



BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE SORIA

Franqueo
concertado

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Al año, 75 pesetas y 37'50 al semestre.
Se suscribe en Soria, en la Intervención de Cuentas de la Diputación provincial. Siendo el pago adelantado.
Número corriente 25 céntimos y atrasado 50.

ADVERTENCIAS

- 1.º No se insertará ninguna comunicación oficial que no venga registrada por conducto del Gobierno civil de la provincia.
- 2.º Los anuncios no oficiales, se insertarán previo ingreso de su importe en la Caja provincial. En las subastas celebradas por entidades oficiales de cualquier clase, al otorgar los contratos de adjudicación, se exigirá el recibo que acredite el pago de los anuncios según Reales órdenes de 3 de Abril de 1881 y 9 de Enero de 1892

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS Y FIESTAS PRINCIPALES

GOBIERNO DE LA NACION

MINISTERIO DE TRABAJO

REGLAMENTACION

Nacional del Trabajo en la industria de hostelería, cafés, bares y similares

(Continuación)

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí, en cambio, el repaso del citado menaje antes de ser utilizado.

e) Subcamareros.—Tienen el mismo cometido que los camareros, y necesitan sus mismos conocimientos, si bien se les encomienda un número de mesas más reducido, por no estar suficientemente perfeccionada su formación profesional.

f) Ayudante.—Es el encargado de transportar los servicios solicitados por el cliente, de la cocina, bodega o economato al comedor, en caso de no existir personal adscrita especialmente a este servicio, debiendo cuidar de que no falten los cubiertos y menajes necesarios y proceder a la recogida de éstos una vez terminado el servicio. Ayudará, además, al camarero a servir a los clientes los platos de guarnición separada, como legumbres, ensaladas, etc., poniendo en todo momento el máximo interés para adquirir los conocimientos profesionales necesarios para pasar a una superior categoría.

g) Sumiller.—Tendrá idéntico cometido que el camarero, si bien refiriéndolo exclusivamente al servicio de vinos y licores. Poseerá conocimientos amplios de cuanto haga referencia a su especialidad y deberá aconsejar a los clientes los vinos más adecuados para cada minuta cuando

fuere solicitada su intervención, debiendo limitarse en los demás casos a presentar la lista de vinos y servir éstos.

h) Aprendiz.—Es el principiante encargado de realizar, con la aplicación y obediencia debidas, los trabajos que le sean encomendados por el personal de superior categoría profesional, siempre que sean específicos del servicio de comedor. Pondrá gran interés en completar su formación profesional.

Cuando sea necesario que uno o más trabajadores de los adscritos a comedor se encarguen del servicio de comida de los acompañantes domésticos de los viajeros y de todo el personal de la empresa que efectúe sus comidas por cuenta de la misma, este servicio será efectuado por un subcamarero en los establecimientos donde exista esta categoría profesional, auxiliado de los ayudantes necesarios, y por riguroso turno. Si no existiera la categoría de subcamarero, el servicio será encomendado a uno o varios ayudantes, igualmente por turno riguroso.

5) Pisos

a) Mayordomo de pisos.—Es el encargado del servicio de restaurante en los pisos del hotel, estando equiparado, a todos los efectos al segundo jefe de comedor, por lo que necesitará poseer todos los conocimientos exigidos a éste.

b) Camarero de pisos.—Es el que tiene a su cargo el servicio de restaurante en un piso determinado, y ostentará la categoría profesional de camarero.

c) Ayudante de pisos.—Tiene como misión principal la de ejecutar cuantos trabajos le sean encomendados por sus superiores jerárquicos, siempre que sean específicos de la sección a que está destinado.

d) Encargada general o gobernanta.—Es la trabajadora que, por delegación de la Dirección, se halla al frente del servicio de pisos, en cuanto hace referencia a la limpieza y preparación de las habitaciones. Cuidará de la conservación del mobiliario, alfombras y cortinajes, así como del buen uso y economía de la lencería empleada en los pisos. Tendrá a su cargo, mediante inventario, el mobiliario, enseres y lencería de las habitaciones y pasillos, respondiendo de ellos ante la Dirección. En los casos de enfermedades de clientes, dentro del hotel, cuidará de proporcionarles las atenciones propias de cada caso.

Conocerá, en los establecimientos de lujo y primera categoría, un idioma.

e) Subgobernanta.—Tendrá como cometido esencial el de auxiliar a la encargada general en la misión que les está conferida.

f) Encargada.—Es la trabajadora que, en los establecimientos de segunda, tercera, cuarta y quinta categoría, tiene a su cargo la vigilancia y control del personal femenino encargado del cuidado de los pisos.

g) Camarera de pisos.—Tiene por misión la limpieza y arreglo de las habitaciones, baño, piso, escalera, etc. Cuidará del buen orden de cuantos objetos depositen los huéspedes en las habitaciones, evitando que entre en éstas personal extraño, y deberá poner en conocimiento de su jefa o jefe inmediato cualquier anomalía que observe.

h) Mozos de habitación.—Su función es análoga a la de la camarera de piso, corriendo a su cargo especialmente la limpieza del calzado de los huéspedes. Tendrá la práctica necesaria para la preparación de equipajes y atenderá al cepillado y buena colocación de las ropas que se les confien por los clientes.

6) Lencería y lavadero

a) Encargada de lencería y lavadero, de lencería y de lavadero.—Donde existan estos dos servicios suele ser la encargada de ambos a la vez; no obstante, en las casas donde no exista más que lencería ostentará la denominación de encargada de este departamento y se ocupará de todo lo relacionado con la ropa de servicio, lencerías y uniformes del personal. Tiene bajo sus órdenes directas a las lenceras, costureras, planchadoras, lavanderas y limpiadoras y llevará a su cargo el inventario general de ropas, cortinajes, lencería de cama, mantas, colchones, etcétera, en los que hará periódicamente la revisión y reparaciones necesarias. En los banquetes y servicios especiales entregará la lencería pertinente mediante vales y se hará cargo de ella una vez efectuados los respectivos servicios. Ha-

rará un periódico recuento de las existencias con los jefes de cada uno de los departamentos, comunicando a la dirección cuantas faltas observe.

b) Planchadoras, costureras-zurcidoras, lenceras-lavanderas.—El personal de estas categorías profesionales es el dedicado a las atenciones de la ropa del hotel y de los viajeros, y deberá tener un perfecto conocimiento de su respectiva especialidad, que no hay por qué entrar a definir, por ir implícita en su denominación.

c) Limpiadoras y mozos de limpieza.—Como sus nombres indican, son los trabajadores encargados del aseo de los locales de uso general o destinados a oficinas, etc., y en casos excepcionales habrán de coadyuvar a la limpieza de las habitaciones de huéspedes.

7) Servicios auxiliares

a) Encargado de trabajo.—Es el jefe del personal de los oficios que comprende esta sección. Distribuirá el trabajo entre el personal afecto a la misma y vigilará el cumplimiento de las órdenes de la dirección. Recibirá de la encargada los avisos de reparaciones más urgentes, de los cuales dará cuenta a la dirección, inspeccionará el estado de las instalaciones, máquinas y motores.

b) Mecánicos o calefactores.—Son los que se ocupan del cuidado y entretenimiento de las calderas de la calefacción, agua caliente, frigoríficos, etc., debiendo buscar siempre la máxima economía y rendimiento. Cuando su trabajo se lo permita podrán ser empleados en otros menesteres de acuerdo con las necesidades del establecimiento.

c) Ayudantes de mecánicos a calefactores.—Son los encargados de auxiliar en su trabajo a los calefactores o mecánicos, encargándose personalmente de cuantos trabajos se les encomienden.

d) Ebanistas.—Son los obreros que, con superiores conocimientos a los exigidos profesionalmente a un carpintero, dedican su actividad de manera preferente a la construcción de muebles, estando capacitados para dibujar modelos y para interpretar aquello que se les entreguen.

e) Carpintero.—Es el operario con capacidad suficiente para ejecutar construcciones de madera y realizar, con las herramientas de mano correspondientes, las operaciones de trazar, aserrar, cepillar, mortajar, espigar, encolar y demás operaciones de ensamblaje.

f) Electricista.—Es el operario encargado del buen funcionamiento de las instalaciones eléctricas del hotel; poseerá conocimientos amplios de todo cuanto hace referencia a su especialidad.

g) Albañil.—Es el operario capacitado para construir con ladrillos ordinarios y refractarios,

y en sus distintas clases o formas, macizos, muros, paredes o tabiques, utilizando cargas de mortero admisibles, debidamente aplomado y sin pandeos; sabrá mastrar, revocar, blanquear, lucir, enlazar, correr molduras y hacer tirolesas y demás decoraciones corrientes y revestir pisos y paredes con baldosas o azulejos.

h) Pintor es el operario capacitado para leer interpretar plano o croquis, esquemas decorativos y especificaciones de trabajo de pintura al temple o al óleo sobre hierro, madera, en lucido o estuco, y de realizar las labores de preparar las pinturas y aprestos más adecuados con arreglo al estado de la superficie que ha de pintarse y a los colores finalmente requeridos; sabrá aprestar, trabajar, rebajar y plomizar, lavar, pintar, pulir, pintar en liso o imitando madera u otros materiales, filetear, barnizar a brocha o muñequilla, patinar, dorar y pintar letreros.

i) Ayudantes de ebanistas, carpinteros, electricistas, albañiles y pintores.—Son los encargados de auxiliar en su trabajo a los ebanistas, carpinteros, electricistas, albañiles y pintores, de biendo ejecutar personalmente cuantos trabajos se les encomiende.

j) Chóferes de ómnibus.—Son los operarios que, reuniendo las condiciones exigidas legalmente para el desempeño de su función, tienen a su cargo la conducción de un vehículo automóvil destinado al transporte de viajeros del hotel y sus equipajes. Tendrán conocimientos de mecánica aplicada a motores, y ejecutarán personalmente las reparaciones más corrientes.

k) Jardinero.—Es el trabajador que, con profundo conocimiento de las plantas y flores, tiene como misión fundamental el arreglo y conservación de los parques o jardines de los hoteles.

l) Guardas del exterior.—Tienen como misión primordial la vigilancia del exterior de los establecimientos, ateniéndose a las órdenes que reciban de sus superiores.

Art. 22. Definiciones específicas del personal de la sección tercera.

1) Varios

Contable general, cajero de comedor, interventor, encargado de economato y bodega, bodeguero, ayudante de economato y bodega, telefonistas, facturista de comedor, secretario de cocina y bodega, auxiliares de oficina, portero de acceso, portero de servicio, pajes y botones y aprendices.—Es aplicable a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en el artículo anterior.

2) Comedor

Jefe de comedor o maestresala, segundo jefe de comedor, jefe de sector, camareros, subcamareros,

ayudantes, sumiller y aprendices de comedor.—Se aplicará a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en el artículo anterior.

3) Cocina y repostería

Jefe de cocina, salsero (segundo jefe), jefe de partida, cocinero, ayudante de cocinero, repostero, ayudante de repostero, cafetero, ayudante de cafetero, marmitón, pinche, aprendices de cocina y fregadores.—Es aplicable a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en el artículo anterior.

Artículo 23. Definiciones específicas del personal en la sección cuarta.

1) Mostrador

a) Primer encargado de mostrador.—Tiene como misión primordial velar por la buena marcha del servicio de mostrador, del cual es Jefe. Asimismo, y por delegación de la Dirección, puede asumir la Jefatura de la sala a los solos efectos de disciplina y buen servicio. Tendrá conocimientos amplios de los vinos y licores de más corriente uso en coctelería y de sus mezclas; de los vinos y licores del país, de consumo frecuente; de la conservación y preparación de fiambres y mariscos; de los diversos estilos de chocolate, té, helados y batidos. Tendrá práctica en el manejo, limpieza y orden de la maquinaria de su servicio y exactitud de cálculo mental para la valoración rápida de un servicio.

Mantendrá la disciplina en el personal a sus órdenes y tendrá al corriente a la Dirección de la marcha de su sección, de la cual es responsable.

b) Segundo encargado de mostrador.—Poseerá los mismos conocimientos del primer Jefe de mostrador, del que es un auxiliar, sustituyéndole en sus ausencias.

c) Dependiente de primera.—Su cometido es servir al cliente en el mostrador, y preparar aquellos servicios que le sean pedidos por los camareros. Tendrá a su cargo el despacho de cerveza y la maquinaria de la sección. Conocerá lo referente a mezclas y combinados, vinos, mariscos, fiambres, etc., etc., y auxiliado por los ayudantes efectuará la limpieza de las máquinas a su servicio y del interior del mostrador.

d) Dependiente de segunda (ayudante).—Su misión es la de auxiliar en el trabajo a los dependientes de primera, estando obligado a ejecutar cuantas órdenes reciba de sus superiores jerárquicos.

e) Aprendices.—Son los trabajadores que inician su formación profesional para llegar a obtener la categorías de dependientes.

2) Sala

Jefe de sala, camarero, subcamarero y ayudante.—Requerirán los mismos conocimientos y tendrán los mismos deberes que el personal de comedor de los hoteles, refiriéndolos al servicio de «limonada».

3) Servicios varios

a) Repostero.—Su misión será análoga a la del repostero de hoteles. (Se continuará)

SERVICIO PROVINCIAL DE GANADERIA
DE SORIA

Circulares

Con esta fecha el Ilmo. Sr. Director general de Ganadería me comunica lo siguiente:

«De conformidad con las disposiciones vigentes sobre el tratamiento sanitario obligatorio contra el carbunco bacteridiano en las especies ovina, caprina y bovina, la adquisición y suministro de los productos inmunizantes necesarios para llevarlo a cabo se realizarán por la Dirección general de Ganadería a través de su sección 4.^a, solamente para las provincias en que se ha autorizado dicho tratamiento y dentro de ellas, únicamente para los términos municipales en que se realiza, por haberlo así aprobado las respectivas Juntas locales de Fomento pecuario.

La venta y adquisición de dichos productos inmunizantes de los demás términos municipales, así como los de cualesquiera contra otras enfermedades en todo el término nacional, son totalmente libres, pudiendo los ganaderos o Veterinarios hacer los pedidos a las entidades que los preparan, sin necesidad de cumplir ningún requisito.

Al propio tiempo que acusa V. S. recibo de la presente circular, se servirá hacer llegar una copia de la misma a los Veterinarios de esa provincia y ordenar su publicación en el *Boletín oficial* de la misma.»

Lo que se hace público para general conocimiento.

Soria 13 de Junio de 1944.—El Jefe provincial, A. Pérez Tomás. 1612

Con esta fecha, el Ilmo. Sr. Director general de Ganadería me comunica lo siguiente:

«Llegan noticias y reclamaciones a esta Dirección general de Ganadería sobre ciertas irregularidades en la expedición y exacciones cobradas por expedición de guías de origen y sanidad, que deben evitarse a todo trance, y para ello se resumen a continuación los preceptos reglamentarios vigentes sobre la materia, para perfección del servicio en relación a lo legislado.

1.º Las guías sanitarias de origen y sanidad que deben llevar los dueños, conductores o vendedores de animales, se ajustarán a los casos prevenidos por los artículos 64 al 71 y concordantes del reglamento de Epizootias de 1933.

2.º La expresada guía sanitaria de origen será expedida gratuitamente y en papel de oficio sin más gravamen que un sello de previsión Veterinaria de 0'10 pesetas y coste material del papel, conforme a lo dispuesto en el art. 65 del antedicho Cuerpo legal

3.º Cuando los conductores de ganado carezcan de guía sanitaria o ésta no haya sido revisada antes de finalizar el plazo de validez que tiene cada refrendo siguiente a la expedición, o sean cinco días, los animales serán detenidos por la autoridad local, expidiéndoles una guía, previo reconocimiento del Inspector Veterinario, quien devengará diez pesetas por el servicio, de acuerdo con el art. 69 del reglamento.

4.º La falta de Veterinario en algunas localidades por cualquier circunstancia natural de vacantes, ausencias o enfermedad, será salvado con guía de los Alcaldes correspondientes, según determina el art. 65 del reglamento de Epizootias, haciendo constar la circunstancia motivo de librar tal documento y que no existan epizootias en el término municipal.

Ordeno y encarezco a los Jefes provinciales de Ganadería que acusen recibo de la presente circular, haciendo llegar una copia a los Inspectores municipales Veterinarios de sus provincias respectivas y gestionar la publicación en el *Boletín oficial* correspondiente.»

Lo que se hace público para general conocimiento.

Soria 15 de Junio de 1944.—El Jefe provincial, A. Pérez Tomás. 1611

Juzgados de primera instancia

BURGO DE OSMA

D. Francisco Corrales Asenjo-Barbieri, Juez de instrucción de esta villa y su partido,

Hago saber: Que por haber sido sobreseído el expediente de responsabilidad política seguido contra los vecinos de Hoz de Arriba, Isidoro Lázaro Lázaro y María Antón García, éstos han recobrado la libre disposición de sus bienes; entendiéndose, sin más requisitos que la publicación del presente, levantados cuantos embargos y medidas precautorias se hubieren podido llevar a cabo.

Dado en Burgo de Osma a 7 de Junio de 1944.—Francisco Corrales.—José Romero. 1604