.../...

ACTA DE LA SESION EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL DIA 9 DE JUNIO 1.982

ASISTENTES:

Presidente

D. Virginio Sánchez Barberán

Tenientes de Alcalde:

D. Silvio Arnedo Tomás

D. Diego Milán Jiménes

D. Francisco Saez Alcocel

Dª.Mª.Dolores Vill.Megías

D. José Molina Miranda

D. Teodoro Olivares Molina

Concejales:

Dª.Amparo Garijo López

Dª.Josefa Castillo Castillo

D. Pedro Cantos Saéz

D. José Tomás Tomás

D. Antonio Sánchez Cantos

D. Francisco Megias Ruano

D. Pedro García Cano

Interventor de Fondos:

D. Nereo Honrubia Aguilar

Secretario General:

Dª.Ana Noguera German

En la Ciudad de Almansa, a las veinte horas del día nueve de junio de mil novecientos ochenta y dos, previamente convocados, se reunieron en la Casa Consistorial los señores al margen relacionados, miembros de la Corporación Municipal, al objeto de celebrar la sesión correspondiente.

No asistieron:

D. Moises Fito López, excusado; D. Pedro Cuenca Rodriguez y D. Antonio López García, ambos sin justificar.

Por ausencia de Dª. Isabel Blas Ferrer, actuó como Secretaria en funciones Dª. Ana Noguera German, Técnico Administrativo de esta Corporación.

Abierto el acto por S.S. se pasó a tratar los diferentes asuntos incluidos en el Orden del Día de la Convocatoria desarrollandose todos ellos en la forma que a continuación se expresan:

1º.- ACTA DE LA SESION ANTERIOR.- Por el Sr. Alcalde se informa que las Actas de las sesiones anteriores serán aprobadas, si procede, en la próxima sesión ordinaria.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715568

CLASE 8ª

.../...

"2º.- PROPUESTA DE ADQUISICION DE TERRENOS PARA LA UBICACION DEL POLIGONO INDUSTRIAL.- Por el Sr. Alcalde se informó, en primer lugar, de las gestiones mantenidas con los propietarios de los terrenos afectados por la construcción del Polígono Industrial para la compraventa de los mismos; acordándose fijar como precio de compra el de 150 ptas. m2. aprobándose éste, por unanimidad de los catorce Concejales asistentes de los diecisiete que integran el Pleno de la Corporación.

Igualmente, se acordó delegar en el Sr.Alcalde para que lleve a cabo la adquisición de los terrenos afectados, así como la firma de los respectivos contratos y demás trámites pertinentes."

"3º.- APROBACION DEFINITIVA DE LA ORDENANZA MUNICIPAL DEL COMERCIO DE ABASTOS.- Se informa, por la Secretaria en funciones, de la finalización del plazo de exposición pública de la Ordenanza Municipal del Comercio de Abastos, y no habiendose recibido ningun tipo de alegaciones o reclamaciones, el Pleno de la Corporación, por unanimidad de los catorce miembros asistentes de los diecisiete que lo integran, acuerdan aprobar la misma, y elevar el texto al Departamento Administrativo Territorial de la Junta de Comunidades da Castilla-la Mancha, a efectos de la posible advertencia de ilegalidad, por el Mismo."

.../...

TEXTO DE LA ORDENANZA

ORDENANZA REGULADORA DEL COMERCIO DE ABASTOS

CAPITULO I.- NORMAS GENERALES.-

SECCION 1ª. CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS. . ...

Artículo 1º.- 1. Sin perjuicio de la ordenanza correspondiente en lo que respecta al pago de los derechos de acertura y registro de establecimientos, todos aquellos destinados a expender artículos de comer, beber y arder, deberán para su legal funcionamiento estar previamente provistos del correspondiente permiso municipal de abastos.

2. A efectos de la presente ordenanza los establecimientos se clasificarán en:

a) Supermercados. Aquellos establecimientos que tengan una superficie no inferior a 275 m2. útiles destinados al público, siendo condición indispensable el que se hallen debidamente abastecidos para su venta al público de los siguientes artículos: conservas de pescado, de vegetales y de frutas, carnes, pescados y frutos secos; frutas congeladas, conservas en general, legumbres secas, charcutería, artículos de limpieza y cualquier otro que en momento oportuno se considere de interés por el Ayuntamiento.

b) Autoservicios. Aquellos establecimientos que tengan una superficie no inferior a 100 m2 útiles destinados al público, obligándose a expender los artículos que comprenda el oportuno epígrafe de la licencia fiscal.

c) Ultramarinos. Cualquier otro establecimiento que tenga superficie no inferior a 40 m2. y que se dedique a la ven-

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715569

CLASE 8ª

.../...

ta al por menor de conservas y productos alimenticios sometidos a procedimiento de conservación y cualquier otro que se establezca en la licencia fiscal correspondiente.

d) Hipermercados. Aquellos establecimientos con superficie no inferior a 3.000 m2. útiles destinados al público y los que podrán vender cualquier artículo.

e) Cualquier otro establecimiento no comprendido en los artículos anteriores que se dediquen a la venta de artículos de comer, beber y arder.

f) Establecimientos de reglamentación especial contemplados en el capítulo II de esta Ordenanza.

Artículo 2º.- Los referidos establecimientos podrán expender aquellos artículos que estén comprendidos en los correspondientes epígrafes de la tarifa de la cuota de licencia fiscal del impuesto industrial que satisfagan los titulares de dichos establecimientos.

Artículo 3º.- Lo dispuesto en el artículo anterior, se entenderá sin perjuicio de las incompatibilidades que puedan existir, o de los requisitos exigibles para el ejercicio de un mismo establecimiento de dos o más actividades, por razones sanitarias o de otra índole previstas en esta ordenanza y otras disposiciones estatales o municipales.

Artículo 4º.- 1. Salvo lo dispuesto en el párrafo siguiente no podrá dedicarse un mismo establecimiento a más de una de las siguientes actividades:

.../...

a) Panadería.

b) Carnicería.

c) Tocinería.

d) Carnicería Caballar.

e) Venta de pescados y mariscos, frescos.

f) Venta de pescados y mariscos, congelados

g) Venta al por menor de leche natural que comprende tambien la de aquellos otros artículos que autorice el correspondiente epígrafe del impuesto industrial.

2. No obstante, podrán simultanearse en un mismo establecimiento las actividades de carnicería y tocinería, así como los de venta de pescado y marisco fresco, con la venta de pescado y marisco congelado, siempre que los interesados cumplan las previsiones establecidas para cada una de aquellas, y expendan los artículos propios de las mismas en instalaciones separadas, debiendo aportar con su petición un plano expresivo de la distribución del local, que deberá obtener aprobación municipal.

3. A los establecimientos de carnes, supermercados y autoservisios les será de aplicación lo dispuesto en el párrafo segundo del presente artículo siempre que cumplan las normas específicas de esta ordenanza para los establecimientos de regulación especial.

Artículo 5º.- Se prohibe la venta en los comercios de abastos de productos tóxicos, cualquiera que sea su envase y presentación.

Queda tambien prohibida la venta en dichos establecimientos de drogas, productos clínicos, sanitarios o higiénicos susceptibles de contaminar los artículos alimenticios, salvo cuando expendan dichos productos separados del resto de los artículos destinados a la alimentación, y cumplan las demás prevenciones señaladas en la legislación estatal y satisfagan la correspondiente

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715570

CLASE 8ª

.../...

cuota de la licencia fiscal por tales conceptos.

- SECCION 2ª. ESTABLECIMIENTOS NO SUJETOS A LA PRESENTE REGLAMENTACION.

Artículo 6º.- Los establecimientos denominados depósito de hielo cuya actividad consiste en expender hielo, gaseosas o cervezas exclusivamente al por mayor, no precisarán permiso de los que se refiere la presente ordenanza, a no ser que se dediquen además, a la venta al detall de los mencionados artículos o alguna otra actividad de las reguladas en esta ordenanza, y en este caso necesitarán permiso por dichas actividades en la forma impuesta en las mismas. En cuanto a los depósitos del hielo en fábricas se sujetarán a las siguientes condiciones específicas:

1º.- Cada fábrica de hielo dispondrá de una cámara de conservación de hielo de capacidad individual conjunta que representen una semana de producción.

2º.- Esta cámara tendrá el fabricante siempre a disposición de la Autoridad competente de abastos a fin de que en los momentos que por ésta se estime oportuno pueda ser inspeccionada.

Artículo 7º.- Los denominados bares en espectáculos tampoco necesitarán el permiso de referencia si su actividad se limita exclusivamente a prestar sus servicios a los asistentes al espectáculo y no tiene acceso al público en general.

.../...

SECCION 3ª. APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS.

Artículo 8º.- La apertura de establecimientos deberá solicitarse por medio de instancia en la que se indicará el nombre del propietario, calle y número del edificio y de la tienda donde se pretende instalar el establecimiento y la clase del mismo. Asi mismo deberá indicarse en la instancia, la distancia del que se pretende con los otros del mismo género más próximos, así como la existente al Mercado de Abastos más cercano.

La licencia podrá denegarse por le Comisión Municipal Permanente, cuando a su juicio, la zona donde se pretende la instalación esté suficientemente abastecida por los establecimientos ya existentes del mismo ramo.

En el anexo I se indica la zona de protección del Mercado Municipal de Abastos en la cual no podrán autorizarse establecimientos que vendan artículos de los que se expendan en el antedicho Mercado.

Artículo 9º.- En caso de que la instancia ofrezca dudas respecto a la clase de establecimientos que se solicita instalar, se citará al interesado para su aclaración por comparecencia suscrita por el mismo ante el negociado correspondiente.

Artículo 10º.- Los artículos de comer, beber y arder deberán hallarse en perfecta separación de otros que se expendan en el establecimiento que no sean propios de esta reglamentación en cada uno de los artículos mencionados; para la venta al público deberá figurar en sitio visible, precio por kilo, litro, docena o pieza.

SECCION 4ª.- CAMBIO DE CLASIFICACION Y AMPLIACION DE ESTABLECIMIENTOS.-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715571

CLASE 8ª

.../...

Artículo 11º.- Cuando el titular de un establecimiento pretenda cambiar o ampliar sus actividades, deberá, previamente solicitar licencia municipal sin la cual no podrá llevar a efecto sus propósitos.

SECCION 5ª.- TRASPASOS DE ESTABLECIMIENTOS.-

Artículo 12º.- El titular de un establecimiento puede traspasarlo previa solicitud que formalizará por comparecencia, junto con el adquirente del negocio, en el negociado de mercados y comercios, acompañando a tal efecto el permiso, un recibo de contribución industrial por año, desde que le fue expedido el permiso y certificado de buena conducta del adquirente del local extendido por la Alcaldía

Artículo 13º.- Si por fallecimiento o imposibilidad del titular del permiso, no fuera factible la comparecencia del mismo, presentará el adquirente o derecho-habientes o representantes legales del titular, el permiso del establecimiento al traspaso de la contribución industrial, el contrato de inquilinato del nuevo titular y cuantos documentos se juzguen necesarios por la Administración Municipal.

Artículo 14º.- El adquirente por traspaso de un establecimiento se hará responsable ante el Ayuntamiento de las infracciones de la presente ordenanza, cometidas por el titular de dicho establecimiento sin perjuicio de sus derechos de repetir contra aquel.

SECCION 6ª.- TRASLADO DE ESTABLECIMIENTOS.-

.../...

Artículo 15º.- Los traslados de establecimiento se solicitarán por comparecencia en el negociado de mercados y comercio acompañando el permiso del establecimiento que se solicita trasladar, y cuantos documentos sean necesarios, siendo competencia de la Administración Municipal la autorización del traslado.

SECCION 7ª.- DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.-

Artículo 16º.- El establecimiento que se halle cerrado al público por espacio de seis meses perderá todos los derechos y será considerado como una nueva instalación a todos los efectos de su reapertura, a no ser que se solicite por medio de instancia, el cierre del local por dicho especio de tiempo y le será concedida tal facultad por causa justificada.

Artículo 17º.- El permiso municipal de un establecimiento no prejuzga la propiedad del mismo a favor del titular del permiso, sino que hace declaración personal de responsabilidad el cumplimiento de las disposiciones administrativas municipales en referencia a dicho establecimiento.

Artículo 18º.- El alta del impuesto industrial u otra autorización oficial, no prejuzga la concesión del permiso municipal.

Artículo 19º.- Los titulares de los establecimientos podrán solicitar la exposición de muestras de sus artículos en la acera de su tienda de acuerdo con las disposiciones vigentes sobre ocupación de vía pública, en ningun caso se les autorizará efectuar ventas en la calle, de los artículos expuestos como muestras.

Artículo 20º.- El interesado, al recibir el permiso del establecimiento, se obliga a ejercer su industria en el mismo, si bien podrá tener a sueldo a los dependientes o auxiliares que le convengan, pero haciendose responsable de sus actos y de las sanciones que se les impongan.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715572

CLASE 8ª

.../...

Artículo 21º.- Las infracciones de esta ordenanza serán corregidas como previene la legislación vigente, sin perjuicio de exigir tambien las responsabilidades de otro orden en que se hubiera incurrido.

CAPITULO II.- ESTABLECIMIENTOS DE REGLAMENTACION ESPECIAL.-

SECCION 1ª.- HORNOS DE PAN Y PANADERIAS.-

Artículo 22º.- Esta normación regula la policia municipal de abastos relativa a los establecimientos dedicados a la elaboración, a la venta o a la elaboración y venta de pan.

Artículo 23º.1. Pan es el producto obtenido por la cocción de una masa hecha mecánicamente con mezcla de harina de trigo fermentada por levadura, agua potable y sal común.

2. El pan podrá elaborarse con calidades de flama o miga blanda y candeal o miga dura.

3. Las panaderias podrán tambien elaborar y vender otras clases de pan en las que, además de agua, sal, harina y levadura se empleen otras materias alimenticias como grasas, azúcar y leche, así como aquellos otros artículos autorizados en el epígrafe correspondiente del impuesto industrial.

Artículo 24º.- La elaboración y venta de pan dietético se atendrá a las condiciones determinadas por la Administración Municipal al otorgar la licencia.

Artículo 25º.- Los supermecados y establecimientos de alimentación, en régimen de autoservicio, adheridos a la Comisa -

.../...

ría General de Abastecimiento y Transportes podrán vender pan, quedando sometidos a esta ordenanza.

Artículo 26º.- 1. La apertura, ampliación y traslado de panaderías precisará la previa autorización municipal.

2. La licencia municipal se otorgará salvo derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero.

3. Son requisitos para otorgar la licencia de apertura de establecimientos dedicados a la elaboración de pan:

a) Acreditar ante la Administración Municipal haber obtenido la autorización previa de la Delegación Provincial de Industria en la forma expresa o por silencio administrativo, conforme al artículo 4º del Decreto Ley 4/63, de 14 de febrero, y

b) Reunir, el local o locales de que se trate, las condiciones establecidas en las ordenanzas, en especial, las determinadas en la concerniente a las condiciones técnicas e higiénico sanitarias de hornos y obradores de panadería, pastelería y repostería, y en los demás preceptos estatales de obligada observancia.

4. Son requisitos para otorgar las licencias de apertura de los establecimientos dedicados a la venta de pan:

a) Acreditar ante la Administración Municipal que el pan será suministrado por industrias de elaboración autorizada y establecida en el término municipal de Almansa, y

b) Reunir,el local o locales de que se trate, las condiciones establecidas en las ordenanzas municipales, en especial, las determinadas en el Reglamento de Sanidad de este Ayuntamiento y en los demás preceptos municipales o estatales de obligada observancia.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715573

CLASE 8ª

.../...

5. El otorgamiento de las licencias municipales de apertura y funcionamiento de panaderías llevará aparejada la obligación fiscal que establezca la ordenanza correspondiente, cuyo cumplimiento acreditará el titular para retirar de la oficina municipal el documento que incorpora.

Artículo 27º.- El documento que incorpora la licencia municipal para el ejercicio de la industria o comercio estará expuesto al público en cada establecimiento.

Artículo 28º.- 1 La Administración Municipal formará y conservará un Registro de Panaderías en el que, con referencia a cada industria o comercio, constarán las circunstancias siguientes:

a) Las personales de cada titular y su fotografía.

b) El emplazamiento del local o establecimiento.

c) Características y en su caso,capacidad de fabricación.

d) Fecha de otorgamiento de la licencia, y

e) Las transmisiones sucesivas.

2. Este registro incluirá tambien los supermercados y establecimiento en régimen de autoservicios, autorizados para la venta de pan.

Artículo 29º.- 1. Los trapasos y cambio de titularidad en las industrias o comercios de panadería, podrán efectuarse libremente; el concesionario o adquirente estará obligado a comunicarlo a la Administración Municipal en el plazo de los treinta dias siguientes al de la cesión o adquisición.

.../...

2. La Administración Municipal solo conocerá a favor del nuevo titular de la industria o comercio la renovación de la licencia, si el cesionario o adquirente justifica previamente que el traspaso o la sucesión dominical es conforme a la legislación general del Derecho Privado, o en su caso, a la especial de Arrendamientos Urbanos.

Artículo 30º.- 1 La capacidad de producción de las industrias de elaboración de pan no podrá ser inferior a la mínima establecida por las normas legales vigentes, o en su caso, por las ordenanzas municipales.

2. La harina y los demás ingredientes reunirán las condiciones señaladas en los preceptos vigentes relativos a la calificación de alimentos.

3. La lista de las diferentes clases de pan con expresión de los pesos y precios estarán expuestas permanentemente al público, de forma visible.

Artículo 31º.- 1. Todo establecimiento deberá tener la necesaria cantidad de pan tierno que sea preciso para atender la demanda o consumo ordinario del vecindario o clientela de cada establecimiento.

2. Sólo podrá ponerse a la venta el pan tierno.

3. Queda prohibida la venta al público de pan duro, pudiendose destinar éste únicamente a fines industriales, entendiendose como pan duro el elaborado y cocido el día anterior.

Artículo 32º.- 1. En toda panadería se instalará una balanza fija o automática, con el juego de pesas contrastadas.

2. Las balanzas tendrán una capacidad mínima adecuada a

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715574

CLASE 8ª

.../...

las comprobaciones que deban realizarse.

Artículo 33º.-El transporte de pan se realizará en vehiculo motorizado, las paredes de la caja del vehiculo serán de material facilmente lavable, para su perfecta higiene.

Artículo 34º.- La distribución a domicilio de pan se efectuará con arreglo a las normas dictadas por los organismos y autoridades competentes, supeditándose éstas a las directrices que determina el Código de la Alimentación.

Artículo 35º.- 1 Queda terminantemente prohibido introducir para su venta en la Ciudad de Almansa pan elaborado en otros municipios, excepto que medie autorización expresa de la Corporación Municipal.

2. En cuanto a los demás artículos cuya venta esté autorizada en las disposiciones reguladas en esta sección, les será de aplicación lo establecido en el párrafo anterior, excepto para aquellos debidamente envasados y registrados en la Dirección General de Sanidad.

Artículo 36º.- El personal que preste servicios en la panadería, tanto en el obrador y establecimiento de venta como en el dedicado a la distribución domiciliaria, cumplirá las normas establecidas en el Reglamento de Sanidad Municipal y demás disposiciones.

Artículo 37º.- 1. La Administración Municipal ejercerá la fiscalización de las licencias otorgadas.

.../...

2. Las defraudaciones, tanto en el peso como en la calidad del pan serán castigadas con arreglo a las normas sancionadoras aplicables.

Artículo 38º.- 1 La acción para denunciar las infracciones de la presente ordenanza es pública. Todo ciudadano puede requerir al efecto la presencia de un Agente de la Autoridad en el establecimiento denunciado.

2. La Policía Municipal revisará y cursará las denuncias que se le formulen e informará a los vecinos denunciantes acerca de la resolución que sobre aquella recaiga.

Artículo 39º.- Será causa de supensión de las licencias de panadería:

a) Cesar en su actividad, sin la previa autorización de la Alcaldía, durante periodo de tiempo que implique desatención grave del servicio.

b) No cumplir los turnos que estuviesen previstos durante los días o periodos festivos o vacaciones.

c) Facilitar la venta ambulante de pan.

d) Vender reiteradamente pan falto de peso o de calidad.

e) No efectuar en el obrador o en el establecimiento las obras adecuadas de carácter higiénico sanitario, cuando la Autoridad Municipal requiera su ejecución.

f) Incumplir la obligación que para el adquirente o concesionario establece el párrafo 1º del art. 8, y.

g) Despachar pan procedente de industria no autorizada para elaborarlo o suministrarlo.

Artículo 40º.- Todos los establecimientos que se dediquen a la elaboración, a la venta o a la elaboración y venta de pan necesitarán para ello licencia específica que los autorice.

SECCION 2ª.- CARNICERIAS.-

Artículo 41º.- Se considerará como carnicería todo estable-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715575

CLASE 8ª

.../...

cimiento o tienda destinado a vender al público cualquiera de las especies de carne que consigne la Ordenanza de Mercado en su artículo 103, apartado 2.

Artículo 42º.- Fuera de los mercados municipales no será permitida la venta al por menor de carnes a que se refiere el artículo anterior, ni de embutidos derivados de ellas, más que en las tiendas o establecimientos autorizados al efecto, con sujeción a lo dispuesto en la presente sección.

Artículo 43º.- En las carnicerías no podrá venderse nin - gun otro artículo distinto de las carnes mencionadas en el artículo anterior.

Artículo 44º.- Queda terminantemente prohibida la venta de despojos fuera de los mercados públicos del Ayuntamiento, a excepción de los de cerdo y de los de caballo.

Artículo 45º.- La inspección municipal de abastos y la veterinaria, tendrán a su cargo la vigilancia e inspección de las carnicerias situadas fuera del Mercado, y vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan, para la corrección que proceda.

Artículo 46º.- En el negociado de Mercados y Comercios, se llevará un fichero de todos los permisos concedidos, consignando en cada ficha los datos que puedan interesar.

Serán complemento de este fichero un resumen numérico por zonas y un plano en que estén claramente delimitadas y distintamente representadas; plano en el que se situarán las carnicerías

por medio de signos convencionales.

Artículo 47º.- Los permisos a que se refiere esta sección no se concederán nunca a quien tuviese licencia para ejercer como abastecedor en los mataderos del Ayuntamiento, y el carnicero que obtuviera esta licencia, le será retirado aquel permiso. Esta excepción no alcanza a los carniceros, que sólo o agrupados, sacrifiquen únicamente para su popio consumo.

Artículo 48º.- Ningun carnicero podrá tener más de una carnicería fuera del mercado, y otra dentro de ellos.

Artículo 49º.- El suelo deberá ser de baldosas de marmol blanco o mosaico de color claro, perfectamente unidos los últimos, para que el pavimento resulte lo más continuo e imper - meable posible, admitiendose el pavimento de terrazo y cerámica.

Artículo 50º.- Las paredes irán revestidas en su totalidad con azulejos lisos o piedras naturales o artificiales de superficie lisa y facil limpieza. El techo, liso y las aristas o vértices matados.

Artículo 51º.- Las mesas o mostradores, de marmol o acero inoxidable; el tablero de mármol blanco, el tajo de una sola pieza, sin grietas.

Para que dicha ubicación se considere conveniente, será preciso alcance un mínimo de sesenta metros cúbicos y la longitud, anchura y altura, mediran como mínimo, cinco, cinco y tres metros, respectivamente.

Los locales destinados a carniceria fuera de los Mercados deben hallarse en el mayor aislamiento posible, sin comunicación directa con habitaciones, cocinas y departamentos, donde se ejerza otro comercio o industria. Tendrán, además la cubicación conveniente, luz natural y ventilación directa y luz artificial intensa.

Artículo 52º.- Las reses enteras, medias canales, cuartos

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715576

CLASE 8ª

.../...

de canal y trozos de carne se colocarán únicamente de los montantes de las meses o mostradores con ganchos de latón, acero o hierro bruñido, o de las barras de estos metales sujeto a las paredes interiores de la tienda.

Artículo 53º.- Se aislarán las carnes de los insectos mediante lienzos o gasas que la protejan y no la toquen, empleandose la tela metálica, con preferencia, para este fin.

Artículo 54º.- Diariamente se lavará el piso, las paredes y los mostradores, y se limpiará con esmero el tajo, las barras, y los ganchos. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes.

Artículo 55º.- Detrás del mostrador, vestirá siempre el carnicero y dependientes ropaje de color escrupulosamente blanco.

Artículo 56º.- En el vestir y en su persona mostrará el carnicero el mayor aseo proveerse de un certificado expedido por el Jefe Local de Sanidad en donde conste que no padece enfermedad alguna contagiosa o repugnante.

Artículo57º.- El carnicero no permitirá que el público toque la carne expuesta a la venta.

Artículo 58º.- Será obligatorio en el establecimiento disponer de cámaras frigoríficas para la conservación de la carne.

Artículo 59º.- Queda prohibido el uso de cualquier producto declarado tóxico por los organismos competentes, que se

.../...

empleen para la conservación de las carnes, y su sola tenencia se castigará con la mayor severidad, pudiendo dar lugar a la retirada de la licencia.

Artículo 60º.- En general, toda carnicería tendrá tantos mostradores como clase de carnes venda y cuando en un mostrador se venda distinta clase, se separarán debidamente mediante cristales o tablas de marmol blanco, verticales de cuarenta centímetros de altura.

Artículo 61º.- Todas las carnicerías se anunciarán poniendo en la muestra o rótulo de la calle la leyenda "Carniceria", debiendose además especificar las clases de carnes que se expenden en dichos establecimientos.

Artículo 62º.- Cuando en una carnicería se vendan diferentes clases de carne, éstas se anunciarán en cada mostrador o parte del mismo, mediante carteles grandes y visibles, sujetos a los mostradores o a las paredes con el nombre correspondiente, sin perjuicio de colocar tambien los carteles generales de precio en los lugares visibles, y además sobre cada una de las piezas expuestas en los mostradores, y la correspondiente banderita o pequeño cartel con sus denominaciones, precio por kilo o fracción de él.

Artículo 63º.- Todo carnicero está obligado, sea cual fuere el matadero del que procedan las carnes que expendan en su establecimiento, a llevarlas al matadero municipal, al objeto de que sean inspeccionadas y reciban, sin procediere, el visto bueno para su venta en esta localidad, por parte de los servicios de inspección sanitaria municipal.

El mismo tratamiento recibirán las carnes destinadas a elaborar productos derivados, antes de proceder a su tratamiento y elaboración.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715577

CLASE 8ª

.../...

Artículo 64º.- Los abastecedores y elaboradores de conserv-vas no podrán suministrar carnes a quien no tuviera permiso del Ayuntamiento para ejercer como carnicero.

Artículo 65º.- La carne debe llegar al consumidor sin otra mediación que la del carnicero que la adquiera, exceptuando el caso, de los que la adquieran de los elaboradores de conservas.

Artículo 66º.- Los abastecedores y elaboradores de conservas llevarán la contabilidad en forma clara y precisa que permita en todo momento facil inspección y comprobación del cumpli - miento de cuanto se previene en los artículos anteriores.

Artículo 67º.- La licencia concedida a una tienda o establecimiento para la venta de productos cárnicos, dará derecho a los servicios del matadero municipal y la sujeción a la ordenanza fiscal reguladora de este servicio público, viniendo obligado a satisfacer la tasa mínima obligatoria establecida en dicha ordenanza, así como la sujeción a lo demás en ella preceptuado.

No se podrá renunciar a los servicios de matadero y trasporte de carnes, sin renunciar a la licencia municipal concedida.

SECCION 3ª.- PESCADERIAS.-

Artículo 68º.- Fuera de los Mercados Municipales no será permitida la venta al por menor de pescados frescos y marisco, más que en las tiendas autorizadas al efecto, con sujeción a lo dispuesto en la presente sección.

.../...

Artículo 69º.- Queda terminantemente prohibida la venta ambulante de pescado fresco y mariscos en todo el término municipal de Almansa.

Artículo 70.- En las tiendas de pescado y mariscos no será permitida la venta de otra clase de artículos.

Artículo 71º.- Los locales destinados a la venta de pescado fresco y mariscos además de adapterse a las disposiciones sanitarias, serán espaciosos y deberán estar situados en las calles anchas y plazas teniendo la tienda una capacidad mínima de sesenta metros cúbicos, sin comunicación directa con viviendas, con luz natural, ventilación directa, o artificial, intensa. El suelo de pavimento de terrazo o cerámica, con suficiente declive para hacer una esmerada limpieza y desinfección diaria, las paredes impermeables, revestidas en toda su altura de azulejos blancos, el techo estcado o esmaltado; instalación de agua abundante, vertederos provistos de válvulas o sifón, mostrador de mármol o cristal, inclinado hacia delante, y las aristas o vértices romos.

Artículo 72º.- La inspección correrá a cargo de la sección de abastecimiento de la Policia Municipal y de los Veterinarios Municipales, quien vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan para la **corección que proceda.**

Todos los mariscos, especialmente,los mejillones y las ostras, para poder ser autorizada su venta, deben ir acompañados de un certificado de la autoridad sanitaria del punto de origen para cada expedición.

Artículo 73º.- La sección de abastecimiento de la policia municipal y de los veterinarios municipales, al realizar las inspecciones sanitarias deberán tener en cuenta fundamentalmente la fecha en que han sido adquiridos los pescados y mariscos

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715578

CLASE 8ª

.../....

frescos, que estén a la venta en el establecimiento.

Artículo 74º.- El transporte de pescado fresco o marisco se hará precisamente, en vehiculos dedicados única y exclusivamente a este objeto, que deberán ser cibiertos y tapados todos los lados con alambradas, con una sola puerta en la parte posterior, no pudiendo contener más que el pescado fresco o mariscos, separados en distintos estantes o cuevas.

Estos vehiculos deberán lavarse o desinfectarse diariamente según ordene el Inspector Veterinario, y tenerse siempre en un buen estado de presentación y conservación.

Deberán llevar una inscripción en los lados y parte posterior que diga "pescado fresco o mariscos", en letra muy visible y el número que despues de inspeccionado por el Veterinario, dará el Concejal Delegado al propietario del vehiculo.

Artículo 75º.- La conservación del pescado fresco y mariscos que lo requieran, deberá hacerse en cámaras frigoríficas en la propia tienda, no siendo permitida la existencia de depósitos para guardarlos o conservarlos fuera de la tienda. Las cámaras tendrán el único fin de conservar el pescado, quedando terminantemente prohibido utilizarlos para cualquier otro artículo, ni siquiera en los casos en que no contengan pescado. Funcionará a la temperatura de 0º grados, para cuya comprobación tendrá en su interior un termómetro de mínima y otro de máxima en buen estado de funcionamiento.

.../...

Los industriales podrán tener en sus tiendas para la exposición y venta del pescado fresco, vivo o marisco, una mesa que precisamente estará construida con el frente de cristal transparente en la parte anterior, y la cubierta superior será de tela metálica fina, con puerta, cuyo modelo y materiales de construcción se señalarán por la sección facultativa. Estas mesas depósito contendrán hielo, agua marina o agua dulce corriente renovable diariamente, según corresponda a la clase de pescado o marisco a que estén destinadas.

Estas aguas o hielo serán analizadas por el laboratorio municipal, con la frecuencia que las circunstancias lo exijan.

Serán obligatorias estas mesas depósito, únicamente para la exhibición de muestras en la vía pública. Las muestras de pescado fresco y marisco que no reunan éstas condiciones serán decomisadas.

Artículo 76º.- El pescado expuesto para la venta estará bien extendido sobre cuévano, o encima del mármol. No podrá lavarse ni rociarse con ningún líquido durante esta permanencia, ni sacarse de la vista del público, del cuévano o de la mesa, para sumergirlo en ningún recipiente con o sin líquido, exponiéndolos nuevamente a la venta.

El pescado fresco sólo podrá estar en la mesa, cuévano de venta o en la nevera o cámara frigorífica, la cual no podrá contener más que hielo puro y pescado comestible, estando constantemente limpia de residuos.

No se consentirá la mezcla de pescado de distintas procedencias, y cuando en algún caso se coloquen en su proximidad deberán separarlo por porciones, y en cada una de ellas se pondrá un cartelito o banderita leyenda o inscripción que lo distinga,

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715579

CLASE 8ª

.../...

a saber playa, costa, altura etc., o las demás clsificaciones que existan.

Artículo 77º.- Queda prohibido alterar el precio del pescado expuesto a la venta, debiendo seguir el del principio establecido en la misma. Sólo en sentido favorable al público se permitirá variar el precio inicial.

El vendedor deberá conservar en su poder el albarán justificativo de compra, en el que se consignará el nombre del comprador, clase de artículo, precio, cantidad y fecha.

El inspector sanitario podrá entrar en cualquier momento, lo mismo del día que de la noche, a ejercer sus funciones.

El máximo de beneficio industrial a obtener en la compra venta será el autorizado en las disposiciones relativas a tasas de precios.

Artículo 78º.- Las tiendas destinadas a la venta al por menor de pescado fresco y mariscos deberán estar provistas de un permiso municipal en la forma que expresan los artículos siguientes.

Serán clausuradas las tiendas donde por infracción del párrafo anterior se ejerza dicho comercio.

Artículo 79º.- El permiso de referencia será expedido por la Comisión Municipal Permanente a propuesta del Concejal Delegado de Abastos, previo los informes del Jefe Local de Sanidad o del facultativo en quien delegue, en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende instalar el comercio, y del negociado de

.../...

mercados y comercios en cuanto a las demás condiciones exigidas por estas Ordenanzas. En los permisos figurará la fotografía del interesado.

Artículo 80º.- En el expediente que se abrirá en el negociado de mercados y comercio deberá constar el nombre, dos apellidos y demás circunstancias personales del industrial, la fotografía de éste, y la calle y número del edificio donde está instalada la tienda y la fecha del acuerdo de concesión del permiso.

Artículo 81º.- Cada establecimiento deberá tener expuesto el permiso en que se fijará el sello municipal que establezca la ordenanza fiscal. El duplicado de dicho permiso que obre en el negociado de mercados y comercio será igualmente reintegrado en la forma correspondiente.

Artículo 82º.- El alta del impuesto industrial no prejuzga la consesión del permiso municipal de apertura del establecimiento.

Artículo 83º.- No podrá seguirse por los servicios técnicos municipales, la tramitación de ningún permiso de obra que implique la construcción, modificación o reparación de tiendas para la venta de pescado fresco o mariscos, sin el previo informe favorable de los Concejales de Abastos y Sanidad.

Artículo 84º.- En lo que no esté previsto en los artículos anteriores se estará a lo dispuesto en las normas generales del capítulo I de esta Ordenanza.

CAPITULO III.- LA INSPECCION POLICIA DE ABASTOS.-

Artículo 85º.- Las funciones de la policia de abastos serán las siguientes:

a) Vigilar el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de abastos.

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715580

CLASE 8ª

.../...

b) Denunciar las infracciones de las ordenanzas, reglamentos y acuerdos municipales que se cometan en las tiendas de artículos de comer, beber y arder, alhóndigas, matadero, despachos reguladores, muelles, a fin de que la Autoridad municipal pueda prevenir y sancionar las defraudaciones de calidad, peso o precio de las sustancias, así como las adulteraciones, mistificaciones, ocultaciones y fraudes en la expedición y suministro.

c) Inspeccionar los precios de venta y hacer cumplir las tasas fijadas por la Autoridad.

d) Velar especialmente por el cumplimiento de las ordenanzas municipales sobre tiendas del ramo de la alimentación, ventas ambulantes y otras análogas.

e) D ar cuenta de aquellos casos en que consideren que los establecimientos visitados no reunen las condiciones de salubridad e higiene.

Artículo 86º.- Cuando el inspectpr tenga indicios racionales de que se expendan artículos adulterados o en malas condiciones sanitarias, deberá dar parte inmediatamente a los servicios sanitarios municipales, para que adopten las medidas que estimen pertinentes. Si no hubiera facultativo para la resolución inmediata en el centro o tienda inspeccionadas, solicitará su presencia. En el caso de que fuere urgentísimo, in-

.../...

tervendrán la mercancía hasta que dictamine el facultativo, evitando de este modo el daño que con su venta se pudiera producir a la salubridad pública.

Artículo 87º.- Los inspectores deberán sacar muestras para su análisis de los artículos alimenticios que ofrezcan dudas, sin perjuicio de dejar en poder del dueño del establecimiento otra muestra debidamente precintada por si procediera análisis contradictorio.

Artículo 88º.- Los inspectores de abastos no podrán nunca sancionar al comerciante. Su misión se circunscribirá a levantar un acta circunstanciada y razonada de la infracción, especificando la misma y el grado de culpabilidad, con el mayor detalle posible, para que la Autoridad Municipal pueda imponer la sanción. En caso de vendedores ambulantes, no autorizados, comerciantes clandestinos, y comercios no establecidos en legal forma, podrán decomisar los productos e intervenirlos, levantando el acta correspondiente y ordenando el traslado inmediato al centro de la recepción única que el Ayuntamiento tenga establecido.

De estos servicios se dará parte diario a la Autoridad Municipal.

Artículo 89º.- Las actas serán levantadas por los inspectores en presencia de los propietarios del establecimiento, dueños de la mercancía o sus representantes, firmándolas con los mismos. Si se negasen a firmar, solicitarán la presencia de dos testigos. De estas actas se entregará copia al dueño del establecimiento.

Con el acta se iniciará el expediente, y contra la sanción que se imponga por la Autoridad Municipal cabrán los recursos

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5

CINCO PESETAS

0H9715581

CLASE 8ª

que establezcan las leyes.

Cuando el hecho constituya delito, además de la sanción, se comunicará a la autoridad competente.

Lo propio se verificará cuando la gravedad de la infracción exija una sanción que rebase la competencia municipal.

Artículo 90º.- Los inspectores de abastos informarán, al Concejal Delegado sobre los esfuerzos de los comerciantes por presentar sus establecimientos y mercancías que expendan de forma estética y pulcra, su trato correcto para con el público y espíritu de colaboración, a fin de que, previas las comprobaciones que la autoridad municipal estiie pertinentes, pueda dirigírsele una comunicación laudatoria, y hacer constar su buen comportamiento y actuación en la ficha que todo comerciante del ramo de comer, beber y arder tiene abierta en el negociado de mercados y comercio.

En esta fecha se anotarán tambien las sanciones impuestas que hayan gando firmeza.

Artículo 91º.- Se formará un índice de los establecimientos de comer, beber y arder existentes en el término municipal. El inspector realizará el número de visitas que le ordenen sus superiores.

Llevará un libro de visitas, donde firmará, con el dueño del establecimiento, el día y la hora en que se verifica la visita.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS.-

PRIMERA.- Los industriales y comerciantes que en la s fechas

.../...

de aplicación de esta ordenanza ejerzan su industria serán respetados en los derechos legítimos adquiridos, sin perjuicio de la obligación que les incumbe de adaptar su establecimiento actual a las condiciones sanitarias mínimas determinadas en las ordenanzas municipales y en el plazo máximo de año desde su entrada en vigor.

SEGUNDA.- Los traslados o cesiones llevarán aparejados la obligación de adecuar la industria a los requisitos establecidos en esta normación.

DISPOSICION FINAL.-

Esta Ordenanza entrará en vigor el día siguiente a aquel en que se publique en el Boletin Oficial de la Provincia el anuncio de su aprobación definitiva, eb cuyo momento quedarán derogadas todas las disposiciones municipales anteriores que se opongan al articulado presente.

"4º.- APROBACION DEFINITIVA DE LA ORDENANZA MUNICIPAL DEL MERCADO.- Se informa, por la Secretaria en funciones, de la finalización del plazo de exposición pública de la Ordenanza Municipal del Mercado, y no habiendose recibido ningún tipo de alegaciones o reclamaciones, el Pleno de la Corporación, por unanimidad de los catorce Concejales asistentes de los dieci - siete que lo integran, acuerdan aprobar la misma, y elevar el texto al Departamente Administrativo Territorial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, a efectos de la posible advertencia de ilegalidad, por el Mismo."

TEXTO DE LA ORDENANZA

ORDENANZA DE MERCADO

CAPITULO PRIMERO.- DISPOSICIONES COMUNES.-

SECCION 1ª.- DE LOS MERCADOS Y PUESTOS DE VENTA EN GENERAL.

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715582

CLASE 8ª

1º DE LOS MERCADOS.-

Artículo 1º.-

1.- Tienen la consideración de mercados y se regiran pòr la presente Ordenanza, los centros de abastecimiento - establecidos por el Ayuntamiento en locales y lugares públicos adecuados, con base en la concurrencia y multiplicidad de puestos de venta, para cubrir necesidades de la población.

2.- Se considerarán mercados especiales, y se regularán por las disposiciones de la presente Ordenanza que les sean aplicables, las agrupaciones de puestos, establecidas o autorizadas por el Ayuntamiento en la vía pública, o en otros lugares no cubiertos y destinados a la venta de artículos no comestibles.

Artículo 2º.-

No podrán instalarse mercados de ninguna clase sin autorización del Ayuntamiento.

Artículo 3º.-

La Corporación podrá construir por si, o contratar con entidades o particulares, la construcción de mercados, así como conceder la gestión del servicio.

Artículo 4º.-

Cualquiera que fuera la fórma de gestión del servicio de mercado, el Ayuntamiento ejercerá en éllos la necesaria intervención administrativa, la vigilancia, sanidad y cuantas funciones impliquen ejercicio de autoridad

...//...

y sean de su competencia.

Artículo 5º.-

A los efectos de esta Ordenanza, los mercados se clasifican en:

a) Lonja o Mercado Central, o al por mayor.

b) Mercados de abastos al detall.

c) Mercados especiales.

Artículo 6º.-

El Mercado Central o Lonja, tiene por objeto la recepción, venta y expedición al por mayor de los artículos siguientes:

Pescados y mariscos (fresco o congelado); frutas; verduras y hortalizas (frescas, congeladas y deshidratadas); flores; plantas ornamentales y elementos; artículos o productos propios de floricultura y horticultura.

Artículo 7º.-

Los mercados de abastos al detall tienen por objeto la venta al detall de artículos de primera necesidad, para asegurar la libre competencia entre vendedores.

Artículo 8º.-

1.- Los mercados dispondrán de básculas y balanzas oficiales para las comprobaciones de peso que soliciten los compradores.

2.- El Adminstrador resolverá, de plano, las cuestiones que al respecto se susciten.

3.- Las reclamaciones por falta de peso no serán atendidas, sin no se formulan en el propio mercado, antes de salir del mismo.

Artículo 9º.-

Los servicios correspondientes a los mercados municipa-

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715583

CLASE 8ª

.../.../...

les de abastos, en tanto no se acuerde otra cosa, se prestarán por gestión directa y ser regirán por la presente - Ordenanza, en lo que se oponga a las leyes o disposiciones de carácter general, actualmente en vigor o que se dicten en lo sucesivo.

2º.- DE LOS PUESTOS DE VENTA.-

Artículo 10.-

1.- El comercio de los mercados se ejercerá por - los titulares de los puestos, previa licencia que les - faculte para prestar sus servicios, mediante el uso especial de dichos bienes de dominio público.

2.- Las licencias a que se refiere el número anterior se regirán por las condiciones específicas señaladas al otorgarse, por las normas de esta Ordenanza y por las disposiciones municipales o de carácter general, que le sean aplicables.

Artículo 11º.-

1.- Los puestos de los mercados que sean propiedad del Ayuntamiento, por su condición de bienes de servicio público, serán inalienables, inembargables e imprescriptibles.

2.- Los acreedores de los citados puestos, si obtuvieren el embargo del negocio, que en ellos se ejerza, quedarán sujetos al pago de las exacciones, cuotas, y al cumpli

...

...//...

miento de las demás obligaciones impuestas a dichos titulares.

Artículo 12º.-

Los puestos de venta y locales destinados a los vendedores en los mercados se clasificarán en:

a) Fijos.

b) Especiales:

c) Ambulantes.

Artículo 13º.-

Son puestos fijos los situados dentro del recinto de dicha lonja o mercado, y unidos de un modo permanente y destinados a laventa de artículos en ellos autorizados.

Artículo 14º.-

Son puestos especiales los destinados a venta de artículos comestibles o no, emplazados en el interior del mercado pero sin carácter fijo.

Artículo 15º.-

Son puestos ambulantes aquellos que por su carácter eventual, estén instalados en mesas de quita y pon, en los espacios adyacentes al Mercado Municipal de Abastos, y que en la actualidad quedan delimitados dentro de las calles Colón y Ferrero, pudiendo variarse su ubicación, si las circunstancias lo exigieren.

Artículo 16º.-

El número, emplazamiento y dimensión de los puestos de venta, locales, y demás servicios de los mercados vendrán señalados en el plano respectivo, aprobado por la Comisión Municipal Permanente.

Artículo 17º.-

El Ayuntamiento fijará los modelos de los puestos

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715584

CLASE 8ª

.../.../...

de venta, para dar a éstos uniformidad y orden, y a ellos deberán sujetarse los titulares en su instalación.

Artículo 18º.-

Los puestos de venta en los mercados especiales o mercadillos, que pudiesen autorizarse en esta Ciudad, se ajustarán a las normas que en su día fije la Comisión Municipal Permanente.

SECCION 2ª.- DE LA ADMINISTRACION DE LOS MERCADOS.-

Artículo 19º.-

La dirección de cada mercado corresponderá a su Administrador, quien tendrá las siguientes funciones:

1) Dirigir el personal a sus órdenes.

2) Vigilar la actividad mercantil que se realice en el Mercado, a fin de que discurra por los cauces legales, dando cuenta a la Superioridad de toda anomalía que observe.

3) Velar por el buen orden, policía y limpieza del mercado, y el adecuado uso de las instalaciones de aprovechamiento común.

4) Atender las quejas y reclamaciones del público y titulares de los puestos y transmitirlas, en su caso, a la Superioridad.

.../.../...

...//...

5) Sustanciar las informaciones públicas en los expedientesde obras en los puestos.

6) Practicar las inspecciones de los puestos de venta y vehículos que les encargue la Superioridad.

7) Inspeccionar los instrumentos de peso o medida y cuidar del servicio de repeso.

8) Notificare los titulares de los puestos de venta las comunicaciones de la Superioridad que les afecten, y mantener a ésta continuamente enterada, mediante la remisión periódica de los oportunos partes, de cuanto de alguna relevancia ocurra en el Mercado.

9) Facilitar a los veterinarios encargados de la inspección sanitaria, a los funcionarios de recaudación, a los miembros de la Policía Municipal, y a los encargados de los servicios de vigilancia y limpieza, el cumplimiento de sus respectivos cometidos.

10) Velar por la conservación y entretenimiento del edificio y sus instalaciones, recabando por conducto reglamentario directamente, cuando proceda, la intervención de los servicios técnicos competentes.

11) Llevar la documentación administrativa del mercado, el control de entradas y salidas de documentos, el libro de registro de titularidad de los puestos, los expedientes de cada puesto en que se recoja la documentación relativa a cada uno de ellos, y el control de las obras que en ellos se verifiquen, y las fechas de su iniciación y terminación.

12) Recopilar, clasificar y ordenar los datos de

...///...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715585

CLASE 8ª

.../.../...

estadística de precios, procedencias y cantidades de los géneros entrados y vendidos, de acuerdo con las instrucciones de la Superioridad.

13) Cuidar de la Administración económica, y llevar la contabilidad del mercado.

14) Vigilar la puntual recaudación de toda clase de derechos, cánones y multas, dando cuenta, sin dilación, a la Superioridad de los atrasos y faltas de pago que se - produzcan.

15) Informar a la Superioridad del funcionamiento del mercado y proponer toda clase de medidas para su mejora.

16) Resolver las cuestiones incidentales y las urgentes, dando cuenta inmediata a la Superioridad de las medidas adoptadas, y comunicar sin dilación a los órganos superiores de las situaciones que requiera la intervención o la decisión de éste.

17) Cuantos otros resulten de esta Ordenanza, o le fueran encomendados por la Alcaldía, el Concejal-Delegado del servicio de abastos, u otro órgano competente del Ayuntamiento.

Artículo 20º.-

Los subalternos tendrán la obligación de acudir con puntualidad a las horas señaladas y prestar los ser-

.../.../...

...//...

vicios que les encomiende el Administrador o la Autoridad Municipal.

Cuidarán, en particular, de la vigilancia y control de los bultos que se introduzcan en el Mercado, y de la custodia, limpieza y vigilancia del referido establecimiento, realizando las operaciones manuales que sean precisas para el buen funcionamiento del mismo.

Artículo 21º.-

El Concejal- Delegado de mercados ostentará la delegación de la Alcaldía, en cuanto afecte al servicio expresado.

Será acreedor del respeto y consideración debidos a la delegación que ejerce en el Mercado, tanto por el personal adscrito a este servicio, como por parte de los concesionarios , dependientes y público que concurra dicho establecimiento.

Dicha delegación podrá ser conferida y retirada - discrecionalmente, por la Alcaldía-Presidencia.

Artículo 22º.-

Tendrá, entre otras, las funciones siguientes el - Concejal-Delegado.

a) Inspeccionar continuamente el servicio de los - mercados, velando por la buena marcha de los mismos, en sus diferentes aspectos, aparte de dictar las disposiciones que considere convenientes para su mejor funcionamiento y conservación, siempre que no sean de la competencia privativa de la Comisión Permanente o del Ayuntamiento Pleno, dando cuenta a la Alcaldía-Presidencia.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715586

CLASE 8ª

.../.../...

b) Proponer a la Alcaldía las sanciones que estime oportunas por las faltas en que pudiera incurrir el personal adscrito a los mercados, los concesionarios de los puestos., o público concurrente.

c) Suspender en la venta a cualquier expendedor del Mercado, dando cuenta inmediata al Sr. Alcalde de dicha providencia y de la causa que haya motivado, a fin de que dicha Autoridad resuelva, en definitiva, lo que proceda.

d) Informar a la Alcaldía y Corporación Municipal, en toda clase de asuntos relacionados con los mercados.

e) Recibir del Administrador el parte diario de novedades del servicio.

f) Proponer las mejoras que considere oportuno, y cuidar de la observancia de la presente Ordenanza.

Artículo 23º.-

En todos los mercados en que se expendan productos alimenticios, los servicios sanitarios relativos a la higiene de las instalaciones y de los alimentos, estarán a cargo del veterinario titular a quien corresponda, según lo determinado por la Ordenanza Municipal de Sanidad Veterinaria, o, en su defecto, por las autoridades competentes. Este facultativo cuidará del examen e inspección

===//===

diária de todos los artículos que se destinen a la venta y - exigirá la limpieza sanitaria del Mercado y la desinfección de todas las dependencias del mismo. De las infracciones observadas dará cuenta a la Superioridad.

Artículo 24º

Las funciones de este facultativo serán las determinadas en la Sección 9ª del Capítulo I de la presente Ordenanza.

SECCION 3º.- AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

Artículo 25º

Trimestralmente se procederá a la adjudicación de todos los puestos, de cualquier clase, vacantes en los distintos mercados.

Artículo 26º

La Adjudicación de los puestos se efectuará mediante- subasta, ésta tendrá lugar en la Casa Consistorial, en el - día y hora en que se acuerde, anunciándose por lo menos con tres días de antelación en el Tablón de Anuncios, y en sitio visible de la Oficina Administrativa del Mercado; será - presidida por el Alcalde, o Concejal-Delegado del Mercado, y en su defecto por un Concejal designado por el primero, actuando como Secretario, el del Ayuntamiento o funcionario administrativo en quien delegue.

Artículo 27º

En los puestos cuya vacante se anuncie, se colocará, en el sitio mas visible para el público, un cartel con caracteres bien legibles que diga: "vacante".

Artículo 28º

Para la adjudicación de los puestos, y sin perjuicio del pliego de condiciones que haya de redactarse, comprensi-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715587

CLASE 8ª

.../..

ble de los productos que en ellos se pueda extender, tipo de subasta, cantidad fijada como canon, fianza y demás extremos, se tendrán en cuenta las bases siguientes:

A) Los puestos se subastarán separadamente, siendo objeto de una licitación distinta cada uno de ellos.

B) Para tomar parte en la subasta, deberán depositarse previamente en la Caja Municipal, en concepto de fianza, la cantidad que se señale en el anuncio y pliego de condiciones o, en su defecto, la cantidad equivalente a una mensualidad del canon de ocupación que corresponda al puesto de que se trate.

C) Será preciso también, que los licitadores concurran con documento que acredite fehacientemente su personalidad, a fin de exhibirlo cuando el Presidente de la Mesa lo considere necesario.

D) No serán admitidos licitadores en representación de otras personas físicas o jurídicas, a menos que exhiba documento notarial que los autorice como a tales representantes.

E) Verificada la adjudicación provisional, se ordenará la devolución de los depósitos provisionales a los licitadores cuyas propuestas no hubieran prosperado, suponiendo la retirada de los mismos la dejación de todos los derechos que les pudieran corresponder como tales licitadores.

.../...

...//...

A los adjudicatarios de los puestos les será retenido el depósito hasta el día en que se acuerde la caducidad de la concesión. Dichos depósitos servirán de garantía de las obligaciones que pueda contraer para con el Ayuntamiento como tal concesionario.

F) La subasta se efectuará mediante pujas a la llana, partiendo de la cantidad fijada como tipo, y se adjudicará provisionalmente en favor del mejor postor.

G) La persona que resulte adjudicataria del puesto subastado, deberá hacer inmediatamente entrega del 25 % del tipo ofrecido, y de no efectuarlo perderá el depósito continuando la subasta entre los restantes licitadores, tomando, al reanudarse, como base para las sucesivas pujas, la cantidad anterior a la última ofrecida.

Todo remanante que dentro de los seis años siguientes a la notificación de la adjudicación definitiva no haya satisfecho el 75 % restante, incurrirá en caducidad de la concesión, la perdida del tipo ofrecido y entregado, mas lo satisfecho en concepto de depósito, sin perjuicio de hacer efectiva la deuda por los procedimientos legales.

Si por cualquier circunstancia cesára el adjudicatario en la concesión antes del plazo indicado, le será exigible inmediatamente la deuda contraída.

Artículo 2º

No podrán ser admitidos a la subasta:

1º.- Los que no tengan capacidad legal para contratar.

2º.- Los que no hubieren constituído el depósito señalado para la misma.

3º.- Los que ya fueren concesionarios de un puesto

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715588

CLASE 8ª

.../...

en el Mercado.

4º.- Los comprendidos en las causas de incapacidad que se señalan por las disposiciones vigente en materia - de contratación municipal.

Artículo 30º

La adjudicación definitiva se efectuará por la Comisión Municipal Permanente, transcurridos que sean tres días desde la adjudicación provisional, durante los cuales los licitadores podrán formular las reclamaciones que crean oportunas.

Artículo 31º

Cuando un mismo puesto hubiese sido objeto de dos subastas consecutivas declaradas desiertas, la Comisión - Municipal Permanente podrá adjudicarlo directamente por - el tipo que tuviere señalado de subasta.

Artículo 32º

Notificada la adjudicación definitiva, deberá el -- adjudicatario tomas posesión de su puesto, dentro del plazo de cinco días. La posesión le será entregada por el Administrador del mercado.

Artículo 33º

Con antelación a la posesión del puesto adjudicado, el Administrador tendrá la obligación de requerir al adju-

.../...

...//...

dicatario la patente, recibo del alta de la Contribución Industrial, que deberá ir necesariamente a su nombre, registrando el documento en el libro correspondiente.

De negarse a ello, si no tuviese los documentos en regla, quedará demorado el disfrute de la concesión por un plazo máximo de diez días, pasado el cual se entenderá caducada.

Además, anualmente, vendrá obligado todo concesionario a presentar en la Administración del Mercado, el último de los recibos de la contribución satisfecha, del cual se tomará la debida referencia.

Artículo 34º

La Excelentísima Comisión Municipal Permanente, podrá retirar el permiso de explotación de un puesto a un adjudicatario, por incumplimiento de éste de las obligaciones establecidas en esta Ordenanza, o cualquier otra norma legal, sin derecho a indemnización alguna. Asimismo, por motivos de interés público o de oportunidad, la Excma. Comisión Municipal Permanente podrá retirar un permiso, pudiendo el adjudicatario reclamar indemnización por los perjuicios sufridos.

Deberá tenerse presente en cuanto a la licencia de puestos de carnicería lo dispuesto en el artículo 48 de la Ordenanza Municipal sobre comercio de abastos.

SECCION 4ª.- TRASPASOS.-

Artículo 35º

Solamente se podrán autorizar los traspasos por causas de muerte o por imposibilidad física del concesionario, en la forma que expresan los artículos siguientes.

...//..

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715589

CLASE 8ª

.../.../...

Artículo 36º

Todo concesionario con hijos, podrá, para después de su fallecimiento, designar de entre ellos su sucesor en el puesto de venta que posea. Esta designación deberá hacerse de manera precisa y fehaciente, y no surtirá efecto hasta la muerte del conyuge viudo, a excepción del caso en que éste, no obstante sobre vivir, renuncie a sus derechos o se halle comprendido en el párrafo segundo del presente artículo.

En el supuesto de que el adjudicatario no designe su sucesor tendrá derecho preferente el conyuge, y en el supuesto de que no los hubiere, el conyuge e hijos habidos en anteriores nupcias.

Artículo 37º

De no existir designación, el puesto se transferirá, en defecto del conyuge, en favor del hijo o la hija que, en el momento de la muerte del concesionario, le ayudara en el puesto de venta; de no haber ningún hijo en esta situación, pasará el puesto a favor del que se designe por mayoria de los hermanos, y en otro caso al de más edad, sin distinción de sexo.

Artículo 38º

Para la efectividad de esta clase de traspaso "mortis causa", se concede el plazo de un mes, a fin de que puedan

.../.../...

...//...

hacer uso de su correspondiente derecho de conyuge viudo y los hijos, siguiendose en tal caso la prelación que se establece en los artículos anteriores. Pasado este plazo, contando a partir del día siguiente a la fecha del fallecimiento del causante, sin que hubiera comparecido ninguno de los interesados, se les declarará decaídos en su derecho.

La transmisión deberá solicitarse, por medio de instancia dirigida al Sr. Alcalde, debiendo justificar la defunción del anterior concesionario, grado de parentesco y demás extremos.

Artículo 39º

En caso de imposibilidad física para el trabajo debidamente acreditada mediante certificado médico, podrá el concesionario ceder el puesto, previa aprobación de la Comisión Municipal Permanente, al conyuge o a uno de sus hijos.

Artículo 40º

Los traspasos a favor del conyuge o hijos del concesionario por causa de muerte o imposibilidad física devengarán los derechos de traspaso que se señalen en la Ordenanza Fiscal correspondiente.

Artículo 41º

En ambas clases de traspasos, el nuevo adjudicatario habrá de reunir las condiciones que se determina en esta Ordenanza, y destinar el puesto a la venta de los mismos artículos que su antecesor, al menos que por la Comisión Municipal Permanente se autorice el cambio de industria.

SECCION 5ª.- CADUCIDAD DE LAS CONCESIONES.-

Artículo 42º.-

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715590

CLASE 8ª

.../.../...

Toda clase de concesión, cualquiera que sea el título, en virtud del cual se ejerza, quedará sin efecto por las siguientes causas:

a) Acuerdo municipal, motivado con arreglo a esta Ordenanza.

b) Disentimiento del concesionario.

c) Falta de pago del canon de ocupación durante el plazo de dos meses, esté o no abierto el puesto.

d) Subarriendo del puesto.

e) No estar al corriente con la Hacienda Pública en el devengo de la Contribución.

f) Vender artículos de ramo distinto al consignado en la concesión o autorización otorgada al efecto.

g) Tener cerrado el puesto durante treinta días consecutivos, sin causa justificada y aprobada, o en un total de dos meses dentro del año, concurriendo las mismas circunstancias.

h) Hallarse incurso el concesionario, en algunos de los casos de incapacidad que se señalan por la legislación vigente en materia de contratación municipal.

i) Incumplimiento reiterado de cualquiera de las obligaciones que corresponden a los concesionarios, según lo previsto en estas Ordenanzas.

j) Incurrir en sanciones de cierre definitivo o temporal

.../.../...

...//...

de establecimiento, decretado por autoridades competentes.

k) Declaración de quiebra del propio titular, declarada por resolución firme.

l) Causa sobrevenida de interés público, aún antes de la terminación del plazo por el que se acordará la concesión.

ll) Grave incorrección comercial.

m) Grave incumplimiento de las obligaciones sanitarias o de las ordenes recibidas en materia de limpieza, o higiene de los puestos.

n) Las que expresamente se determinen, de un modo especial, en el articulado de la presente Ordenanza.

Artículo 43º

Declarada la caducidad de la concesión, corresponderá al interesado un plazo prudencial, que no podrá exceder de ocho días, para que proceda al desalojo del puesto en cuestión, de tal forma que de no verificarse así, se efectuará directamente, y a su costa por la Administración Municipal, tanto si se trata de bienes muebles, como de instalaciones u obra de fábrica, los cuales quedarán depositados a favor de su propietario en el lugar que se habilite al efecto. Para ello bastará orden escrita del Alcalde, de la cual se entregará copia al interesado, una vez desalojado el puesto, le será devuelto al interesado el depósito o fianza que tuviere constituído, siempre que se acredite no tener responsabilidad alguna para con el Ayuntamiento como tal concesionario.

SECCION 6ª.- FUNCIONAMIENTO.-

Artículo 44º

La Comisión Municipal Permanente a propuesta del --

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715591

CLASE 8ª

.../...

Concejal-Delegado del servicio, determinará los horarios - y modos de realizarse las demás actividades del mercado.

Por el Administrador se darán los avisos oportunos para el comienzo de las ventas y pare el cierre del mercado.

Artículo 45º

Los vendedores podrán entrar y salir una hora antes o después de las señaladas, para abrir y cerrar sus puestos de venta, y preparar y retirar sus géneros. Por la autoridad competente podrá modificarse este horario, respecto de cualquier mercado, si se considera oportuno en atención a las características del mismo.

Aquellos vendedores que necesiten mas tiempo para - la preparación de los artículos de venta, lo solicitarán - del Concejal-Delegado o del Administrador, quien resolverá según las circunstancias del caso.

Artículo 46º

Las operaciones de venta serán por regla general al peso, salvo aquellos artículos que sea costumbre venderlos por unidades.

Artículo 47º

La descarga de los géneros se efectuará hasta las - nueve de la mañana. Después de esa hora solo podrán descargar, previa autorización del Administrador, aquellos artí-

.../...

...//...

culos adquiridos en los mercados, en horas que hagan imposible descargar antes de la hora expresada.

Artículo 48º

Previa autorización, las carnes podrán descargarse por las tardes con destino a las cámaras o a los puestos de venta.

Artículo 49º

Cuando cualquier transportista, por causas a él imputables, demorase las llegadas de las mercancías a los mercados, hasta el punto de que la descarga tuviese que realizarse fuera del horario establecido, el Administrador lo comunicará al Concejal-Delegado para que éste pueda imponer, en su caso, la correspondiente sanción.

Artículo 50º

Los transportistas serán responsables de los daños que causaren con motivo del transporte y descarga de los géneros a ellos confiados.

Artículo 51º

Toda modificación introducida en el horario, será acordada por la Comisión Permanente, y será comunicada por el Administrador con la mayor rapidez. Igualmente, será comunicada por el Administrador toda modificación de las normas de funcionamiento de los mercados.

SECCION 7ª.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS VENDEDORES.-

1.- Derechos.-

Artículo 52º

Corresponde a los titulares de los puestos, el derecho a utilizar los bienes de servicio público necesarios para poder llevar a cabo sus actividades en la forma establecida.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715592

CLASE 8ª

.../...

La Corporación les otorgará la necesaria protección para que puedan prestar debidamente servicio.

Artículo 53º

I.- El Ayuntamiento no asumirá responsabilidad por daños, sustracciones o deterioro de mercancía.

II.- Tampoco asumirá el Ayuntamiento la responsabilidad de una verdadera y propia custodia, aunque provea la vigilancia del mercado.

Artículo 54º

I.- Las ventas se entenderán al contado.

II.- El vendedor podrá denegar la venta del género que expenda al comprador que se hayáre al descubierto de la mercancía adquirida anteriormente en el mercado.

Artículo 55º

I.- Cuando deba desocuparse algún mercado por traslado de sus actividades a otro nuevo, los vendedores de los respectivos artículos en puestos fijos de aquel, tendrán derecho a ocupar un puesto de la misma clase en el nuevo, sin el requisito de la subasta, mediante el pago proporcional que corresponda del coste de las obras del nuevo mercado.

II.- En dicho caso la elección del puesto dentro de los de su clase, se ejercitará siguiendo el orden de antigüedad de la autorización.

Artículo 56º

.../...

...//..

Igualmente serán derechos de los vendedores:

a) El formular las reclamaciones que estimen pertinentes.

b) Nombrar los dependientes que precise para el desarrollo de su negocio, dando cuenta detallada de sus nombres y demás circunstancias al Administrador, así como cambios cuando los hubiere.

c) Solicitar, en caso de ausencia o de enfermedad debidamente justificada que le sustituya en el puesto la persona que proponga, y reuna las condiciones necesarias. Hasta treinta días bastará el permiso del Administrador del Mercado; para más tiempo será facultad de la Comisión Municipal Permanente, a tenor de lo dispuesto en el artículo 42, apartado g).

d) A designar a los representantes en el Organo Mixto de Dirección, cuando lo hubiere.

2.- Obligaciones.

Artículo 57º

Los vendedores deberán:

a)Tener a la vista el título acreditativo de la autorización.

b) Usar de los puestos y almacenes únicamente para la venta y depósito, respectivamente, de las mercancías y objetos propios de su negocio.

c) Conservar en buen estado la porción de dominio de los puestos, obras e instalaciones utilizadas.

d) Ejercer ininterrumpidamente, durante las horas señaladas y con la debida corrección y esmero, su actividad comercial.

e) Vestir correcta y aseadamente la indumentaria apropiada.

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715593

CLASE 8ª

.../.../...

f) Cuidar que sus respectivos puestos estén limpios, libre de residuos, y en perfectas condiciones higiénicas y de prestación.

g) Contribuir a la limpieza, conservación y vigilancia del Mercado, en la forma y condiciones que se establezcan de acuerdo con esta Ordenanza.

h) Atender a los compradores con la debida amabilidad y deferencia.

i) Satisfacer el canon y demás exacciones que correspondan.

j) Abonar el importe de los daños y perjuicios que el propio titular, sus familiares o dependientes causaren en los bienes objeto de la autorización o de la licencia, y en las instalaciones y edificios del Mercado.

k) Constituir el depósito que se señale para garantizar el normal ejercicio de su actividad.

l) Facilitar los datos que le solicite la Administración, a efectos establecidos.

ll) Cumplir cuantas otras obligaciones resulten de estas Ordenanzas, y las órdenes e instrucciones de la autoridad municipal.

m) Exhibir al Administrador del Mercado, al dar comienzo el año económico, el documento acreditativo de haberse dado de alta de la contribución correspondiente.

.../.../...

n) Justificar, cuando fuese requerido por el Administrador, el pago de los impuestos y exacciones municipales legalmente exigible por razón del ejercicio de comercio en los puestos.

ñ) Cumplir las demás obligaciones que resulten de la - presente Ordenanza.

Artículo 58º

I.- Los envases vacios no podrán permanecer en los puestos mas de veinticuatro horas, no pudiendo utilizarse dichos puestos como depósitos de tales envases, sin que sirva de excusa el hecho de no haberse recogido aquellos por los encargados del servicio.

II.- La Corporación podrá disponer el uso obligatorio - de envases sin retorno, así como ordenar la utilización -- obligatoria de un servicio exclusivo de recogida de envases mediante el pago de la tasa o precio de tarifa correspondiente.

III.- Se prohibe colocar bultos en los pasillos.

Artículo 59º

Los titulares vienen obligados a ocupar el puesto,- bien personalmente, bien por medio de su conyuge o descendiente, en las condiciones exigidas por esta Ordenanza.

Se prohíbe el subarriendo y la cesión de los puestos, salvo en los casos especificamente permitidos por esta Ordenanza.

Artículo 60º

Al titular menor de edad o mayor incapacitado, le - representará según los casos, su padre, su madre o tutor, - conforme a lo dispuesto en la legislación civil.

Artículo 61º

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715594

CLASE 8ª

...//...

I.- Los puestos de venta, podrán ser también atendidos por dependientes de los titulares, previa alta de aquellos en los seguros sociales obligatorios.

II.- De no cumplirse estos requisitos, se presumirá que el puesto ocupado por persona distinta del titular, ha sido irregularmente cedido o subarrendado, lo que salvo prueba en contrario, determinará la caducidad de la autorización sin derecho a indemnización alguna.

Artículo 62º

I.- Se declarará vacante todo puesto que no se ocupase por espacio de un mes consecutivo, salvo que se hubiese obtenido por el titular autorización municipal, y con independencia de que se haya satisfecho o no el canon correspondiente.

II.- No interrumpirá el plazo establecido en el apartado anterior, la apertura del puesto durante uno o varios días, al efecto de simular una apariencia de venta. A estos efectos, se estimará que existe simulación cuando la cantidad, o clase de artículos a la venta, no corresponda a lo que pueda considerarse actividad normal del puesto.

III.- Las normas de este artículo, no serán aplicables a los puestos ambulantes ni a los especiales.

Artículo 63º

Los vendedores deberán tener a la vista muestras de

...//...

...//...

todos los artículos que se expendan, sin que pueda por lo tanto, apartar, seleccionar u ocultar parte de los mismos, pudiendo ordenar el Administrador del Mercado que sean -- puestos a la venta los que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas.

Artículo 64º

I.- Los vendedores deben usar buenos modales en sus relaciones entre sí, con el público y con los funcionarios - municipales del Mercado.

II.- Cualquier infracción de lo dispuesto en el párrafo anterior, podrá denunciarse por el Administrador, y dará - lugar a la correspondiente sanción.

Artículo 65º

I.- Con especial rigor se exigirán a los vendedores, el mas esmerado aseo y limpieza, y no permitirán que el público manosée los artículos en venta.

II.- El papel destinado a envolver los alimentos deberá ser nuevo y limpio, y de color preferentemente blanco.

III.- La Administración Municipal, podrá decretar el uso obligatorio por los vendedores de determinadas prendas de - uniforme, según modelo que al efecto se apruebe.

Artículo 66º

Queda prohibido el ejercicio de su actividad a los vendedores que padezcan alguna enfermedad contagiosa o que repugnen a la vista del público. Aquellos tendrán obliga-- ción de presentar certificado, expedido por facultativo municipal competente, acreditativo de su estado sanitario, - cuantas veces sean requeridos a tal fin por el Administrador del Mercado.

Artículo 67º

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715595

CLASE 8ª

.../.../...

I.- Los instrumentos de pesar y medir utilizados en -- los mercados, deberán ajustarse a los modelos autorizados por los organismo oficiales competentes. En todo momento - la Administración del Mercado, podrá verificar su exactitud, lo que deberá tener lugar al menos una vez al año.

II.- Se procurará el uso de balanzas automátivas que se colocarán de forma que el peso pueda ser medido por los - compradores.

Artículo 68º

Los vendedores vienen obligados a exhibir al Administrador del Mercado y a los funcionarios municipales competentes, o a la inspección veterinaria, cuantos artículos tengan para la venta, incluso los depositados en armarios, neveras o envases, sin que puedan oponerse al reconocimiento de los mismos ni a su inutilización, en caso de que sean declarados, previo dictamen de la Inspección Sanitaria, nocivos para la salud pública.

Artículo 69º

I.- Los puestos de venta, locales y servicios de los -- mercados, tendrán señalados en la ordenanza fiscal correspondiente los derechos, tasas y demás exacciones por la -- otorgación de las autorizaciones y licencias, ocupación del puesto o local, utilización de servicios y demás conceptos, que procedan.

.../.../...

...//...

II.- El titular queda obligado al pago del canon mensual señalado en la tarifa de la Ordenanza Fiscal correspondiente. Dicho canon, será revisable anualmente, con carácter de uniforme para los puestos de la misma clase.

II.- El vendedor de puesto fijo del Mercado que no hubiese satisfecho el importe de la cuota mensual antes del penúltimo día del mes se entenderá que renuncia a la titularidad del puesto, el cual se declarará que renuncia a la titularidad del puesto, el cual se declarará vacante si una vez requerido de pago, el obligado no hiciere efectivo aquel importe en el plazo de quince días.

Artículo 70º

Los titulares de los puestos ambulantes y de los especiales satisfarán los derechos por renovación de patente y el canon diário por ocupación de puesto.

Su falta de pago, dará lugar a que les sea retirada la licencia.

Artículo 71º

Los vendedores vendrán obligados a satisfacer el importe de los daños que causaren en el Mercado a sus instalaciones.

Artículo 72º

Las obras, nuevas instalaciones o servicios y la mejora de los servicios existentes, serán sufragados por los titulares de los puestos, en la forma provista en las Ordenanzas fiscales de Mercado, o en su caso, mediante la imposición de contribuciones especiales.

Artículo 73º

I.- Corresponde a los titulares de los puestos de venta, atender a la conservación, limpieza y vigilancia de los mercados.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715596

CLASE 8ª

.../.../...

II.- Dicha obligación comprende:

A) Los gastos de conservación y entretenimiento ordinario del edificio, patios y demás lugares de utilización común, cámaras frigoríficas y demás instalaciones existentes en el Mercado no sometidos al régimen de concesión, sin otra exención que las destinadas exclusivamente al servicio de uno o varios puestos determinados como actividad a cargo del titular de éstos.

B) La limpieza de:

a) Los respectivos puestos, armarios y demás instalaciones adscritas a cada uno de ellos, se efectuará cada día directamente por su usuario, como también la de los lugares de venta señalados a los vendedores ambulantes a cargo directamente de éstos.

b) Los pasillos que sirvan de separación entre dichos puestos y de los destinados al tránsito del público en la parte que da frente a los mismos, que quedará limitada a la mitad de su anchura, cuando el pasillo fuere frontero a dos de dichos puestos.

c) Los techos, ventanas, cristales, paredes, luces y demás elementos unidos al Mercado de modo permanente o provisional; y de las aceras que circundan al Mercado.

C) La vigilancia del Mercado, los puestos, dependencias, instalaciones, utensilios y mercancías.

.../.../...

...//...

III.- El cumplimiento de dichas obligaciones podrá verificarse:

A) Mediante la ejecución de las obras del extremo II-A del presente artículo o por los servicios del Ayuntamiento, bien directamente o a través de tercero, previa licitaci'on. Enambos casos derramará el coste entre los obligados, en - proporción a los respectivos canones que satisfagan. La derrama tendrá a todos los efectos, el carácter de cantidad - complementaria de dicho canon.

B) Cuando se trata de ampliación, sustitución o mejora de los edificios o instalaciones de mercados, realizará las obras o prestará los demás servicios el Ayuntamiento, - en cualquiera de las formas legalmente autorizadas, con percepción de las contribuciones especiales o tasas que por - dichos conceptos autoricen las correspondientes ordenanzas fiscales.

SECCION 8ª.- COMPROBACION DE PESO.- PESAS Y MEDIDAS.-

Artículo 74º

Durante las horas de mercado, existirá una báscula - para que, los que hayan adquirido mercancías en el mismo, - puedan comprobar el peso. Tal comprobación también podrá — efectuarse de oficio por los agentes de la Autoridad, den-- tro del Mercado, sin que los compradores puedan oponer re-- sistencia a su requerimiento.

La prestación de este servicio, tendrá carácter gratuito.

Artículo 75º

Los defraudadores en el peso, vendrán obligados, -- además de la sanción en que pudieran incurrir, a completar el peso en lo que falte, y si ésto no fuere posible tendrá

...//...

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715597

...//...

que devolver en metálico lo que importe.

Las defreudaciones en el peso deberán ser denuncia das a la Administración del Mercado, en la misma mañana - de la venta.

Artículo 76º

Las pesas y medidas que se empleen en el Mercado - serán siempre del Sistema Métrico Decimal.

Las pesas y medidas, lo mismo que las básculas emplea das se contrastarán por la Jefatura de Industria, en la forma que se determine.

Además, se comprobarán por lo menos mensualmente por el Administrador del Mercado, y cuando este funcionario lo creyese conveniente, tomándose del resultado anotaciones - en el Libro de Registro. La comprobación se hará gratuitamente.

SECCION 9ª.- INSPECCION SANITARIA.-

Artículo 77º

I.- Corresponderá a la Inspección Veterinaria la vigilancia de los artículos que se expendan o almacenen en los mercados.

II.- A tal efecto serán funciones del Veterinario Titular:

a) Ejercer la dirección del mercado en cuanto guarde - relación con la higiene de los alimentos.

...//...

...//...

b) Tendrá la obligación de presentarse y actuar en el mercado dentro de las horas de venta.

c) Comprobar el estado sanitario de los artículos alimenticios de origen animal o vegetal que se expendan en los mercados.

d) Comprobar las condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta según la clase de artículos que expendan, así como las demás instalaciones y dependencias.

e) Ordenar y vigilar las operaciones de limpieza, haciendo responsables de las anomalías que observe a los encargados de practivarlas.

f) Proceder al decomiso de los géneros que no se hallen en las debidas condiciones para su consumo.

g) Levantar acta de las inspecciones realizadas emitiendo informe sobre el resultado de los mismos y de los decomisos practicados.

h) Remitir semanalmente a la Alcaldía o Concejal Delegado, informe de las inspecciones realizadas, dando cuenta, en su caso, de los productos decomisados, con expresión de su especie y cantidad, así como del industrial o vendedor de los mismos, con propuesta de las sanciones que pudieran proceder.

i) Denunciar a la Alcaldía o al Concejal-Delegado, en su caso, los fallos que observe en lo que a su jurisdicción respecta.

j) Asesorar a la Corporación Municipal de aquellas cuestiones que afecten a la Salud Pública, y tengan relación directa con la higiene y salubridad de los productos destinados para la venta.

k) Remitir a las autoridades sanitarias correspondien

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715598

CLASE 8ª

.../.../...

tes, por el conducto reglamentario, los partes a que se refiere el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales y demás disposiciones de carácter general.

l) Elevar al Excmo. Ayuntamiento, en el primer trimestre de cada año, una memoria de las actividades desarrolladas en el Mercado Municipal de Abastos, o en los demás mercados de la esfera de su competencia, dentro del año anterior, proponiendo las mejoras que considere convenientes para el servicio.

m) Cuantas demás funciones se detallan en la Ordenanza Municipal de Sanidad Veterinaria.

Artículo 78º

I.- La Inspección Veterinaria actuará de modo permanente por su propia iniciativa.

II.- Asimismo, atenderá las denuncias que se le dirijan sobre el estado o calidad de los productos vendidos en el Mercado, tomando las oportunas medidas para evitar los fraudes que puedan cometerse.

III.- Cuando algún comprador formule reclamaciones respecto al estado de los géneros adquiridos, el Inspector-Veterinario dictaminará acerca de la procedencia o improcedencia de la reclamación.

En el primer caso, y previa solicitud del reclamante, extenderá un certificado acreditativo del informe emi

.../.../...

tido, para que el perjudicado pueda justificar el derecho a ser indemnizado por el vendedor. Si éste no está conforme con el dictamen dado por el Inspector, a sus expensas podrá designar a otro veterinario particular. Las diferencias que pudieran surgir entre los dictámenes emitidos -- por los facultativos indicados, serán dirimidas, provisionalmente, por el Jefe Local de Sanidad, bajo su responsabilidad, comunicando su decisión al Concejal-Delegado, -- quien resolverá.

Artículo 79º

Los vendedores no podrán oponerse a la inspección ni al decomiso, por causas justificadas, de la mercancía.

Artículo 80º.

El género declarado en malas condiciones sanitarias será destruído con arreglo a lo que disponga el Inspector Sanitario, al objeto de que no pueda consumirse, y se trasladará al almacén de decomisos.

Artículo 81º

El personal veterinario dispondrá de un libro-re-- gistro, donde se anotarán diáriamente los decomisos que - practiquen en sus operaciones inspectoras, detallando la- procedencia, clase y peso del género, nombre del vendedor y demás datos necesarios para la perfecta determinación - del servicio efectuado.

SECCION 10ª.- CAMARAS FRIGORIFICAS.-

Artículo 82º

Las cámaras frigoríficas de los mercados quedarán- bajo la inmediata vigilancia sanitaria del Veterinario -- Titular del servicio.

Artículo 83º

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715599

CLASE 8ª

...//...

Sobre la instalación de cámaras y motores se estará a lo dispuesto en las ordenanzas municipales y fiscales.

Artículo 84º

El Ayuntamiento, si lo estima conveniente, podrá municipalizar el servicio de cámaras frigoríficas.

Hasta tanto, las cámaras particulares, cuya instalación pudiera utilizarse en determinados puestos en favor de los concesionarios, se sujetarán a las condiciones que se señalen por la Comisión Municipal Permanente, y sólamente podrán servir para el uso exclusivo de las mercancías del concesionario destinadas a la venta en el mercado correspondiente.

SECCION 11ª.- FALTAS Y SANCIONES.-

Artículo 85º

Los titulares de los puestos serán responsables de las infracciones de las disposiciones de esta Ordenanza, que cometan ellos o sus familiares o asalariados, que presten servicio en el puesto.

Artículo 86º

Se estimarán faltas leves:

a) Las discusiones o altercados que no produzcan escándalo.

b) La negligencia respecto del esmerado aseo y limpieza

...//...

...//...

de las personas o de los puestos.

c) La inobservancia de las instrucciones dimanantes de la Administración.

d) El compartamiento, no reiterado, contrario a las normas de convivencia.

e) El abastecimiento deficiente, o el cierre no autorizado de los puestos de venta de uno a tres días.

f) Cualquier otra infracción de esta Ordenanza, no calificada como falta grave.

Artículo 87º

Serán consideradas faltas graves:

a) La reiteración de cualquier falta grave.

b) Los altercados o pendencias que produzcan escándalo dentro del Mercado.

c) El desacato ostensible de disposiciones o mandatos de la Administración.

d) Las ofensas de palabra y obra al Administrador o a los empleados del Mercado.

e) La modificación de la estructura de instalación de los puestos sin autorización de la Administración.

f) Causar dolosa negligentemente daños al edificio, puestos e instalaciones.

g) Las defraudaciones en la cantidad y calidad de los productos vendidos.

h) No conservar el albarán justificativo de la compra.

i) El subarriendo del puesto.

j) El traspaso o cesión del puesto, sin cumplir las disposiciones de esta Ordenanza.

k) El cierre no autorizado del puesto por más de tres días.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715600

CLASE 8ª

.../.../...

Artículo 88º

Toda infracción a esta Ordenanza y demás disposiciones complementarias se sancionarán en la forma específica que determine el precepto incumplido, o, en su defecto, por las reglas establecidas en los artículos siguientes.

Artículo 89º

Las sanciones aplicadas son:

A) Para las faltas leves:

a) Apercibimiento.

b) Multa de 250 a 3.000 pesetas.

B) Para las faltas graves:

a) Multa de 3.000 a 5.000 pesetas, con apercibimiento de suspensión de venta.

b) Multa, con suspensión de vente en el puesto hasta treinta días.

c) Pérdida de la licencia o autorización.

Artículo 90º

Son sanciones de especial aplicación las siguientes:

1º.- El decomiso de los artículos que motivan la infracción.

2º.- La suspensión de obras e instalaciones.

3º.- Las multas y recargos previstos en las ordenanzas fiscales y acuerdos municipales.

.../.../...

...//...

Artículo 91º

Dentro del máximo autorizado, la cuantía de las multas se fijará discrecionalmente tenido en cuenta las circunstancias del caso y los antecedentes del infractor.

Artículo 92º

Corresponde la imposición de las sanciones al Alcalde, o por delegación, en su caso, al Concejal-Delegado correspondiente.

Artículo 93º

I.- La imposición de sanciones por faltas leves se acordará de plano, sin necesidad de previo expediente, cuando de la denuncia o antecedentes apareciera comprobada la infracción.

II.- En los demás supuestos, la imposición de sanciones requerirá expediente previo, que será tramitado con las garantías que preceptua la Ley de Procedimiento Administrativo, y por tanto, con la audiencia del interesado.

Artículo 94º

Las infracciones que deban ser sancionadas por autoridades distintas de la Municipal, serán sometidas a conocimiento de aquellas a los efectos que procedan.

CAPITULO SEGUNDO.- LONJA MUNICIPAL AL POR MAYOR.-

Artículo 95º

La Lonja Municipal de frutas y verduras, dependerá del Excmo. Ayuntamiento, igual que los demás mercados, debiendo éste nombrar el personal administrativo y facultativo que cuidara del exacto cumplimiento, en todas sus partes de lo consignado en la presente ordenanza.

Artículo 96º

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715601

CLASE 8ª

.../...

La Lonja Municipal para frutas y verduras al por - mayor, será de utilización obligatoria por todos los abastecedores mayoristas de frutas, verduras y hortalizas, - con el fin de promover la concurrencia.

Artículo 97º

Todos los comercios minoristas o puestos igualmente minoristas, establecidos en la Ciudad de Almansa, deberán justificar que han realizado sus compras en la Lonja - Municipal, excepto si se trata del producto de los agricultores locales.

CAPITULO TERCERO.- MERCADOS MUNICIPALES DE ABASTOS AL POR MENOR.-

Artículo 98º

Para la exposición y venta, al por menor, de artículos alimenticios, existe en esta Ciudad, en la actualidad, dos mercados, situados en la calle Colón y Paseo de la Libertad, No obstante, si las necesidades lo exigiesen, podrán establecerse, previo acuerdo del Pleno de la Corporación Municipal, nuevos mercados municipales de abastos, según varien las necesidades de la población.

SECCION 1ª.- PUESTOS.-

Artículo 99º

.../...

Los puestos fijos de los mercados, salvo contadas excepciones, debidamente justificadas, serán cerrados.

Artículo 100º

Los puestos de venta directa de frutas y verduras - de los agricultores, presentarán sus productos en cestas, - cuyo tamaño no podrá exceder al del lugar señalado para las operaciones de venta de aquellos.

Artículo 101º

Los puestos especiales y ambulantes serán de cuita y pon.

SECCION 2ª.- ARTICULOS DE VENTA AUTORIZADOS.-

Artículo 102º

Los puestos fijos de los mercados se sujetarán a la denominación definitiva que se consigna a continuación, y - en cada uno de ellos, según su clase, podrán extenderse los siguientes artículos:

1.- PESCADERIAS.-

a) PESCADOS FRESCOS: Comprenderá la venta de toda clase de pescado fresco y congelado, calamares, pulpo, gibias, - langostas, langostinos, cagrejos, etc.

b) MARISCOS: Mejillones, percebes, almejas, ostras, caracoles de mar, etc.

Mediante instalaciones adecuadas podrá, igualmente, - expender artículos alimentarios precocinados, en los que básicamente el pescado o marisco sea el ingrediente principal.

c) PESCA SALADA: Toda clase de pescado salado, seco o remojado o el salmuera.

2.- CARNICERIAS.-

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715602

CLASE 8ª

.../.../...

A) Toda clase de carne de buey, vaca, ternera, carnero, oveja, cordero y cabrito.

Se establecerá en las instalaciones la debida separación entre los diversos tipos de carnes, adecuandose en cada caso a las disposiciones sanitarias vigentes, y a las -- que en lo sucesivo puedan dictarse.

En este tipo de puestos podrán expenderse además, -- las mismas carnes frigorizadas o congeladas, así como artículos alimenticios preparados en forma de precocinados o precocidos, en los que el elemento principal esté constituído, básicamente, por algunas de las carnes autorizadas para la venta.

B) Los despojos de ganado bovino, ovino y lanar, fresco, refrigerado o congelado en las diferentes formas de presentación.

C) CARNES DE CERDO, TOCINA FRESCO SALADO Y CONGELADO, -- EMBUTIDOS, JAMONES, MANTECAS, Y DEMAS PRODUCTOS DEL CERDO.

Podrán expenderse, igualmente, artículos alimenticios preparados, en la forma de precocidos y precocinados, en los que básicamente la carne de cerdo sea el elemento fundamental.

D) EMBUTIDOS CURADOS Y COCIDOS, FIAMBRES, TODA CLASE DE - JAMONES, QUESOS, MANTECAS DE VACA Y EMBUTIDOS, FOIE-GRAS.

.../.../...

...//...

E) GALLINA, POLLO, PATOS, GANSOS, PALOMOS, CAZA MENOR, - CONEJOS, AVES, COMESTIBLES EN GENERAL Y CARACOLES.-

Podrán venderse, igualmente, toda clase de artículos alimenticios, en las modalidades de precocidos y precocinados, en los que básicamente sea el elemento principal alguno de los productos indicados, y mediante instalaciones adecuadas, y atendiéndose siempre a las disposiciones sanitarias - actualmente vigente, y a las que dictasen en lo sucesivo.

F) TODA CLASE DE HUEVOS.

3.- CONSERVAS.-

Comprenderán la venta de toda clase de artículos animales y vegetales, sometidos a procedimiento de conservación - (debidamente envasados y roturados), jaleas y membrillos. - Son los únicos autorizados para detallar alimentos vegetales conservados, conservas vegetales y de pescado.

4.- VERDULERIAS.-

a) FRUTAS Y VERDURAS.- Toda clase de frutas, verduras y - hortalizas en sazón, frigorizadas, congeladas, secas y patatas y demás tubérculos y caracoles.

Podrán expenderse artículos alimenticios en los que el elemento básico sea cualquiera de los productos arriba -- mencionados, mediante las instalaciones adecuadas.

b) LEGUMBRES Y CEREALES.- Legumbres precocidas, precocinadas, y secas, garbanzos remojados o cocidos, granos, cereales, subharinas.

Podrán, asimismo, vender artículos alimenticios, en forma de precocidos y precocinados, en los que el elemento básico sea cualquiera de los anteriores productos, siempre que dispongan de las instalaciones adecuadas.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715603

CLASE 8ª

.../.../...

5.- COMIDAS Y BEBIDAS.-

Están autorizadas para servir al público toda clase de artículos de comer y beber.

6.- COMESTIBLES.-

Comprenderá dentro: Pasta para sopa, manteca de cerdo, frutas secas y tostadas champañas, licores y vinos embotellados de todas clases, aceites y jabones, lejías, cafés, azucar, azulotes, cacaos y sus derivados chocolates, galletas, bizcochos, luces, barquillos, pastas secas, frutas en almíbar, miel, turrones, toda clase de especias, piñones, almendras tostadas, chorizos extremeños, salchichón, longanizas de Burgos, jamón en dulce, jamón serrano y de Avilés, - quesos y mantecas de vacas, conservas de toda clases sin detallar, legumbres y cereales sin remojar ni cocinar.

7.- ARTICULOS DE LIMPIEZA.-

Comprenderá la venta de cosméticos, productos de tocador, jabones de lavar y detergente, lejías de blanqueo, - barnices, ceras y caústicos, producto para la limpieza en - seco, tintes domésticos, aprestos de tejido y para la plancha, y velas.

Artículo 103º

I.- No podrá cambiarse la clase de artículo a cuya venta

.../.../...

.../...

este destinado el puesto, salvo cuando:

a) Quedaren vacantes después de celebrar subasta para adjudicación.

b) El usuario titular de un puesto solicitase el antigüo para dedicar el espacio resultante de la fusión de ambos a la venta del artículo del peticionario.

II.- El supuesto del apartado b) del párrafo anterior, - la petición se anunciará durante diez días en el tablón de anuncios del mercado correspondiente, y dentro de este plazo podrán formular alegaciones quienes se consideren afectados.

III.- En caso de que se formulasen reparos, serán apreciados discrecionalmente por la Administración Municipal, - que accederá o no a lo solicitado, teniendo en cuenta todas las circunstancias concurrentes.

Artículo 104º

I.- En los puestos de agricultores de venta directa, únicamente se podrán vender los productos vegetales de sus cosechas, que sean del tiempo y propios de las tierras que cultiven, con exclusión de cualquier otra clase de artículo.

II.- Podrán expender las cantidades que permitan el espacio del puesto asignado, y procurarán limitar sus precios, en atención a ser vendedores directos.

Artículo 105º

Los puestos especiales y ambulantes expenderán lo que - especificamente se les autorice, comestible o nó.

SECCION 3ª.- OBRAS, INSTALACIONES Y SERVICIOS.-

Artículo 106º

Los puestos de venta de los mercados, serán cerrados, y con acceso por la delantera, salvo que las especiales ca-

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715604

CLASE 8ª

.../...

racterísticas del Mercado aconsejaren la forma de banca.

Artículo 107º

I.- Las paredes que han de cerrar los puestos, serán de fábrica de ladrillo, revestidas en toda su altura con elementos impermeables, de superficie lisa y fácil limpieza, - admitiéndose únicamente los alicatados de azulejos lisos o piedras naturales o artificiales, que reúnan análogas características estéticas, y zócalos de 20 cm. de similar calidad a los revestimientos. El mostrador tendrá un tablero de marmol de 5 cm. de espesor o de acero inoxidable, y el frontal también aplacado de marmol de 1,10 m. o acero inoxidable -- sobre el pavimento del paso público.

II.- Cuando el puesto, en cualquiera de sus caras, esté adosado a uno de los muros que forma la extructura del mercado, se considerará que el revestimiento ha de alcanzar - toda su altura.

III.- En los puestos de frutas y verduras, los revestimientos se regirán por lo anteriormente expuesto.

IV.- En cuanto a diseño, materiales y calidades, estarán siempre a corde con los anteriormente fabricados.

Artículo 108º

El cierre delantero del puesto, consistirá en una -- persiana enrollable en un tabbor cubierto, con espacio destinado al rótulo.

.../...

Artículo 109º

El suelo del puesto se leventará 20 cm. respecto del nivel del paso del público y definirá pendiente del 2% hacia él. El cerramiento será de marmol, terrazo o losetas gres.

Artículo 110º

El acceso al puesto se ha de efectuar por debajo del mostrador y, al efecto se interrumpirá en toda la anchura - del mismo, la bancada del pavimento interior.

Artículo 111º

En los puestos de frutas y verduras se autoriza escalonamiento del tablero y la formación de un reborde o nariz para evitar el deslizamiento del género expuesto.

Artículo 112º

I.- En los puestos de pescados congelados, será obligatoria la instalación de una vitrina frigorífica, que deberá - tener capacidad suficiente y ajustarse a las alineaciones - exteriores establecidas con carácter general para los puestos de venta.

II.- Cuando además se autorice banastas, se fija en 0,30 m. el vuelo máximo autorizado.

Artículo 113º

En los mercados existirá un departamento para albergar y realizar las operaciones de contenedores o depósitos de desperdicios, así como para efectuar la carga de los camiones, de conformidad con los sistemas formulados por el - Servicio de Limpieza de la Vía Pública.

SECCION 4ª.- OBLIGACIONES DE LOS VENDEDORES.-

Artículo 114º

Los concesionarios vienen obligados a tener expuesta al público una tablilla con los precios de todas las espe-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715605

CLASE 8ª

...//...

cies que expendan, y además, colocarán el precio correspondiente a cada una de las variedades que tengan expuestas para la venta, fijándose en la mercancía una banderita o cartel en el que se consigne dicho precio por kilo, docena o pieza, y la clasificación del artículo.

Artículo 115º

Las aguas sucias o residuales serán vertidas por los vendedores del Mercado en los sumideros del mismo, no permitiéndose en ningún caso la existencia de cubos o cualquier otro recipiente donde aquellas puedan depositarse.

Artículo 116º

Se prohibe verificar la limpieza de los despojos en el Mercado. Dicha operación habrá de practicarse previamente fuera del Mercado.

Artículo 117º

Los vendedores de palomos, volatería y piezas de caza, deberán depositar el plumaje y las pieles procedentes de los animales muertos, en un cubo galvanizado y bien tapado.

Artículo 118º

I.- El pescado destinado a la venta, no podrá lavarse en los puestos, debiendo estar estendido sobre los cuévanos.

II.- No se permitirá en los puestos destinados a la venta de pescado, la existencia de vasijas y otros utensilios

...//...

que faciliten manipulaciones nocivas de ninguna clase.

III.- Queda prohibido alterar el precio del pescado puesto a la venta, debiendo ir establecido al principio de la misma. Sólo en sentido favorable al público se permitirá la alteración del precio inicial.

IV.- No se consentirá la mezcla de pescados de distinta procedencia, y cuando en algún caso se coloquen en su mismo puesto, deberán separarse, y en cada una de las porciones, deberá colocarse un cartel o bandera con la inscripción que las distinga.

Artículo 119º

I.- Queda prohibido vocear la naturaleza y precio de la mercancía y llamar a los compradores.

II.- Los concesionarios y los dependientes, no podrán estacionarse de pie o sentados fuera de los puestos respectivos y ostaculizar con ello el paso libre.

Artículo 120º

El vendedor está obligado a conservar los talones de pago, a fin de que procedan a su comprobación, si así lo -- consideraseen oportuno.

Artículo 121º

No se permitirán venta al por mayor, que sólo podrán efectuarse en la lonja municipal.

Artículo 122º

Los vendedores deberán conservar en su poder el albarán justificativo de su compra, en el que se consignará el nombre del comprador, la clase de artículo vendido, el precio, la unidad de medida y la fecha.

Artículo 123º

Los compradores deberán conservar intacta la mercancía adquirida durante su permanencia en el Mercado, no pu—

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715606

CLASE 8ª

.../.../...

diendo por tanto tirar huesos y desperdicio alguno que haya sido incluido en el peso como parte de la compra efectuada. Además, están obligados a facilitar el repeso, siempre que al efecto se la requiera por los funcionarios del Mercado o los agentes de la Autoridad. Una vez fuera del Mercado no -- tendrán derecho a reclamación alguna.

Artículo 124º

La licencia concedida a un puesto para la venta de - productos cárnicos, dará derecho a los servicios del matadero municipal y la sujeción a la ordenanza reguladora de este servicio público, viniendo obligado el concesionario de - la licencia a satisfacer la tasa mínima obligatoria establecida en dicha ordenanza, así como al cumplimiento de lo demás en ella preceptuado.

No se podrá renunciar a los servicios de matadero y - transportes de carnes, sin renunciar al puesto concedido.

DISPOSICION TRANSITORIA.-

Se concede el plazo de un año a partir de la vigencia de la presente ordenanza para que los vendedores actuales - acomoden sus instalaciones a lo dispuesto en la misma.

DISPOSICION FINAL.-

Esta Ordenanza entrará en vigor el día siguiente a - aquel en que se publique en el Boletín Oficial de la Provin

.../.../...

...//...

cia el anuncio de su aprobación definitiva, en cuyo momento quedará derogado el Reglamento del Mercado Municipal de Abastos, que fué aprobado por el Excmo. Ayuntamiento en sesión extraordinaria el 9 de Febrero de 1.956."

"5º.- APROBACION DEFINITIVA DE LA ORDENANZA MUNICIPAL - DEL MATADERO.- Se informa por la Secretario en funciones,- de la finalización del plazo de exposición pública de la - Ordenanza Municipal del Matadero, y no habiéndose recibido ningún tipo de alegaciones o reclamaciones, el Pleno de la Corporación, por unanimidad de los catorce Concejales asistentes de los diecisiete que lo integran, acuerda aprobar la misma, y elevar el texto al Departamento Administrativo Territorial de la Junta de Comunidades de Castilla-la Mancha, a efectos de la posible advertencia de ilegalidad por el mismo.

ORDENANZA GENERAL DEL MATADERO MUNICIPAL DE ALMANSA.-

TITULO I.- PRESCRIPCIONES GENERALES.-

Artículo 1º

Las presentes normas determinan la organización y - funcionamiento del Matadero y mercado de carnes del Ayuntamiento de Almansa, así como de sus instalaciones complementarias y serán de obligado cumplimiento para todas aquellas personas y entidades legales y formalmente autorizadas para su uso.

Artículo 2º

La presente ordenanza podrá ser desarrollada con normas particulares para algunos servicios y materias específicas por el Ayuntamiento.

Artículo 3º

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715607

CLASE 8ª

.../.../...

1.- La organización y funcionamiento del matadero y mercado de carnes corresponde al Ayuntamiento, encargado de la gestión de este servicio a través de sus órganos gestores.

2.- En el ámbito de actuación que corresponde al Ayuntamiento, la dirección del Matadero podrá adoptar, con carácter transitorio, las medidas necesarias para un mejor funcionamiento del Matadero y mercado de carnes, dando cuenta inmediata a los correspondientes órganos de gobierno del Ayuntamiento.

Artículo 4º

El personal específico del Matadero se ordenará administrativamente según la siguiente clasificación:

1.- Administrador.

2.- Inspector Veterinario.

3.- Piel pesador.

4.- Oficial Matarife.

5.- Matarife.

6.- Operarios de limpieza.

Artículo 5º

A título de usuarios de los servicios, en el Matadero podrán actuar las personas o entidades siguientes:

1.- Ganaderos.

2.- Mayoristas.

.../.../...

...//...

3.- Mataderos generales frigoríficos.

4.- Carniceros.

5.- Chacineros.

6.- Despojeros.

7.- Triperos.

8.- Recolectores de despojos industriales.

9.- Asociaciones de consumidores.

Artículo 6º

En el Matadero se prestarán los siguientes servicios:

1.- Recepción.

2.- Estabulación.

3.- Identificación del ganado vivo y canales.

4.- Servicio de factaje.

5.- Matanza y faenado de reses.

6.- Elaboración de despojos comestibles.

7.- Oreo.

8.- Sala de despiece.

9.- Recepción y almacenamiento de carnes.

10.- Elaboración de despojos industriales.

11.- Mercado de despojos industriales.

12.- Transporte de carnes.

13.- Conservación frigorífica.

14.- Inspección sanitaria.

15.- Lazareto.

16.- Aprovechamiento y destrucción de carnes o despojos decomisados.

17.- Cuantos se consideren necesarios para la mejor organización del matadero y su consiguiente abastecimiento.

CAPITULO II.- ORGANIZACION.-

===//===

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715608

CLASE 8ª

.../...

SECCION 1ª.- DE LA ADMINISTRACION DE MATADERO Y MERCADO DE CARNES.-

Artículo 7º

Al frente del Matadero y mercado de carnes actuará un Administrador del Matadero y Mercado de carnes que tendrá encomendadas las siguientes funciones:

a) Faciliter a los Veterinarios encargados de la inspección sanitaria, a los miembros de la Policia Municipal, y a los encargados de los servicios de vigilancia y limpieza, el cumplimiento de sus respectivos cometidos.

b) Dirigir el personal a sus órdenes.

c) Vigilar la actividad mercantil que se realice en el Mercado de carnes, a fin de que discurra por los cauces legales, dando cuenta a la Superioridad de toda anomalía que observáre.

d) Controlar el buen funcionamiento y producción de las distintas cadenas de sacrificio y faenado, señalando los horarios de trabajo de las mismas de acuerdo con las exigencias del ganado a sacrificar por vía y especie, así como los sacrificios de urgencia y sanitarios que se determinen. Asimismo inspeccionará y dirigirá las operaciones y procesos técnicos encaminados a la prestación de los distintos servicios de matadero y mercado de carnes.

.../...

...//...

e) Velar por el buen orden, policía y limpieza del - Matadero y el adecuado uso de las instalaciones, tanto las explotadas por el Ayuntamiento como las correspondientes a los servicios arrendados.

f) Atender las quejas y reclamaciones del público y titulares de los puestos del matadero y transmitirlas, en - su caso, a la superioridad.

g) Facilitar las inspecciones de todas las secciones de trabajo y vehículos, al personal legitimado para llevarlas a cabo y practicar, en su caso, las que estime conveniente o las que sean encargadas por los organismos competentes.

h) Inspeccionar los instrumentos de peso o medida y cuidar del servicio de repeso.

i) Notificar a los usuarios las comunicaciones de la superioridad que les afecten, y mantener a ésta continuamente enterada, mediante la remisión periódica de los oportunos partes, de cuanto de alguna relevancia ocurra en el matadero y mercado de carnes.

j) Velar por la conservación y entretenimiento del - edificio y sus instalaciones, recabando, por conducto reglamentario o directamente, cuando proceda, la intervención de los servicios técnicos competentes.

k) Llevar el control sobre el flujo de la información administrativa del matadero y mercado de carnes, control de entradas y salidas de documentos, y la forma de rellenarlos, los tickets de pesaje, etc.

l) Facilitar el desarrollo de las funciones encomendadas a los inspectores de organismos estatales y el cumplimiento del cometido del personal de las mismas, en orden, - fundamentalmente a la recogida y comprobación de datos y a

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715609

CLASE 8ª

.../.../...

la discusión de los resultados que se obtengan, sin perjuicio de que por sí puedan recopilar, clasificar y ordenar los datos estadísticos sobre precios, procedencias y cantidades, y a los géneros entrados y vendidos de acuerdo con las instrucciones de la superioridad.

m) Informar a la superioridad del funcionamiento del matadero y mercado de carnes, y proponer toda clase de medidas para su mejora. Asimismo directamente cumplimentar y remitir al Municipio, autoridades sanitarias provinciales y demás organismos competentes la documentación pertinente de acuerdo con la actividad que se desarrolle en el mercado.

n) Resolver las cuestiones incidentales y las urgentes dando cuenta inmediata a la superioridad de las medidas adoptadas y comunicar sin dilación a los órganos superiores las situaciones que requieran la intervención o decisión de éstos; y,

Ñ) Cuantas otras resulten de esta ordenanza o les fueran encomendadas al Ayuntamiento.

Artículo 8º

Las funciones administrativas estarán encaminadas estrictamente a la ordenación y control de la actividad desarrollada en el Matadero y mercado de carnes, quedando a cargo de la administración general, junto con los anteriores, los servicios de información, contabilidad y estadística.

.../.../...

.../...

Artículo 9º

Inspector Veterinario. El Inspector Veterinario tendrá las siguientes funciones:

1) Examinar la documentación que reglamentariamente acompañe a las remesas de ganado vivo y partidas de canales.

2) Vigilar la limpieza y condiciones de los recintos forráneos de estabulación del ganado.

3) Efectuar la inspección sanitaria de las reses en vivo, y post mortem, así como de las canales, medias canales, o cuartos de canal introducidas en el matadero para comercialización o reconocimiento.

4) Vigilar las operaciones de matanza y mondonguería y su realización en las mejores condiciones sanitarias.

5) Realizar las pruebas analíticas en el laboratorio.

6) Dictaminar y decretar los decomisos totales o parciales de las reses, canales y despojos para su posterior aprovechamiento o destrucción.

7) Vigilar las condiciones sanitarias del movimiento de cámara y de los mercados de carnes y despojos.

Artículo 10º

El Administrador como Jefe de Servicios tendrá las siguientes funciones:

1) Procurar que las operaciones propias del servicio que tenga encomendadas se realicen de forma adecuada, corregir y dar cuenta a sus superiores de las irregularidades que se produzcan.

2) Cuidar de que las herramientas o instrumentos propios del servicio estén siempre limpios y en perfecto estado para el uso a que se destinen.

3) Comunicar diariamente a la Jefatura de la sección corres

.../...

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715610

CLASE 8ª

...//...

pondiente las operaciones que se realicen en el servicio.

4) Comprobar la asistencia al trabajo del personal afecto al servicio, y cursar parte a la Dirección de las faltas que se produzcan y las causas que lo motiven.

5) Vigilar la permanencia en el matadero del personal afecto al servicio durante la realización de las operaciones.

Artículo 11º

El Administrador como Liquidador tendrá las siguientes funciones:

1º. Recoger los datos numéricos y relaciones nominales de los usuários de los diversos servicios que sean necesarios para la liquidación de las tasas correspondientes.

2º. Redactar los partes resúmenes de los datos necesarios para la liquidación de las tasas.

3º. Anotar en los libros oficiales los datos estadísticos correspondientes a la actividad desarrollada en el Matadero.

Artículo 12º

Fiel pesador. El fiel pesador tendrá las siguientes funciones:

1º. Efectuar las operaciones de pesaje de reses vivas canales de las reses cuya matanza se realice en el matadero y de las foráneas introducidas para su comercialización.

2º. Dar cuenta de las irregularidades que se produzcan durante las operaciones de pesaje.

...//...

.../...

Artículo 13º

Oficial Matarife. El Oficial Matarife tendrá las siguientes funciones:

1ª. Matar y faenar las reses en las distintas naves de matanza.

2ª. Cumplir las órdenes emanadas de la sección técnica en cuanto a decomisos parciales o totales.

3ª. Limpiar al final de la jornada los instrumentos empleados en el desempeño de sus funciones.

4ª. Desempeñar las funciones de jefe de nave para matanza, cuando sea nombrado para ello. El jefe de nave podrá ser libremente sustituído por conveniencias del servicio, e independientemente de las funciones que le corresponden como Oficial Matarife tendrá las siguientes:

a) Vigilar la asistencia y permanencia del personal afecto a la nave de su cargo.

b) Cuidar de que el trabajo del personal perteneciente a la nave se efectúe de manera adecuada y corregir las anomalías e irregularidades que se aprecien.

Artículo 14º

Matarife. El Matarife tendrá las siguientes funciones:

1ª. Realizar el recuento de las reses que diariamente ingresen en el matadero, anotando el nombre del introductor, número de cabezas y destino de cada partida.

2ª. Vigilar que cada clase de reses se aloje en los recintos que les corresponde, procurando el mejor aprovechamiento de los mismos.

3ª. Realizar las operaciones de movimiento de canales en las cámaras frigoríficas y la apertura y cierre de las puertas de las mismas.

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715611

CLASE 8ª

.../.../...

4º. Manejar los ganchos, canales, parrillas y tornos, así como empujar, arrastrar y colocar canales y despojos.

5º. Y cualesquiera funciones que le encomiende el Oficial Matarife o el Administrador.

Artículo 15º

Operario de la limpieza de matadero y mercados. El Operario de la limpieza de matadero y mercados tendrá las siguientes funciones:

1.- Realizar la limpieza, riego y recogida de basura de - naves, patios y calles del recinto.

2.- Realizar la limpieza de oficinas, locales, pasillos, y evacuatorios.

SECCION 2ª.- DEL PERSONAL.-

Artículo 16º

Todo el personal del matadero y mercado de carnes estará bajo las órdenes del Administrador del Matadero, quien dará las normas adecuadas para el buen funcionamiento de la factoría, si bien ésta deberá recoger y hacer cumplir todas aquellas sugerencias que en materia sanitaria provengan de - los veterinarios inspectores.

SECCION 3ª.- DEL COMITE CONSULTIVO.-

Artículo 17º

El Comité Consultivo estará compuesto por:

.../.../...

...//...

1. El Administrador del Matadero o persona que legalmente le sustituya.

2. Representantes de los distintos grupos de usuários del Matadero y mercado de carnes, elegidos libremente por ellos - mismos en número que designará el Administrador.

3. Un representante de la organización de consumidores.

4. Cualquier otra persona que el Ayuntamiento estime conveniente sea consultada, en relación con el establecimiento de la política a seguir para el mejor funcionamiento del matadero y mercado de carnes.

Corresponderá la presidencia de dicho Comité Consultivo al Concejal del Servicio o persona que legalmente le sustituya, actuando como Secretario, un funcionario del Ayuntamiento designado libremente por éste.

Artículo 18º

La competencia del Comité vendrá referida a cuantas - materias estén relacionadas con el funcionamiento del matadero y mercado de carnes.

Artículo 19º

El Comité Consultivo funcionará con sujección a las - siguientes normas:

1ª. Las sesiones serán ordinarias y extraordinarias. El - Comité se reunirá en sesión ordinaria una vez al mes al menos cada trimestre. Con carácter extraordinario se reunirá cuando el Ayuntamiento considere oportuno o cuando lo solicite más - de un tercio de los componentes del mismo, siendo necesario - la presencia de la mitad más uno para celebrar la sesión.

2ª. Todos los asistentes, miembros del Comité, tendrán voz y voto en las deliberaciones, con excepción del Secretario - que carecerá de voto.

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715612

CLASE 8ª

.../.../...

3º. Las recomendaciones se adoptarán por mayoría, y en caso de empate decidirá el voto de la presidencia.

4º. Los acuerdos adoptados será elevados por el Presidente a los órganos rectores del Ayuntamiento.

5º. De cada sesión, se levantará acta sucinta de los puntos tratados, así como también de los acuerdos que se adopten.

6º. Los miembros del Comité serán convocados por el Secretario con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas, salvo en los casos de urgencia, acompañándoles junto con la citación el orden del día.

SECCION 4º.- DE LOS SERVICIOS GENERALES.-

Artículo 20º

Los servicios de policía e incendios estarán organizados y funcionarán en los términos que fije el Ayuntamiento de Almansa

Artículo 21º

El servicio de limpieza estará a cargo del Ayuntamiento que dictará las disposiciones que considere necesarias para su realización.

SECCION 5º.- DE LOS USUARIOS DEL MATADERO Y MERCADO DE CARNES.-

Artículo 22º

Ganadero. 1. El ganadero podrá actuar personalmente o agrupado en cooperativas, y demás asociaciones de productores para la venta de carnes y despojos obtenidos con las matanzas

.../.../...

de las mismas. El ganadero podrá actuar también a través del servicio de factaje del matadero que se encargará de la recepción, contratación y liquidación de las ventas de las reses consignadas a este servicio con sujección a las normas establecidas en el artículo 42.

2. El ganadero estará obligado a facilitar a la Administración en la forma y modo que ésta determine relación detallada de las operaciones que realice dentro del matadero y mercado de carnes.

Artículo 23º

Mayoristas. Los mayoristas podrán actuar exclusivamente como abastecedores de carnes. Como abastecedor de carne podrá concurrir con ganado de su propiedad, para la venta al por mayor de carnes y despojos resultantes de los sacrificios efectuados en el matadero del Ayuntamiento. El mayorista podrá actuar también a través del servicio de pactaje del matadero, de conformidad con lo establecido en el Artículo 42.

2. El mayorista estará obligado a facilitar a la Administración, en la forma y tiempo que ésta determine, relación detallada de las operaciones que realice dentro del matadero y mercado de carnes.

Artículo 24º

Matadero general frigorífico.

1. Al Mercado de carnes podrá concurrir también los mataderos generales frigoríficos legalmente autorizados como tales, para la venta de carnes obtenidas en sus instalaciones.

2. Para el ejercicio de su actividad los mataderos generales frigoríficos designarán un representante debidamente facultado, que vendrá obligado a facilitar a la Administración en la forma y tiempo que ésta determine, relación detallada

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715613

CLASE 8ª

.../...

de las operaciones que realicen en el mercado de carne.

Artículo 25º

Carnicero. 1. En el matadero y mercado de carnes podrán actuar en calidad de compradores, los titulares de establecimientos autorizados para la venta al público en general de las distintas especies de carnes, la concurrencia al mercado de carnes podrán hacerla personalmente o bien a través de cooperativas, cadenas y otras asociaciones legalmente constituídas.

2. Los carniceros podrán introducir en el matadero para su posterior sacrificio ganado de su propiedad, destinado exclusivamente al abastecimiento de su propia carnicería, o en su caso, de sus cooperativas o asociados.

Artículo 26º

Chacineros. 1. Podrán concurrir también al Matadero y mercado de carnes en calidad de compradores, aquellas personas o entidades dedicadas a la industrialización de las carnes de cerdo, vacuno, lanar y cabrío.

2. Los industriales chacineros podrán introducir en el matadero para su posterior sacrificio, ganado de su propiedad destinado exclusivamente al abastecimiento de sus industrias.

Artículo 27º

Despojero. Son los titulares de establecimientos auto

.../...

...//...

rizados para la venta al público en general, de despojos comestibles o de industrias del ramo y que en calidad de compradores podrán acudir al Matadero para la adquisición de estos productos de conformidad con lo previsto en el artículo 45.

Artículo 28º

Tripero. Son los dedicados a la elaboración de industrialización de vísceras intestinales, y que en calidad de compradores podrán acudir al Mercado para la adquisición de estos despojos de conformidad con lo previsto en el artículo 45.

Artículo 29º

Recolector de despojos industriales. Son las personas o entidades que acuden al Matadero para la adquisición de los despojos siguientes:

1. Pieles, cueros, sebos, astas y pezuñas, colas, pies, pulos y otros, de conformidad con lo previsto en el artículo 46.

2. Las operaciones de recogidas de estos despojos se realizarán en aquellos locales independientes de las naves de matanza destinados en el matadero a tales efectos.

Artículo 30º

Asociaciones de consumidores. 1. Los consumidores podrán actuar en el matadero y mercado de carnes en calidad de compradores a través de las asociaciones de consumidores tales como cooperativas, economatos y otras entidades legalmente constituídas para la adquisición de carnes y despojos con destino al abasto de los establecimientos que tengan instalados para la venta exclusiva a sus afiliados.

2. Tendrán también acceso al matadero y mercado de carnes

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715614

CLASE 8ª

...//...

las instituciones o colectividades de consumo de cualquier clase.

Artículo 31º

Normas generales. 1. Los usuários del matadero y mercado de carnes mencionados en los artículos anteriores deberán reunir los requisitos de no hallarse incurso en ninguna de las causas de incapacidad determinadas por el Ayuntamiento.

2. La concesión de autorización para actuar en el matadero y mercado de carnes, en calidad de mayorista, se otorgará por el Excmo. Ayuntamiento de Almansa, a través de la Administración mediante instancia dirigida a éste que (en) la que se hará constar:

a) Nombre, apellidos, domicilio y datos del D.N.I. de la persona que presenta la solicitud.

b) Nombre, razón social y título constitutivo de las personas jurídicas, fecha de constitución y notario autorizante, datos del registro mercantil y registro fiscal y cuantos datos sirvan para la identificación de dicha persona.

c) Para las entidades no mercantiles, la orden ministerial aprobatoria, fecha y nombre del notario interviniente en la escritura de constitución.

d) Documentación acreditativa de estar autorizado legalmente para el ejercicio de las actividades de que se trate.

...//...

e) Clase de ganado y número de reses que aproximadamente se pretende comercializar anualmente.

f) Demostración suficiente de poseer la capacidad financiera para poder desempeñar satisfactoriamente la actividad solicitada.

3. Los demás usuários podrán obtener directamente del Ayuntamiento, la autorización para actuar en el matadero y mercado de carnes, siempre que acrediten documentalmente su condición de forma fehaciente.

4) Para el ejercicio de su actividad, los usuários del matadero y mercado de carnes, podrán intervenir por si mismos o a través de representantes debidamente facultados, que asuman ante la dirección del matadero los derechos y obligaciones -- que le corresponden a aquellos.

5) Para presenciar las operaciones de pesaje de carnes, todos y cada uno de los grupos de usuários descritos en esta -- sección podrán nombrar un representante elegido por ellos mismos, quien obligatoriamente prestará conformidad o formulará los reparos que procedan a dichas operaciones en el mismo acto.

6) Los usuarios del matadero y mercado de carnes vendrán - obligados a cumplimentar cuantos boletos, fichas, impresos y demás documentos que establezca el Ayuntamiento, en la forma y momento que éste determine, con el fin de regular el tránsito de reses, canales y despojos a través del Matadero y mercado de carnes y su identificación.

CAPITULO III.- FUNCIONAMIENTO.-

SECCION 1ª.- CALENDARIO Y HORARIOS.-

Artículo 32º

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715615

CLASE 8ª

.../.../...

El Matadero y mercado de carnes estará abierto durante todos los días del año, excepto domingos y fiestas civiles y religiosas que se determinen por la Delegación Provincial de Trabajo, a propuesta del Ayuntamiento, sin perjuicio de que determinados servicios por sus especiales características se deban prestar también alguno de estos días.

Los horarios que rijan para cada una de las actividades o servicios que se realicen en el matadero y mercado de carnes se fijará por el Ayuntamiento, previo informe del Comité Consultivo y se publicará.

SECCION 2ª.- DE LA ENTRADA Y SALIDA DEL MATADERO Y MERCADO DE CARNES.-

SUBSECCION 1ª. DEL PERSONAL:

Artículo 33º

1. Tendrán acceso y podrá permanecer en el matadero y mercado de carnes con sujección a las normas que se establezcan las siguientes personas:

a) Personal propio del Ayuntamiento.

b) Los usuarios del matadero y mercado de carnes descritos en la sección 5ª del Capítulo II, o sus asociados cuando actúen a través de agrupaciones, todos ellos debidamente autorizados.

c) Los representantes o empleados autorizados por éstos.

.../.../...

d) Personal del transporte de ganado y carnes foráneas.

e) Aquéllos a los que específicamente se autorice por el Ayuntamiento.

f) Personal de los departamentos ministeriales y organismos autónomos que tengan competencia en cuanto se refiere a la comercialización o tratamiento de productos alimenticios perecederos.

2. Las personas comprendidas en las letras a y b, deberán estar provistas del correspondiente carnet expedido por el - Ayuntamiento, previa solicitud.

3. La concesión de dicho carnet será obligatoria por el - Ayuntamiento, una vez resulte suficientemente acreditadas -- las condiciones personales, que según los apartados anteriores justifiquen su acceso al matadero y mercado de carnes.

4) Los trabajadores por cuenta ajena solicitarán el correspondiente carnet a través de la persona o entidad que las emplée.

5. A las personas enumeradas en los apartados d, e y f, - se les facilitarán a la entrada al recinto, la correspondiente autorización que les facultará para el acceso y permanencia en el mismo, y deberán ir provistos de un distintivo que les identifique con claridad.

6) En cualquier caso las personas habilitadas para la entrada y permanencia en el matadero y mercado de carnes, se - verán obligadas a exhibir el carnet o autorización correspondiente a los empleados del Ayuntamiento, en cuantas ocasiones sean requeridos para ello.

Artículo 34º

La entrada y salida del personal se realizará por los accesos que a estos efectos se señalen por el Ayuntamiento -

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715616

CLASE 8ª

...//...

de forma concreta.

Artículo 35º

La estancia del personal propio del matadero y mercado de carnes se regulará por disposiciones complementarias a esta ordenanza.

SUBSECCION 2ª. VEHICULOS:

Artículo 36º

En todo caso, la entrada y salida de vehículos se realizará por los accesos que a estos efectos específicamente se determinen. Del mismo modo por la Administración del Matadero se regulará la circulación y aparcamiento en el recinto del mismo.

Artículo 37º

Por la entrada y aparcamiento de vehículos podrá exigirse un cánon, cuyo importe se establecerá en una tarifa. El justificante de su pago, deberá ser exhibido a los empleados del Ayuntamiento que lo soliciten. Dichas tarifas serán aprobadas por el Ayuntamiento de Almansa.

Artículo 38º

El transporte de carnes y despojos adquiridos en el matadero y mercado de carnes, deberá realizarse en vehículos de tracción mecánica que reúnan las condiciones higiénico sanitarias y técnicas que se establezcan.

Artículo 39º

...//...

.../...

En el matadero se establecerán dos circuitos: uno de entrada de los camiones ganaderos y otro de salida de cames les y demás productos del matadero. Todos los camiones ganaderos y atendiéndo a las normas sanitarias en vigor, deberán satisfacer una determinada cuota por los obligatorios servicios de desinfección en el local al efecto de destinados.

SUBSECCION 3ª. SERVICIOS.-

Artículo 40º

Recepción y clasificación. 1. La admisión, tanto del ganado vivo, como de las carnes foráneas, deberá ser solicitada en la dirección del matadero con un mínimo de antelación de cuarenta y ocho horas, haciéndose constar en la solicitud el día de entrada previsto, especie de que se trata y número de cabezas o cantidades en el caso de carnes foráneas. Si transcurridas veinticuatro horas el solicitante no ha obtenido contestación escrita o telefónica, se entenderá que la solicitud de admisión le ha sido concedida.

2. El entrador de ganado o carnes foráneas, o la persona en quien hayan delegado a tales efectos, presentará la documentación sanitaria pertinente, y podrá presenciar el desembarque así como el marcado de identificación, si no vinieren identificados, según las normas del matadero, y los controles que la Administración determine que serán independientes del sellado y marcado sanitario que se indica en el Artículo 53, apartado 10.

3. La Administración del Matadero, a tenor de las circunstancias y en orden a conseguir un eficiente funcionamiento del mismo, queda facultada para fijar los cupos mínimo-maximos de cabezas de ganado según especies, pertenecientes a un único propietario, que podrán admitirse diariamente, tanto -

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715617

CLASE 8ª

...//...

para la venta en vivo como para el sacrificio. No obstante, los entradores de ganados usuarios del matadero podrán solicitar de forma razonada de la Administración del mismo, con una antelación mínima de cinco días, la admisión de un número de reses que excedan por exceso o por defecto de los cupos que aquella determine en virtud de la facultad contenida en el párrafo anterior. Esta solicitud será aceptada o denegada por la Administración, a la vista de las circunstancias que concurran a la misma, y se le comunicará al interesado en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas, a partir de su recepción en las oficinas. Transcurrido el plazo sin que así se haya procedido se entenderá que la solicitud ha sido aceptada.

4. Constituirán circunstancias de no admisión, las siguientes:

a) Que el entrador carezca de la debida autorización del Ayuntamiento para poder actuar en el Matadero y mercado de carnes a que se hace referencia en el artículo 31 apartado 2 y 3.

b) Falta de documentación reglamentaria en materia sanitaria o de irregularidades en la misma.

c) Que la res no esté viva, en cuyo caso sólo se permitirá el desembarque para su decomiso y posterior destrucción o que padezca manifiestas lesiones o síntomas de enfermedad --

...//...

.../...

que obliguen al desembarque y envio de estas reses para --- observación en el establo o lazareto y su sacrificio si así procede.

d) Que llegue al Matadero fuera del horario establecido para la recepción y que la Administración se reserve el poder de fijarle y variarle según sus necesidades, dando cuenta de estos cambios a los usuarios, al menos con quince días de antelación.

5) El Ayuntamiento autorizará y facilitará en la medida - de lo posible para que las reses vengan identificadas de origen, según las normas establecidas por la Administración del Matadero; a tal efecto sólo serán objeto de cobro las tarifas por identificación del ganado, para aquellas reses a las que se les identifique por el propio personal del matadero.

Artículo 41º

Estabulación. 1. El ganado que ingrese en el matadero será estabulado en los recintos habilitados a este fin, hasta que se efectúe su matanza.

2. El plazo máximo de estabulación será de cinco días naturales transcurridos los cuales sin que se haya recibido la orden de sacrificio, se procederá en la forma que señala el artículo 43.

3. Asimismo, el propietario del ganado atenderá a la alimentación de éste, para lo que le será autorizada la introducción de pienso en las cantidades adecuadas al número de sus - reses.

4. Los cuidadores del ganado estabulado, deberán tener a - disposición del personal el acta de recepción extendida a la entrada de aquel en el matadero, como único documento acreditativo de haber sido ésta autorizada.

.../...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715618

CLASE 8ª

...//...

5. La limpieza y vigilancia del ganado estabulado correrá a cargo del personal del Ayuntamiento, aunque éste no se hace responsable de accidentes o enfermedades que puedan contraer los animales durante el tiempo que permanezcan estabulados.

6. Los gastos de las reses que permanezcan estabuladas más de veinticuatro horas, correrá por cuenta del propietario del mismo, si bien el matadero pondrá a su disposición el local adecuado para el almacenamiento de piensos.

Artículo 42º

Servicios de factaje. El Ayuntamiento se reserva el derecho de establecerlo. Este servicio es el encargado de la recepción, contratación y liquidación de la venta de reses sobre las carnes y despojos a él asignados, con sujección a las siguientes normas:

a) Todas las reses, carnes y despojos que se consignan a este servicio circularán por cuenta y riesgo de sus propietarios hasta el momento en que ingresen en el matadero y mercado de carnes.

b) Las atenciones que se presten a las reses o a las carnes desde su ingreso, hasta el momento de su venta, serán de la exclusiva competencia del personal del matadero, no obstante, en el momento de la venta, podrán hallarse presentes el propietario o su representante debidamente autorizado.

...//...

...//...

c) Las carnes procedentes de sacrificios efectuados en el matadero de reses consignadas a este servicio, serán expuestas para la venta en régimen de subasta, previamente a la entrada en cámaras de pre-refrigeración y oreo. Las no vendidas pasarán a estas cámaras, de donde saldrán al día siguiente para ser comercializadas en las salas de venta.

d) Los despojos de estas reses se contratarán en forma y condiciones que prevee el artículo 47, apartado 1.

e) Las carnes foráneas remitidas a este servicio, ya sean refrigeradas o congeladas, nacionales o de importación, serán objeto de contratación en sala de venta.

f) En caso de matanza obligatoria, el Ayuntamiento actuará como mandatario del propietario de las reses a todos los efectos.

Artículo 438

Matanza y faenado de reses. La matanza de las reses irá precedida de su inspección sanitaria en vivo, realizada por los inspectores veterinarios, que efectuarán asimismo la clasificación del ganado. El sacrificio de las reses seguirá un orden establecido de acuerdo con las normas que se determinen por la Administración del matadero, que, salvo excepción, será el de entrada a estabulación. Los sacrificios de urgencia y sanitarios se realizarán de acuerdo con las instrucciones que fije la Administración del matadero.

NORMALIZACION DE CANALES. A efectos de la normalización de canales el tipo de faenado de las reses se atendrá a las normas publicadas en la Orden de 18 de Septiembre de 1.975, por las que se aprueban las normas de calidad para las canales de porcino, vacuno y ovino; de acuerdo con lo dispuesto en el Decréto 1043/1973 de 17 de Mayo y el Reglamento técnico sani

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5

CINCO PESETAS

0H9715619

CLASE 8ª

...//...

tario de mataderos, por R.D. 3263/76 de 26 de Noviembre, y demás normas complementarias.

1. NORMAS DE CALIDAD PARA GANADO PORCINO Y SU UNIDAD COMERCIAL.-

Definición de canal y su unidad comercial.- Se entiende por canal el cuerpo del animal de la especie porcina de razas domésticas después del sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, despojado de la lengua, de pezuñines (capa córnea que recubre la última falange), genitales, riñones, grasa pelviana. La unidad comercial es la media canal. Puede ser fresca y congelada. Media canal fresca: se entiende por tal una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado con la cabeza y extremidades, partido longitudinalmente por la línea media de la cabeza y columna vertebral, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana, sesos, lengua, médula espinal, pezuñines, con la cola cargada en la media canal izquierda, y que ha sido sometida a la acción del frio industrial en condiciones adecuadas para conseguir que la temperatura en el centro de las masas musculares sea inferior a mas 7º centígrados y ligeramente superior al de la congelación de los líquidos tisulares. Media canal congelada: Se entiende por tal cada una de las partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, partido longitu-

...//...

dinalmente por la línea media de la columna vertebral, sin - cabeza (separada entre el hueso occipital y la vertebra atlas), sin extremidades anteriores (separadas entre el carpo y metacarpo) y sin cola, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana, y médula espinal, que ha sido sometida a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para conseguir, en el menor tiempo posible, y nunca superior a veinticuatro horas una temperatura inferior a - 21º centígrados. Su posterior conservación se hará de forma que la temperatura del centro de las masas musculares sea inferior a - 18º - centígrados.

DEFINICIONES COMPLEMENTARIAS:

Cerdas.- Canales de todo peso de animales hembras de la especie porcina doméstica, que han tenido al menos un parto.

Verracos castrados.- Canales de cualquier peso de animales - machos de la especie porcina doméstica destinados a la reproducción y posteriormente castrados que representan cicatrizadas las heridas de la castración.

Lechones o cochinillos.- Animales machos o hembras, de más - de cuarenta y ocho horas de vida y con un peso vivo inferior a siete kilográmos.

Animales porcinos de tronco ibérico.- A efectos de esta norma se considerarán como tales a los animales de raza autóctona pura o sus cruces industriales que por sus características de explotación intensiva, producción, alimentación y desarrollo se destinan habitualmente, de forma exclusiva y directa, a la fabricación de productos chacineros típicos.

Envasado.- Las medias canales congeladas deberán ir envueltas en lienzos o estoquinetes de algodón, lino u otros autorizados que no permitan el contacto directo de ninguna parte de - la media canal con el exterior.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715620

CLASE 8ª

.../.../...

2. NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES VACUNOS Y SUS UNIDADES COMERCIALES DESTINADAS AL MERCADO NACIONAL.-

Definición de canal y unidades comerciales.- Se entiende por canal el cuerpo de animales bovinos después de sacrificados, sangrados, desholledos, sin vísceras, a excepción de los riñones, separada la cabeza a nivel de las articulaciones occipito-atloidea, con las extremidades cortadas y separadas a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsiana, con cola, sin genitales y sin ubres, en el caso de animales hembras, excepto terneras.

Las unidades comerciales son: Media Canal. Cada una de las partes resultantes de la canal esquinada a lo largo de la linea media de la columna vertebral, separando la médula espinal y quedando cergada la cola en la media canal izquierda. Cuarto de canal delantero/parte anterior (craneal) de la media canal, separada entre la séptima y octava costilla en ángulo recto respecto a la columna vertebral. Cuarto de canal trasero. Parte posterior (caudal) de la media canal, separada entre la séptima y octava costilla en ángulo recto respecto a la columna vertebral.

DEFINICIONES COMPLEMENTARIAS.-

Ganado vacuno para carne. Se entiende por ganado vacuno apto para el sacrificio a los animales bóvidos (incluídos cebús y sus cruces) capaces de proporcionar un peso canal igual o superior al mínimo establecido (salvo las excepciones previs-

.../.../...

tas por la legislación vigente) que han sido autorizadas para sacrificarse tras la inspección veterinaria ante-mortem. A - efectos de clasificación en el matadero, el ganado se divide en:

Ternero: animal que no haya cumplido el año, capaz de proporcionar una canal de peso igual o superior al mínimo establecido. La edad en la boca se apreciará por el enrasamiento de - los incisivos, sin que se hayan producido aún en los primeros medianos.

Añojo: Animal macho o hembra con más de doce meses de edad, y que en su arcada dentaria conserve al menos una pala de leche.

Vacuno menor: Macho o hembra con las palas permanentes en su arcada dentaria y que conserve al menos un extremo de leche.

Vacuno mayor: Machos o hembras cuya arcada dentaria no conserve ninguna pieza de leche.

Canal, media canal y cuartos frescos: Son la canal, media canal y cuartos delanteros y traseros que se han sometido al -- tratamiento del frio industrial en condiciones adecuadas, en tunel y colgadas las canales, para que la temperatura del centro de las masas musculares alcance los - 21º centígrados, que permite la congelación uniforme de los líquidos tisulares. Dicha temperatura se conseguirá en el menor tiempo posible y -- nunca superior a veinticuatro horas. Su posterior conservación se hará a temperatura tal que en el centro de las masas musculares sea inferior a - 18º centígrados.

Envasado: Los cuartos de vacuno congelados deberán ir envueltos en lienzos o estoquinetes de lino, algódón, u otros autorizados que no permitan el contacto directo de ninguna parte del cuarto de canal con el exterior.

3. NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES DE OVINO DESTINADAS AL -

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715621

CLASE 8ª

.../...

MERCADO NACIONAL.-

La canal es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, separada la cabeza a nivel de la articulación occipitoaltoidea y sin extremidades, que se cortarán a nivel de las articulaciones carpometacarpiana y tarsometatarsiana. Conservará la cola, los pilares, la porción periférica del diafragma, los testículos, los riñones y la grasa pélvica carnosa y desriñonada. Las canales para su comercio y venta deberán estar limpias y debidamente selladas por la inspección veterinaria.

TIPOS DE CANALES: Se distinguirán los siguientes tipos de canales:

Lechal: Canales de hasta 8 kg. de peso, procedentes de animales alimentados fundamentalmente con leche y una edad inferior a mes y medio. El límite inferior de peso será el establecido en las regulaciones de campaña.

Ternasco: Canales procedentes de animales de una edad inferior a cuatro meses aproximadamente, la cual se determinará por el hecho de no haber aparecido la segunda cresta del primer molar permanente del maxilar superior. Cuando el peso alcanzado por estas canales superen los 13 kg. se denominarán "ternasco precoz" o "cordero precoz".

Pascual: Canales procedentes de animales de más de cuatro meses de edad.

.../...

...//...

Ovino mayor: Canales procedentes de animales de más de un - año de edad. Las canales congeladas deberán ir envueltas en lienzos o estoquinetes de algodón, lino u otros materiales - autorizados que no permitan el contacto directo de ninguna - parte de la canal con el exterior.

Artículo 44º

Oreo refrigerado de carnes. 1. Todas las carnes procedentes de las reses sacrificadas en el matadero deberán pasar obligatoriamente una vez terminado el proceso de faenado, a las cámaras de pre-refrigeración y oreo, donde deberán permanecer como mínimo el tiempo que determine la reglamentación correspondiente.

2. Una vez transcurrido el tiempo de pre-refrigeración y oreo las carnes podrán salir hacia los destinos siguientes:

a) Reparto directo a los usuarios carniceros.

b) Servicio de factaje.

c) Exposición en sala de ventas.

d) Ingreso y conservación en cámaras frigoríficas.

e) Ingreso en el tunel de congelación para ser congeladas.

f) A la sala de despiece.

Artículo 45º

Elaboración de despojos comestibles. 1. Las operaciones a que da lugar este servicio se efectuarán únicamente y exclusivamente en las dependencias del matadero destinadas a tal fin y por persona afecta al mismo, o que tenga arrendados estos servicios con el matadero.

2. Son despojos comestibles los órganos que a continuación se indican:

A) GANADO VACUNO: cabeza de la que forma parte el seso, lengua, morro y porciones musculares adheridas a su ornamenta. -

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715622

CLASE 8ª

...//...

Asadura, constituída por la traquea, porción esofágica, pulmones, corazón e hígado. A estas partes se añaden en los animales jóvenes el timo. Organos viscerales integrados por la panza, bonete, librillo y cuajar; se añade la parte posterior del intestino grueso y el baño. Patas, o sea, la parte inferior de las extremidades a partir de la rodilla y corvejón. Organos genitales, formados por la matriz, mamas y pene. Nonatos, solamente aquellos que su piel se encuentra recubierta de pelo.

B) GANADO LANAR Y CABRIO: Cabeza con sus órganos propios y elementos glandulares. Asadura, integrada por idénticos elementos a los señalados para el ganado vacuno. Organos viscerales: iguales a los citados en el ganado vacuno, más la gallineja y entresijos. Patas, de idéntica manera a lo expuesto en el ganado vacuno. Nonatos, en los que su piel se encuentra recubierta de pelusilla lanosa.

C) GANADO DE CERDA: Asadura, integrada por los órganos expuestos en las dos especies ganaderas anteriormente citadas.

3. Como parte del despojo comestible hay que considerar en las especies citadas la sangre obtenida durante el degüello. Dicho producto será de la exclusiva explotación del matadero para obtención de harina de sangre. Si algún usuario deseara llevarse sangre para consumo humano o industrial, deberá atenerse a las normas que a tal efecto reducte la Administración del Matadero.

...//...

4. La elaboración obligatoria de despojos comestibles comprenderá las siguientes operaciones:

a) Ganado vacuno: cabeza: será abanderada la lengua ya extraído -el morro- que se corta a nivel de los supranasales- - para posterior templado y depilado. Asadura, compuesta de porción esofágica, tráquea, pilar aponeurítico del diafragma, corazón, (sin pericardio) e hígado (sin vesícula biliar): se entregará desprovista de sus adherencias serosas y de grasa. Organos viscerales, los cuatro reservorios gástricos, serán objeto de las siguientes operaciones: panza y bonete, una vez eliminado su contenido alimenticio, serán descarnados, templados, pelados a máquina, repasados, escaldados y, por último, enfriados. Cuajáres: limpiado de su contenido y encallados. Librillos: limpiado de su contenido y elaborados mediante su paso correspondiente por la máquina. Culata y porción del intestino recto, serán desprovistos de su grasa y envolturas serosas para su posterior escaldado. Patas: serán templadas, previo insuflado, para ulterior pelado a máquina.

b) Ganado lanar y cabrio: cabeza, revestida de su piel con la traquea, porción esofágica, corazón (sin pericardio) e hígado (sin vesícula biliar) constituye una unidad. Organos viscerales: desprovistos de su contenido en materia alimenticia, se pelarán con el empleo de máquinas que al mismo tiempo efectúan su escaldado. Patas: Serán templadas, para posterior limpieza en las correspondientes máquinas.

Artículo 46º

Elaboración de despojos industriales. 1. La elaboración de los despojos industriales se realizará en las dependencias del matadero dedicadas a tal fin, y por personal dependiente - del mismo o que tenga arrendados estos servicios o explotaciones.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5

CINCO PESETAS

0H9715623

CLASE 8ª

.../.../...

2. Se consideran despojos industriales los siguientes: tripas, cueros, pieles, sebos, pezuñas, astas, colas, pelos, glándulas y sangre.

3. El grado de elaboración obligatoria que se practicará a estos despojos, vendrá determinado por las normas establecidas en la legislación sanitaria vigente en la materia.

Artículo 47º

Comercialización de los despojos. 1. Efectuada la inspección sanitaria (artículo 53), serán objeto de transacción en el mercado de despojos comestibles los que se obtengan mediante la matanza de reses en el matadero, una vez llevada a cabo su obligatoria elaboración. Dichos despojos, como partes integrantes de las reses son propiedad de las personas o entidades a cuyo nombre ingresen para su matanza. Asimismo serán objeto de comercialización en el mercado los despojos - forráneos que sean presentados por los mataderos generales - frigoríficos, para su venta.

2. Los propietarios de los despojos podrán contratar libremente con los compradores autorizados de estos productos a que hacen referencia los artículos 27, 28 y 29, o bien, en aquellos especialmente autorizados por el Ayuntamiento, en - la forma y condiciones que se determinen en el convenio de - autorización, cuyo contenido deberá acomodarse a los siguientes principios básicos:

a) La concesión de autorizaciones se hará por concurso se

.../.../...

paradamente para cada grupo de despojos, con carácter exclusivo y por un plazo determinado que no podrá exceder de dos años, transcurrido el cual se procederá a un nuevo concurso. Tanto la fijación del plazo de duración de la concesión, como la formación de cada uno de los grupos de despojos, corresponderá al Ayuntamiento oído previamente el Comité Consultivo.

b) Los precios de contratación de los despojos se fijarán periódicamente por el Ayuntamiento, a propuesta del Comité Consultivo, de acuerdo con las fluctuaciones del mercado de estos productos. A tales efectos y como salvaguarda de sus intereses, el adjudicatario de las condiciones podrá formar parte del Comité Consultivo.

c) Los adjudicatarios de las concesiones quedan obligados a adquirir de los propietarios de los despojos, cuantos productos de esta naturaleza les sean cedidos por éstos, en la forma y condiciones que establezcan el convenio correspondiente.

d) Serán de cuenta del adjudicatario de la concesión, el abono de las tarifas que cubren el servicio de elaboración de los despojos adquiridos, así como la extracción y transporte de los mismos.

e) En el concurso de adjudicación tendrán prioridad aquellos industriales despojeros que se presenten asociados en régimen cooperativo o gremial.

f) Caso de resultar desiertos los concursos, el Ayuntamiento quedaría en plena libertad para contratar directamente con el mejor postor, o comercializar los despojos a través del servicio de factaje.

g) En cualquier caso y cuando las circunstancias lo aconsejen, podrá ser el propio Ayuntamiento el que adquiera par-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715624

CLASE 8ª

.../...

te o todos los despojos que le sean cedidos por sus propietarios, en la forma y condiciones que sustancialmente deberán ser similares a las que rijan para la adjudicación por concurso a los particulares.

Artículo 48º

Sala de ventas. 1. Anexa al matadero funcionará una sala debidamente acondicionada para la exposición y venta de canales de todas clases de carne, tanto de las producidas en el matadero, como de las foráneas, refrigeradas o congeladas, nacionales o de importación.

2. Concluídos los procesos de sacrificio, faenado y oreo, y efectuada la inspección sanitaria, las carnes adquiridas se consignarán directamente para el reparto a sus compradores, quedando las demás dispuestas para su contratación a través del servicio de factaje o en sala de ventas.

3. Las transacciones se verificarán de forma directa entre compradores y vendedores.

4. Podrá actuar como vendedor en las salas de venta, además del Ayuntamiento, a través del servicio de factaje, las personas o entidades a que hace referencia los artículos 22, 23 y 24, debidamente autorizadas. Como compradores podrán concurrir las personas y entidades citadas en los artículos 25,26 y 27, debidamente autorizadas.

5. Las carnes foráneas serán objeto de comercialización -

.../...

en sala de ventas, bien a través del servicio de facteje, o directamente por sus propietarios o representantes debidamente autorizados.

6. La Administración del matadero queda facultada para fijar diariamente la cantidad a comercializar de carnes foráneas según especies, dando preferencia a tales efectos a las carnes que primero hayan tenido entrada, quedando en turno de espera aquellas que no hubiese tenido acceso al mercado, que serán situadas en conservación frigorífica hasta que puedan ser objeto de comercialización.

7. Terminadas las operaciones de contratación, las carnes no vendidas, tanto las producidas en el matadero, como las foráneas pasarán a conservación frigorífica, en turno preferente para su comercialización al día siguiente, aunque siempre dando prioridad a las primeras sobre las segundas.

Artículo 49º

Servicio de despiece. Los servicios que preste la sala de despiece serán por mediación del personal propio del matadero o por personal ajeno al mismo, cuando se arriende a un particular o a cualquier persona o entidad jurídica su explotación.

La Administración del matadero deberá estar informada por los usuarios de las canales que deban ir al despiece, a fin de organizar de la forma más dinámica posible los servicios de dicha sala, de forma análoga deberá procederse con las carnes foráneas y las que permanezcan en las cámaras de congelación y refrigeración.

Los productos de despiece serán objeto de transacción (caso de no remitirse inmediatamente a los servicios de expedición) en los locales de despiece adecuados a tal fin.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715625

CLASE 8ª

...//...

El género sobrante de las ventas diarias se almacenará en las cámaras frigoríficas instaladas al efecto en las salas de despiece, para el día siguiente proceder a su venta.

Artículo 50º

Distribución y transporte de carnes. 1. El transporte y reparto de carnes, tanto de las procedentes de los sacrificios efectuados en el matadero como de las remitidas por mataderos frigoríficos o de importación, a los establecimientos de venta al público, industrias elaboradoras de productos cárnicos y cámaras frigoríficas, ubicados dentro del término municipal de Almansa, se efectuará en vehículos debidamente acondicionados propiedad del Ayuntamiento, o en su caso autorizados por éste.

2. Fuera del referido término municipal, el transporte de carnes podrá hacerse en vehículos particulares que reúnan las condiciones higiénico sanitarias establecidas en las normas sanitarias vigentes en la materia.

Artículo 51º

Utilización de los servicios de congelación de carnes y despojos. Las carnes procedentes de los sacrificios del matadero, podrán, caso de que sus propietarios así lo deseen, ser sometidas a congelación.

La forma de realizarse los servicios de congelación, así como los horarios de puesta en funcionamiento del tunel, con de la responsabilidad del Administrador del matadero.

...//...

...//...

Todas las canales, medias canales y cuartos, según la especie de que se trate, serán enfundadas e identificadas según la normativa sanitaria vigente.

Artículo 52º

Conservación frigorífica de carnes y despojos. 1. La entrada de carnes en cámaras frigoríficas se hará en canales, medias canales o cuartos de canal, según la especie a que pertenezcan.

Los despojos comestibles entrarán acondicionados en bandeja, envases, contenedores y bolsas de fibras vegetales o plásticas adecuadas al producto que contengan, e impidan el vertido de sangre, mucosidades o residuos que ensucien los pisos, paredes, estanterías y ganchos.

2. Todas las carnes y productos que ingresen en cámaras frigoríficas irán debidamente etiquetadas con el nombre del propietario y la fecha de ingreso.

3. El horario de apertura y cierre de las cámaras frigoríficas será fijado por la Administración del matadero en función del que rija en el mismo.

4. El acceso a las cámaras frigoríficas, y siempre dentro del horario fijado por la Administración del matadero, sólo será permitido a los propietarios de carnes o despojos a efectos de comprobación de etiquetado exclusivamente.

5. La Administración del Matadero podrá disponer las salidas de las cámaras, de las carnes o despojos que permanezcan mas tiempo del necesario para su venta, debiendo ser retirados por sus propietarios dentro del plazo que se les señale. De no efectuarlo, serán comercializadas por el servicio de frotaje.

6) El Ayuntamiento no será responsable de las suplantacio-

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715626

CLASE 8ª

.../.../...

nes o faltas de productos que puedan producirse en las naves de pre-refrigeración, y cámaras frigoríficas durante las horas en que permanezcan abiertas, puesto que en ese tiempo la vigilancia corresponde exclusivamente a los propietarios o - sus dependientes.

7. Todo lo dispuesto para la conservación frigorífica de - carnes y despojos producidos en el matadero será también de - aplicación a las carnes y los despojos forráneos.

Artículo 53º

Inspección sanitaria. La inspección, tanto en el orden sanitario como higiénico, comprenderá no sólo la de ganados, carnes y despojos, sino también la referida al personal, operaciones, dependencias, utensilios y, en general, la de - todo el matadero.

2. La inspección sanitaria del matadero y mercado de carnes, se desarrollará en base a cuanto determine la presente legislación en la materia y disponga la Dirección General de Sanidad, a la que el Ayuntamiento prestará su máxima colaboración para el mejor funcionamiento del servicio.

3. Para la inspección sanitaria que estará a cargo de los inspectores veterinarios, el matadero dispondrá de un laboratorio cuya instalación responderá a las necesidades del servicio.

4. Para la inspección sanitaria previa a la matanza, los

.../.../...

reses serán conducidas por sus propietarios o dependientes a los adecuados recintos y se les facilitará al Inspector Veterinario cuantos datos requiera para el más exacto conocimiento del animal y el mas adecuado dictamen sanitario.

Los propietarios o dependientes adoptarán cuantas medidas les sean ordenadas para la seguridad personal del inspector veterinario. Los animales se deben someter al reconocimiento ante morten, el mismo día de su llegada al matadero y deberá repetirse inmediatamente antes del sacrificio, si los animales permanecen estab lados mas de veinticuatro horas.

Serán eliminados de la inspección en vivo, y, por tanto, de su matanza aquellas reses que, aunque aparentemente sanas y aptas, a juicio del inspector veterinario presentasen caquexia acentuada o síntomas de fatiga. Estas reses serán entabuladas hasta su recuperación orgánica y funcional.

5. La inspección sanitaria en vivo comprenderá los siguientes aspectos:

a) Observación, recopilación y anotación de los síntomas que puedan presentar los animales y que denoten la existencia de alguna enfermedad con influencia en valor comercial y bromatológica de la carne o la haga inadecuada o peligrosa para su consumo.

b) Remisión al lazareto de aquellas reses que presenten síntomas de enfermedades infecciosas, infecto contagiosas, o parasitarias, sujetas a declaración oficial.

c) Clasificación de las reses inspeccionadas y aptas para la matanza, de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 43.

6) Todas las partes del animal, incluso la sangre, se debe someter a la inspección, inmediatamente después del sacri

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715627

CLASE 8ª

...//...

ficio. La inspección post mortem debe comprender las siguientes operaciones:

a) El animal sacrificado debe ser examinado visualmente.

b) El examen por palpación de algunos órganos, en particular del corazón, del olor y eventualmente del sabor.

c) Si el caso lo requiere, el análisis en laboratorio.

7) Realizada la matanza de la res, se procederá sucesivamente a la inspección sanitaria de la carne, despojos industriales, y demás productos que se obtengan como consecuencia de su faenado.

Si fuese necesario, el inspector veterinario procederá a obtener las pruebas de laboratorio precisas para el mas exacto dictamen . Contra este dictamen el propietario de la res, dentro del plazo de veinticuatro horas, podrá recurrir designando un veterinario para la realización de una nueva inspección. En caso de que se mantuviera disconformidad, resolverá la Administración del matadero.

8. Cómo operación previa a la iniciación de los correspondientes mercados, las carnes y despojos que vayan a ponerse a la venta en el matadero serán objeto de inspección sanitaria, tanto si procedieran de la propia matanza como si procedieran de otros mataderos.

Los inspectores veterinarios ordenarán la retirada del mercado de aquellas carnes y aquellos despojos que no reunan las condiciones sanitarias o de presentación comercial. Las

...//...

...//...

carnes y despojos retirados serán etiquetados con el indicativo "laboratorio", y adecuadamente conservados, serán sometidos a las pruebas analíticas necesarias, reintegrando al mercado aquéllos que resulten aptos para el consumo y procediéndose al decomiso de los declarados no aptos. Contra este decomiso cabe asimismo el recurso, que se determina en el apartado anterior.

9. Todas las canales, medias canales y cuartos de canal, refrigerados o congelados, así como los despojos comestibles introducidos en el término municipal de Almansa deberán ser presentados obligatoriamente para su inspección sanitaria en el matadero donde se proveerá del documento o marca que acredite haberse realizado la inspección. La inspección sanitaria se realizará inmediatamente de la llegada de las carnes al matadero, dentro del horario habilitado para dicho servicio.

El incumplimiento de aquella obligación será sancionado con el decomiso de la mercancía que, previa inspección sanitaria será vendida en los mercados respectivos. El importe que se obtenga se pondrá a disposición del Ayuntamiento.

De esta obligación quedan exceptuadas las carnes destinadas o procedentes de salas de despiece legalmente autorizadas para su funcionamiento.

10. El sellado se debe efectuar bajo la responsabilidad de la inspección veterinaria.

El sellado se debe practicar mediante un sello de forma oval, de 6'5 cm. de ancho y 4'5 de alto y debe figurar en carácteres perfectamente legibles, las indicaciones: Ayuntamiento de Almansa. En la parte superior el nombre en letras mayúsculas y en el centro el número de autorización veterinaria del matadero. Los carácteres a imprimir tienen que tener

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5
CINCO PESETAS

0H9715628

CLASE 8ª

.../...

una altura de 0'8 cm. para las letras y 1 cm. para las cifras.

Las canales se sellan con marcas a tinta de las características indicadas en el párrafo anterior.

Las de peso superior a 60 kg. se deberán contrasellar con sellos sobre cada una de las medias canales, como mínimo, en las regiones siguientes:

- cara externa del muslo.
- Lomos.
- grupa.
- costado.
- espalda y región dorsal de la pleura.
- los restantes deberán llevar por los menos cuatro marcas y precisamente sobre cada una de las espaldas y sobre la cara externa de los muslos.

La cabeza, la lengua, el corazón, los pulmones y el hígado, se deberán sellar con tinta o a fuego, con marcas de las características señaladas en el apartado anterior; no obstante para los ovinos y los caprinos, el sellado de la lengua y del corazón no es obligatorio.

Las partes que se obtengan en las salas de despiece de las canales selladas con regularidad, si carecen de sello, se deberán contrasellar con tinta o a fuego, conforme se indica anteriormente.

El sello debe llevar en el centro, en el lugar del nú-

.../...

...//...

mero del reconocimiento veterinario del matadero, el de la sala de despiece. En la expedición de partes de canales o de despojos embalados deberá explicar en una etiqueta bien visible, colocada sobre el embalaje, un sello conforme se indica en los apartados anteriores.

La etiqueta deberá llevar, además del sello, las indicaciones siguientes:

- Número de serie.
- Denominación anatómica de las partes o despojos.
- Denominación de la especie animal a la que pertenezcan las partes o despojos.
- Peso neto de cada unidad del embalaje.
- Se debe colocar un duplicado de la etiqueta en el interior de cada unidad del embalaje.

Para el sellado a tinta, se puede utilizar exlusivamente el violeta y el etileno.

11. Los decomisos se realizarán de acuerdo con la vigente ordenanza de mataderos y órdenes complementarias.

Artículo 54º

Lazareto. 1. Lazareto es el recinto destinado a alojamiento del ganado sospechoso de padecer enfermedad infecto - contagiosa. Deberá estar convenientemente aislado del resto de las dependencias del matadero.

2. Si en la inspección sanitaria se apreciasen síntomas - de que algún res pudiera padecer enfermedad infecto contagiosa, se ordenará su conducción al lazareto, sometiéndole a las pruebas, exploraciónes y análisis que procedan para el - mas exacto diagnóstico de la enfermedad sospechada.

3. Si, diagnosticada la enfermedad, resultase de escasa o nula contagiosidad para el hombre o los animales, podrá devolverse el ganado a sus establos para su curación y consi-

...//...

TIMBRE DEL ESTADO



0H9715629

CLASE 8ª

...//...

guiente recuperación.

4. Si se tratase de enfermedad con eminente peligro de contagio y difusión, pero con posibilidadades de pronta y económica curación y recuperación, permanecerán en el lazareto sometidos a tratamiento sanitario hasta su curación o muerte.

5. Si la enfermedad diagnosticada fuese altamente peligrosa y difusible, con el posible contagio a otros animales será ordenada la inmediata matanza, y sus cadáveres trasladados y destruídos con los medios y precauciones que ordene la sección técnica y bajo su vigilancia.

6. Los gastos de estabulación en el lazareto, de alimentación y cuidados, será siempre a cargo de los propietarios del ganado enfermo.

Artículo 55º

Destrucción de carnes y despojos decomisados y aprovechamiento de deshechos de matanza.

Este servicio funcionará de acuerdo con la presente ordenanza de mataderos que determinará concretamente la destrucción de los productos decomisados, reservándose el Ayuntamiento el derecho de aprovechar los subproductos industriales que se obtengan de realizar dichas operaciones.

El Ayuntamiento se reserva igualmente el derecho de aprovechar en forma que estime oportuno, los deshechos resul

...//...

tantes de las matanzas que no sean retiradas por sus propietarios.

CAPITULO IV.-

TARIFAS.-

Artículo 56º

1.- Por los servicios prestados en el matadero se cobrarán una serie de tarifas de carácter obligatorio y otras en función de unos servicios que se presten de carácter voluntario.

2. Los servicios de carácter obligatorio son: recepción, y clunificación.

- Estabulación por veinticuatro horas.
- Faenado.
- Transporte a domicilio de canales y despojos.
- Carga y descarga.
- Limpieza de despojos.
- Lavado de tripas.
- Oreo y refrigerado.

Los de carácter voluntario serán:

- servicio de identificación del ganado en vivo.
- conservación frigorífica.
- servicio de tunel de congelación.
- conservación de congelados.
- sala de ventas.
- servicio de despiece.
- recepción, almacenamiento y comercialización de carnes foráneas.

3. El Ayuntamiento queda facultado para el cobro de las tarifas que se fijen en la ordenanza fiscal correspondiente.

4. Por razones de una mayor simplicidad administrativa, - las tarifas podrán agruparse siempre que unos servicios engloben inseparablemente a otros.

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715630

CLASE 8ª

...//...

5. Del pago de las distintas tarifas, responderá en último caso los canales de las reses sacrificadas.

6. El Ayuntamiento determinará igualmente la cuantía y la forma de constitución de las fianzas que se exijan para el ejercicio de las actividades que se señalen.

CAPITULO V.-

FALTAS Y SANCIONES.-

Artículo 57º

Los usuarios del matadero y mercado de carnes serán responsables de las infracciones de esta ordenanza que cometan ellos, familiares o asalariados a su servicio.

Artículo 58º

Se estiman faltas leves:

a) La no presentación o presentación incompleta de la documentación reglamentaria.

b) Las discusiones o alteraciones que no produzcan escándalo.

c) La negligencia respecto al aseo y limpieza de las personas y vehículos.

d) La inobservancia de las instrucciones dimanantes de la Administración.

e) El comportamiento, no reiterado, contrario a las buenas costumbres y normas de convivencia.

f) Cualquier otra infracción de esta ordenanza no calificada como falta grave.

...//...

Artículo 59º

Serán consideradas faltas graves:

a) La reiteración de cualquier falta leve.

b) Los altercados o pendencias que produzcan escándalo dentro del matadero y mercado de carnes.

c) El desacato ostensible de las disposiciones o mandatos de la Administración.

d) Las ofensas de palabra y obra a los cargos directivos o a los empleados del Matadero.

e) Causar dolosa o negligentemente daños a edificios o instalaciones.

f) Las defraudaciones en la cantidad o calidad de los géneros vendidos.

g) Intentar o realizar ventas a personas no autorizadas.

h) Falsear los datos de la documentación que obligatoriamente han de presentar al Matadero en relación con la entrada, salida y comercialización de los productos.

i) No facilitar a los compradores el albarán justificativo de la operación.

j) El traspaso o cesión de la autorización de los usuarios sin cumplir las disposiciones que se establezcan.

k) Tener empleados que no estén provistos del correspondiente carnet por el Ayuntamiento como exije el artículo 33.

l) La infracción de las obligaciones relativas a la limpieza si afectaren gravemente la salubridad de los alimentos o la higiéne de las dependencias.

Artículo 60º

Toda infracción de esta ordenanza y demás disposiciones complementarias se sancionará en la forma específica que determine el precepto incumplido, o, en su caso, por las re-

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715631

CLASE 8ª

.../...

glas establecidas en los artículos siguientes.

Artículo 61º

Las sanciones a aplicar serán:

a) Por faltas leves:

A) Apercibimiento.

B) Multa de 50 a 1.000 pesetas.

b) Por faltas graves:

A) Multa de 1.000 a 5.000 pesetas.

B) Reducción hasta la cuarta parte del plazo de licencia de la autorización, y

C) Caducidad de la autorización.

Artículo 62º

Dentro del máximo autorizado, la cuantía de las multas se fijarán teniendo en cuenta las circunstancias del caso y los antecedentes del infractor.

Artículo 63º

1. Corresponde la imposición de las sanciones al Alcalde, a propuesta de la Administración del Matadero.

2. Excepto en el caso previsto en el siguiente artículo, en los demás, la Administración como órgano rector del Matadero, incoará el oportuno expediente con audiencia del interesado, pudiendo oir al Comité Consultivo.

3. La imposición de sanciones de faltas leves, cuando de la denuncia o antecedentes apareciere comprobada la infracción no requerirá expediente previo.

.../...

...//...

Artículo 64º

Cuando de los hechos denunciados o de los antecedentes obrantes en el Ayuntamiento apareciere que la infracción puede dar lugar a la reducción de la caducidad o a la retirada de la licencia para el ejercicio de la actividad, la Administración del matadero lo comunicará así al Ayuntamiento,con remisión de los antecedentes y su informe, para la (que) Administración Municipal instruya directamente el correspondiente expediente e imponga en su caso, la sanción de referencia.

Artículo 65º

Las infracciones que deban ser sancionadas por autoridad distinta a la municipal serán sometidas al conocimiento de las mismas, a los efectos que procedan.

DISPOSICION FINAL.-

La presente ordenanza entrará en vigor el día siguiente de su aprobación definitiva por el Pleno del Ayuntamiento.

"6º.- PROPUESTA DE ALCALDIA PARA LA APROBACION DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LOS SERVICIOS ESPECIALES DE PREVENCION Y EXTINCION DE INCENDIOS (S.E.P.E.I.).- Por la Secretaría en funciones se informa del texto del Reglamento Interior del S.E.P.E.I., acordándose por el Excmo. Ayuntamiento Pleno dar el visto bueno al citado texto."

"7º.- EXPEDIENTE DE DECLARACION DE RUINA EN CALLE RAMBLA DE LA MANCHA NUM. 26.- A la vista del informe técnico emitido por la Arquitecto Municipal, en el que consta la situación de ruina del inmueble sito en Rambla de la Mancha nº 26, por estimar que el costo de la reparación supondría mas del 50% del valor total de las obras, se acordó por unanimidad declarar en estado de ruina el inmueble sito en Rambla de la Mancha nº 26, debiendo adoptarse por la propietaria las medidas

...//...

TIMBRE DEL ESTADO

PTA 5 CINCO PESETAS

0H9715632

CLASE 8.ª

..//...

oportunas para la protección del citado inmueble con el fin de que no produzca daños a terceros.

Asimismo, el Ayuntamiento a través de la Oficina Técnica Municipal, controlará el estado del mismo con el fin de proveer cualquier situación que pueda modificar su estado actual."

"8º.- PROPUESTA DE ALCALDIA PARA LA DENOMINACION DE NUEVAS CALLES DE LA POBLACION.- Por el Sr. Alcalde se dió lectura a la relación provisional de nuevas calles de la Ciudad, propuesta ésta que recoge diversas sugerencias de los vecinos de Almansa. Por el Excmo. Ayuntamiento Pleno se acordó, por unanimidad, la citada propuesta de Alcaldía, acordandose asimismo, exponerla al público en el Tablón de Anuncios Municipal, durante ocho días, a efectos de poder interponer reclamaciones o alegaciones."

Y no habiendo mas asuntos de los que tratar, por el Sr. Alcalde-Presidente, se levanta la sesión cuando son las veintiuna horas, extendiéndose la presente Acta que se somete a la aprobación y firma de los Sres. Asistentes, de todo lo cual, yo, la Secretario, en funciones certifico.

EL INTERVENTOR ACC. EL SECRETARIO,