pan, se castigarán con las multas máximas que autoricen las disposiciones vigentes.

La reincidencia reiterada en la misma falta determinará la clausura del despacho y fábrica, que habrá de ser acordada por el Ayuntamiento, a propuesta de la superioridad, si a este le estuviese reservada tal facultad.

Artículo 341.

Los repartidores de pan a domicilio o sucursales, hoteles, cafés, restaurantes y demás establecimientos señalados en estas ordenanzas que contravengan las disposiciones que en la misma se señalan, serán castigados con multas o con la retirada del carné, según la importancia y la reiteración de la falta.

Artículo 342.

En el plazo de un año, contado a partir de la aprobación de esta ordenanza, deberán acomodarse las actuales fábricas a las condiciones mínimas fijadas en este cuerpo legal.

Artículo 343.

Los fabricantes que quieran aumentar su capacidad de producción, así como los que soliciten nuevas licencias o cambio de nombre, excepción hecha de cuando se trate de sucesiones de herederos forzosos, vendrán obligados a establecer sus fábricas en las condiciones señaladas en estas ordenanzas.

CAPÍTULO IV

Establecimientos del ramo de la alimentación

Prescripciones generales

Artículo 344.

El Laboratorio municipal, a través de sus servicios de inspección química o veterinaria, vigilará las condiciones de salubridad de toda clase de géneros alimenticios que se expendan al público.

Asimismo dispondrá que se separen de la venta cuantos artículos presenten señales de alteración o corrupción, y denunciará a la autoridad competente cualesquiera infracciones que en este sentido se cometieren.

Artículo 345.

La vigilancia del Laboratorio abarcará la higiene de los locales en que se ejerza la industria, para comprobar el cumplimiento de las ordenanzas, especialmente la prohibición de almacenar y vender alimentos en lugares que carezcan de las condiciones impuestas en las de la edificación, título XI, apartado 2.2, "Condiciones higiénicas del comercio".

Artículo 346.

Las tiendas y demás dependencias, incluso las cuevas, deberán hallarse en perfecto estado de limpieza y con la ventilación necesaria, además de la instalación de agua corriente en alguno de los departamentos.

Artículo 347.

Para la autorización y funcionamiento de todos los establecimientos del ramo de la alimentación será condición indispensable que por la Inspección Sanitaria municipal se compruebe si tanto los locales como la instalación, enseres o elementos de la industria reúnen las debidas condiciones de salubridad e higiene; sin perjuicio de las inspecciones que sobre los locales o elementos de trabajo, portadas, etc., corresponden a los servicios técnicos municipales.

Artículo 348.

Todo el personal que intervenga de algún modo en los expresados establecimientos, deberá estar sano, limpio y aseado, y cuando se estime necesario, se le exigirá el certificado o carné sanitario, sometiéndole a cuantas comprobaciones se juzguen oportunas por la inspección sanitaria del Laboratorio.

Artículo 349.

Para poder simultanear dos o más actividades en un mismo local, en los casos no previstos en estas ordenanzas, será necesario que la Inspección General de los Servicios Técnicos determine que no existe incompatibilidad y que el local cuenta con la amplitud suficiente para tener los géneros debidamente separados.

a) Pescaderías.

Artículo 350.

El despacho de pescados se hará en tiendas aisladas, en las que se prohíbe simultanear toda actividad.

Artículo 351.

En estos establecimientos podrán expenderse pescados de las diferentes especies, verificándolo en mostradores y agrupando sus distintas clases, rodeado del hielo indispensable para mantenerle en buen estado de conservación.

También se les faculta para expender arenques y pescados en escabeche, que mantendrán en sus cubetas de origen.

Artículo 352.

No se permitirá colocar el género fuera del filo de la fachada ni de manera que moleste al público.

Los expendedores, bajo su responsabilidad, prohibirán que el comprador toque los pescados, anunciándolo así en sitio visible.

Artículo 353.

Se prohíbe el lavado excesivo del pescado, y envolver este en papeles impresos, sucios o antihigiénicos.

Los expendedores mantendrán sus manos y ropas con toda la limpieza que permita el servicio durante el despacho.

Las balanzas y pesas estarán bien limpias y contrastadas, así como los demás utensilios necesarios.

El vendedor comprobará el peso siempre que lo exija el comprador; en otro caso, se aplicarán las prescripciones al efecto establecidas.

Artículo 354.

Los precios de las distintas clases y especies de pescados, y la licencia de apertura, se expondrán en lugar visible del establecimiento.

b) Tiendas de comestibles.

Artículo 355.

En estos establecimientos habrá necesariamente:

a) Perfecto aseo.

b) Separación conveniente de las distintas especies.

c) Tablero superior de mármol en el mostrador.

d) Si poseen cueva para el depósito o almacenamiento de productos alimenticios, estas se hallarán en buen estado de saneamiento, exentas de humedades y con pavimento rígido de espesor suficiente para evitar la presencia de roedores; y

e) Básculas y medidas dispuestas de manera que el público pueda comprobar el peso siempre que lo crea conveniente.

Artículo 356.

Se prohíbe en estas tiendas:

a) Colocar embutidos y otros géneros en la parte exterior ni en las entradas del establecimiento, que molesten al público.

b) Alterar o adulterar las sustancias alimenticias.

c) Vender frutas y pescados frescos o remojados.

d) Expender comestibles en la vía pública; y

e) Vender en ambulancia carnes, embutidos y pescados.

Artículo 357.

Las mantecas y embutidos que se expendan en estas tiendas estarán sujetas a lo que determinan los artículos 423, 424 y 425 de este cuerpo legal.

Artículo 358.

El queso, cualquiera que sea su clase, corresponderá, por su origen, fabricación y calidad al nombre con que se exponga a la venta, y estará en buen estado y sin adulterar.

Artículo 359.

El aceite de oliva será puro, sin mezcla alguna, aunque sea inofensiva para la salud.

Las distintas especies de este artículo se venderán con su nombre propio, sin adulteración ni aun para rebajar el precio. Se conservará en recipientes adecuados que no sean de cobre o plomo, aleación o material que puedan hacerle nocivo o le comuniquen mal olor.

Artículo 360.

El vinagre natural será de vino y sin mezcla alguna.

El artificial se venderá con su propio nombre, indicándose su composición y origen.

Se prohíbe la venta de vinagre reforzado con ácidos extraños, como el acético, clorhídrico, etc., ni con otra sustancia, y se castigará toda clase de adulteración.

Artículo 361.

En los establecimientos similares a las tiendas de comestibles (almacenes de coloniales, mantequerías, pastelerías, charcuterías, etc.) se observarán las prescripciones señaladas para aquellas en cuanto pueda afectarles.

Artículo 362.

Los despachos de comestibles y similares estarán separados de otra actividad o comercio. De no existir incompatibilidad entre ambas, a juicio de la Inspección General de los Servicios Técnicos, la comunicación será por la parte posterior del mostrador, y no por la destinada a la permanencia del público.

Artículo 363.

En estos establecimientos solo podrá venderse vinos o licores que estén embotellados y precintados, prohibiéndose la venta de lejía, petróleo y sustancias similares.

c) Despachos de caza menor, aves y huevos.

Artículo 364.

Los locales para la venta de caza menor, aves y huevos estarán sometidos a la inspección y vigilancia de las carnes en general, y a las que se dicten para mantener en buen estado la caza y las aves.

Artículo 365.

Se prohíbe desollar la caza y desplumar las aves en los despachos, en la acera o en la vía pública.

Para autorizarse estas operaciones en el establecimiento es preciso que cuente con departamento especial, que reúna las siguientes condiciones:

a) Estará fuera de la vista del público.

b) Se hallará debidamente aislado.

c) Tendrá paredes y pavimentos impermeables.

d) Contará con ventilación necesaria; y

e) Poseerá servicio de agua corriente.

Artículo 366.

Para conservar aves y caza sacrificadas en el establecimiento existirá un armario frigorífico de suficiente capacidad para las necesidades de la industria.

Artículo 367.

Los huevos de venta estarán sobre paja limpia. Las separaciones de los distintos tamaños serán de cristal, indicándose en cada una de ellas su precio y calidad.

Se prohíbe la venta de los alterados o que tengan partido su caparazón.

Artículo 368.

No podrán colocarse las banastas ni cajas de manera que molesten al público o impidan la entrada en los establecimientos.

Artículo 369.

La venta de huevos en otras tiendas del ramo de la alimentación precisará las siguientes condiciones:

a) Que por la Inspección Sanitaria del Laboratorio se determine la ausencia de incompatibilidad.

b) Que el local posea la amplitud suficiente; y

c) Que exista separación eficaz con los demás géneros.

d) Despachos de frutas y verduras.

Artículo 370.

Estos establecimientos estarán sometidos a la inspección y vigilancia que rige para la venta de sustancias alimenticias, ejerciéndose principalmente en cuanto se refiere al estado de madurez, conservación de los géneros que se expendan y limpieza del local.

Artículo 371.

Se prohíbe poner a la venta frutas macadas, alteradas o en estado de putrefacción, aunque se anuncien con precio inferior al corriente.

Artículo 372.

Será castigada la exposición de géneros con caracteres de alteración que puedan pasar inadvertidos al comprador, y se sancionará con el máximo rigor en caso de reincidencia.

Artículo 373.

No podrán expenderse lejías, petróleos, jabones u otras sustancias que por su olor y contacto sean perjudiciales a las frutas y verduras.

Sin embargo, se permitirá la venta de lejía por botellas enteras, debidamente lacradas o precintadas, en evitación de posibles derrames y contaminaciones.

Artículo 374.

Para simultanear la venta de frutas y verduras con las de géneros propios de las cacharrerías, existirá en el local espacio suficiente y separación eficaz entre los distintos géneros de ambas industrias, bien por la existencia de tabique divisorio, o por contar con mostradores independientes.

e) Cafés, bares, casas de comidas, tabernas, etc.

Artículo 375.

El personal del establecimiento estará sano, limpio y aseado, y caso de enfermedad, no reanudará el servicio sin previa certificación del médico que acredite no existe peligro de contagio.

Artículo 376.

Se adoptarán las medidas oportunas para evitar que haya moscas u otros insectos.

Artículo 377.

Queda prohibido colocar en los mostradores aperitivos y demás sustancias alimenticias, que deberán exponerse al público dentro de vitrinas para evitar la contaminación, no solo de los insectos y moscas, sino del polvo.

Artículo 378.

Se protegerán las botellas de agua con tapones automáticos, y las de jarabes y licores, con dispositivos de corcho y metálico.

La vajilla y demás utensilios estarán en perfecto estado de limpieza.

Artículo 379.

En estos establecimientos no podrán despacharse más fiambres y embutidos que los que se sirvan como aperitivos para ser consumidos dentro del local.

Artículo 380.

Las instalaciones de cafeteras exprés deberán solicitarse igual que los elementos de trabajo en los establecimientos industriales.

Artículo 381.

Si se sirven pescados, mariscos u otros elementos fritos a la vista del público, deberán disponer de los sistemas adecuados de aireación, salida de humos y gases producidos, para evitar se propaguen por el local y sus proximidades.

Artículo 382.

El vino será puro, bien elaborado, sin mezcla alguna ni materia colorante extraña destinada a su conservación o aumento de la fuerza alcohólica.

Artículo 383.

Este artículo corresponderá, por su estilo, aroma y gusto, a la clase y calidad de su procedencia.

No se tolerará adición alguna, sea yeso, alumbre, piedras luminosas u otras mezclas cualesquiera.

Artículo 384.

Se considerará insalubre todo vino que posea más de dos grados de sulfato potásico, o 50 centígrados de alúmina por litro.

Artículo 385.

Se prohíbe el encabezado de los vinos con alcohol que indique la presencia del amílico o de patata, o con alcohol puro en cantidad que exceda en 2 por ciento del que ordinariamente marcan los de origen.

Artículo 386.

Sin perjuicio de imponer a los contraventores el máximo de la multa que corresponda, serán decomisados los siguientes vinos:

a) El artificial.

b) El aguado y después encabezado; y

c) El adulterado.

Si la adulteración constituyere delito, la autoridad municipal pasará el tanto de culpa a los tribunales ordinarios.

Artículo 387.

El aguardiente y los licores estarán fabricados con alcohol puro de vino, y no contendrán sustancia alguna que altere su calidad o condiciones de salubridad.

Artículo 388.

Se perseguirán la adición de sustancias extrañas y las indicaciones en los rótulos que tiendan bajo cualquier concepto a cometer fraude por engaño.

Artículo 389.

Las imitaciones deberán expenderse como tales, expresándolo así en los rótulos o prospectos con caracteres y tipos de letra destacados.

Artículo 390.

El vino, vinagres y aguardientes se conservarán siempre en recipientes adecuados, sin ser de cobre, plomo, aleación o material que suministre al líquido compuesto nocivo, o le comunique mal olor.

f) Venta de hielo.

Artículo 391.

La manipulación, transporte y empleo del hielo se verificará con la máxima limpieza, para evitar que el mismo pueda ser contaminado y portador de gérmenes nocivos para la salud pública. A estos efectos, el transporte del hielo no podrá verificarse mezclado con otras mercancías, sino tendrá que serlo en camiones o vehículos forrados de cinc y que permitan la limpieza diaria.

Artículo 392.

Queda terminantemente prohibido depositar las barras de hielo en la vía pública o en el suelo de los establecimientos, ya que deberán ir directamente desde los vehículos de transporte a las cámaras o recipientes donde deben ser guardadas.

El cargado deberá verificarse envuelto en paños blancos, para evitar el roce con la cabeza y manos de los cargadores.

Puede admitirse el empleo de harpilleras para aislar la humedad; pero siempre que entre ellas y las barras lleven un paño blanco.

Artículo 393.

Se prohíbe la trituración de hielo en la vía pública a base de martillazos o cualquier otra forma de hacerlo, ya que, proyectándose los trozos de hielo fuera de los cajones o recipientes donde está depositado, después pueden ser recogidos del suelo, con grave peligro para la salud pública.

TÍTULO IX

Régimen de carnes, mantecas y embutidos

Artículo 394.

Comprenderá el régimen de carnes todo cuanto afecte al suministro de este artículo al vecindario, su adquisición y venta, introducción y circulación de especies foráneas, la regulación de precios conforme a las normas vigentes, la fijación de las condiciones que hayan de reunir los establecimientos dedicados a la venta y su vigilancia desde el punto de vista sanitario.

Artículo 395.

Los servicios que se prestarán en el Matadero serán los siguientes:

- Venta voluntaria de las reses que en pie o muertas se consignen en la factoría municipal.

- Suministro de carnes a los tablajeros.

- Sacrificio de reses.

- Transporte de carnes.

- Elaboración obligatoria de toda clase de despojos comestibles.

- Industrialización voluntaria de cueros, pieles, tripas y sebos

- Compraventa, con carácter voluntario, de despojos, cueros, pieles y demás subproductos.

- Servicio de cámaras frigoríficas.

- Seguro de decomisos.

- Esterilización y destrucción de carnes y subproductos.

- Reconocimiento sanitario de toda clase de carnes foráneas.

- Mercado y matanza de aves; y todas cuantas se regulen en las ordenanzas anejas al presupuesto municipal.

Artículo 396.

La organización, dirección e inspección del régimen de abastecimiento de carnes y de los servicios del Matadero, así como cuanto afecte a la marcha económica y administrativa de esta dependencia, será encomendada a la Alcaldía Presidencia o a un concejal delegado de esta.

Artículo 397.

En el Mercado de Ganados y Carnes del Matadero se admitirán para su contratación todas las reses y carnes que presenten ganaderos, comisionistas, tratantes y cuantos legalmente puedan vender reses y carnes.

Artículo 398.

Las contrataciones de reses y carnes serán intervenidas por la autoridad municipal, estando obligados los compradores y vendedores a formalizar diariamente declaraciones juradas, que serán registradas en la correspondiente sección de la Oficina de Servicios Comerciales del Matadero.

Artículo 399.

En dichas declaraciones se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del comprador y vendedor, número, clase, especie y procedencia de las reses y carnes contratadas, y precio a que se han vendido.

La falsedad de los datos consignados en las declaraciones juradas se castigará con multas de 100 a 500 pesetas.

Artículo 400.

Todas las contrataciones de reses y carnes, con expresión de los correspondientes precios, se expondrán diariamente en la Oficina de Servicios Comerciales, cuya dependencia se encargará de darles la publicidad necesaria.

Artículo 401.

Las sociedades de tablajeros e industriales libres deberán realizar las adquisiciones de reses y carnes en la forma que a continuación se indica:

1. Todas las especies de ganado que entren por su pie en el Matadero serán contratadas en vivo o en canal. La contratación del ganado en vivo se realizará en el Mercado de Reses del Matadero.

2. Las reses que vayan a venderse en canal y las sacrificadas fuera de la localidad se contratarán en el Mercado de Carnes del Matadero, en el que ingresarán a nombre y por cuenta de los entradores hasta que sean adquiridas por los carniceros.

3. Serán de cuenta de los vendedores los gastos que originen el ganado o las carnes hasta que sean adquiridas por los carniceros, debiendo estos últimos industriales abonar todos los arbitrios, derechos e impuestos que se devenguen desde el indicado momento hasta que sean entregadas las carnes en sus despachos.

Artículo 402.

Todas las transacciones de reses y carnes se realizarán en la bolsa de contratación del Matadero, cuyos locales se cederán a las asociaciones de ganaderos y carniceros e industriales libres. Asimismo se habilitará local para el establecimiento de una sucursal bancaria.

Artículo 403.

Las adquisiciones de reses y carnes que efectúen las sociedades e industriales libres deberán concertarse preferentemente con las asociaciones de productores y la Factoría del Matadero.

Si por las sociedades o particulares se prescindiera del factaje para la adquisición de reses, podrá la Alcaldía Presidencia decretar la proporcionalidad en que unas y otros deban comprar el ganado de cada clase consignado en la factoría.

Artículo 404.

Se prohíbe la reventa de carnes en las naves del Matadero, y por los establecimientos de la localidad, a toda clase de entidades e industriales, incluso al factaje.

Artículo 405.

La contratación de despojos se realizará por "*hijuela*", es decir, sin elaborar. Los derechos de elaboración serán abonados por los compradores de dichos productos.

Las cotizaciones de despojos guardarán la necesaria relación con los precios del ganado de que procedan, teniendo en cuenta sus calidades, de forma que a cada aumento o disminución de estos corresponda automáticamente la elevación o rebaja del valor de los despojos. A este efecto se nombrará una Comisión encargada de establecer anualmente las escalas de cotizaciones de ganado que, con los correspondientes precios de despojos, hayan de regir durante las épocas de verano e invierno. Estas escalas, una vez aprobadas por la Comisión, serán de obligada observancia para vendedores y compradores, castigándose su incumplimiento con las sanciones que establezca la legislación vigente en materia de abastos.

La Comisión de referencia será presidida por el señor Concejal Delegado del Matadero o funcionario de esta dependencia en quien delegue, y estará integrada por representantes de entradores y casqueros.

Artículo 406.

El suministro de carne se realizará únicamente:

a) Por las sociedades de carniceros que estén legalmente constituidas en la fecha de vigencia de este régimen.

b) Por las nuevas sociedades de tablajeros que se constituyan, siempre que estas entidades tengan carácter cooperativo.

c) Por los carniceros que, no perteneciendo a las sociedades antes mencionadas, realicen sus compras individualmente.

d) Por aquellos industriales que tengan contratos de suministro con los establecimientos o servicios dependientes del Estado, provincia o municipio, siempre que se limiten a surtir dichos establecimientos; y

e) Por las asociaciones, cooperativas, sindicatos y demás organizaciones constituídas exclusivamente por productores o consumidores. Estas entidades expenderán la carne al público en despachos de su propiedad, y estarán obligadas, las primeras, a abastecer sus establecimientos con el ganado remitido por sus asociados únicamente, y las segundas, con las carnes procedentes de las reses que se sacrifiquen a su nombre en el Matadero de Madrid.

Artículo 407.

Cada una de las sociedades de tablajeros a que se refieren los apartados a) y b) del artículo anterior deberán suministrar a sus asociados todas las especies de ganado que se contraten en el Matadero, y estarán obligadas a sacrificar diariamente las cantidades de reses que se consideren suficientes para tener debidamente abastecidos los establecimientos de aquellos.

Artículo 408.

A las entidades que no cumplieren la obligación señalada en el artículo anterior, se les impondrán las sanciones que se acuerden, y en caso de reincidir en el abastecimiento anormal o de producir un desabastecimiento total de los despachos, se propondrá a la superioridad se retiren con carácter transitorio o permanente, según los casos, las correspondientes licencias para el funcionamiento de los establecimientos de sus asociados.

Artículo 409.

Tanto la obligación de abastecimiento como el régimen de sanciones a que se refieren los artículos que preceden se harán extensivos a los industriales que sacrifiquen directamente o se surtan de la factoría.

Artículo 410.

La introducción de carnes frescas, saladas, adobadas, refrigeradas o congeladas se ajustará a las condiciones y requisitos que establece la legislación vigente. Estas carnes deberán ser conducidas obligatoriamente al Matadero para su reconocimiento sanitario, en cuya dependencia se las proveerá del documento o marca que acredite haberse realizado la inspección. Se exceptuarán de este trámite las carnes que vengan destinadas al consumo de particulares, siempre que se trate de pequeñas partidas y sean reconocidas en las oficinas subalternas de Arbitrios.

Artículo 411.

La carne de reses muertas en lidia en la plaza de toros de Madrid se venderán exclusivamente en carnicerías especiales, con la indicación de "carne de reses de lidia".

La venta de carne de caballo, mulo, etc., podrá realizarse siempre que los industriales se ajusten a las normas que señale la legislación vigente, debiendo expenderse estas carnes en despachos especiales, con la indicación de "carne de caballo" y con la prohibición de expenderla en los Mercados.

Artículo 412.

La introducción y circulación de carnes por la capital se verificará obligatoriamente en los autocamiones municipales, exceptuándose únicamente aquellas que vayan en tránsito al Matadero o de una a otra inspección, siempre que los vehículos particulares reúnan las mismas condiciones sanitarias que los municipales.

Artículo 413.

La introducción de despojos comestibles o industriales se realizará con sujeción a los requisitos que determine la legislación vigente, debiendo ser reconocidos obligatoriamente en el Matadero toda clase de despojos comestibles que no se destinen al consumo directo de los introductores.

Artículo 414.

El incumplimiento de los preceptos contenidos en los artículos anteriores será sancionado con el decomiso de la mercancía, que, previo reconocimiento sanitario, será vendida públicamente, entregándose su importe a los agentes o funcionarios municipales que hubiesen realizado el decomiso.

Artículo 415.

La venta de toda clase de carnes y sus derivados se realizará en establecimientos denominados tablajerías o salchicherías, cuya instalación y funcionamiento se ajustarán a las normas siguientes:

En las tablajerías deberán expenderse carnes de las diferentes especies de ganado. Las salchicherías se dedicarán a la venta exclusiva de carnes y derivados del cerdo.

La venta de carnes se hará en mostradores independientes, agrupando las distintas clases en la forma siguiente:

Vacuno mayor, lanar mayor, vacuno menor, lanar menor, terneras, cerdo.

Cuando en estos establecimientos, además de las carnes mencionadas, se expendan embutidos y jamones, lo verificarán en el mostrador destinado a la venta de carne de cerdo.

Artículo 416.

Los despachos deberán atenerse en su construcción e instalación a las condiciones que se señalan en el título III, "Condiciones higiénicas del comercio", de las vigentes Ordenanzas de la edificación.

No se concederá licencia para tablajería sin los requisitos siguientes:

a) Deberán tener de mármol blanco todo el mostrador, los escaparates y el zócalo de las paredes hasta la altura de los colgadores, donde existan, y a 1,60 metros de alto en el resto del establecimiento.

Los despachos existentes que en lugar de tener en sus paredes zócalos de mármol lo tengan de azulejo, podrán subsistir en tal forma siempre que este sea blanco, de acoplamiento perfecto y se hallen además en buen estado de conservación.

b) Los cierres serán metálicos y estarán provistos de una rejilla de ventilación.

c) Los mostradores tendrán un ancho aproximado de 0,75 m, provistos en su borde externo de un parapeto de cristal, sujeto con barras metálicas niqueladas, que aisle las carnes del contacto del público.

d) Poseerán instalación de cámaras frigoríficas de capacidad y potencia suficientes para la conservación de las carnes, debiendo hallarse los aparatos frigoríficos en perfecto estado de funcionamiento. Se impedirá que las carnes estén en contacto con el hielo.

e) Los colgadores o escarpias que se hallen encima de los mostradores lo estarán a una altura prudencial, para que los productos expuestos no puedan ser tocados por el público.

f) Existirá habitación independiente y capaz para el oreo, con ventilación suficiente; y

g) Será obligatoria la instalación de agua para la limpieza y aseo del local.

Artículo 417.

Las carnes podrán ser colocadas en la parte interior del mostrador o en la tienda; pero nunca entre las puertas del establecimiento. Los expendedores evitarán, bajo su responsabilidad, que ningún comprador llegue a tocarlas, anunciándose en lugar bien visible tal prohibición.

Artículo 418.

Las carnes estarán cubiertas, y muy especialmente en verano, con paños blancos muy limpios.

Los expendedores, a su vez, mantendrán sus manos y ropas, que serán de telas lavables blancas, con toda la limpieza que permita el servicio durante el despacho.

Artículo 419.

Las máquinas, balanzas y pesas estarán muy limpias y contrastadas, conservándose asimismo los demás utensilios necesarios en condiciones excelentes de limpieza. El vendedor está obligado a comprobar el peso siempre que lo exija el comprador, observándose y aplicándose en este caso los preceptos de estas ordenanzas.

Artículo 420.

En lugar visible del establecimiento se expondrán, con caracteres bien legibles, los precios de todas las clases de carne de las distintas especies que se expendan, así como también el lugar de procedencia.

Independientemente se pondrán sobre las piezas expuestas en el mostrador los precios de cada una, con indicación de su clase.

No se permitirá la venta de carne picada con anterioridad, debiendo hacerse estas operaciones a presencia del comprador que lo solicite y en la cantidad que este interese.

Artículo 421.

Cuando en las tablajerías salchicherías la elaboración de salchichas y morcillas se lleve a cabo en el propio establecimiento, deberá disponer este de locales independientes, destinados a embutidero, cuyo pavimento y zócalos serán los mismos que los prescritos para el despacho, disponiéndose además de una mesa amplia, con tablero de mármol, para las manipulaciones precisas.

Artículo 422.

Los despachos de salchichería no podrán expender carnes frescas. Su venta se limitará a las carnes de cerdo saladas, adobadas e industrializadas.

La instalación de estos despachos se ajustará a las condiciones exigidas para las tablajerías, pero acomodadas a las necesidades de aquellos, por lo que no será obligatoria la instalación de cámara frigorífica, salvo que el volumen de las existencias lo exigiese.

No se permitirá la instalación de carnicerías, salchicherías ni despachos de despojos a menor distancia de 500 metros del mercado más próximo.

Artículo 423.

Los embutidos en piezas, ristras o envasados, fabricados con carnes del país, llevarán marchamos de garantía de 25 milímetros de diámetro, los cuales serán de latón para los productos puros, y de hojalata para los de mezcla, estampándose o consignándose en cada marchamo el nombre de la fábrica de procedencia y la palabra "puro" en los embutidos confeccionados únicamente con carne de cerdo, y la palabra "mezcla" en aquellos que contengan carne de cerdo y bovino.

Para la conservación y condimento de embutidos no se permitirá la utilización de otros elementos que los autorizados por las disposiciones sanitarias en vigor.

Artículo 424.

Los embutidos que procedan de fuera deberán traer una certificación sanitaria de origen del modelo oficial, en la cual deberán consignarse de una manera clara y precisa la procedencia y peso de los embutidos y la calidad y salubridad de las carnes con que se han elaborado. Las cajas en que vengan estarán precintadas, y pasarán para su reconocimiento pericial a la oficina correspondiente.

Si del examen resultara identificada la partida con la certificación en peso, número y calidad, podrá expenderse al público. En caso contrario, después de oir al interesado, será decomisada, inutilizándola si se hallare en malas condiciones higiénicas.

Artículo 425.

La grasa o manteca de cerdo que se expenda al público habrá de ser pura y sin alteración alguna, desechándose de la venta como alimento la que se halle rancia, la que por su sabor, olor u otro carácter indique la procedencia de la fusión de restos de jamones, de animal enfermo o alimentado en malas condiciones para la salubridad o para el gusto, y toda la que contenga otra materia grasa distinta en mezcla.

Artículo 426.

Los despachos de despojos de vacuno y lanar se instalarán con independencia de todo otro establecimiento. Reunirán condiciones similares a las exigidas en las tablajerías; pero subordinadas a las necesidades de la industria de despojos. Podrán, por tanto, estar excluidas de la obligación de poseer cámara frigorífica si el volumen de las existentes no lo exigiese. Se les aplicará, sin embargo, las prescripciones impuestas a los establecimientos incómodos, insalubres y peligrosos.

Artículo 427.

Las propuestas de regulación de precios de venta al público de toda clase de carnes, ya se sometan a la aprobación de la Comisión Permanente o se resuelvan por la Alcaldía en los casos en que esta sea autorizada, de conformidad con las disposiciones en vigor, deberán contener el detalle que se señala en cada uno de los conceptos siguientes:

1. Coste y gastos del ganado, que comprenderá:

a) Precio de las reses en el Mercado del Matadero.

b) Gastos de todas clases hasta que las carnes sean entregadas en los despachos; y

c) Beneficio industrial concedido.

2. Valor en venta de las carnes y subproductos, que abarcará lo siguiente:

a) Importe de los subproductos, valorados a los precios corrientes del mercado.

b) Despiece de las reses con arreglo a las diferentes clases y categorías de carnes más generalmente establecidas en el comercio; y

c) Peso de cada una de las distintas clasificaciones, y precio a que deban venderse.

Artículo 428.

El beneficio industrial, la clasificación de las reses en sus diferentes clases de carnes y el peso de cada una de estas se fijarán de acuerdo con la representación de los industriales, a fin de que las regulaciones puedan hacerse de manera automática.

Artículo 429.

Los precios de venta al público de toda clase de despojos se fijarán teniendo en cuenta los de cotización de estos productos en el Matadero, los gastos que se ocasionen hasta que la mercancía sea puesta a la venta y el beneficio industrial concedido. Los gastos y el beneficio industrial se determinarán de acuerdo con la representación de los industriales.

Artículo 430.

Los servicios de la Sección Sanitaria funcionarán bajo la inspección y responsabilidad del personal veterinario municipal, que actuará en el Matadero a las órdenes directas del director gerente del establecimiento.

Artículo 431.

Todo el ganado que ingrese en el Mercado de reses para su contratación deberá estabularse en las naves de esta dependencia hasta que sea vendido para su sacrificio en el Matadero o para el abastecimiento de otras localidades.

Artículo 432.

La estabulación de las reses se verificará independientemente para cada clase de ganado, y del cuidado y alimentación de este se encargarán los dueños de las reses o sus representantes y dependientes, no siendo responsable la Administración municipal de las faltas de ganado que pueda producirse.

Artículo 433.

La adquisición de piensos podrá realizarse en los almacenes del establecimiento; pero estarán autorizados los dueños o introductores del ganado para que, si lo estiman conveniente, introduzcan juntamente con sus reses la cantidad de piensos que se juzgue necesaria para la manutención de los mismos durante el tiempo de su estabulación, no pudiendo ser objeto de contratación o venta el sobrante, si lo hubiere, y sin que, en caso de resultar insuficiente la partida introducida, puedan adquirir cantidades supletorias a otra persona que no sea el concesionario del suministro.

Artículo 434.

La oficina administrativa del Matadero vendrá obligada a llevar un libro registro, en el que se consignará el número de reses que diariamente ingrese y salga de los establos, con indicación del nombre del dueño, así como los derechos que se deban percibir por el disfrute de los mismos.

Artículo 435.

Las operaciones de matanza y carnización de reses serán dirigidas e inspeccionadas por inspectores veterinarios, y estarán encomendadas al personal de Matarifes.

Artículo 436.

La matanza de todas las clases de ganado empezará a las ocho de la mañana en invierno y a las siete en verano. Si cualquier circunstancia imprevista impidiere que la matanza se realizase a las horas anteriormente indicadas, la dirección adoptará las medidas necesarias para evitar el desabastecimiento del vecindario.

Artículo 437.

El sacrificio de reses se realizará única y exclusivamente con los instrumentos destinados a tal objeto.

Artículo 438.

No se permitirá en el Matadero la realización de práctica alguna que sea atentatoria a la higiene pública o de las carnes.

Artículo 439.

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

Artículo 440.

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

Artículo 441.

Una vez sangradas las reses, se procederá a descornarlas, realizándose esta operación por el nacimiento del pelo, al objeto de no depreciar el valor de los cueros, e inmediatamente se verificará la operación de las patas.

Artículo 442.

El desuello se hará con esmero especial, cuidando de que no queden adheridas a la piel porciones de carne o grasa, que evitarían el buen aspecto que deben tener las canales, realizándose el desuello de la cola hasta las últimas vértebras cosígeas.

Artículo 443.

La separación de la cabeza se hará entre el hueso occipital y la primera vértebra y capas musculares, siguiendo el borde de la mandíbula.

Artículo 444.

Inmediatamente después de desolladas las reses vacunas, se procederá a la evisceración, arrancando los órganos torácicos (pulmones, corazón) y abdominales (panza, intestinos, hígado, bazo, páncreas) con las envolturas naturales y la grasa que llevan adheridas. El diafragma o entraña se cortará en redondo por la parte ligamentosa, de forma que quede adherida al pecho la parte muscular (pilares medianos, pito y pilares laterales).

En la cavidad abdominal se dejarán los riñones y la grasa de envoltura, quitando todos los vasos sanguíneos que se adhieran al espinazo.

También se separarán el esófago y la tráquea del cuello, que irán con el pulmón y corazón, limpiándose la gotera del cuello y la entrada del pecho, donde radican los grandes vasos sanguíneos que regulan la circulación de la cabeza.

Las extremidades se cortarán: las anteriores, por la articulación de las rodillas, en su unión carpometacarpiana, y las posteriores, por el corvejón, en su unión tarsometarsiana.

En las hembras, además de los órganos pelvianos (matriz, vagina, etcétera), se quitarán las mamas hasta llegar a la aponeurosis amarilla abdominal. En los machos se quitarán el pene y los testículos, dejando, sin embargo, en los costados los pellugones de sebo de la región inguinal.

Estas vísceras deberán ser reconocidas en la nave por la inspección veterinaria, sin cuyo requisito no podrán ser enviadas al taller de mondonguería.

Artículo 445.

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

Artículo 446.

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 la nave de oreo.

Artículo 447.

La matanza de terneras se hará por degollación, realizándose las demás faenas de igual forma que la indicada para el ganado vacuno mayor, pero dejando la piel adherida a la carne, puesto que es costumbre de nuestro mercado que estas reses salgan del Matadero acorambradas.

Artículo 448.

La separación de cabeza y patas se hará lo mismo que en el ganado vacuno mayor, siendo asimismo análogo el procedimiento de evisceración, si bien en las terneras se sacará de la región cervical el timo o molleja.

Artículo 449.

La carnización de lanares se realizará previo degüello de las reses, y una vez 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 desprender la piel del cuello y cabeza.

Artículo 450.

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 la operación llamada aparejar.

Artículo 451.

En las canales deberán quedar los riñones con su cubierta de sebo, y en las de los corderos jóvenes se dejará el timo o molleja, tanto en el cuello como en la entrada del pecho.

Los órganos genitales externos se cortan; pero en los machos se dejarán los testículos, y en las hembras jóvenes no se arrancarán las ubres.

Artículo 452.

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

Artículo 453.

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

Artículo 454.

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

Artículo 455.

Sobre estos carrillos se hará la extracción de vientres y asaduras en la forma siguiente: se sacan todos los órganos del pecho y del vientre, pero se dejan los riñones con su capa grasosa; al sacar las vísceras del vientre, se hará de forma que no se arranquen las pellas de manteca que tienen adheridas a sus paredes. De los intestinos solo se sacarán el epiplón y los pellugones de grasa correspondientes a esta serosa.

La canal del cerdo tiene la cabeza, con todos sus órganos, y las cuatro patas.

Artículo 456.

La elaboración de todos los despojos comestibles se realizará única y exclusivamente en la Mondonguería municipal, previo reconocimiento sanitario de dichos productos.

Artículo 457.

Para facilitar la distribución y demás operaciones subsiguientes a la elaboración de los despojos correspondientes a una misma entidad o industrial, se concederá a estos uno o varios de los departamentos en que se divide la Mondonguería, pudiendo agruparse en un solo taller los productos de varios industriales hasta completar la cantidad máxima que pueda prepararse en ellos.

Artículo 458.

Los despojos comestibles serán integrados por los órganos que a continuación se indican, que serán entregados a las sociedades e industriales tablajeros, para su venta a los casqueros, en las condiciones siguientes:

Vacuno mayor:

La cabeza se cortará por el casquete cerebral (trozo de los huesos occipital y parietal), y se extraerá el seso con todas sus envolturas. Se seccionará el maxilar inferior (quijada) al nivel de la arcada molar, sacando la lengua con todas sus adherencias laríngeas, formándose estos tres lotes: primero, seso sin glándula hipófisis; segundo, lengua con todas sus adherencias hiodiana y laríngea (sin tiroides), y tercero, cabeza con todas sus adherencias musculares.

Las asaduras rojas están compuestas del pulmón con la tráquea, pilar aponeurótico del diafragma, corazón sin pericardio e hígado sin vejiga de la hiel.

Los callos están integrados por los cuatro revertorios gástricos (panza, bonete, librillo y cuajar), limpios de contenido alimenticio, descarnados del revestimiento seroso, y depósitos de sebo raspados y libres de la mucosa.

La cordilla, o sea los trozos de intestino grueso (colon, ciego y recto), limpia de su envoltura serosa y depósito de sebo.

El bazo.

El morro, compuesto de la región labionasal, cortado al nivel de los supranasales.

Las patas, o sean las extremidades anteriores y posteriores, cortadas a nivel de la articulación carpiana (rodilla) y tarsiana (corvejón), con piel, pero sin pezuña.

Vacuno menor (ternera):

La cabeza se entregará sin desollar y con todos los órganos que encierra.

Las vísceras se prepararán como en el vacuno mayor.

Ganado lanar:

El despojo rojo está formado por la cabeza con todos sus órganos (seso, lengua, etc.), revestida de piel y sin cuernos; pulmón, corazón (sin pericardio) e hígado sin vejiga de la hiel.

La cordilla está integrada por los reservorios gástricos e intestino ciego.

Las patas, o sean las cuatro extremidades, cortadas como en el ganado vacuno.

Ganado de cerda:

La elaboración de los despojos de las reses de cerda se realizará en la mondonguería de la nave de matanza de esta clase de reses, pero con personal de los salchicheros, debiendo estos operarios enviar los despojos al taller de elaboración con los requisitos precisos para que pueda saberse en todo momento de la res de que proceden.

Artículo 459.

La preparación de los despojos industriales (tripas, sebos, cueros y pieles) se realizará en los talleres de la Mondonguería municipal o en los locales particulares habilitados para dicha clase de explotaciones.

Artículo 460.

La preparación de dichos productos en los talleres municipales deberá llevarse a cabo por personal de los industriales, no siendo, por tanto, responsable la Administración municipal de las condiciones en que se obtengan los productos, ni de las faltas que de estos puedan producirse.

Los industriales de referencia satisfarán las tarifas establecidas por utilización de los indicados servicios, a cuyo efecto el encargado de la sección comunicará diariamente a la Administración del Matadero el detalle de los productos preparados y los nombres y apellidos de los interesados, a fin de que puedan cobrarse los derechos devengados.

Artículo 461.

Los veterinarios examinarán cuidadosamente todas las reses sacrificadas y las que se hubiesen introducido de otros mataderos, para cerciorarse de sus buenas condiciones para el consumo, a cuyo efecto deberán practicar cuantos reconocimientos juzguen necesarios con este fin.

Artículo 462.

Si en este examen se aseguran de que alguna res no reunía las condiciones necesarias para ser destinada al consumo, procederán 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, realizarán el examen que proceda en la sección correspondiente, y emitirán dictamen.

Si el dueño o encargado de alguna res manifiesta disconformidad con la resolución facultativa, podrá nombrar un veterinario que por su cuenta, y previa autorización de la dirección del Matadero, verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no hubiese conformidad entre los peritos, la dirección del Matadero resolverá la discordia.

Artículo 463.

La dirección del Matadero 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.

Artículo 464.

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 del Matadero, expidiéndose al interesado una copia del mismo, autorizada con el visto bueno del jefe de la sección que dictamine.

Artículo 465.

A medida que se practiquen los reconocimientos, se irán marcando las reses declaradas sanas.

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 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.

Artículo 466.

Una vez practicado el reconocimiento en canal, podrán ser desprendidas las vísceras y despojos, destinando al consumo los que resulten sanos, y decomisando los que careciesen de salubridad.

Artículo 467.

Las reses de cerda, además de reconocimiento en canal, serán objeto de examen triquinoscópico antes de ser autorizada su salida para el consumo.

Artículo 468.

Las reses de otra cualquier especie que en el reconocimiento en canal fueran objeto de duda de su salubridad, también serán objeto de estudio en la sección del Laboratorio o del Matadero.

Artículo 469.

Terminadas las operaciones de degüello y reconocimiento en canal, serán conducidas todas las reses a las naves de oreo, en las que permanecerán durante el tiempo que determinen las disposiciones legales.

Artículo 470.

El ingreso del ganado vacuno en las naves de oreo será 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 referencia.

Artículo 471.

Las salas de oreo, antecámaras y cámaras frigoríficas estarán sometidas, en el aspecto sanitario e higiénico, a la vigilancia del director y personal veterinario, y en lo que se refiere a la parte mecánica estarán encomendadas al ingeniero municipal afecto al Matadero y personal a sus órdenes.

Las salas de oreo, antecámaras y cámaras frigoríficas estarán destinadas a las carnes y productos para la exacción de derechos de Matadero.

Artículo 472.

Las salas de oreo serán utilizadas gratuitamente por los dueños de las reses procedentes de animales sacrificados en el Matadero. Las carnes que sean destinadas a su conservación en las cámaras frigoríficas deberán permanecer previamente en la sala de oreo durante las horas que determine la inspección veterinaria.

Artículo 473.

En las salas de oreo no podrán estar depositadas las carnes más tiempo que el necesario, a juicio del director, para que adquieran la rigidez muscular y el buen aspecto comercial. Pasado este tiempo, será aplicada la tarifa

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

Artículo 474.

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 no podrá hacerse sino después de una permanencia prudencial en la antecámara.

Artículo 475.

En caso de aglomeración en las antecámaras y cámaras, el director podrá ordenar la extracción de las carnes que hayan permanecido más tiempo, y su transporte a las tablajerías.

Artículo 476.

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

Salvo circunstancias especiales, que determinará el director, la temperatura oscilará entre más de uno y tres grados en las cámaras frigoríficas, y entre más de cinco y ocho grados en las antecámaras.

Artículo 477.

La instalación frigorífica funcionará diariamente 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 doce y media.

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

Artículo 478.

Estará prohibido:

a) La entrada en las antecámaras y cámaras frías a cualquier persona, siempre que no se trate de los propios industriales o de sus representantes.

b) La entrada en la sala de máquinas y depósitos de hielo.

c) Fumar, escupir y arrojar cualquier desperdicio en las instalaciones frigoríficas.

d) Depositar en las naves vestidos, alimentos, líquidos y otros objetos no autorizados por el director del Matadero.

e) Introducir sin previo permiso ninguna modificación en las disposiciones de las celdas y ganchos; tocar los canales de aire, cerrar o abrir los registros y tocar los utensilios o aparatos de alumbrado eléctrico.

f) Utilizar los pasillos para realizar trabajos o depositar efectos; y

g) Sacudir en seco y lavar con chorro de agua dentro de las cámaras frías. Solo se utilizarán para la limpieza trapos húmedos.

Artículo 479.

Los que contravengan las disposiciones contenidas en el artículo precedente serán responsables de los perjuicios causados a los aparatos, a las instalaciones o a las mercancías depositadas.

Artículo 480.

La Administración municipal no será responsable de los cambios y faltas de productos que puedan ocurrir en las naves de oreo, antecámaras y cámaras durante las horas en que permanezcan abiertas, ya que durante este tiempo los productos depositados deberán ser vigilados por los industriales o sus representantes.

Artículo 481.

El veterinario inspector podrá hacer salir inmediatamente de la instalación frigorífica toda carne averiada, previniendo al propietario.

Artículo 482.

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

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

Artículo 483.

El transporte y la carga y descarga de todas las carnes que se consuman en esta capital se realizará en automóviles municipales y en aquellos otros de propiedad particular que reúnan las condiciones precisas para garantizar la higiene y seguridad de las carnes durante su transporte.

Artículo 484.

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 se realice con las debidas garantías de peso, para lo cual llevará un recibo con el nombre del tablajero, el número de las reses y el peso de estas o de sus cuartos en la báscula del Matadero. Estos recibos serán expedidos por los papeleteros de cada romana, y al hacer las entregas deberán ser firmados por los tablajeros, los cuales indicarán cuantas anormalidades hubiesen 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 director de las faltas advertidas.

En el transporte de canales realizado por los autocamiones particulares, la Administración municipal declina toda responsabilidad en la empresa.

Artículo 485.

Los mozos de carga y descarga deberán hacer estas operaciones en forma que ofrezca las mayores garantías higiénicas para las carnes, a cuyo efecto la ropa especial de trabajo de que dispongan deberán renovarla periódicamente.

Artículo 486.

Tanto los automóviles como los mozos repartidores serán constantemente vigilados en su aspecto higiénico por el personal veterinario del Matadero.

Artículo 487.

Todo el ganado enfermo o atacado de enfermedades infecciosas o sospechosas se enviará inmediatamente a la Sección de Lazareto, donde será objeto de un detenido reconocimiento.

Artículo 488.

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

Artículo 489.

Los gastos que originen las reses en esta sección serán abonados por el ganadero o entrador de ellas en el Matadero.

Artículo 490.

El sacrificio de las reses totalmente curadas se verificará en las naves generales de degüello, y el de las reses enfermas se realizará en departamentos especiales. La inspección veterinaria determinará si las carnes, previa esterilización, pueden ser consumidas, o si, por el contrario, procede su inutilización total.

Artículo 491.

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 de esterilización de carnes.

Artículo 492.

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

Artículo 493.

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 del Matadero.

Artículo 494.

La venta de carnes esterilizadas se realizará en la forma y con las garantías que acuerde el Ayuntamiento.

Artículo 495.

Todas las operaciones de esterilización se efectuarán bajo la inspección de la dirección del Matadero.

Artículo 496.

Las carnes y subproductos procedentes de reses decomisadas, y todo el ganado que muera en el establecimiento o llegase muerto en los vagones de origen, serán destruidos en el quemadero de la Sección Sanitaria. Estas operaciones serán dirigidas por el personal veterinario.

Artículo 497.

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, los que abonarán los derechos establecidos por utilización de estos servicios.

Artículo 498.

La entrega y venta de estos productos se realizará en las condiciones que determine la dirección del Matadero.

Artículo 499.

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.

Artículo 500.

Las operaciones de limpieza de establos, naves de matanza y oreo, mondonguería, cámaras, vehículos de transporte, etc., serán dirigidas por los inspectores veterinarios, e inspeccionadas y vigiladas por el conserje del Matadero, que será el encargado de distribuir el personal que deba realizar dichas operaciones.

Artículo 501.

El funcionamiento, conservación y entretenimiento de todas las instalaciones mecánicas y eléctricas (frigoríficos, teléfonos, instalaciones eléctricas, generadores de vapor, calderas, maquinaria de las naves de estabulación, matanza, oreo, mondonguería, fundición de sebos, tripería, secadero de cueros y pieles, lazareto, montacargas, básculas, camiones, tuberías de agua y vapor, etc.) serán dirigidos por un ingeniero municipal y realizados por el personal afecto a cada una de las indicadas secciones. Este personal estará a las órdenes del director del Matadero.

Artículo 502.

La dirección del Matadero no reconocerá otra personalidad propietaria de las reses que a los entradores de ellas, con quienes se entenderá directamente para toda clase de operaciones.

Artículo 503.

Los dueños del ganado estarán obligados a permanecer en el Matadero durante las operaciones de venta y carnización de las reses, pudiendo nombrar representantes que en su ausencia pueden resolver los incidentes que surjan.

Artículo 504.

Para que los intereses ganaderos estén debidamente garantizados en las operaciones de peso, se nombrarán representantes de dichos elementos a propuesta del Sindicato de Ganadería, Asociación de Entradores u otros similares.

Los ganaderos no asociados nombrarán también sus representantes. Estos nombramientos se harán a propuesta de los que de ordinario sacrifiquen más de la mitad de las reses indispensables para el abastecimiento del vecindario.

Artículo 505.

Los representantes ganaderos asociados o libres estarán reconocidos como tales por el Ayuntamiento; pero percibirán sus sueldos de quienes representen.

Artículo 506.

Tendrán obligación de comunicar a la dirección su conformidad o disconformidad cón los servicios prestados, y facilitarán diariamente a la Sección Comercial del Matadero relación detallada de cuantas operaciones hayan realizado sus representantes, y a la Administración, cuantos antecedentes e informes relativos a sus funciones les sean exigidos.

Artículo 507.

Los tablajeros también podrán nombrar sus representantes tanto en las compras de ganado como en las operaciones de matanza de reses y preparación de despojos.

Artículo 508.

Estarán obligados a designar representantes en las naves de romaneo, para que en todo momento estén garantizados sus intereses.

Artículo 509.

Estos nombramientos deberán estar autorizados por el Ayuntamiento, y sus poseedores tendrán idénticas obligaciones para con la Administración y los tablajeros que las que en esta ordenanza se establecen para los representantes ganaderos.

TÍTULO X

Mercados

CAPÍTULO I

Prescripciones generales

Artículo 510.

No podrán instalarse mercados de ninguna clase sin autorización del Ayuntamiento. La concesión se ajustará a las normas que rijan en cada momento.

Artículo 511.

El Ayuntamiento percibirá un canon, que se fijará en cada caso.

Artículo 512.

Los mercados otorgados en régimen de concesión revertirán al Ayuntamiento al expirar el plazo de aquélla.

Artículo 513.

La instalación de puestos de todas clases se ajustará a las condiciones establecidas según la industria a que se destinen.

Artículo 514.

No se permitirá la instalación de industrias de carnicerías, salchicherías, casquerías, pescaderías, aves, huevos y caza y fruterías dentro del radio de 500 metros, que es la zona de influencia asignada a los mercados.

Tampoco se permitirá la instalación de puestos en la vía pública dentro de dicha zona de influencia.

Artículo 515.

El Ayuntamiento ejercerá permanentemente la intervención administrativa y sanitaria del mercado.

Artículo 516.

Todo mercado dispondrá de instalación de cámaras frigoríficas adecuadas a la importancia y necesidad del mismo.

Artículo 517.

Los mercados de abasto se clasificarán en centrales y de distrito o barrio.

Artículo 518.

Bajo la denominación de mercados centrales se comprenderán aquellos en los que deban ser presentados para su reconocimiento y venta por mayor todos los productos que sean objeto de contratación en cada uno de ellos.

Artículo 519.

Los mercados de distrito o barrio solamente se destinarán a la venta por menor de artículos alimenticios y cuantos de toda clase autorice el Ayuntamiento.

Artículo 520.

La administración de los mercados reservará una parte de los puestos para la venta por menor, con objeto de poderlos alquilar por días a los introductores que deseen expender por sí sus géneros.

Las horas de abrir y cerrar los mercados en las distintas épocas del año se acordarán por la autoridad municipal, y serán anunciadas al público y a los vendedores por toque de campana.

Durante las horas de clausura no se permitirá a los expendedores ni al público entrar en los mercados ni introducir o extraer efectos de ninguna clase.

Artículo 521.

El inquilino de un puesto no podrá hacer variaciones en la disposición del mismo, mi colocar clavos, corchetes o tablas, sin el permiso del jefe del mercado.

Tampoco podrán colocar mercancías, envases ni otra clase de bultos encima de las cubiertas de los puestos.

No se permite extender las mercancías fuera del perímetro o demarcación de cada puesto, ni interceptar en ellas el paso de las calles, debiendo estas hallarse siempre expeditas entre los frentes de los mostradores,

Se prohíbe echar paja, papeles, plumas o desperdicios de cualquier género en las calles interiores de los mercados.

No se dejará en los puestos sustancia alguna que produzca mal olor o que pueda perjudicar las condiciones higiénicas del local.

Se prohíbe encender fuego dentro de los puestos, bajo ningún pretexto, permitiéndose solamente en invierno un calentador para los pies.

Tampoco podrán estacionarse de pie o sentados en dichas calles los vendedores ni sus dependientes, obstruyendo el tránsito.

Se prohíbe anunciar a gritos la naturaleza o precio de las mercancías, ni llamar a los compradores que se hallen parados delante de otros puestos.

Se prohíbe igualmente la venta o depósito de materias inflamables, como la pólvora, objetos fabricados con ella, aceites minerales y toda clase de sustancias que puedan ocasionar explosión o incendio.

Artículo 522.

Son obligaciones de los inquilinos de los puestos:

a) Mantener los mismos en el mayor estado de limpieza y condiciones higiénicas.

b) Recoger los desperdicios y los objetos inutilizados o inservibles que les correspondan en cubos metálicos, que se entregarán para su vaciado a los encargados de la limpieza.

c) Adoptar el medio de cajas o jaulas para la venta de animales vivos.

d) Partir con serrucho, y no a golpe de cuchillo, los huesos, sentándose los tajos sobre durmientes a propósito.

e) Cerrar diariamente los puestos y comprobar si han sido tomadas las precauciones debidas en evitación de posibles incendios.

f) Limpiar diariamente, y lavar una vez al menos cada semana, con disolución de hipoclorito de sal o sosa los utensilios utilizados por los vendedores de carne, embutidos, aves, pescados, etc.; y

g) Cualesquiera otros actos de índole análoga.

Artículo 523.

No se permitirá en los mercados:

a) La entrada de mendigos, músicos, gimnastas y demás individuos que ejerzan esa o análoga industria en la vía pública.

b) El estacionamiento de los demandaderos en las calles interiores, que solo acudirán cuando se les llame a prestar sus servicios.

c) Fijar carteles o letreros en los muros interiores y exteriores, y todos aquellos objetos que tiendan a hacer desaparecer la limpieza de sus diferentes partes.

Artículo 524.

Las fuentes establecidas en el interior de los mercados estan destinadas exclusivamente para el uso de los inquilinos y dependientes de puestos, permitiéndose solamente al público beber al pie de las mismas.

Artículo 525.

Cuantas quejas deseen formular los compradores en orden a la calidad, peso y estado de las mercancías, y dificultades o inconvenientes hallados, se presentarán en la oficina de la Intervención del Mercado, la cual, previo examen de las pruebas pertinentes, y oídas las manifestaciones de ambas partes, impondrá el correctivo que proceda; sin perjuicio de dar cuenta a las autoridades competentes, si así se dedujese de la infracción.

Artículo 526.

No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, la autoridad municipal podrá examinar las mercancías adquiridas, interrogar a los compradores y comprobar si la calidad y peso de los géneros responden a los solicitados, y si se han respetado las normas que rigen la compraventa de las materias objeto de la misma.

CAPÍTULO II

Mercados centrales

Artículo 527.

Los mercados centrales funcionarán diariamente, a excepción de los domingos y días festivos.

Artículo 528.

No se permitirá en ellos la introducción de productos sin la presentación del documento acreditativo del pago de los derechos establecidos, que deberá extenderse a nombre del comisionista o introductor.

Artículo 529.

Una vez terminadas las operaciones de venta, la jefatura de mercados concederá a los industriales el tiempo que estime suficiente para la retirada o envío de productos, según que hayan sido vendidos para dentro o fuera de la localidad.

Transcurrida la hora señalada para la salida de géneros, no se podrá realizar ésta sin la autorización de la jefatura.

Los industriales que operen en los mercados deberán dejar sus puestos de venta, así como los productos que en ellos tengan, en las debidas condiciones de higiene y seguridad, a juicio de la jefatura del mercado.

Artículo 530.

La venta de productos en los mercados centrales únicamente podrá efectuarse por los elementos que a continuación se enumeran, por el orden siguiente:

Factoría municipal, asociaciones de productores, productores no asociados, comisionistas, industriales dedicados a la venta de productos por unidades y kilogramos; y cualesquiera otros autorizados por disposiciones especiales sobre la materia.

Artículo 531.

La factoría municipal no venderá otros productos que los que le sean consignados desde los centros productores.

Artículo 532.

Los productores asociados o libres expenderán solamente los géneros de sus afiliados o de su propiedad.

Artículo 533.

Los comisionistas contratarán libremente tanto los productos de su propiedad como los que reciban en comisión.

Artículo 534.

Los pequeños industriales dedicados a la venta de productos por unidades y kilogramos no podrán realizarlas por bultos completos, efectuándolas en cantidades de veinticinco en adelante, en el primero de los casos, si se trata de naranjas y limones, y por kilogramo las frutas, verduras y pescados.

Se destinará una parte del mercado, independientemente, para las operaciones de los industriales anteriormente mencionados.

Artículo 535.

Tanto la factoría municipal como los productores asociados o libres solamente podrán vender sus géneros a las entidades o industriales minoristas.

Artículo 536.

La adquisición de productos se realizará por las cooperativas de consumo, centros civiles y militares, establecimientos docentes y benéficos, industriales minoristas de Madrid y su provincia, hoteles, fondas, cafés y restaurantes, y por los mayoristas y minoristas de cualquier otra provincia.

Artículo 537.

Las entidades o industriales a que se refiere el artículo anterior se proveerán en las oficinas del mercado del documento de identidad que les permita el acceso a las naves de contratación.

Artículo 538.

A los vendedores en ambulancia o puestos fijos en la vía pública se les facilitarán además chapas numeradas, que obligatoriamente deberán llevar en sitio visible, tanto en las horas de mercado como durante el tiempo que dediquen a la venta de productos.

Artículo 539.

Los documentos de identidad expedidos a los industriales minoristas serán revisados anualmente, y se considerarán caducados cuando transcurra un mes sin que el interesado ejerza la industria, salvo cuando ésta se refiera a productos de temporada.

Artículo 540.

El horario de celebración de los mercados centrales, así como la entrada de géneros en los mismos, será el que en cada época del año se fije por la Alcaldía.

Artículo 541.

La venta de frutas y verduras de peso, incluyendo las naranjas y limones, se efectuará por bultos completos y con el mismo envase de origen, y las verduras de cuento se venderán por docenas o manojos, según su clase.

Artículo 542.

La venta de patatas se efectuará en el mercado central destinado a dicho producto, y en el de frutas y verduras.

Pescados

Artículo 543.

Al mercado de pescados deberá concurrir toda clase de pescados, mariscos y conservas envasadas en lata o barril de peso superior a cinco kilogramos.

Artículo 544.

La descarga del género se verificará por el sitio designado y por orden de llegada al mercado, prohibiéndose la permanencia de géneros en las naves de descarga, con el fin de evitar aglomeraciones de los mismos y dar facilidades para su transporte a los sitios de venta.

Artículo 545.

Terminada la descarga del pescado y su colocación en cada puesto, se procederá a su reconocimiento sanitario, no permitiéndose la entrada de compradores hasta que aquél no se haya practicado.

Arículo 546.

Bajo ningún pretexto se depositará el pescado en sitios de subasta por pujas a la llana.

Artículo 547.

El pescado que se deposite en los puestos fuera de las cajas se acondicionará convenientemente sobre soportes especiales, del modelo que se señale por la Dirección de Mercados.

Artículo 548.

El pescado sobrante de la venta se depositará en las cámaras frigoríficas, de las que será extraído diariamente una hora antes de comenzar el mercado.

Artículo 549.

Diariamente se anunciará en la tablilla del mercado la cantidad, clase y procedencia del pescado que habrá de ser objeto de venta.

Huevos y caza

Artículo 550.

Al igual que en el mercado de pescados, en el de huevos se expondrá en sitio visible de cada puesto la cantidad y procedencia del género, para conocimiento de los compradores.

Artículo 551.

Para evitar posibles confusiones, todos los envases de huevos serán precintados o marcados, empleando signo diferente cada industrial.

Artículo 552.

Antes de proceder a la venta de huevos y de caza, serán reconocidos los productos por los profesores veterinarios.

Artículo 553.

Durante la época de veda no se autorizará la entrada en el mercado de la caza que no venga acompañada de la guía de origen.

Artículo 554.

El personal del mercado pondrá la marca o marchamo que sirva de garantía a los detallistas al proceder a su venta al público.

Artículo 555.

La concesión de puestos en los mercados centrales se otorgará previa solicitud dirigida a la Alcaldía Presidencia, a la que se acompañarán los documentos siguientes:

Asociaciones de productores: dos ejemplares de los estatutos por que se rijan, legalmente autorizados.

Productores no asociados: certificado de la Alcaldía en que radiquen sus explotaciones, recibo de la contribución territorial, contrato de arrendamiento o aparcería y cuantos documentos se consideren necesarios.

Armadores de buques de pesca: recibo corriente de la contribución que satisfagan y certificación de la jefatura del puerto en que los barcos estén matriculados, con expresión de las características de cada uno y nombre del propietario, etc.

Si se comprobase que un armador recibe pescado no procedente de sus barcos, se dejará sin efecto la autorización para operar en el mercado.

Los comisionistas no tendrán obligación de acompañar a la solicitud el alta de contribución industrial, que habrán de presentar necesariamente en el mercado antes de empezar a operar en el mismo.

Artículo 556.

Una vez otorgada la concesión del puesto al interesado, se tomará razón de ella en la oficina del mercado, y por la jefatura se le asignará el lugar y espacio que haya de ocupar.

Artículo 557.

Tanto los productores no asociados como los comisionistas, deberán presentar trimestralmente en la oficina del mercado el recibo de la contribución que acredite estar al corriente en el pago de ella.

El incumplimiento de este requisito dará lugar a la anulación de la concesión.

Los concesionarios de puestos en los distintos mercados centrales llevarán obligatoriamente libros registros de transacciones, y enviarán diariamente a la oficina del mercado copia autorizada de las que hayan realizado.

Presentarán asimismo relación nominal de los dependientes a su servicio, con indicación de cuantos datos personales considere necesarios la dirección de mercados para la expedición del documento que acredite su personalidad.

Igualmente los comisionistas facilitarán relación de los remitentes de los productos a quienes representen, para que se les expida el documento que les permita el libre acceso al mercado.

Tanto ellos como sus representantes o dependientes acatarán cuantas órdenes o disposiciones les sean comunicadas, bien por la dirección, bien por el personal a sus órdenes, y serán responsables de las faltas que cometan sus dependientes.

Durante las horas de entrada de productos será obligada su presencia en el mercado, o la de un dependiente que les represente y se haga cargo de los géneros que lleguen a su consignación.

Al comenzar el mercado deberán tener sus puestos, así como los productos, en las necesarias condiciones de limpieza e higiene.

A no ser por insuficiente capacidad del puesto, ningún concesionario podrá dejar de exponer a la venta los géneros depositados en cámaras o almacenes.

Los pasos de acceso a los puestos se mantendrán en todo momento libres, y los envases serán recogidos y depositados bien dentro de aquellos en los locales destinados al efecto en cada mercado.

Artículo 558.

Dichos libros se ajustarán al modelo que la Alcaldía Presidencia apruebe, y serán debidamente diligenciados por la jefatura del mercado, la que, por sí o por medio del personal a sus órdenes, inspeccionará aquellos para comprobar la veracidad de sus asientos.

Artículo 559.

Queda prohibida la cesión, traspaso o subarriendo de puestos. Únicamente podrá autorizarse por la Alcaldía Presidencia la cesión cuando aquélla sea a favor de sucesores o herederos directos.

El incumplimiento de lo dispuesto en este artículo se castigará con la anulación de la concesión, y no se reconocerá al subarrendatario ningún derecho sobre el puesto.

Artículo 560.

Se declarará vacante el puesto en el que no se efectuasen operaciones por espacio de un mes, a no ser en casos justificados, a juicio de la jefatura.

Se entenderá que no efectúa operaciones el industrial que no cubra durante el año el promedio mínimo que se le fije por la Alcaldía.

Artículo 561.

La factoría municipal podrá facilitar envases a los remitentes siempre que aquellos ofrezcan las garantías necesarias.

En los centros productores donde sean varios los clientes de la factoría, se procurará consignar los envases al Ayuntamiento, siempre que este se comprometa a su distribución.

Cuando se trate de productores asociados, se consignarán a la Asociación, que se encargará de la entrega de aquellos.

En el caso de inutilización o pérdida de los envases imputables al remitente, se deducirá su valor de las liquidaciones por venta de productos.

Artículo 562.

La Sección Sanitaria tendrá a su cargo cuanto se relaciona con la higiene del mercado y la sanidad de los productores.

Artículo 563.

Se asignará a ella el personal veterinario que se considere necesario, el que tendrá como funciones primordiales las siguientes:

a) Reconocer toda clase de productos antes de comenzar su venta, procediendo, en presencia del dueño o representantes, a la inutilización de los que no reúnan las debidas condiciones de sanidad.

En el caso de que así lo soliciten los interesados, de toda inutilización se expedirá certificado, en el que se expresarán la causa de aquella y cuantos datos se juzguen necesarios. El original de dicho documento se archivará en la oficina del mercado.

b) Practicar durante la celebración del mercado la inspección de productos, especialmente a requerimiento de compradores y vendedores.

c) Inspeccionar los envases y vehículos de transporte, ordenando la inutilización de los primeros y prohibiendo el funcionamiento de los segundos si no reúnen condiciones sanitarias.

d) Cuidar de que tanto las dependencias del mercado como los puestos de venta se mantengan en el más perfecto estado de higiene.

e) Autorizar el documento que deberá acompañar a todo producto que haya de ingresar en las cámaras frigoríficas, tanto municipales como particulares.

f) Remitir a la Alcaldía mensualmente un resumen de los servicios prestados, consignando con especial detalle las inutilizaciones; y

g) Redactar anualmente una memoria comprensiva de todos los trabajos realizados, proponiendo las medidas que la experiencia del servicio aconseje en el orden sanitario.

CAPÍTULO III

Mercados de distrito o barrio

Artículo 564.

En estos mercados únicamente se realizarán operaciones de venta por menor de los productos mencionados en el artículo 519 de estas ordenanzas.

Artículo 565.

Las horas de venta al público serán las señaladas oficialmente para los establecimientos de cada clase.

Artículo 566.

La entrada de los géneros se efectuará a las horas y por el lugar que fije la administración del mercado.

Artículo 567.

En todos los mercados habrá una báscula oficial para las comprobaciones de peso que el público desee efectuar.

Artículo 568.

Los industriales conservarán el puesto en las debidas condiciones de aseo y limpieza, así como los útiles necesarios para cada industria.

Independientemente pondrán los precios en todos los artículos, según la clase.

Asimismo, los inquilinos de puestos y sus dependientes estarán provistos durante las horas de venta de blusas y delantales blancos en perfecto estado de limpieza.

Queda terminantemente prohibida la colocación de productos, envases u otra clase de bultos fuera del perímetro o en la cubierta de los puestos.

En los puestos dedicados a la venta de artículos alimenticios se fijará a la vista del público un cartel en gruesos caracteres con el precio de aquellos, quedando prohibido anunciar a voces tanto este como la calidad de los productos.

Artículo 569.

El alquiler de puestos en los mercados de distrito se solicitará mediante instancia dirigida a la Alcaldía Presidencia, que resolverá la petición previo informe de la Dirección de Mercados.

Artículo 570.

Una vez resuelta favorablemente la solicitud del puesto, por la Administración de Rentas y Exacciones se formalizará contrato de arriendo.

Artículo 571.

Se concederá preferencia en cuanto al alquiler de puestos a los productores asociados y libres que lo soliciten para la venta de sus productos.

Artículo 572.

El importe del alquiler de puestos se hará efectivo por meses anticipados si se trata de cajones, o por semanas, también adelantadas, en el de bancas o pavimentos.

Artículo 573.

No se podrá variar sin autorización de la Alcaldía la industria que se ejerza en cada puesto.

La conservación y reparación de puestos correrá a cargo de los inquilinos, quedando a beneficio del Ayuntamiento las mejoras que en ellos se realicen.

Artículo 574.

Los concesionarios de puestos podrán ejecutar por su cuenta, y previa autorización de la Alcaldía Presidencia, las obras que consideren convenientes para la mejor instalación de sus industrias, siempre que no se varíe la disposición de aquéllas.

No se permitirá la cesión de puestos, a no ser autorizada ésta por la Alcaldía Presidencia y previo el pago de los derechos establecidos en el presupuesto municipal.

Artículo 575.

Los inquilinos de puestos vienen obligados a cumplir las órdenes e instrucciones que para el más perfecto funcionamiento del mercado reciban de la Administración.

Artículo 576.

Se declarará vacante el puesto que no se ocupase o estuviese cerrado por espacio de un mes, aunque estuviese al corriente en el pago del alquiler del mismo, si para ello no se hubiera obtenido la necesaria autorización.

Artículo 577.

En el caso de que hubiera que proceder al desalojamiento de un puesto, se concederá al inquilino un plazo de ocho días para retirar los géneros y enseres, y si no lo verificase, la Administración lo realizará por su cuenta, depositando los enseres en el Almacén de la Villa, a disposición del dueño.

Artículo 578.

Las obras y servicios mecánicos que sean preciso proyectar y realizar en estas dependencias municipales serán dirigidos por un ingeniero municipal de la Sección de Industrias de la Dirección de Edificaciones privadas, que colaborará en todo caso con el arquitecto municipal que esté encargado de la conservación del mercado.

Cuantas obras se precisen, a juicio del director del mercado, serán pedidas por oficio al Concejal Delegado de los Servicios Técnicos, quien dará las órdenes oportunas para su ejecución.

TÍTULO XI

Establecimientos comerciales, industriales y actividades diversas

CAPÍTULO I

Prescripciones generales

Artículo 579.

Los establecimientos comprendidos en el presente título se someterán:

a) A las prescripciones de las Ordenanzas de la edificación.

b) A la continua inspección y vigilancia de las autoridades sanitarias municipales; y

c) A los requerimientos de dichas autoridades para llevar a cabo las obras de saneamiento o de mejoras, así como para la adquisición o renovación de los utensilios de trabajo que se consideren precisos.

CAPÍTULO II

Peluquerías

Artículo 580.

Los locales destinados a tal actividad habrán de cumplir en especial las condiciones aplicables de las Ordenanzas de la edificación, título II, apartado 2.º, "Condiciones higiénicas del comercio".

Artículo 581.

Toda peluquería deberá estar provista, cuando menos, de los siguientes elementos:

a) Una estufa de desinfección, accionada por gas, y en las barriadas donde este no se halle instalado, accionada por alcohol o formol.

b) Un lavabo dentro del propio local, en que se efectúe el servicio con agua corriente y el correspondiente desagüe.

c) Algodón debidamente envasado para evitar la contaminación.

d) Sales de oxicianuro, de sosa y de amoníaco.

e) Paños limpios para cada persona; y

f) Polvos higiénicos, que se aplicarán con pulverizadores, algodones limpios y nuevos para cada servicio.

Artículo 582.

Los utensilios de trabajo, al comienzo de cada servicio, serán debidamente desinfectados por medio de vapor de agua, ebullición o lavado con soluciones antisépticas eficaces. Será asimismo preciso el previo y cuidadoso lavado de las manos del operario. No se usarán otras pastas cosméticas que las elaboradas con sustancias antisépticas.

Artículo 583.

El barrido del local se efectuará con serrín empapado en una solución desinfectante, y el polvo de los muebles y paredes se recogerá con paños humedecidos, sin emplear plumeros y sacudidores; todo ello siempre que no se disponga de aspiradoras mecánicas.

Artículo 584.

A las personas que presenten enfermedades de la piel, repugnantes o contagiosas, solo se les prestará el servicio en sus domicilios, y se desinfectará después escrupulosamente el material empleado.

No podrá ejercer la profesión de peluquero quien presente síntomas de dichas enfermedades.

Artículo 585.

Para las peluquerías de señora, salones de peinado, etc., regirán las mismas disposiciones que para las peluquerías de caballero.

Artículo 586.

No podrán simultanearse en un mismo local los servicios de peluquería de caballeros y de señoras, que habrán de estar completamente separados y con entradas independientes desde la vía pública.

CAPÍTULO III

Ropavejeros

Artículo 587.

La venta de ropas de vestir o de cama y demás prendas indumentarias, así como la de alfombras, cortinajes, tapicerías y objetos análogos que hayan sido usados, se someterán previamente a una desinsectación y desinfección eficaces, a cuyo efecto deberán ostentar el correspondiente precinto o marchamo que acredite el tratamiento sufrido.

Artículo 588.

Las industrias que para la confección de colchones, almohadas, almohadones y tapizado de muebles destinados a la venta empleen lanas, desperdicios de algodón, borras o crines usados, deberán asimismo disponer la desinfección previa de dichos materiales, y acreditarlo debidamente.

CAPÍTULO IV

Carbonerías

Artículo 589.

Los citados establecimientos cumplirán especialmente las disposiciones aplicables de las Ordenanzas de la edificación, título II, apartado 2.º, "Condiciones higiénicas de la industria".

Artículo 590.

Deberán observar las siguientes normas:

a) Las divisiones que se establezcan para separar las diferentes clases de leñas y carbones serán de sólida construcción y de materiales incombustibles.

b) No se permitirán más huecos que los de fachada a la vía pública.

c) En caso de haber retrete con ventanilla, se cubrirá ésta con tela metálica de malla espesa, armada sobre bastidor metálico, sujeto a las fábricas por los haces exteriores del muro.

d) Entre el techo y la capa inferior de los combustibles quedará un espacio libre de un metro como mínimo.

e) La calle deberá quedar limpia una vez que se haya terminado la descarga de vehículos; y

f) Existirá servicio para el aseo y limpieza del personal que intervenga en la industria.

Artículo 591.

Los propietarios y dependientes de carbonerías no podrán circular por la vía pública, después de terminado su trabajo, ni asistir a ningún lugar de reunión o establecimiento público, sin haber atendido previamente a su aseo personal, para no manchar a cualquier persona con su contacto.

Artículo 592.

Esta misma prescripción será aplicable a los fumistas o cualquier otra persona dedicada a oficios análogos.

CAPÍTULO V

Hosterías

Artículo 593.

Los dueños o encargados de la industria de hospedaje (hoteles, pensiones, casas de huéspedes, posadas, casas de dormir, etc.) necesitarán licencia del Ayuntamiento para establecerla, manifestando al solicitarla el número de personas que pueden ocupar los locales.

Artículo 594.

Los locales y elementos de estas industrias deberán reunir las condiciones higiénicas debidas, pudiendo los inspectores del Laboratorio municipal girar cuantas visitas consideren convenientes; sin perjuicio de las que se

realicen a la concesión de la licencia. Los dueños o encargados atenderán debidamente las observaciones que les sean hechas en orden a los mejoramientos que se juzguen indispensables.

Artículo 595.

Cuando a juicio de la inspección sanitaria o de los servicios técnicos exista excesivo número de huéspedes, falta de agua potable, deficientes desagües o condiciones higiénicas inadecuadas y de dificil corrección, propondrán en sus informes la clausura del establecimiento, que podrá ser ordenada por la Alcaldía.

Artículo 596.

Deberán cumplirse las siguientes prescripciones:

a) No podrá admitirse mayor número de personas de las que permita la cubicación de las habitaciones destinadas a dormitorios.

b) Cada dormitorio tendrá ventilación directa al exterior por medio de balcón o ventana.

En sus condiciones deberán atenerse a lo que se señala para las viviendas en las Ordenanzas de la edificación, título II, apartado 1.0, "Condiciones higiénicas de las viviendas".

c) Los suelos se barrerán diariamente con serrín impregnado de lejía u otro antiséptico eficiente, para evitar el polvo.

d) Se colocarán escupideras en todas las dependencias, que deberán estar limpias y desinfectadas convenientemente.

e) Las ropas, mobiliario y efectos se entregarán limpios a cada nuevo huésped, lavándose una vez por semana, cuando menos, y se desinfectarán siempre que sea preciso.

f) Toda habitación que haya albergado un enfermo contagioso será rigurosamente desinfectada antes de volverla a ocupar.

g) Los comedores se tendrán siempre en el más perfecto estado de limpieza, y dispondrán de luz y ventilación suficientes, asegurando esta última por medio de cristales perforados, basculantes, extractores, etcétera.

h) También se vigilarán las condiciones de la vajilla y la limpieza del personal de servicio.

i) El pavimento de los comedores se barrerá cada día las veces necesarias para que esté siempre limpio, y se fregará diariamente; y

j) No se permitirán alfombras que cubran todo el piso, autorizándose únicamente en invierno alfombras pequeñas para cada mesa, que se sacudirán en sitio adecuado.

Artículo 597.

Los servicios sanitarios cumplirán las condiciones aplicables del Reglamento de Instalaciones Sanitarias, que figura en el apéndice I de las Ordenanzas de la edificación.

Deberán someterse además a las prácticas de desinfección y desinsectación que previene la Real Orden de 22 de mayo de 1929, y a las que, teniendo en cuenta las circunstancias de cada caso, ordenen las autoridades sanitarias municipales.

CAPÍTULO VI

Centros particulares de enseñanza, academias, colegios, etc

.

Artículo 598.

Se instalarán en casas bien orientadas, con ventilación suficiente e iluminación natural directa (preferentemente unilateral e izquierda) sobre los pupitres de estudio, cuya intensidad deberá ser regulada con dispositivos que la disminuyan cuando sea excesiva.

Artículo 599.

Los valores mínimos de iluminación, tanto natural como artificial, de los centros docentes, según orden ministerial de Educación Nacional de fecha 13 de mayo de 1941, habrán de ser los siguientes: auditorios, lugares de reunión, salas de recreo, pasillos, galerías y similares, 30 lux, auditorios (si hubiese necesidad de tomar en ellos apuntes), salas de estudio y bibliotecas, 100 lux, salas de dibujo, 150 lux, museos, salas de mapas y similares, 60 lux, salas de trabajo manual, 80 lux, salas de bordados y costuras, 120 lux, salas de recreo, gimnasio y similares, 70 lux.

Artículo 600.

Para evitar fenómenos de deslumbramiento, se suprimirá la acción directa de la luz artificial sobre los ojos de los alumnos, envolviendo los puntos de luz dentro de globos difusores, cuyo brillo no será superior a 0,3 bujías por centímetro cuadrado. Los aparatos estarán colocados fuera del campo visual de los escolares.

Artículo 601.

El aula tendrá forma rectangular, sin exceder la anchura del doble de la altura, y en cuanto a su profundidad, se tendrá en cuenta que los alumnos situados en el fondo de la clase puedan leer sin esfuerzo la escritura del encerado.

Artículo 602.

La cubicación de las aulas será de cinco metros cúbicos como mínimo por alumno, y se evitará que el número de estos sea superior a cincuenta por cada una de ellas.

Artículo 603.

Las paredes y el techo serán lisos, con los ángulos entrantes sustituidos por superficies redondeadas. Las paredes dispondrán cuando menos de un zócalo, hasta una altura de 1,60 m, de material impermeable, estucado o pintura al óleo y esmalte, usando colores que no sean perjudiciales para la vista.

Artículo 604.

Los pavimentos serán preferentemente hidráulicos, y solo se autorizarán los de madera cuando se hallen en unas excelentes condiciones de conservación y se sometan frecuentemente al fregado con soluciones antisépticas.

Artículo 605.

Cuando exista internado, los dormitorios individuales deberán tener una capacidad mínima de 18 metros cúbicos, y los generales, de 10 metros cúbicos por persona.

Será obligatoria la instalación de baños o duchas en número proporcional al de alumnos.

Artículo 606.

En todo local destinado a enseñanza deberán instalarse, en habitación especial, lavabos fijos en la pared, de hierro esmaltado o de porcelana, con la dotación de agua corriente necesaria para el servicio de los alumnos.

También tendrán los urinarios y retretes en la proporción necesaria, con descarga automática de agua y con las debidas condiciones higiénicas.

Artículo 607.

Aparte de la ventilación directa y amplia por las aberturas normales de las aulas, deberá quedar asegurada la renovación continua del aire por medios adecuados que no produzcan corrientes molestas (cristales perforados, basculantes, extractores eléctricos, etc.).

Artículo 608.

Se instalará una fuente para que los niños puedan beber agua; preferentemente, con chorro de surtidor, para evitar el uso de vasos de utilización común.

Artículo 609.

La temperatura de las clases deberá ser superior en invierno a 16º, para lo cual dispondrán de un sistema de calefacción que no exponga a los alumnos a los peligros de una atmósfera viciada ni a los accidentes del fuego.

Artículo 610.

Toda escuela pública o privada estará sujeta a la inspección sanitaria municipal, cuyas indicaciones sobre higiene y profilaxis general deberán ser siempre tenidas en cuenta por los directores de los establecimientos y los padres o tutores de los escolares.

Artículo 611.

No se consentirá la asistencia a las escuelas de los alumnos afectados de enfermedades contagiosas, repugnantes o peligrosas.

TÍTULO XII
Establecimientos industriales

CAPÍTULO I
Prescripciones generales

Artículo 612.

Los establecimientos industriales quedarán sometidos, para su instalación, apertura y funcionamiento, o para su ampliación, a las disposiciones de este título y a lo dispuesto en las Ordenanzas de la edificación, título III.

Los establecimientos industriales se clasifican en dos categorías, atendiendo a la importancia, claridad, extensión de los perjuicios que puedan producir y zona en que estén situados.

Artículo 613.

La primera categoría comprende las industrias que por su naturaleza, potencia instalada, superficie que ocupan, molestias que ocasionan, etc., se encuentran ubicadas en zonas que no les corresponde.

Artículo 614.

La segunda categoría corresponde a los establecimientos que se encuentran situados en las zonas propiamente industriales.

Artículo 615.

Ninguna industria podrá funcionar sin previa licencia, concedida en la forma que se expresa en los artículos siguientes, y todas estarán sometidas a la vigilancia de los representantes de la autoridad municipal, los cuales tendrán libre acceso a la misma a fin de inspeccionar sus dependencias en consonancia con estas disposiciones y las correspondientes del título III, artículo 56, libro 1, segunda parte, letra d), de los apartados primero y séptimo de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 616.

Para solicitar del Ayuntamiento la licencia necesaria para la instalación de la industria, se observarán, además de estas disposiciones, las comprendidas en la segunda parte de las Ordenanzas de la edificación.

En su consecuencia, el interesado, antes de empezar las obras de instalación del establecimiento industrial, solicitará licencia del Alcalde, acompañando a la solicitud, por triplicado, los documentos que se mencionan en el artículo 56 del título III de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 617.

El Alcalde pasará la solicitud y los documentos señalados a la Inspección de los Servicios Técnicos, a fin de que informen las secciones correspondientes.

Artículo 618.

Si de los informes de las secciones se deduce que la instalación industrial no reúne condiciones, se le notificará al interesado, a fin de que, si es posible, subsane las deficiencias apreciadas.

Caso de que no pueda ser esto posible, se denegará la licencia, dándole conocimiento de ello al peticionario en el plazo de cinco días, a fin de que conteste lo que considere oportuno.

Artículo 619.

Si los informes resultasen favorables, el Alcalde ordenará que se anuncie al público el proyecto por medio de un extracto del mismo en el "Boletín del Ayuntamiento de Madrid" y en la Tenencia de Alcaldía del distrito, y asimismo, en el plazo de ocho días, se comunicará a todos los propietarios de las fincas colindantes y a los vecinos de las mismas, incluso a los de la casa en que se proyecte establecer la industria, la solicitud de la nueva instalación, disponiendo que los que se consideren perjudicados por la apertura de la fábrica o taller expongan por escrito ante la Alcaldía Presidencia, en el término de ocho días, lo que estimen conveniente.

Las reclamaciones que surjan con este motivo serán resueltas por la Alcaldía, previo informe de la Inspección General de los Servicios Técnicos.

Artículo 620.

Si terminado el plazo no hubiera reclamación de ninguna especie, el Ayuntamiento concederá o denegará la autorización solicitada, y se publicará el acuerdo en el "Boletín del Ayuntamiento de Madrid".

Artículo 621.

Contra la resolución que recaiga podrá interponerse recurso de reposición, con arreglo a las leyes.

Artículo 622.

Para la instalación de las industrias no clasificadas en esta ordenanza, no se necesita autorización especial, sino la exigida a toda construcción, a no ser que se trate de industrias que por primera vez se establezcan en España, las cuales serán previamente clasificadas en la forma que fijen las disposiciones que al efecto se dictaren.

Artículo 623.

Terminada la instalación de los elementos que comprende la industria, se solicitará por el interesado la apertura de la misma, acompañando a la solicitud certificación de que la instalación reúne condiciones, con la reseña de las características de los motores, expedida por un ingeniero industrial.

Artículo 624.

La autorización concedida para instalar un establecimiento comprendido en cualquiera de las dos categorías, caducará en el término de un año si en este caso no se hubiere dado principio a las obras, cuya vigilancia, para el exacto cumplimiento de las prescripciones anteriores, ejercerá la autoridad local por sí o por medio de sus delegados.

Igualmente caducará si, una vez solicitada la apertura, no se hubieran llenado las condiciones en el plazo prescrito.

Artículo 625.

Los traslados de estos establecimientos estarán sujetos a las mismas disposiciones fijadas para los de nueva instalación.

La inspección de industrias, así como el informe referente a denuncias o quejas que por molestias o perjuicios ocasionen los establecimientos industriales, estarán a cargo de la inspección de industrias.

CAPÍTULO II

Aparatos y recipientes que contienen fluidos a presión

Artículo 626.

La instalación y funcionamiento de las calderas y demás recipientes que contengan fluidos a presión, deberán sujetarse a las prescripciones del Reglamento de 21 de noviembre de 1929 y al artículo 206 de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 627.

Ninguna caldera de vapor podrá instalarse ni ponerse en servicio sin previa licencia, que se concederá en la forma que prescribe el artículo correspondiente, y sin la instancia previa, dirigida al Alcalde, por el que haya de hacer uso de dicha caldera.

Esta instancia será registrada el día de su fecha, y del registro se dará cuenta al Teniente de Alcalde del distrito correspondiente.

Artículo 628.

La solicitud dará a conocer con exactitud:

1. Nombre y domicilio del vendedor de la caldera, o el origen de ésta.

2. El local donde se vaya a establecer o donde se halla instalada.

3. La forma, el volumen de metros cúbicos de capacidad y la superficie de caldeo.

4. Certificado, expedido por la Delegación de Industria, de prueba y timbrado de la caldera.

5. El número distintivo de la caldera, si hubiese varios; y

6. El género de industria y el uso al cual se va a destinar o se halla destinada.

Artículo 629.

El dueño de la caldera queda obligado a conservarla en buenas condiciones de servicio y a que sea servida en su uso por operarios especializados, siendo responsable ante los tribunales de los daños y perjuicios que ocasione.

Artículo 630.

La autoridad local cuidará por su parte de que se cumplan las condiciones impuestas al conceder la licencia, y vigilará, por sí o por medio de sus delegados, el buen régimen y conservación de las calderas, girando las visitas de inspección que considere necesarias, sin que pueda oponerse ningún obstáculo para el libre paso al sitio en que se hallen instaladas.

Artículo 631.

El Alcalde, previo informe facultativo, y después de haber oído al interesado, podrá disponer que cese de funcionar una caldera cuando se falte a las prescripciones reglamentarias, pudiendo el interesado, en todo caso, ejercer el derecho de alzada.

Artículo 632.

Los casos no previstos en estas disposiciones se resolverán con arreglo al espíritu de las mismas.

CAPÍTULO III

Instalaciones de electrorradiología médica

Artículo 633.

Las instalaciones de electrorradiología médica se clasificarán, a efectos de estas ordenanzas, en tres clases:

1. Las instalaciones en las que no se utilicen motores ni conmutatrices.

2. Instalaciones de electroterapia o de radiología diagnóstica; y

3. Instalaciones de radioterapia profunda o ultrapotente.

Artículo 634.

Las instalaciones de la primera clase podrán hacerse solicitando licencia del Alcalde Presidente.

Artículo 635.

El médico que desee instalar un aparato de electricidad médica que requiera motor o conmutatriz, o algún aparato de radiología para diagnósticos, dirigirá instancia al señor Alcalde, en la que se harán constar los siguientes extremos:

1. Tipo de la instalación y sus características, con el destino a que haya de aplicarse.

2. Clase de corriente que se utiliza, su intensidad, su voltaje, etcétera; y

3. Medios de protección de que están dotados los aparatos.

A la instancia se acompañará un plano de la habitación y situación en el mismo del aparato, a escala 1:100.

Esta instancia se presentará o pasará al Negociado de Beneficencia e Inspección de Industrias, que requerirá los informes necesarios sobre si la instalación reúne las condiciones que la hagan inofensiva, sin incomodidad ni molestias para los vecinos. Al propio tiempo informará sobre la capacidad legal de los encargados de utilizar dicha instalación.

Artículo 636.

Para las instalaciones de la tercera clase se ampliarán los documentos anteriores con los siguientes: planos de los locales contiguos al de la instalación, con los espesores de suelo y techo; plano que determine la situación de los motores, conmutatrices, transformadores, etc.; memoria explicativa detallando las características de los aparatos, dosis máxima en superficie y profundidad que rinden, y modo de funcionar; por último, el certificado de prueba y potencia del motor y conmutatriz; todo ello firmado por un ingeniero industrial.

En las instalaciones de esta categoría se exigirá la comprobación de las dosis máximas en superficie y profundidad que rindan los aparatos, y la eficacia de la protección empleada para evitar la transmisión de los rayos a locales contiguos, haciendo constar en su informe estos extremos.

En las instalaciones de esta categoría informará el ingeniero industrial, y los arquitectos municipales sobre los demás extremos de la instalación.

Artículo 637.

Cuando se denuncien al Ayuntamiento molestias por la trepidación de los motores, o posibles riesgos que por tal causa puedan determinarse en la edificación, la denuncia se informará por el arquitecto o ingeniero municipal correspondiente. Cuando estas denuncias se refieran a deficiente protección de los tubos o acción nociva de los rayos, la inspección e informe serán llevados a cabo por el inspector municipal de sanidad.

Artículo 638.

La instancia solicitando autorización se presentará una vez terminada la instalación, y la licencia municipal se otorgará previo informe favorable.

Artículo 639.

Si los centros de curación y diagnóstico médico disponen de camas para permanencia de los enfermos, estas devengarán el mismo impuesto que las de sanatorios y clínicas.

Artículo 640.

Los motores o conmutatrices se instalarán de tal modo que eviten las molestias que por ruidos o trepidaciones pudieran producirse. Deberán colocarse a más de 50 centímetros de las paredes medianeras, y sobre estas no podrán fijarse palomillas de sustentación del motor, ni para la transmisión.

Artículo 641.

Los conductores de energía eléctrica deberán tener las secciones y aislamientos previstos y ordenados en los reglamentos de instalaciones receptoras vigentes.

La entrada de los conductores al motor se protegerá por piezas fusibles que aseguren al mismo una protección suficiente, y su longitud debe ser tal que impida la formación de arco. La colocación de estas se hará en placas de mármol o de sustancias incombustibles, y deberán estar protegidas para evitar los efectos de las llamaradas al producirse la fusión.

Artículo 642.

La instalación deberá disponerse de modo que con facilidad puedan colocarse un voltímetro y un amperímetro para la comprobación de la potencia del motor.

Artículo 643.

En cuanto a la instalación eléctrica de alta tensión, se observarán las condiciones siguientes:

1. Se pondrán en comunicación con tierra las partes metálicas de todos los aparatos de alta tensión que no deben tener contactos con los circuitos eléctricos, tales como núcleos, soportes, etc.; y

2. Los conductores de alta tensión deberán ser instalados en forma tal que por su posición, o por medio de protección conveniente, no puedan ser tocados por las personas ajenas al servicio de los aparatos. Esta protección deberá ser lo más eficaz posible cuando los transformadores tengan a tierra el circuito en alguno de sus puntos.

Artículo 644.

La separación entre los distintos conductores será tal que su dieléctrico no pueda determinar una ruptura entre ellos.

Artículo 645.

En cuanto a las disposiciones que deben tomarse para evitar los perjuicios que puedan ocasionar los rayos X, son las siguientes:

a) Los tubos productores de los rayos estarán protegidos en todos los sentidos por una cámara de plomo de cinco a seis milímetros de espesor, o de una sustancia de opacidad equivalente, en la que exista un orificio para dar salida a los mismos, cerrado también por planchas de aluminio que en total tengan un espesor de 0,5 milímetros, constituyendo un filtro a través del cual pasan los rayos X; y

b) En cuanto a la protección en las instalaciones de tercera categoría, para evitar que los rayos perjudiquen a las personas que ocupen habitaciones contiguas se exigirá que el tubo vaya colocado dentro de un dispositivo de protección, de vidrio o caucho plomado, del cual no saldrán los rayos más que en la dirección precisa para hacer el tratamiento, defendiendo tanto a las personas que acompañen al enfermo como a las que ocupen habitaciones contiguas. Como el haz de rayos perjudicial es el que ejerce acción terapéutica, debe evitarse su propagación mediante planchas de plomo, de un espesor mínimo de dos milímetros, colocadas en el dorso de la mesa de tratamiento o en el suelo, debajo del lugar ocupado por ésta.

Artículo 646.

Los locales donde se instalen los distintos aparatos de que constan las instalaciones electrorradiológicas, deberán estar suficientemente ventilados y libres de materias inflamables o explosivas.

Artículo 647.

Las empresas de electricidad cuidarán de no hacer empalme alguno a sus redes para la utilización de energía eléctrica destinada a las instalaciones de segunda y tercera categorías mientras no se exhiba por el demandante la correspondiente licencia municipal.

CAPÍTULO IV

Seguridad e higiene de los talleres

Artículo 648.

Todos los establecimientos industriales se atendrán, en cuanto a la seguridad e higiene de los mismos, al Reglamento General de Seguridad e Higiene en el Trabajo aprobado por orden de 31 de enero de 1940.

CAPÍTULO V

Almacenaje de productos inflamables y explosivos

Artículo 649.

Se consideran productos inflamables y explosivos la gasolina, el petróleo, el benzol, el alcohol y sus similares.

Artículo 650.

Las factorías, refinerias y cualesquiera otras instalaciones de almacenamiento de estos productos con destino al consumo de la propia industria, o para la venta, se sujetarán a las prescripciones que se expresan en los siguientes artículos.

Artículo 651.

Los almacenamientos en cantidades superiores a 2.000 litros se ajustarán a las normas del Reglamento de la Industria Petrolera, con sus aclaraciones y ampliaciones posteriores, aprobado por Decreto de 25 de enero de 1936.

Artículo 652.

Los almacenamientos de cantidades inferiores a 2.000 y superiores a 300 litros, cumplirán con los siguientes requisitos:

a) Si los productos almacenados tienen un punto de inflamabilidad inferior a 35ºC, deberán estar encerrados en depósitos subterráneos al aire libre, o en edificios o locales aislados, no permitiéndose la construcción de vivienda alguna sobre los mismos; y

b) Si el punto de inflamabilidad es superior a los 35ºC, serán conservados en envases corrientes que tengan una capacidad máxima de cien litros, herméticamente cerrados, los cuales se almacenarán al aire libre o en edificios o cobertizos de materiales incombustibles, con buena luz y ventilación. El pavimento será de cemento continuo, con pendientes y regueras, a fin de que los líquidos que se derramen puedan ser recogidos.

Artículo 653.

La capacidad permitida en cada caso será la señalada en el título III, apartado 2.º, de las Ordenanzas de la edificación.

Artículo 654.

Se tendrán muy especialmente en cuenta las prescripciones siguientes:

a) El movimiento y recepción de los líquidos se realizará a la luz del día.

b) Los envases vacios y los restos de embalajes se tendrán fuera del almacén.

c) En el paramento exterior del muro, cerca de la entrada, se indicará con letras claras y grandes esta advertencia: "Se prohíbe fumar".

d) Se dispondrá de una cantidad de arena, proporcionada al líquido almacenado, en las proximidades del sitio donde este se halle.

e) Está prohibida de manera terminante la entrada de noche en los almacenes.

f) En el recinto de los mismos no se podrá fumar ni introducir fuego, luces, cerillas, etc.; y

g) Es obligatoria la instalación de un extintor químico de incendios, de capacidad superior a diez litros, por cada 700 almacenados.

Cualesquiera otras condiciones que pudieran garantizar la seguridad de los productos y de las personas se establecerán a propuesta de la Junta Consultiva y por acuerdo del Ayuntamiento.

Artículo 655.

Son obligaciones de los dueños de almacenes y establecimientos por menor cuyo depósito no sea superior a 300 litros:

a) Remitir a la Alcaldía una declaración que contenga la planta del local, clase de líquidos que desean almacenar y manipulaciones que quieran realizar con los mismos.

b) Realizar el trasvase y la venta al público en local cuyo piso, de cemento continuo, tenga forma de cubeta para que pueda recogerse el líquido derramado; y

c) Encerrar los líquidos en recipientes de capacidad no superior a 60 litros, que llevarán una inscripción en fondo rojo que diga: "Producto inflamable".

Artículo 656.

Los depósitos de celuloide, películas y locales de manipulación de estos productos estarán aireados para evitar las inflamaciones espontáneas. El alumbrado se hará desde el exterior del local, por medio de lámparas de cristal. Las puertas, ventanas y estanterías serán metálicas, y los huecos se cubrirán con malla metálica muy fina.

Si estos depósitos están en cinematógrafos, oficinas, etc., se cerrarán con gruesos muros.

En todo caso, dispondrán de extintores químicos contra incendios en número conveniente.

Artículo 657.

Los depósitos de toda materia detonante o fulminante, de cualquier naturaleza que sea, y especialmente los depósitos de fulminato de mercurio, de picrato de potasa, de nitrato de metilo, de nitro, bencina, minio, nitroglicerina y derivados, dinamita, pólvora ordinaria y algodón pólvora quedan incluidos en el primer grupo de establecimientos peligrosos y están además sometidos en su instalación y régimen al Reglamento Especial de Materias Explosivas.

CAPÍTULO VI

Depósito de trapos

Artículo 658.

No se podrán establecer depósitos de trapos y otras materias que puedan retener gérmenes infecciosos, sin licencia previa.

Artículo 659.

Estos depósitos cumplirán las siguientes condiciones:

a) Estarán aislados, en planta baja, sin comunicar directamente con otras habitaciones, y con muro de cerramiento.

b) Tendrán una altura máxima de cinco metros y buena ventilación, debiendo ser construídos con materiales resistentes al fuego.

c) Los suelos de los patios y los pavimentos interiores serán impermeables, a fin de que puedan ser lavados y desinfectados fácilmente; y

d) Estarán provistos de los sistemas de desinfección y desinsectación que previenen la Real Orden de 22 de septiembre de 1886 y el Real Decreto de 3 de mayo de 1922.

Artículo 660.

Son obligaciones de los dueños o encargados:

a) No depositar en los almacenes auxiliares trapos que no hayan sido sometidos a las prácticas de desinfección.

b) Tener las pilas de trapos separadas 50 centímetros al menos de las paredes, pies derechos y columnas.

c) Depositar materias secas únicamente; y

d) Lavar con agua clorurada, y con más frecuencia en verano, los almacenes, tinas y patios.

Artículo 661.

Si se recibieran en estos almacenes pieles y huesos, se observarán, además de las prescripciones anteriormente indicadas, la separación conveniente de unas a otras materias, manteniendo los huesos en sacos gruesos o toneles cerrados, ventilados con frecuencia.

Artículo 662.

Se estará a lo dispuesto en el título III, apartado 2.º, de las Ordenanzas de la edificación en lo que respecta al emplazamiento de estos depósitos.

CAPÍTULO VII

Industria de la madera y depósitos de leñas y carbones

Artículo 663.

Los almacenes, depósitos e industrias similares de la madera, y los depósitos y almacenes de leñas y carbones vegetales o minerales en locales cerrados en que no se realicen ventas, cumplirán lo dispuesto en el título III de las Ordenanzas de la edificación, y además reunirán las condiciones que se indican a continuación:

1. Almacenes de madera:

a) Estarán cerrados en todo su perímetro por muros de fábrica de ladrillo, con la obligación de elevarlos hasta la altura de las casas colindantes. Podrá eximirse de hacerlo cuando la casa colindante tenga pared de fábrica de ladrillo.

b) Deberán tener fachada a vías que sean practicables para el material del Servicio contra Incendios, con un paso de dos metros, como zona de aislamiento, en todo el perímetro de las propiedades contiguas, libre y expedito de toda clase de materiales y obstáculos.

c) Solo se consentirán viviendas para los guardas, y oficinas con los servicios higiénicos correspondientes, en la parte más próxima a la calle que tenga fachada el establecimiento, y con salida directa a esta.

d) Deberán tener las maderas de hilo y de otras clases apiladas al aire libre en el centro del solar o patio, siempre que tengan capacidad para ello. Al construir los pabellones y almacenes para la madera se procurará aislarlos debidamente, haciéndolos con fábricas de ladrillo, cemento y armaduras de hierro.

e) Donde haya canalización de agua, deberán instalarse bocas de riego en número proporcionado a la importancia y extensión del establecimiento, debiendo ser las mangas de la longitud y diámetro convenientes, de acuerdo con el modelo usado por el Servicio contra Incendios.

De no existir canalización, deberá construirse un depósito de agua situado lo más próximo posible a la puerta de entrada y con una capacidad mínima de 20 metros cúbicos; pero siempre adecuada a la superficie total del establecimiento; y

f) El alumbrado deberá ser eléctrico, y los conductores estarán aislados con tubo "Bergmann" o similar, instalando un interruptor general a la entrada del establecimiento.

Los almacenes de maderas que tengan también sierra mecánica deberán observar, además, las siguientes condiciones:

a) Los motores serán eléctricos, a ser posible, y los conductores cumplirán las condiciones anteriormente indicadas. En caso de no ser posible y tener que emplear motores de otra naturaleza, se instalarán en locales separados de los departamentos donde esté almacenada la madera.

b) Dispondrán de un virutero de capacidad para dos días de trabajo, en el cual se depositarán las virutas, serrín y demás residuos de la madera; y

c) Los combustibles líquidos y los sólidos necesarios para accionar las máquinas estarán dentro de depósitos convenientemente aislados y fuera del local destinado a almacén de maderas.

2. Los almacenes destinados a guardar puertas y ventanas viejas, así como los andamios de albañiles, revocadores, etc., serán considerados como almacenes de madera, y por consiguiente, deberán reunirlas mismas condiciones.

3. Los talleres de carpintería, ebanistería y demás análogos limitarán las existencias de madera a las que se señalen para cada zona por las Ordenanzas de la edificación, y los motores, así como la instalación eléctrica, estarán convenientemente protegidos. Deberán disponer del necesario virutero y de los reglamentarios dispositivos contra incendios.

4. Los depósitos de leñas y carbones cumplirán las mismas condiciones que los almacenes de madera, dejando la zona de aislamiento y no permitiéndose en ningún caso que los combustibles se apoyen en los muros medianeros.

En caso de no disponer de sierra para el troceado de leña, se sujetarán a lo que se señala para los almacenes de madera con sierra.

CAPÍTULO VIII

Tiro de pistola y carabinas, tiros de gallos, palomas y conejos

Artículo 664.

Para la apertura de los establecimientos de esta clase se concederá por el Ayuntamiento la licencia correspondiente.

Artículo 665.

A la solicitud de licencia deberá acompañarse, por duplicado, el plano y memoria descriptiva del local y sus dependencias.

Artículo 666.

Los traveses o costados y el espaldón donde se coloque el blanco, que será de placa de hierro, se construirán de tierra de cuatro o cinco metros de altura por 75 centímetros de espesor, para evitar el rechazo de los proyectiles.

Artículo 667.

En el sitio destinado a los tiradores no se hallará más que uno y la persona encargada de la carga y entrega de armas. Este sitio o palenque, cuyo ancho mínimo será de 1,40 metros, estará limitado por dos barandillas, una anterior, desde donde se haga la puntería, y otra posterior para impedir la entrada del público.

Artículo 668.

Para conseguir la desenfilada vertical en toda la longitud de la cornisa del palenque destinado a los tiradores, se construirá una pantalla movible, rellena de pelote u otra materia que embote las balas, debiendo ser su vuelo de 1,30 metros por lo menos.

Artículo 669.

La cantidad de municiones depositada no podrá exceder de la necesaria para el consumo de dos días.

Artículo 670.

El sitio destinado a almacenar las municiones se hallará aislado, prohibiéndose terminantemente entrar en él con luz artificial. Próximo a esta dependencia se construirá un depósito de agua con el mangaje necesario para caso de incendio.

Artículo 671.

No se expedirá ninguna licencia para apertura de estos establecimientos hasta que el interesado presente certificación de facultativo, legalmente autorizado, en que bajo se responsabilidad manifieste haberse cumplido o reunir el local todas las condiciones antes prescritas.

CAPÍTULO IX

Disposición para cortar los incendios y atender los siniestros

Artículo 672.

En los casos de incendios, inundaciones, hundimientos, avenidas, etc., será autoridad competente el excelentísimo Ayuntamiento, representado por el Alcalde Presidente, el Teniente de Alcalde del distrito o el concejal encargado

especialmente del Servicio contra Incendios, salvo en el caso que concurra al siniestro el Gobernador civil de la provincia.

Artículo 673.

El siniestro será acotado convenientemente por la fuerza pública por medio de dos cordones: uno, que será señalado por el mando del Cuerpo de Bomberos, en el cual penetrarán exclusivamente los componentes de este y el personal requerido por el mismo para colaborar directamente en las operaciones. Todas las fuerzas que actúen en el siniestro serán mandadas únicamente por el arquitecto director o el jefe que le sustituya, y no se tomará ninguna medida dentro del espacio acotado por este cordón que no sea dispuesta por dicho mando, que será el único responsable de las medidas adoptadas; otro, concéntrico total o parcialmente con el primero, en el que se establecerán los servicios sanitarios y se estacionarán las autoridades que concurran al siniestro.

Artículo 674.

La fuerza pública deberá concurrir a los siniestros en la cantidad suficiente, según la importancia de los mismos, al requerimiento hecho por el Cuerpo de Bomberos o de la autoridad municipal.

Tendrá como obligación mantener el doble cordón, la vigilancia y custodia en el almacenamiento y traslado del material procedente del salvamento del siniestro, practicar la detención de personas que perturben las operaciones y tomar las medidas de orden precisas para la concurrencia a él de los elementos que sean necesarios.

Artículo 675.

Las autoridades municipales darán las órdenes oportunas para el traslado del material procedente de los salvamentos y custodia del mismo, así como para los alojamientos provisionales de las personas que queden sin vivienda.

Darán también, a petición del mando del Cuerpo de Bomberos, las órdenes necesarias para la concurrencia de personal y material de otros servicios que se precisen en el siniestro.

Artículo 676.

Desde el momento en que quede extinguido el incendio, todas las consecuencias que de él resulten, como el escombrado, derribo de los tabiques y techos que hayan quedado ruinosos, y las demás obras que sea necesario ejecutar, serán de cuenta del propietario, quien deberá llevar en el más breve plazo posible, bajo su responsabilidad, los obreros que estime necesarios para ejecutar estos trabajos, acreditando al mismo tiempo la persona facultativa que los dirija, salvo la debida intervención de las sociedades de seguros.

Artículo 677.

Se prohíbe terminantemente arrojar por los huecos de fachada y patios colchones ni efecto alguno con el pretexto de salvarlo, así como entrar a sacar bultos por las escaleras, ni aun situarse dentro de los cordones establecidos para el público, autoridades y servicios sanitarios, conforme determina el artículo 673, sin previa autorización de la autoridad o dirección técnica que concurra al siniestro. Los contraventores serán entregados inmediatamente a la autoridad.

Artículo 678.

Cuando se trate de edificios o siniestros en zonas militares o de la Marina, la autoridad competente será la de superior rango en dicho mando (Gobernador militar, Comandante de Marina o personas que los sustituyan), y su función en este caso será la que se determina en el artículo 675 para la autoridad municipal; es decir, que debe limitarse a la señalada para aquélla en el caso de edificios civiles.

Artículo 679.

Todos los carruajes que circulen por la vía pública dejarán el paso franco a los vehículos del Servicio contra Incendios, parándose a la derecha de la acera en cuanto oigan la campana o vean aparecer los coches. Los tranvías pararán instantáneamente, y los peatones se situarán rápidamente en las aceras.

Los jefes del Cuerpo de Bomberos tomarán nota de los que contravengan esta disposición, dando traslado a su superior jerárquico para que comunique a la Alcaldía las infracciones, con el fin de que dicte la resolución que proceda.

Artículo 680.

El jefe de Bomberos más antiguo que se encuentre en el siniestro requerirá los auxilios de los agentes de la autoridad para desalojar de personas la casa siniestrada y procurar el aislamiento de la zona que considere necesaria para el desarrollo de las maniobras que hayan de realizarse, señalando los límites del primer cordón para el Servicio contra Incendios, que posteriormente podrá ser ampliado en caso necesario.

Artículo 681.

Desde todos los teléfonos de la capital habrá obligación de dejar comunicar con carácter preferente, en todo momento, a cualquier persona para llamadas de auxilio, así como para las que precise el Cuerpo de Bomberos.

También será obligatorio dejar paso por todos los locales que sean necesarios para la circulación del personal del servicio e instalaciones precisas para atender al siniestro.

Igualmente se establece el derecho para el Cuerpo de Bomberos de poder hacer captaciones de agua en todos los depósitos, aljibes, estanques, piscinas, etc., tanto de carácter oficial como particulares, en caso de siniestro.

Artículo 682.

Cuando con ocasión de revistas militares, procesiones y otros actos análogos sea ocupada militarmente la vía pública, el personal y el material del Servicio contra Incendios podrá circular libremente.

Artículo 683.

Si la importancia de un siniestro hiciera necesaria la presencia de fuerzas del Ejército, a juicio del arquitecto director del servicio o de quien le sustituya, este lo pondrá en conocimiento de la autoridad municipal, que hará la solicitud correspondiente para que concurran dichas fuerzas, y una vez presentes en el lugar del siniestro, el jefe que las mande se limitará estrictamente a la misión que le sea asignada por el mando del Cuerpo de Bomberos, y realizará las operaciones que le hayan de ser confiadas dentro de las normas que se le señalen.

Artículo 684.

Cualquier persona que infrinja estas disposiciones será, no solamente sancionado por la autoridad municipal, sino que, además, se pasará el correspondiente tanto de culpa a los tribunales.

TÍTULO XIII

CAPÍTULO ÚNICO

Cadáveres, enterramientos y exhumaciones

Artículo 685.

Los cadáveres no podrán exponerse a la vista del público.

Su conducción por las vías públicas hasta los cementerios o depósitos deberá efectuarse en coches o furgones apropiados para este servicio.

Artículo 686.

Ningún cadáver podrá ser inhumado ni depositado en parroquias, iglesias o capillas, salvo las excepciones que las leyes establezcan.

Artículo 687.

Los enterramientos no podrán verificarse antes de las veinticuatro horas siguientes al óbito, y si hubiese necesidad de sacar el cadáver de la casa mortuoria antes de dicho tiempo, será aquél conducido a los depósitos de los cementerios de la capital.

Artículo 688.

Cuando la muerte se hubiere producido por enfermedad contagiosa, o los cadáveres ofrecieren síntomas de rápida descomposición, se trasladarán inmediatamente al depósito, en el que permanecerán hasta que, una vez transcurridas veinticuatro horas de la defunción, se les dé sepultura.

Artículo 689.

Si ocurriese la defunción en una casa reducida o poco ventilada, donde viviesen muchas personas, o el excesivo calor así lo exigiese, se trasladará el cadáver al depósito antes de que transcurran seis horas desde el fallecimiento.

Artículo 690.

En los casos a que se contraen los artículos anteriores, el médico expedirá el certificado de defunción, debiendo manifestar al inquilino, jefe de la familia o persona que le represente la necesidad de conducir el cadáver al depósito, dando parte con la debida anticipación al juzgado municipal del distrito, a fin de poner a salvo en todo caso su responsabilidad.

Artículo 691.

Las dimensiones generales de sepulturas serán de 2,08 por 0,80 metros en planta, y la profundidad, variable, según el tipo o clase de enterramiento, será como mínimo de 2,64 metros, incluida la altura del sardinel, para cinco cadáveres. El prisma de tierra sobre las cajas tendrá la altura que media entre la parte superior de la última colocada y el enrás del sardinel.

Artículo 692.

Los nichos que se construyan habrán de ajustarse a lo dispuesto en la legislación sanitaria, y en ellos no se harán otras inhumaciones que las que permita su capacidad, ni se autorizarán sus ampliaciones sino mediante licencia municipal.

Artículo 693.

La separación minima entre sepulturas aisladas será de 0,50 centímetros. Se podrán agrupar en manzanas de dos o más sepulturas, con la separación indicada entre cada manzana, y se autorizará la colocación de lápidas con inscripciones, cruces, mármoles, verjas, flores y demás atributos que no entorpezcan la circulación interior y guarden el decoro adecuado.

Artículo 694.

Para la ejecución de trabajos ornamentales en sepulturas habrá de obtenerse autorización municipal, con los requisitos que establecen las disposiciones vigentes en materia de concesión de licencias para obras generales.

Sin embargo, será suficiente el simple permiso de la dirección administrativa cuando se trate de colocar tapas de nichos, cruces y plantas, siempre que ello no implique trabajo constructivo alguno.

Artículo 695.

No se autorizarán las ornamentaciones ni el empleo de materiales que desentonen con la santidad propia del lugar.

Artículo 696.

Antes de verificar la exhumación y traslado de cadáveres que permitan las autoridades civiles o eclesiásticas, se dará conocimiento a la Alcaldía para que por sí o por sus delegados ejerza la debida vigilancia y evite los perjuicios que por falta de precaución o de higiene pudieran originarse.

Artículo 697.

Los profesores de la Facultad de Medicina que hubieren de practicar algún reconocimiento se pondrán previamente de acuerdo con la autoridad municipal a la que corresponde la inspección del servicio sanitario de cementerios, sobre la forma en que aquel haya de realizarse.

Artículo 698.

Los médicos forenses cuidarán de que tenga exacto cumplimiento cuanto dispone este título en relación con la materia sanitaria, y darán parte al Juzgado respectivo de las infracciones que advirtieren.

Artículo 699.

Los cementerios estarán abiertos de sol a sol.

Artículo 700.

La entrada de vehículos en las necrópolis quedará sujeta al derecho o tasa establecido por las ordenanzas de exacciones.

TÍTULO ADICIONAL

Régimen transitorio de producción, venta e inspección de leche

Artículo 701.

El régimen de producción, venta e inspección de la leche establecido por estas ordenanzas se considerará transitorio hasta que las circunstancias aconsejen al Ayuntamiento implantar en toda su amplitud el Acuerdo municipal de 4 de agosto de 1939, o acordar el abastecimiento de leche en la capital por medio de una central que proporcione los elementos necesarios para la pasterización y venta por menor en asociación con los industriales.

En este caso, se dictará el oportuno reglamento que regule la producción, venta e inspección de la leche, rigiéndose en tanto por las prescripciones transitorias siguientes:

1. Solo se consentirá la construcción e instalación de nuevos establos de vacas o cabras en las zonas de uso en que se permita esta industria, clasificada en el grupo 6 (Industrias de la alimentación), señalada en el libro II de

las Ordenanzas de la edificación con la denominación XIV, subzona C (ciudad jardín), en las condiciones que se indican; en la Ordenanza XXV (Uso agropecuario y de artesanía con edificación restringida), y en aquellos núcleos especiales que se creen en lo sucesivo con arreglo a la Ley de 1 de marzo de 1946.

2. Los establos actuales sitos fuera de las zonas señaladas en la anterior disposición deberán someterse al régimen relativo a industrias existentes establecido en las Ordenanzas de la edificación.

3. Los productores de leche vendrán obligados a formular ante la Alcaldía Presidencia declaración jurada del número de cabezas de ganado que tengan estabuladas, sus características, producción de cada una de ellas y sitio donde se expende.

Este ganado será reconocido y fichado por el Servicio Veterinario del Laboratorio municipal, quien llevará un registro de él, vigilará la exactitud de las declaraciones y autorizará el sacrificio de las reses de absoluta incapacidad para la producción.

4. Todo individuo, entidad o agrupación que pretenda introducir leche en Madrid tendrá que proveerse de una licencia, otorgada por el Ayuntamiento previa declaración jurada en que se especifique la capacidad y condiciones de los establos, praderíos, montes o dehesas que utilizan, en relación con el número de reses, estado sanitario de estas, etc.

5. Los anteriores extremos se acreditarán mediante certificación del inspector veterinario de la localidad, y del médico municipal por lo que se refiere al personal afecto a la producción.

6. Ambas certificaciones llevarán el visto bueno del Alcalde, quien expedirá guía diaria en que conste la cantidad, clases de leche y nombre del consignatario, sin la cual no podrá ser introducida ni circular en Madrid.

7. Los importadores de otros tipos de leche (concentrada, en polvo, condensada, etc.) que se utilicen para su regeneración formularán igual declaración de las clases y cantidades del producto que tengan en existencia, reciban y utilicen diariamente, regiones o zonas de donde proceden y garantías sanitarias que ofrezcan.

8. Acompañarán las mismas certificaciones exigidas en el caso anterior, y solo podrán ser expedidas si se anuncia en forma y con caracteres ostensibles su condición de leches reconstituídas, sin poder mezclar con la natural.

9. Cualquier cambio de las anteriores circunstancias obligará a formular nueva declaración.

Los expendedores de leche también quedan obligados a formular análoga declaración de la cantidad y clase que reciben y expenden, su procedencia, nombre del proveedor y horas de recepción y despacho, y manifestarán cualquier variación de estas circunstancias.

En cada despacho no se podrá vender más que una clase de leche.

10. Los que se dediquen a la industria de la leche, incluso al reparto, deberán poseer un certificado médico acreditativo de no padecer enfermedad crónica ni contagiosa, que se renovará anualmente, pudiendo ser comprobada su exactitud en cualquier momento por el Servicio de Profilaxis y por el Laboratorio municipal.

11. Será obligación de los dueños de establos mejorar los medios de producción en la forma que les ordene la Alcaldía Presidencia, previo informe del inspector veterinario y del director del Laboratorio.

12. La inspección de la leche se realizará:

a) En los sitios de producción, estén dentro o fuera del término municipal.

b) En las inspecciones sanitarias de carretera y ferrocarril; y

c) En los puntos de venta.

Los apartados a) y b), en cuanto sea posible, abarcarán los siguientes extremos:

1. Cumplimiento de la higiene en los establos y encierros de reses menores.

2. Reseña de las reses.

3. Aplicación de los medios convenientes para comprobar su estado de sanidad.

4. Condiciones de los alimentos.

5. Formalidad en la producción.

6. Procedimientos de ordeño e higiene del mismo.

7. Purificado de la leche por filtración.

8. Procedimientos de refrigeración y condiciones en que debe realizarse.

9. Condiciones de los departamentos destinados al ordeño, trasiego, filtración, refrigeración y envase.

10. Sistema de envase y su limpieza.

11. Cumplimiento de preceptos vigentes en materia de policía sanitaria y animales domésticos, y sobre enfermedades transmisibles al hombre.

Las del apartado c) se regirán por las Ordenanzas de la edificación, cuarta parte, título II, apartado 2.º, "Condiciones higiénicas del comercio".

Queda terminantemente prohibido:

1. Tener depósito o manipular leche en locales ocupados por cualquier clase de animales.

2. Vender leche que proceda de res enferma o que se halle dentro de los quince días precedentes o cinco que sigan al parto.

3. Adicionar agua a la leche.

Se establece la tolerancia máxima de una décima de baja en la proporción media y total de los principios fijos contenidos en las leches tipos de Madrid, como compensación de las variaciones que de una manera natural puedan concurrir.

4. Adicionar a la leche cualquier otra sustancia.

5. Vender como leche natural leche reconstituida, mezclar leches de distinta procedencia animal, y leche natural como leche reconstituida.

6. Vender leche sin que el comprador conozca la clase del animal productor. A estos efectos, en todos los despachos deberá existir un cartel, con caracteres bien visibles, en que conste la naturaleza y precio de la leche.

7. Tener leche destinada a la venta a la temperatura ordinaria, y no bajo la acción de un enfriador cubierto o refrigerador, y en permanente estado de limpieza.

8. No agitar la leche en el acto de la venta.

9. La suciedad o abandono del personal manipulador.

10. No dar parte a la autoridad sanitaria de la existencia en todo caso de enfermedad contagiosa que ocurra en personas dedicadas a la producción, depósito, transporte y suministro o reparto de leche y venta por menor, y el no suspender en el acto la marcha del comercio ínterin se autoriza su continuación.

11. Contener en los depósitos otra cosa que no sea leche.

12. Escupir fuera de los recipientes que se coloquen en lugar conveniente de los locales en los que bajo cualquier forma se manipule leche.

13. El simultanear la venta de leche no embotellada con cualquier otro comercio o actividad dentro del mismo local.

14. El comercio en ambulancia o en domicilios particulares.

15. No obstante la prohibición de la disposición transitoria trece, podrá autorizarse la venta de otros productos como complemento del despacho de leche siempre que por la Inspección Sanitaria del Laboratorio se compruebe la existencia de una separación eficaz entre ambos despachos, y no exista peligro alguno directo ni indirecto de contaminación para la leche.

16. La leche procedente de importación vendrá contenida en vasijas metálicas que permita su perfecta limpieza, con cierre precintado que impida manipulación alguna, prohibiéndose los tapones de madera, corcho, hierbas ni telas.

Dichas vasijas podrán transportarse en automóvil.

El transporte por ferrocarril en embarques colectivos se realizará por estaciones que dispongan de un local en el que se reciban las vasijas y puedan conservarse a temperaturas frescas durante la época del calor y utilizando vagones frigoríficos.

17. La responsabilidad en la venta de la leche alcanzará a los productores y a los detallistas que vendan directamente al consumidor.

18. Se prohíbe la importación y venta en Madrid de leche de oveja desde el día 29 de junio al 26 de diciembre de cada año, sea cualquiera el destino a que se dedique.

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid" o en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid".