

Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO LOS FESTIVOS

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Año 40 pesetas.
Trimestre 10 —
Número suelto cincuenta céntimos.
Edictos de pago y anuncios de interés particular, se insertarán a cincuenta céntimos línea.

Las leyes obligarán en la Península, Islas adyacentes, Canarias y territorios de África sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa. / Se entiende hecha la promulgación el día en que termine la inserción de la ley en la Gaceta.—(Artículo 1.º del Código Civil). / La ignorancia de las leyes no excusa de su cumplimiento. / Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETIN dispondrán que se deje un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del siguiente.

PUNTO DE SUSCRIPCIÓN

En la Intervención de la Diputación durante las horas de oficina.
Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador del BOLETIN OFICIAL.
Suscripciones y anuncios se servirán previo pago.

PARTE OFICIAL

S. M. el Rey Don Alfonso XIII (q. D. g.),
S. M. la Reina Doña Victoria Eugenia,
S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

(Gaceta del 6 de Junio de 1929.)

ADMINISTRACIÓN CENTRAL

Núm. 2.765

MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

REAL ORDEN

Núm. 637.

Excmo. Sr.: Corregidas las deficiencias que ha puesto de manifiesto la práctica de los servicios sanitarios encomendados a los Sudelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores Veterinarios municipales, y siendo necesario, además, completar las disposiciones que a este efecto venían rigiendo para la mayor eficacia y garantía de los referidos servicios, S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto por esa Dirección general, se ha servido aprobar el adjunto Reglamento para la inspección sanitaria de establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, que habrá de regir en todos los Municipios, quedando sin efecto cuantas disposiciones se opongan a su cumplimiento.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos oportunos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 22 de Mayo de 1929.—Martínez Anido.

Sr. Director general de Sanidad.

REGLAMENTO

de aplicación para la Inspección sanitaria de Establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, etc., etc.

Artículo 1.º Es obligatorio para todos los Municipios la organización de los servicios de inspección sanitaria que comprende este Reglamento.

Artículo 2.º A los efectos del mismo son Autoridades sanitarias:

- a) Los Gobernadores civiles.
- b) Los Inspectores provinciales de Sanidad.
- c) Los Subdelegados de Medicina, Inspectores sanitarios de distrito judicial.
- d) Los Alcaldes.
- e) Los Inspectores municipales de Sanidad.
- f) Los Inspectores veterinarios municipales.

Artículo 3.º Los Inspectores provinciales de Sanidad actuarán por delegación permanente de los Gobernadores civiles; los Subdelegados de Medicina, Inspectores sanitarios de distrito judicial, por delegación permanente de los Inspectores provinciales de Sanidad, y los Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores veterinarios municipales, por delegación permanente de los Alcaldes, salvo en los casos en que las Autoridades de quien procede la delegación hagan uso directo de su autoridad propia.

Las órdenes y resoluciones que dicten los Inspectores provinciales de Sanidad, los Sudelegados de Medicina Inspectores sanitarios de distrito judicial y los Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores veterinarios municipales, dentro de sus jurisdicciones respectivas, se considerarán como emanadas de las propias Autoridades cuya delegación ostentan y, por tanto, serán ejecutivas.

Artículo 4.º Los funcionarios a que se refiere el artículo anterior, tendrán derecho a reclamar el auxilio y concurso de los dependientes de la Autoridad para el cumplimiento de los servicios establecidos por este Reglamento, quienes se lo prestarán en igual forma que si los reclamase el Gobernador o el Alcalde, en cuyo nombre y con cuya delegación de facultades actúan.

Artículo 5.º La alta inspección y dirección de los servicios que comprende este Reglamento corresponde a los Inspectores provinciales de Sanidad en las respectivas provincias, y su cumplimiento y ejecución a los Directores de los servicios sanitarios municipales en los Ayuntamientos que los tuvieren a los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, a los Inspectores municipales de Sanidad y a los Inspectores veterinarios municipales en los Ayuntamientos correspondientes.

Artículo 6.º Para el mejor desempeño de su cometido, los Inspectores municipales de Sanidad, Jefes, dispondrán en el Ayuntamiento respectivo de un local adecuado para oficina de Sanidad municipal, y del material y personal auxiliar que sea necesario a juicio del Inspector de Sanidad de la provincia.

Artículo 7.º Los establecimientos, edificios y vehículos de servicio público a que obligan los preceptos de este Reglamento son los siguientes:

- 1.º Fondas, hoteles, restaurantes, pensiones, casas de huéspedes y de viajeros, paradores, posadas, casas de dormir, prostibulos y hoteles meuble.
- 2.º Cafés, bares, chocolaterías, lecherías, cervecerías y horchaterías, colmados, cantinas, tabernas y demás establecimientos de comidas y bebidas.
- 3.º Casinos, Círculos, teatros,

cinematógrafos, salones de baile, salas de recreo y, en general, todos los locales de reunión o esparcimiento, bien sea de Sociedades o de carácter público.

4.º Escuelas e internados, oficiales y privadas, y academias particulares.

5.º Peluquerías y barberías, establecimientos de baños y locales insalubres.

6.º Casas de compraventa y almacenes de ropas, prendas o depósitos de muebles usados, trapeerías y almacenes de trapos.

7.º Almacenes de substancias alimenticias, principalmente salazones y ultramarinos.

8.º Vehículos de servicio público, tranvías, autobuses, metropolitanos, ferrocarriles subterráneos, automóviles y coches de alquiler, carros de mudanza de muebles y vehículos análogos.

9.º Cuadras, establos, paradores, porquerizas y albergues animales de todas clases, así como los locales destinados a almacenamiento y transformación de productos animales; mataderos particulares, chacinerías, carnicerías, pescaderías, tenerías, jiferías, etc., o de bajos productos, astas, pezuñas, residuos orgánicos, etc.

10. Crematorio de animales.

11. Todos los locales y medios de transporte que puedan facilitar la propagación del contagio de las enfermedades transmisibles.

Artículo 8.º A los fines de la reglamentación que se establece, se considerarán como enfermedades infectocontagiosas, además de las pestilenciales exóticas, cólera, peste y fiebre amarilla, las contagiosas comunes viruela, varicela, y escarlatina, sarampión, difteria, tifus exantemático, fiebre tifoidea y paratífus, meningitis cerebro-espinal, poliomyelitis aguda, tuberculosis abierta, coqueluche, lepra, fiebre recurrente, sarna, tracoma disente-

ta, gripe, dengue, encefalitis le-tárgica y septicemias en general.

A los efectos de la misma reglamentación, quedan incluidas también las zoonosis transmisibles al hombre, que determina el artículo 3.º del Reglamento de 15 de Mayo de 1917, a saber: *rabia, carbunco bacteriano, tuberculosis, muermo, fiebre aftosa, triquinosis, cisticercosis, fiebre de Malta, sarna y difteria de las aves.*

Artículo 9.º Los funcionarios a quienes corresponde vigilar el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y hacer las visitas que se ordenan en el artículo 10, son los siguientes:

Los servicios que comprenden los números 1.º al 8.º, ambos inclusive, y el 11, a los Inspectores municipales de Sanidad.

Los servicios que comprenden los números 9.º y 10, a los Inspectores Veterinarios municipales.

a) Los servicios correspondientes a los Inspectores municipales de Sanidad, se practicarán por estos funcionarios con arreglo a las normas siguientes:

1.º En las poblaciones capitales de provincia o cabezas de partido judicial, mayores de 30.000 almas, a los Subdelegados de Medicina o Inspectores sanitarios de distrito judicial, que desempeñan los cargos de Inspectores municipales de Sanidad en los distritos correspondientes.

Si en estas poblaciones existiesen Médicos titulares, a quienes los Ayuntamientos hayan reconocido el carácter de Inspectores municipales de Sanidad, podrá organizarse el servicio de manera que cada Médico titular Inspector desempeñe los que le correspondan en el distrito municipal que sirva como tal Médico titular, y en este caso, el Subdelegado de Medicina Inspector de distrito judicial desempeñará la Jefatura de las Inspecciones municipales correspondientes a su distrito judicial.

Para establecer este régimen de servicios será necesario, sin embargo, el asentimiento de los Subdelegados de Medicina Inspectores sanitarios de distrito judicial correspondientes.

2.º En las poblaciones y localidades menores de 30.000 almas, aunque sean capitales de provincia o cabezas de partido judicial, corresponde la práctica de dichos servicios a los Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad, que desempeñarán la función inspectora en el distrito municipal a que esté adscrito cada uno como tal Médico titular.

Si en estas poblaciones existiese algún Subdelegado de Medicina o Inspector sanitario de distrito judicial, que a la vez fuese Médico titular del Municipio, será también Inspector municipal de Sanidad del distrito municipal que sirva como tal Médico titular, desempeñando las funciones correspondientes a la misma, aparte de las que le correspondan como tal Subdelegado.

b) Los servicios correspondientes a los Inspectores veterinarios municipales se practicarán por estos funcionarios con arreglo a las normas que para los mismos se establece.

Artículo 10. Para obligar a que se cumplan las prescripciones de este Reglamento, los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, los Inspectores municipales de Sanidad y los Inspectores Veterinarios municipales podrán girar cuantas visitas estimen convenientes a los Establecimientos, locales y vehículos enumerados en el artículo 7.º, sin devengos de emolumentos de ninguna clase, salvo los que se indican en el artículo 28 por la expedición de los certificados semestrales, trimestrales, bimestrales y mensuales correspondientes.

Dichas visitas tendrán por objeto:

a) Comprobar las condiciones higiénico-sanitarias que reúnan los Establecimientos, locales y vehículos de que se trata, tal como se enumeran en el artículo 20.

b) Exigir la práctica de las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que en cada caso crean convenientes los expresados funcionarios, dentro de los plazos que para cada uno se establece, sin perjuicio de las que inmediatamente sean precisas cuando en cualesquiera de los indicados Establecimientos se produjera algún caso de enfermedad infecciosa o infecto-contagiosa, o de zoonosis transmisible al hombre, o cuando sin darse esta circunstancia, lo exigieran las condiciones sanitarias de los Establecimientos, locales o vehículos de servicio público destinados a la conducción de viajeros.

Sin embargo, cuando las circunstancias lo justifiquen, a juicio del Inspector municipal de Sanidad o Inspector Veterinario correspondientes (industrias debidamente instaladas y aseadas con esmero, que no tengan insectos ni ratas), podrán dichos funcionarios eximir a los industriales de las prácticas sanitarias mencionadas, y en todo caso, limitar éstas a los locales o dependencias de la industria en que las consideren necesarias.

Artículo 11. Si en la visita de inspección que realicen dichos funcionarios observasen deficiencias o defectos, subsanables, que afecten a la higiene y salubridad de los Establecimientos, darán cuenta de ellas a los propietarios, administradores, gerentes o encargados de los mismos, especificando las que sean e indicando con todo detalle las reformas que a su juicio deban hacerse para corregirlas, y el plazo máximo en que han de quedar efectuadas. La notificación se hará por escrito y en duplicado ejemplar, en uno de los cuales firmará el enterado el requerido, a los efectos que en su día proceda.

Del resultado de la visita y de la referida notificación, dará cuenta el Inspector o Subdelegado al Alcalde, tan luego como aquéllas hayan tenido lugar, a los efectos de las sanciones a que se refiere el número primero de la Real orden de 2 de Enero de 1926.

Artículo 12. Transcurrido el tiempo concedido al propietario para las mejoras o corregir las deficiencias que se puntualizaron en la primera visita, y aun ha-

biendo recibido noticias de su cumplimiento, el Inspector o Subdelegado girará nueva visita al establecimiento para comprobarlas. Si no se hubiesen realizado a satisfacción de dichos funcionarios o no se hubieran ejecutado en ninguna forma, darán de nuevo cuenta al Alcalde para que imponga a los responsables las sanciones que procedan y lo comunicará también al Inspector provincial de Sanidad, a los efectos de la disposición quinta de la Real orden que se indica anteriormente.

Artículo 13. Si los defectos o deficiencias comprobados en la visita se refiriesen al edificio y fuesen de tal naturaleza que no pudieran ser fácilmente subsanadas, los Inspectores o Subdelegados lo pondrán en conocimiento del Alcalde y del Inspector provincial de Sanidad desde luego, pero además darán cuenta a la Junta municipal de Sanidad en un informe razonado del que resulte la calificación de insalubridad del establecimiento, en el que se detalle la importancia de las obras o reformas que hayan de realizarse y en el que se proponga la clausura provisional de aquél. La Junta, estimando la información presentada o modificada y complementada con los antecedentes que pueda recoger directamente en la visita que gire al establecimiento, en pleno o por mediación de una Comisión que nombre al efecto, acordará la clausura provisional del establecimiento, la declaración de insalubridad que se propuso por el Inspector o Subdelegado y la declaración de utilidad pública de las obras de saneamiento.

Trasladado el acuerdo de la Junta al Ayuntamiento, el Alcalde notificará al interesado la orden de clausura inmediata, y el Ayuntamiento, haciendo uso de las facultades que le confiere el artículo 180, apartado g) del Estatuto municipal y previa aprobación de la propuesta de la Junta, pondrá en conocimiento del propietario el plan de obras a realizar y su presupuesto, para que en el plazo de quince días manifieste si acepta o no la determinación propuesta en cumplimiento del artículo 61 de la ley de 10 de Diciembre de 1921.

En el caso de que no la acepte, y sin perjuicio de los recursos que procedan, el Ayuntamiento enviará el expediente a la Subcomisión provincial de Sanidad local, que resolverá si la propuesta del Ayuntamiento se ajusta o no a las disposiciones vigentes. La resolución afirmativa *llevará aneja a la declaración de utilidad pública de la obra y la necesidad de la ocupación del edificio insalubre.* Contra el acuerdo de dicha Subcomisión cabe aún al interesado o al Ayuntamiento el recurso ante la Comisión central de Sanidad local del Real Consejo de Sanidad.

Artículo 14. Si a pesar de la notificación que hagan al Alcalde los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores veterinarios municipales o los Subdelegados de Medicina Inspectores sanitarios de Distrito judicial en fun-

ciones de Inspectores municipales de Sanidad, dichas Autoridades no obligan al cumplimiento de las órdenes de carácter sanitario emanadas de aquellos funcionarios, o no dan a sus notificaciones la tramitación que se indica en el artículo 13, los dichos Inspectores o Subdelegados lo pondrán en conocimiento del Inspector provincial de Sanidad para que éste obligue a los Alcaldes al cumplimiento de los preceptos establecidos, y de no ser suficiente su intervención, darán traslado a los Gobernadores civiles, para que estas Autoridades impongan el cumplimiento de tales preceptos.

Las negligencias, omisiones o resistencia por parte de los Alcaldes al cumplimiento de las disposiciones que acuerden los Inspectores provinciales de Sanidad y los Gobernadores civiles, serán corregidas con la imposición de multas que oscilarán entre 50 y 500 pesetas las que impongan los Inspectores, y entre 50 y 1.000 pesetas las que acuerden los Gobernadores civiles.

Artículo 15. Los propietarios de los establecimientos y vehículos citados en el artículo 7.º prestarán a los funcionarios de Sanidad municipal la asistencia necesaria para el mejor cumplimiento de los servicios que se imponen por este Reglamento, debiendo facilitarles la entrada en todas las dependencias y cuantas investigaciones crean necesarias para el mayor éxito de su cometido.

Artículo 16. Los Inspectores de Sanidad, Inspectores veterinarios y Subdelegados en funciones de Inspectores municipales, remitirán mensualmente a la Inspección provincial una estadística detallada de todas las visitas sanitarias, defectos observados y reformas ordenadas y plazos conculcados para corregirlas, así como de las prácticas sanitarias llevadas a cabo en cada uno de los establecimientos de su jurisdicción, especificando las causas que la motivaron, el nombre, situación y condiciones del establecimiento, la capacidad de las habitaciones saneadas, las operaciones que se practicaron, los procedimientos empleados y cuantas observaciones estimen convenientes.

Artículo 17. Por causa justificada, y dando de ello cuenta al Alcalde y a la Inspección provincial de Sanidad para que esta Autoridad lo comunique a la Dirección general, podrán los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores veterinarios o Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, adoptar aquellas medidas que consideren de inmediata necesidad para la defensa de la salud pública, y cuya urgencia no consienta la previa consulta a la Superioridad.

Artículo 18. Los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores veterinarios y Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, darán cuenta simultáneamente a los Alcaldes y al Inspector provincial de Sanidad de las resoluciones que se adopten en orden a los servicios de este Reglamento. Igual

conducta seguirán los Inspectores provinciales con respecto a los Gobernadores civiles.

Artículo 19. Las infracciones de orden sanitario que se relacionen con los servicios de este Reglamento, cometidas por los propietarios o sus empleados serán castigadas con multas hasta de 50 pesetas, que impondrán los Alcaldes a propuesta de los Inspectores municipales de Sanidad.

También podrán imponerse por los Inspectores provinciales de Sanidad y por los Gobernadores civiles, multas hasta de 500 pesetas por los primeros y hasta de 1.000 y 2.500 pesetas, en caso de reincidencia, por los segundos.

Contra la impugnación de las multas que se impongan por infracciones del presente Reglamento a los propietarios o empleados de los establecimientos correspondientes, o a los Alcaldes, por las causas que se indican en el artículo 14, caben los recursos siguientes: contra las impuestas por los Alcaldes, cabe recurrir al Gobernador civil; contra las impuestas por los Inspectores provinciales, el recurso procede ante la Dirección general de Sanidad, y contra las que impongan los Gobernadores civiles, puede entablarse recurso al Ministerio de la Gobernación; todos ellos en el plazo de diez días, siendo condición inexcusable para la tramitación de los recursos el depósito previo de las multas. En caso de que la infracción sanitaria fuese constitutiva de delito, se pasará el tanto de culpa a los Tribunales de Justicia.

Artículo 20. Las condiciones higiénicas que habrán de reunir los establecimientos y vehículos que comprende el artículo 7.º, el régimen sanitario de los servicios y las prácticas de saneamiento a que habrán de someterse todos ellos, serán las siguientes:

a) FONDAS Y HOTELES

Habitaciones de dormir.—Los suelos serán lisos e impermeables, lo mismo que las paredes, las cuales estarán estucadas o recubiertas de pintura barnizada o lavable hasta una altura de 1,50 metros del suelo. Se excluirá de modo absoluto el empapelado de todas las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y retretes, que, en último término, estarán recubiertas de cal, renovándose en este caso el blanqueo dos veces al año, por lo menos.

Los suelos de los locales de servicio de viajeros y de las habitaciones de dormir se barrerán diariamente y se desinfectarán, cuando menos, dos veces por semana y, además, siempre que se vacíen, antes de ser nuevamente ocupadas.

La limpieza y la desinfección de las paredes hasta la altura de 1,50 metros del suelo, se hará diariamente. El resto de éstas y de los techos se limpiarán dos veces por semana.

Todas estas habitaciones tendrán el número de escupidoras adecuado a su amplitud, no permitiéndose que estén alfombradas totalmente, sino solamente con alfombras pequeñas, que serán

diariamente sacudidas en sitios destinados al efecto. El polvo recogido se reunirá y será destruido por el fuego.

Ventilación y cubicación.—Las habitaciones de estancia de viajeros tendrán una cubicación no inferior a 25 metros cúbicos con ventilación directa al exterior por ventanas y balcones en proporción de uno por cada 20 metros superficiales.

Las ventanas deberán tener por lo menos, 1,20 metros de abertura útil sin contar el marco.

No se consentirá ninguna habitación destinada a viajeros sin ventilación en la forma que se indica anteriormente, y de existir sin comunicación directa al exterior, no podrá destinarse ni a cocina ni a departamentos auxiliares, aunque sea para el servicio; únicamente podrán utilizarse para almacenes, si reúnen condiciones apropiadas.

Para que en ningún caso puedan alojar las habitaciones de estos establecimientos mayor número de personas que las que permita la cubicación mínima de 25 metros cúbicos por individuo, se hará fijar de un modo indeleble en cada departamento el número de personas que puedan ocuparlo.

Las habitaciones de fondas y hoteles estarán dotadas de calefacción central o, en su defecto, de estufas, colocadas de manera que no vicien el aire.

Comedores.—Los suelos y paredes, así como la ventilación e iluminación de estos locales, cumplirán las condiciones enumeradas anteriormente.

Las mesas serán de mármol o de madera lisa, y para los actos de las comidas estarán cubiertas con manteles esmeradamente limpios.

Tendrán el número de extractores de aire suficientes para la renovación de éste, y dispondrán, ya en la misma sala o en sitio contiguo, de lavabos con agua corriente, jabón líquido o en polvo y toallas o paños individuales.

Los manteles y servilletas serán renovados para cada comensal, desinfectándolos antes de su lavado.

El suelo de los comedores se barrerá y lavará cada día las veces necesarias para que esté siempre muy limpio, y se desinfectará diariamente.

No se permitirán las alfombras que cubran todo el piso, autorizándose únicamente alfombras pequeñas para cada mesa, que serán sacudidas en sitio adecuado, recogiendo el polvo para humedecerlo y destruirlo por el fuego. Tendrán, además, el número de escupidoras necesarias.

Serán objeto de especial vigilancia los depósitos donde se almacene el hielo, el empleo de éste y la garantía y pureza de la potabilidad de las aguas que se empleen.

También se vigilará las condiciones de la vajilla y la limpieza del personal del servicio.

Cocinas, servicios y departamentos auxiliares.—Además de las condiciones señaladas para los comedores, referente a los

suelos, ventilación e iluminación, tendrán un zócalo de baldosín blanco en todos los sitios que puedan ponerse en contacto con los alimentos o rozarse con substancias alimenticias.

Conservarán en perfecto estado de limpieza todos los utensilios de cocina, y tendrán encerradas las viandas en sitios aireados y protegidos con telas metálicas.

La limpieza de la vajilla se hará de modo esmerado, y su desinfección simultánea. Se evitará el empleo de vajilla metálica, que pueda dar lugar a la formación de residuos tóxicos.

Los residuos alimenticios serán depositados en cubos especiales, herméticamente cerrados, y los suelos y paredes estarán contruídos a prueba de cucarachas. Todas las demás dependencias se tendrán en las debidas condiciones de limpieza y saneamiento.

Urinarios y retretes.—Tendrán por lo menos, uno por cada piso, con W. C. y descarga automática, y dispondrán de un espacio mínimo de un metro cuadrado por retrete; su suelo y paredes serán impermeables hasta una altura por lo menos, de un metro 20 centímetros; luz y ventilación directa, en forma que sea fácil el manejo de las ventanas; sifón y tubo de ventilación hasta por encima del tejado.

Los urinarios reunirán análogas condiciones, y ambos tendrán puertas que los aireen y estarán alejados del sitio de emplazamiento de la cocina; estarán siempre esmeradamente limpios, se desinfectarán diariamente y se asearán cuantas veces sea necesario.

Cuartos de baño.—Será indispensable la existencia de un local destinado a baño y aseo personal, con pila, bidet, lavabo, W. C. con descarga automática, y todos ellos dotados de agua caliente y fría, pura y abundante. Dicho local tendrá la cubicación necesaria, ventilación directa al exterior, iluminación suficiente y piso liso e impermeable, lo mismo que las paredes, que deberán estar estucadas o revestidas de una pintura lavable. No importa el color de ésta ni los distintos dibujos que puedan decorar los muros y el techo.

La evacuación de todos estos servicios se hará por tuberías de desagüe que acometan a la alcantarilla general o al sitio de recogida y depuración de las aguas.

Desinsectación y desratización periódica de estos establecimientos.—Se impone como obligatoria la desinsectación y desratización cada seis meses de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas; no obstante, si en las dos últimas dependencias citadas se notara la presencia de cucarachas, o de ratas, a pesar de las operaciones semestrales, se procederá a la desinsectación o desratización cuantas veces sea necesario.

Operaciones de desinfección.—Conviene que las fondas y hoteles tengan estufas de vapor de agua a presión para desinfectar todos los servicios de casa y mesa, de manera que las sábanas, almohadas, colchones, cubiertos, vasos, platos, tazas, etc., que se

destinen a los clientes estén perfectamente limpios y esterilizados.

b) PENSIONES, CASAS DE VIAJEROS Y DE HUÉSPEDES

Además de lo dicho para las fondas y hoteles que tengan aplicación para los establecimientos enumerados en este epígrafe, se evitará con el mayor rigor que el número de huéspedes exceda del correspondiente a la cubicación de las habitaciones, que no será inferior en cada una a 25 metros cúbicos por persona que la ocupe.

Las destinadas a viajeros, comedores, cocinas, retretes y demás dependencias se blanquearán, cuando menos, dos veces al año, una en Abril y otra en Septiembre, y se seguirán en ella las mismas prácticas de limpieza y desinfección indicadas para las fondas y hoteles.

El agua que se use será potable y en cantidad proporcional al número de huéspedes.

Tendrán un retrete inodoro y ventilado en cada piso y por cada 20 huéspedes, siendo preferible W. C. con descarga automática. Estará siempre limpio y se desinfectará todos los días.

En los establecimientos de esta clase, cuyo hospedaje exceda de seis pesetas, será obligatoria la existencia, por lo menos, de un cuarto de baño con servicio de agua caliente, bien ventilado, con paredes y suelo revestido de una sustancia impermeable, y tubería de desagüe, acometiendo a la alcantarilla o a la instalación bacteriana en su caso, con intermedio de sifón hidráulico.

Al igual que las fondas y hoteles, las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas serán desinfectadas y desratizadas una vez cada seis meses y cuantas se compruebe en ellas la existencia de ratas o cucarachas.

c) POSADAS Y PARADORES

Se adoptarán todos los criterios anteriormente expuestos, y se tendrán, además, en cuenta las condiciones de las cuadras, corrales, depósitos de piensos, etc.

Son aplicables al suelo, paredes, retretes, urinarios y demás dependencias de esta clase de establecimientos las mismas condiciones y prácticas señaladas para fondas y hoteles, y se habrá de practicar en ellas la desinsectación y desratización semestral de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y cuartos en los que se almacenen substancias alimenticias, sin perjuicio de repetir dichas operaciones en las cocinas y almacenes, siempre que en ellos se compruebe la existencia de cucarachas o de ratas.

Las cuadras se limpiarán todas las semanas en invierno y diariamente en verano, rociando sus suelos con soluciones insecticidas.

Las renovación de las camas del ganado se hará diariamente.

En las posadas y mesones puerblerinos, donde no exista red de distribución de agua, ni siquiera

un alcantarillado elemental, se colocarán depósitos apropiados en los pisos altos de las viviendas, a los que se elevará el agua de los pozos que existan en los patios o corrales con bombas de mano o movidas por un motor. Tales depósitos servirán los W. C. con descarga automática y el contenido de las tazas verterá a las instalaciones bacterianas de cada edificio o manzana de edificios (fosos o tanques sépticos con filtros o lechos de oxidación).

Cuando no pueda utilizarse el agua como medio de arrastre, deberán estar provistos dichos retretes de tubos de ventilación y debidamente protegidos contra el acceso de las moscas, y sea cualquiera la forma adoptada, deberá permitir la desinfección de los excretos por medio de cloruro de calcio o lechada de cal.

d) RESTAURANTES, CASAS DE COMIDAS, CAFÉS, BARES Y TABERNAS

En estos establecimientos serán objeto de vigilancia especial los depósitos de hielo, el uso de éste, el abastecimiento de agua potable y la limpieza de los objetos y utensilios de uso diario, con los que se seguirán las mismas prácticas de limpieza y desinfección que los indicados para fondas y hoteles.

El local de reunión del público y las cocinas se desinfectará semestralmente pero si las paredes de aquél están de zócalo de madera o tapicería y se comprueba que en su interior existen parásitos o cucarachas, se desinsectará cuantas veces sea necesario.

Igual conducta se seguirá con las cocinas si en las mismas existen ratas o cucarachas (desratización o desinsectación).

Los retretes y urinarios, que tendrán las mismas condiciones de emplazamiento, ventilación, etcétera, indicado para las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

e) CASAS DE DORMIR Y HOTELES MEUBLE

En esta clase de establecimientos se vigilará que las habitaciones tengan las condiciones máximas de limpieza y ventilación y que su cubicación no sea inferior a 25 metros cúbicos por persona, evitándose a todo trance el hacinamiento. Se observarán en ellos con el mayor rigor todas las prácticas de desinfección de paredes, pisos, muebles, retretes, etcétera, y la desinsectación y desratización se hará *cada tres meses*.

En toda esta clase de establecimientos existirán retretes decentemente instalados y buenos, en las condiciones que se indica para las pensiones, casas de viajeros y de huéspedes, cuando el hospedaje exceda de seis pesetas.

f) ALMACENES DE SALAZONES Y ULTRAMARINOS

Además de las condiciones de limpieza necesaria, se procurará que las substancias alimenticias destinadas a la venta estén protegidas con telas blancas, gasas

muy tupidas u otros medios que impidan el contacto con las moscas, y las cuevas tendrán sus pisos y paredes construídos a prueba de ratas, exigiéndose una perfecta ventilación en los sitios destinados a almacenar de modo permanente los artículos de consumo.

Estos establecimientos se desratizarán cada seis meses y siempre que los Inspectores de Sanidad lo crean conveniente. Además, se tendrá en cuenta en ellos las demás prácticas de limpieza y desinfección de pisos, paredes, etc.

g) LOCALES CERRADOS DESTINADOS A ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

Estos locales poseerán en las salas de espectáculos, ventiladores y aparatos extractores de aire, de potencia proporcionada a su capacidad, y cuando esto no pueda ser, tendrán cristales dispuestos en forma que se facilite la ventilación y cambio de aire.

El barrido de estos locales se hará con aparatos aspiradores de polvo o de succión por el vacío; en todo caso esta limpieza se hará extendiendo previamente por suelo serrín de madera impregnado de un líquido antiséptico.

El barrido se hará una vez al día en los locales que sólo funcionen por la noche, y dos veces los que además tengan espectáculos por la tarde.

Las paredes y techo se limpiarán una vez por semana, y las salas se desinfectarán dos veces en el mismo período de tiempo; el mobiliario y efectos puestos al alcance de la mano se frotarán con un paño o pincel empapados en una solución desinfectante todos los días.

Los retretes y urinarios, tanto los destinados al público, como los instalados en el escenario, que han de ser W. C. con descarga automática los primeros y con dotación de agua corriente y descargas periódicas los últimos, tendrán el suelo impermeable, con la ventilación, luz y amplitud necesarias; sus paredes, hasta una altura de dos metros, serán impermeables o recubiertas de azulejos. Estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días.

Será condición precisa para comenzar la actuación de cada temporada (entendiéndose por tal la de invierno y verano) la previa desinsectación y desratización de todo el local, *debiendo repetirse esta operación cada sesenta días de actuación*.

h) SOCIEDADES Y CÍRCULOS DE RECREO

Estos establecimientos deberán tener sus pisos y paredes impermeables, pudiendo estar éstos estucados o recubiertos de pinturas barnizadas lavables, tendrán mucha cubicación y ventilación; dispondrán en las habitaciones y salones menos ventilados de los extractores de aire necesarios para conseguir constantemente la renovación y mayor pureza de éste; estarán dotados, siempre que sea posible, de calefacción central, y cuando así no sea, las estufas estarán colocadas de modo

que no vicien el aire, y no se permitirá en ninguna de las habitaciones el alfombrado total de ellas.

Las cocinas de estos establecimientos tendrán las mismas condiciones marcadas para las fondas y hoteles, siguiéndose en ellas las mismas prácticas de limpieza y desinfección, que se extenderán, además, a los utensilios de los mismos, evitando el empleo de utensilios metálicos que puedan producir intoxicaciones.

Los retretes y urinarios de estos locales, que tendrán las mismas condiciones indicadas para los de las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

La limpieza y barrido de los suelos, habitaciones y dependencias de estos establecimientos se hará diariamente, en la misma forma que se indica para los locales cerrados destinados a espectáculos públicos, y la desinfección dos veces por semana, lo mismo que la de sus paredes.

La limpieza y desinfección de los objetos de uso diario, destinados a la sala de recreo (juegos de dominó, ajedrez, tacos de villar, etc.) se harán diariamente, empleando un paño o pincel empapado de una solución antiséptica.

La limpieza y desinfección de la vajilla de uso diario se practicará diaria y simultáneamente.

Todas las habitaciones de reunión de los socios y las cocinas y sitios destinados a depositar cualquier clase de substancias alimenticias destinadas a los mismos serán desinsectizadas cada seis meses.

Independientemente de esta desinsectación, las cocinas, depósitos de substancias alimenticias y los salones que estén revestidos de zócalo de tapicería o madera, en los que se compruebe la existencia de parásitos, cucarachas o ratas, serán desinsectados o desratizados cuantas veces sea necesario.

Tanto en fondas, hoteles, pensiones, casas de huéspedes, e internados, como en cafés, bares, tabernas, restaurantes y casas de comidas, etc., se protegerán las botellas o jarras de agua para bebida con tapas o cubiertas automáticas de metal, cristal o celuloide, los golletes o cuellos de las botellas de vino, jarabes, licores, etcétera, con cápsulas metálicas que cubran parte del cuello de dichas botellas y estén provistas en su interior de taponos o corchos renovables; medidas que tienden a evitar el ensuciamiento y contaminación del agua y de las bebidas por el polvo, las poluciones de las moscas y el continuo contacto de las manos.

i) PELUQUERÍAS Y BARBERÍAS

Los suelos serán lisos, y a ser posible impermeables, y los techos o paredes estarán estucados o recubiertos de pinturas barnizadas lavables, de colores claros o blancos.

Las mesas y estantes serán de mármol o cristal, y los utensilios de trabajo serán esterilizados, se-

gún los casos, por medio de vapores de formol, por el flameado, por la ebullición o por el lavado con soluciones antisépticas que no deterioren los de metal, debiendo ser todo el material desinfectado para cada servicio nuevo; se emplearán paños limpios para cada persona, y se protegerán los respaldos de los sillones donde descansa la cabeza y los depósitos donde se pone la jabonadura procedente del afeitado con papeles finos, que se renovarán cada vez; los dependientes usarán blusones blancos, se lavarán y jabonarán las manos antes de comenzar cada servicio, y los polvos y líquidos que se empleen se aplicarán con pulverizadores, no permitiéndose el uso de cosméticos que no estén elaborados con substancias antisépticas.

Las personas que presenten signos evidentes de enfermedad de la piel no podrán ser servidos en estos establecimientos.

Queda prohibido desempeñar el oficio de barbero a los que tengan enfermedades cutáneas contagiosas u otras que constituyan un peligro de contagio para los parroquianos de estos establecimientos.

El agua de uso en estos establecimientos será potable, los retretes serán W. C., con descarga automática donde sea posible, y tendrán suficiente número de escupidoras, que se limpiarán y desinfectarán diariamente.

Los pisos se barrerán y desinfectarán todos los días, al igual que las paredes, hasta una altura de dos metros; los retretes estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días. Inmediatamente de la limpieza antedicha se recogerán los productos, residuo de las operaciones que en estos establecimientos se practican, con cepillos húmedos, inmediatamente después de cada servicio.

j) ESCUELAS E INTERNADOS

Siempre que sea posible estarán instalados en casas aisladas orientadas al mediodía y con iluminación bilateral; cuando estén en pisos bajos serán éstos bien secos, y tendrán suficiente aire y ventilación; los suelos serán impermeables, y las paredes y techos estucados o recubiertos de pintura lavable, de colores verde claro, amarillo pálido o blanco.

La superficie de la clase estará en relación de 1,25 metros cuadrados por escolar y una altura mínima de techo de 3,50 metros; la capacidad de las aulas será en proporción de seis metros cúbicos por alumno y el de los dormitorios de 15 metros cúbicos como minimum para adultos y ocho metros cúbicos para niños, con una superficie iluminada por ventanas y balcones no inferior a la décima parte de la estancia.

Las aulas tendrán los extractores necesarios para la renovación constante del aire y la temperatura en general no debe ser inferior a 14 grados, ni superior a 18 grados centígrados, empleando para conseguirlo calefacción central o estufas protegidas de telas metálicas y dispuestas de modo que no vicien el aire.

Tendrán en sitios apropiados una fuente de agua potable protegida para impedir que se pueda beber directamente y provista de varios vasos de cristal o de aluminio, que estarán limpios en todo momento.

En otro departamento habrá lavabos de hierro esmaltado con la dotación de agua necesaria en los servicios complementarios, ejerciéndose sobre todos ellos una limpieza y desinfección diaria.

El agua de uso será potable, ejerciéndose sobre ella, también, gran vigilancia, para prohibir su consumo en caso de contaminación.

En los internados habrá una instalación de ducha-baño con agua caliente y fría.

El mobiliario será todo lo liso posible y de modelos apropiados, desinfectándose diariamente.

Habrán retretes y urinarios en cantidad suficiente, siendo el de aquéllos uno por cada veinte alumnos y de sistema «W C», con descarga automática, siempre que pueda instalarse. Estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días.

Son aplicables a los comedores y cocinas de estos Establecimientos todas las condiciones prácticas de limpieza y desinfección dichas para hoteles y fondas.

Los dormitorios tendrán la suficiente luz, ventilación y cubrición, y cuando sean individuales, estarán separados por tabiques.

El barrido y desinfección de los suelos, de las aulas y dormitorios se hará diariamente, así como el lavado y desinfección de sus paredes hasta la altura de dos metros; la limpieza de los techos se hará dos veces por semana.

La limpieza y desinfección de las camas se hará por medio de pinceles empapados con soluciones antisépticas, y la desinfección de las ropas de éstas se hará antes de su lavado realizándose éste con un jabón desinfectante.

La desinsectación de esta clase de establecimiento se realizará en todos los dormitorios, aulas, comedores, cocinas y despensas cada *tres meses*. A pesar de esta desinsectación trimestral, si se comprueba la existencia de parásitos, cucarachas o ratas en los dormitorios, cocinas o despensas se practicará la desinsectación o desratización cuantas veces sea preciso.

No se consentirá la asistencia a clase de los alumnos que sufran enfermedades cutáneas, contagiosas o repugnantes.

Cuando se presente un caso de estos, el Maestro vendrá obligado a participarlo al Inspector municipal de Sanidad, a fin de que éste adopte las medidas que sean del caso.

Será objeto de especial vigilancia la sarna, la tiña y el tracoma. Tampoco podrá prestar servicios en estos establecimientos ninguna persona afecta a los mismos que padezcan alguna de las enfermedades citadas anteriormente.

El período de tiempo mínimo para volver a clase un niño que haya padecido viruela, escarlatina o tosferina será de cuarenta días; treinta días si padeció difteria y quince días si fué sarampión.

En el caso de fiebre tifoidea, no podrá reingresar el alumno, ni el Profesor, ni demás personas afectas al servicio del Establecimiento, sin un certificado médico, en el que se haga constar que dichas personas no constituyen un peligro de contagio, y que lo mismo sus ropas que los demás efectos que pudieran estar contaminados, han sido objeto de la desinfección necesaria.

En estos casos podrá el Inspector municipal de Sanidad hacer las comprobaciones que estime oportunas, y como resultado de ellas, prorrogar el ingreso del escolar en el Establecimiento por el tiempo que considere preciso.

Tampoco podrán asistir a clase los alumnos, existan o hayan existido recientemente casos de enfermedades contagiosas en sus domicilios. Para su reingreso necesitarán los mismos requisitos citados en el párrafo anterior. Igual conducta se seguirá con los Profesores y dependencia.

Para el ingreso y asistencia a estos Establecimientos, será condición precisa que el alumno esté vacunado o revacunado, para lo cual se exigirá el correspondiente certificado médico.

La clausura aislada de uno de estos Establecimientos se ordenará previo informe del Inspector municipal de Sanidad, y cuando sea general para todos los de la localidad, mediante acuerdo de la Junta municipal o de la provincial de Sanidad, acompañado del informe de la Junta de Instrucción pública.

k) CASAS DE BAÑOS

Los cuartos donde estén instaladas las pilas tendrán el suelo y paredes impermeables, éstas, cuando menos, hasta una altura de dos metros; en el piso habrá un desagüe con sifón; tendrán iluminación y ventilación por medio de ventanas acristaladas que se cierren bien y se abran con facilidad; cada puerta tendrá un cierre completo. Las pilas serán de mármol, perfectamente lisas por su interior, o de hierro esmaltado a fuego, para asegurar su fácil limpieza, y ésta y la desinfección se hará al terminar el servicio. Estos establecimientos dispondrán de los medios necesarios a fin de que las ropas que se entreguen a cada bañista estén perfectamente lavadas y desinfectadas. Tendrán una dependencia especial, con entrada independiente, en las que existan pilas destinadas a los bañistas que presenten signos de enfermedades cutáneas o de otro mal de carácter contagioso. Esta dependencia tendrá en sitio visible un rótulo que indique su destino. La ropa procedente de este servicio se lavará aparte de las demás, y en ellas se intensificará la desinfección y además será sometida a la acción de un jabón desinfectante.

El lavado de los pisos y paredes de los cuartos de baño se hará por baldeo con mangueras, y éste y la desinfección se realizará diariamente; los suelos y paredes hasta una altura de dos metros de las habitaciones destinadas a sala de espera de los

bañistas se barrerán, lavarán y desinfectarán diariamente; las demás habitaciones y dependencias del establecimiento se mantendrán siempre en perfecto estado de limpieza y saneamiento.

l) LOCALES INSALUBRES, ALMACENES DE TPAOS Y TRAPERÍAS

Se exigirán con todo rigor las prescripciones que para esta clase de establecimientos exigen las disposiciones vigentes, garantizando siempre que las mercancías se someten a la acción del gas sulfuroso en las cámaras apropiadas que deben tener para este objeto.

Independientemente de esto se exigirá la práctica de la desinsectación y desratización de los locales y dependencias anexas una vez al año al comenzar el verano.

En las traperías que no posean aquellos elementos se realizará la desinfección cada *tres meses*.

m) VEHÍCULOS DE SERVICIO PÚBLICO, TRANVÍAS, AUTOBUSES, METROPOLITANOS, FERROCARRILES SUBTERRÁNEOS, AUTOMÓVILES Y COCHES DE ALQUILER

Las partes tapizadas serán protegidas con telas blancas lavables, procediéndose a la desinfección de éstas cada vez que se ensucien y antes de ser lavadas.

La planta o piso de los automóviles y coches de alquiler estarán cubiertas de linoleum debiendo ser pintados, barnizados y renovado su mobiliario así como las cubiertas de los asientos y cortinajes cuando se deterioren por el uso. Además de la desinfección indicada, *mensualmente* se hará la desinsectación de todos los vehículos comprendidos en este epígrafe.

n) CARROS DE MUDANZA DE MUEBLES Y VEHÍCULOS ANÁLOGOS

Se hará su desinsectación cada vez que tengan que practicar un traslado, y dicha operación se repetirá después de dejar los muebles en el domicilio definitivo.

ñ) ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA COMPRAVENTA, ALMACENES DE ROPAS, PRENDAS Y DEPÓSITOS DE MUEBLES USADOS

Todos estos establecimientos, así como sus dependencias, se desinsectarán y desratizarán mensualmente.

Artículo 21. La práctica de las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos, locales, edificios y vehículos de servicio público, destinados a la conducción de viajeros, que comprende el artículo 7.º, será obligatoria para los mismos con la periodicidad que se señala para cada uno en el artículo 20.

Artículo 22. Las referidas operaciones podrán hacerse por cualquiera de los procedimientos cuya eficacia ha demostrado la práctica, tales como el formaldehído, anhídrido sulfuroso, hipoclorito de sosa, agua de javel, bicloruro de mercurio, fenoles, cresoles, ácido cianhídrico gaseoso, derivados del cianógeno, cal, etc.

Dichos procedimientos serán los que en cada caso determine el funcionario encargado de los servicios, quien podrá autorizar el empleo del que a su juicio crea más indicado en vista de las condiciones de los locales y usos a que se destinen, mercancías u objeto de comercio y que ofrezcan más garantías para el fin que se persigue, teniendo siempre en cuenta el respeto para la integridad de aquéllos y para la salud de las personas que ocupen los locales o edificios.

Cuando en la práctica sanitaria se emplee el ácido cianhídrico se evitará la actuación de éste sobre los alimentos, se desalojarán las habitaciones contiguas, se asegurará la ventilación ulterior, y, en todo caso, se tendrán en cuenta para su uso las normas de la Real orden de 31 de julio de 1922 y circular de la Dirección general de Sanidad de 19 de Enero de 1929, siendo fijados por los Inspectores correspondientes el procedimiento a seguir en cada caso, la dosis de concentración, el tiempo de exposición y cuantos detalles de técnica sean precisos, todos los cuales habrá de ser indicados por escrito.

De la garantía de la técnica, eficacia del procedimiento y accidentes que puedan resultar de la práctica de las operaciones a que se refiere el artículo anterior, salvo los que se produzcan por imprudencia del público o de los operarios, serán inmediata y directamente responsables los funcionarios de Sanidad de la circunscripción a quien corresponda la ordenación del servicio.

Artículo 23. La práctica de las operaciones semestrales, trimestrales, bimestrales y mensuales de desinfección, desinsectación y desratización se anunciarán por los interesados a las Autoridades sanitarias municipales con la debida antelación y por escrito, indicando la fecha y hora en que han de llevarse a cabo, a fin de que puedan presenciarse y librar el certificado correspondiente.

Artículo 24. Para acreditar la práctica de cada una de las operaciones indicadas, todos los establecimientos obligados a realizarlas se proveerán de un certificado sanitario, en que se consigne que el local, establecimiento o vehículo reúne las condiciones determinadas tanto en las Ordenanzas municipales o Reglamento sanitario de la localidad, como en las que se fijan en el artículo 20 de este Reglamento. Asimismo deberán consignar si se han llevado a cabo las prácticas de desinfección, desinsectación o desratización periódicas a que están obligados, o no se hicieron éstas por innecesarias.

Dicho certificado será expedido por el Subdelegado de Medicina en funciones de Inspector municipal, por el Inspector municipal de Sanidad o por el Inspector veterinario municipal correspondientes, y no podrá tener mayor validez que para un período de tiempo de seis meses, tres, dos o un mes, según la periodicidad de las operaciones, al término de los cuales habrá de renovarse. Dicho certificado se ajustará a los mo-

delos insertos al final de este Reglamento, y habrá de ser expuesto por el propietario en sitio visible del establecimiento o vehículo de que se trate.

Artículo 25. Cuando en alguno de los establecimientos citados en el artículo 7.º ocurriese algún caso de enfermedad contagiosa, el Inspector municipal de Sanidad a quien corresponda adoptará las medidas convenientes para el aislamiento del enfermo y de las personas que le asisten; dispondrá las prácticas de desinfección que considere necesarias y no serán de nuevo ocupadas las habitaciones donde haya estado el enfermo hasta que lo autorice la Autoridad sanitaria antes nombrada y previa la desinfección del local, ropas, mobiliario, etc., corriendo los gastos que estos servicios originen a cargo del enfermo.

Artículo 26. Todo coche, automóvil o vehículo análogo que haya conducido algún atacado de enfermedad contagiosa será desinfectado antes de dedicarse de nuevo a su servicio, y los gastos que con este motivo se ocasionen serán de cuenta del que lo haya contratado.

Artículo 27. Las prácticas sanitarias a que hace referencia el artículo 21 podrán realizarse por los Parques de desinfección de los laboratorios municipales, o por la Sección correspondiente de los Institutos provinciales de Higiene, siempre que unos y otros organicen debidamente el servicio, previo informe de la Inspección provincial de Sanidad. A estos efectos, dichos laboratorios e Institutos habilitarán el número de Brigadas móviles necesarias para la práctica de dichos servicios, costeando los gastos de personal y material con los ingresos que se obtengan por la aplicación de la tarifa anexa a este Reglamento.

Sin perjuicio de lo anteriormente establecido, podrá la Dirección general de Sanidad autorizar la práctica de las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización por los laboratorios, entidades o Empresas de carácter particular que se dediquen a servicios sanitarios y que se hallen inscritas o se inscriban en dicho alto Centro.

Para conceder la autorización necesaria para el funcionamiento de las organizaciones correspondientes a las entidades o Empresas particulares de que se habla en el apartado anterior, deberá solicitarse por los interesados de la Dirección general de Sanidad, acompañando una Memoria en que se detalle la importancia y extensión de los servicios, el personal y material de que disponen, la solvencia de la entidad solicitadora y cuantas garantías sean necesarias para que su actuación sea todo lo más efectiva y eficaz posible.

Dicha petición, informada debidamente por el Inspector de Sanidad de la provincia, donde la entidad tenga su residencia legal, será resuelta por la Dirección general sin ulterior recurso, y una vez en función los servicios autorizados, quedarán bajo la supe-

rior vigilancia de la Inspección provincial de Sanidad correspondiente.

Para que pueda autorizarse el funcionamiento de los laboratorios, entidades o Empresas de carácter particular, destinadas a estos servicios, será indispensable que tengan al frente de los mismos, como Director responsable, un técnico de capacidad reconocida en Química e Higiene.

Artículo 28. Por la expedición de los certificados acreditando las condiciones higiénicas y práctica de las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización a que se refiere el artículo 23, devengarán los Subdelegados en funciones de Inspectores municipales y los Inspectores municipales de Sanidad, en papel de pagos al Estado, la cantidad de cinco pesetas en localidades que no excedan de 50.000 habitantes, cuatro pesetas en las de 50.000 a 300.000 y tres pesetas en las de más de 300.000 habitantes.

Los Inspectores Veterinarios municipales devengarán asimismo por la expedición de dichos documentos, en los servicios que a ellos compete, cualquiera que sea el censo de población, la cantidad de dos pesetas 50 céntimos en papel de pagos al Estado. Estos emolumentos serán abonados por los interesados a dichos funcionarios, quienes harán la liquidación con arreglo a las disposiciones que rigen estos servicios.

Artículo 29. Todos los establecimientos de carácter público, como fondas, hoteles, pensiones, casas de viajeros y de dormir, etcétera, estarán provistos de un libro oficial de reclamaciones, que estará a disposición de los viajeros y huéspedes y en sitio bien visible, para que éstos puedan anotar las faltas sanitarias que encuentren en dichos establecimientos.

Los citados libros de reclamaciones deberán ser abiertos por los Inspectores provinciales de Sanidad correspondientes, con una diligencia suscrita por los mismos que acredite el número de folios de que consta cada libro, sellados con el de la Inspección provincial de Sanidad. Los referidos libros deberán ser revisados periódicamente por los Inspectores municipales de Sanidad y Subdelegaciones de Medicina en funciones de Inspectores municipales, para la comprobación y corrección, en su caso, de las faltas que se denuncien, y propuesta a los Alcaldes, Inspectores provinciales de Sanidad y Gobernadores civiles de las sanciones que proceda.

Artículo 30. A fin de facilitar las quejas del público y cuantas denuncias se refieran a la existencia de condiciones antihigiénicas en los establecimientos, edificios y vehículos de servicio público que comprende este Reglamento, bastará exponerlas ante la Guardia civil de los puestos o de las zonas correspondientes, de palabra o por escrito, encargándose ella de transmitir las a los Alcaldes para la aplicación de las oportunas sanciones.

DISPOSICIONES ADICIONALES

1.ª Se concede un plazo de dos meses, a partir de la fecha de publicación del presente Reglamento, para que las entidades o Empresas particulares soliciten de la Dirección general de Sanidad la autorización necesaria, conforme a las disposiciones del artículo 27, para que puedan continuar haciendo los servicios de desinfección, desinsectación y desratización que en dicho Reglamento se establecen.

2.ª Transcurrido dicho plazo, solamente podrán hacer estas operaciones las entidades o Empresas particulares que hayan sido autorizadas por la Dirección general de Sanidad.

3.ª Quedan facultadas las Juntas provinciales y municipales de Sanidad para imponer carteles anunciadores del estado de insalubridad o falta de aseo o limpieza en aquellos establecimientos y locales que reiteradamente se hayan hecho acreedores a la adopción de esta medida.

4.ª Del cumplimiento de cuanto se ordena en este Reglamento serán responsables los funcionarios correspondientes (Subdelegados en funciones de Inspectores municipales, Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores Veterinarios municipales) y los Alcaldes y los Inspectores provinciales de Sanidad, por el orden en que se enumeran, salvo que acrediten que han procedido con arreglo a las facultades que les están conferidas y han aplicado las correcciones procedentes en cada caso.

Modelo de certificado que deberán expedir los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales y los Inspectores municipales de Sanidad, en cumplimiento de lo que dispone el artículo 24 de este Reglamento.

Todas las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización que se practiquen por virtud de lo ordenado en el artículo 10, se justificarán mediante certificaciones del tenor siguiente:

MODELO NUMERO 1

Certificado de desinfección, desinsectación o desratización de habitaciones.

SANIDAD MUNICIPAL

Don ..., Inspector municipal de Sanidad de ...

Certifico: Que en el día de la cha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la Inspección sanitaria de establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, se ha practicado la desinfección, la desinsectación o la desratización de la casa número ... de la calle de ..., o del piso de la casa número ... de la calle de ..., o del establecimiento que se titula ... y está situado en la calle de ..., número ..., de esta población, siendo las características de la operación realizada las siguientes:

Capacidad del local en metros cúbicos ...

Sustancia empleada ...

Cantidad de la misma por metro cúbico ...

Procedimiento utilizado ...

Entidad que practicó la operación ...

Y para que así conste y fijar en sitio visible de la ... (casa, habitación, establecimiento), expido la presente certificación, que firmo y sello con el de mi cargo, en ... a... de... de 19...

La validez y efectos de esta certificación caduca en ... de ... del año actual (o del año próximo).

Sello de la Inspección.
El Inspector municipal de Sanidad.

MODELO NUMERO 2

Certificado de desinsectación de vehículos de servicio público, tranvías, metropolitanos, ferrocarriles suburbanos, automóviles y coches de alquiler.

SANIDAD MUNICIPAL

Don ..., Inspector municipal de Sanidad de...

Certifico: Que en el día de la fecha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la Inspección sanitaria de los establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, se ha practicado la desinsectación del vehículo (o coche) de la matrícula (o serie) de..., núm ..., de D... (o de la Compañía de Tranvías), siendo las características de la operación las siguientes:

Motivo de la operación...

Sustancia utilizada...

Procedimiento empleado...

Entidad que practicó la operación...

Y para que así conste y fijar en sitio visible del vehículo (coche, automóvil, etc.), expido la presente certificación, que firmo y sello con el de mi cargo en ... a ... de ... de mil novecientos...

La validez y efectos de esta certificación caduca en ... de ... del año actual (o del año próximo).

(Sello de la Inspección).
El Inspector municipal de Sanidad.

MODELO NUMERO 3

Certificado de desinsectación de carros de mudanza de muebles y similares.

SANIDAD MUNICIPAL

Don..., Inspector municipal de Sanidad de...

Certifico: Que en el día de la fecha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la Inspección sanitaria de los establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, se ha practicado la desinsectación de los muebles que transporta el vehículo de la matrícula de..., número... correspondiente al traslado de los de

D... de la habitación... (piso principal, segundo, tercero, etc.) de la casa número... de la calle de... al piso... de la casa número... de la calle de... de esta población, siendo las características de la operación las siguientes:

Motivo de la operación...
Sustancia utilizada...
Procedimiento empleado...
Entidad que practicó la operación...

Y para que así conste expido la presente certificación, que firmo y sello con el de mi cargo en... a... de... de mil novecientos...

La validez y efectos de esta certificación caduca en... de... del año actual (o del año próximo).

(Sello de la Inspección).

El Inspector municipal de Sanidad.

MODELO NUMERO 4

Certificado de desinfección, desinsectación o desratización de establecimientos, edificios y locales sometidos a la inspección veterinaria.

SANIDAD MUNICIPAL

Don ..., Inspector veterinario municipal de...

Certifico: Que en el día de la fecha y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la Inspección sanitaria de los establecimientos, edificios y locales que comprenden los números 9.º y 10 del artículo 7.º, se ha practicado la desinfección, desinsectación y desratización del local sito en la calle de ..., número ..., de esta vecindad, destinado a ..., siendo las características de la operación realizada las siguientes:

Capacidad del local en metros cúbicos
Sustancia empleada
Cantidad de la misma por metro cúbico
Procedimiento utilizado
Entidad que practicó la operación

Y para que así conste y fijar en sitio visible (del local, edificio o establecimiento), expido el presente certificado, que firmo y sello con el de mi cargo en ... a ... de ... de 19 ...

La validez y efectos de esta certificación caduca en... de... del año actual (o del próximo).

(Sello de la Inspección).

El Inspector veterinario municipal.

Tarifa por que han de regirse los Centros oficiales, entidades o Empresas particulares en la prestación de los servicios que practiquen con arreglo a las disposiciones de este Reglamento:

Comprobación de la eficacia de un desinfectante, 100 pesetas.

Ídem de la ídem de aparatos destinados a la desinfección, depuración bacteriológica de las aguas, sulfuración y demás prácticas sanitarias, 250 a 1.000.

DESINFECCIONES

Desinfección de locales por formol.

Por cada 75 metros cúbicos o fracción a concentración de 2 1/2 gramos de formol por metro cúbico:

Sin neutralización, cinco pesetas.

Con neutralización, siete.

Por cada 75 metros cúbicos o fracción a concentración de cinco gramos de formol por metro cúbico:

Sin neutralización, ocho pesetas.

Con neutralización, 10.

Pulverización de locales con substancias antisépticas

Por cada 50 metros cúbicos o fracción:

Formol, creolina, ácido fénico o bicloruro de mercurio, seis pesetas.

DESINFECCIÓN DE ROPAS USADAS

Por el vapor

Por cada cien kilogramos o fracción 10 pesetas.

Por ebullición

Por cada cien kilogramos o fracción 13 pesetas.

DESINSECTACIÓN

Por el anhídrido sulfuroso

Locales en general:

Por los cien primeros metros cúbicos a la concentración de ocho gramos como minimum, 11 pesetas.

Por cada metro cúbico que rebasa de la primera cantidad, 0,08. Almacenes de trapos, metro cúbico, 0,11.

Taxímetros, autobuses, autos de línea y coches de alquiler, cuatro.

Automóviles particulares (no obligatoria), nueve.

Tranvías, metropolitanos y vagones de ferrocarril, seis.

Carros de mudanza, tres.

Locales de espectáculos que cubiquen más de 1.000 metros cúbicos, el metro cúbico, a 0,09.

Por el ácido cianhídrico

Locales en general:

Por los cien primeros metros cúbicos a la concentración de 3,50 gramos de CNH., 16 pesetas.

Por cada metro cúbico que rebasa de la primera cantidad 0,14. Almacenes de trapos, por metro cúbico, 0,13.

Taxímetros, autobuses, autos de línea y coches de alquiler, cinco.

Automóviles particulares (no obligatoria), 9,50.

Tranvías, metropolitanos y vagones de ferrocarril, ocho.

Carros de mudanza, cuatro.

Locales de espectáculos que cubiquen más de 1.000 metros cúbicos, el metro cúbico a 0,10.

DES RATIZACIÓN

Locales enteros, como almacenes, hoteles, villas, etc., por metro cúbico, 0,12 pesetas.

Tarifa para la desinfección de los establecimientos siguientes, cualquiera que sea el agente empleado.

Cuadras, establos, paradores, porquerizas, rediles, albergues animales de cualquier clase.

	Pesetas
Hasta 50 metros cúbicos.	5
De 51 a 150 ídem ídem.....	7,50
De 151 a 300 ídem ídem.....	11
De 300 ídem ídem en adelante.....	15

Mataderos particulares, chacinerías, quemaderos, desolladeros, locales de industrialización de productos animales:

	Pesetas
Hasta 200 metros cúbicos.	20
De 201 a 500 ídem ídem.....	25
De 501 a 1.000 ídem ídem....	35
Más de 1.000 ídem ídem....	43

Carnicerías, pescaderías, huerverías, lecherías, expendedorías de productos alimenticios animales:

	Pesetas
Hasta 200 metros cúbicos.	15
De 201 a 500 ídem ídem....	20
Más de 500 ídem ídem.....	30

Las presentes tarifas podrán ser revisadas por la Dirección general de Sanidad, proponiendo a este Ministerio la alteración de las cifras consignadas, según resulte de la aplicación de las mismas y necesidades y prácticas de los servicios.

Madrid, 22 de Mayo de 1929.—
Aprobado por S. M.—Martínez Anido.

(Gaceta del 28 de Mayo de 1929.)

ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL

Núm. 2.885

GOBIERNO CIVIL

La Gaceta de Madrid, correspondiente al día 1.º de Junio del año actual, con el número 1.310, publica la siguiente Real orden del Ministerio de Economía Nacional:

«Ilmo. Sr.: Transferidos los servicios de la Dirección general de Agricultura al Ministerio de Economía Nacional, suprimido el Consejo Superior de Fomento y en reorganización o sin relación con este Departamento otros organismos que intervinieran con carácter informante en los concursos para distribución del crédito de 40.000 pesetas con destino a subvenciones y premios a entidades agrarias, se hace preciso dictar nuevas normas que, conservando las garantías necesarias y al mismo tiempo simplificando la tramitación,

permitan el reparto equitativo de la referida suma en el corriente ejercicio económico.

En su virtud,

S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido a bien disponer que el crédito de 40.000 pesetas consignado en el capítulo 7.º, artículo 1.º, concepto 2.º del vigente presupuesto del Ministerio de Economía Nacional, sea distribuido, previo concurso, entre Cámaras Agrícolas, Sindicatos, Cajas rurales y otras entidades agrarias que soliciten subvención o premio, que podrá otorgarse atendida la importancia del fin o fines a que hayan de destinar la cantidad que pidan y a la labor que realicen, ajustándose las solicitudes y tramitación de las mismas a las siguientes reglas:

1.ª Las subvenciones y premios a Cámaras Agrícolas, Sindicatos, Cajas rurales y demás entidades agrarias que laboren en la propaganda, fomento y desarrollo de la agricultura y ganadería y de sus productos, con cargo al crédito anteriormente expresado, solamente podrán solicitarse por entidades que no tengan consignada subvención directa en el presupuesto del Ministerio de Economía Nacional o para los mismos fines en otro del Estado y justifiquen estar reconocidas por Ley, Real decreto o Real orden correspondiente.

2.ª Las instancias que a tal objeto se formulen para el referido concurso estarán autorizadas por la persona o personas que ostenten la representación de la entidad solicitante, expresándose claramente el nombre, apellidos y cargo de las mismas. Se dirigirán al excelentísimo señor Ministro de Economía Nacional, pero se presentarán directamente en la Sección Agronómica correspondiente antes del día 20 de Junio próximo, acompañadas de los documentos que luego se detallarán.

3.ª A dichas instancias se unirán los siguientes documentos:

1.º Certificación del acuerdo de la entidad solicitante, en el que se concretará el fin o fines a que se destine la subvención o premio, que no deben ser otros que exposiciones o concursos de carácter agrícola o pecuario, propaganda y enseñanza agrícola, Cajas de Ahorros o Préstamos, adquisición y distribución entre los labradores de maquinaria, abonos, semillas y cuanto se refiera al desenvolvimiento de las varias modalidades que ofrecen la cooperación el crédito, la previsión y la mutualidad aplicada al seguro.

2.º Copia certificada de la Real orden o disposición por la que se haya reconocido la constitución legal de la entidad, o cer-

tificación de su inscripción en el Registro especial de Sindicatos Agrícolas.

3.º Balance de ingresos y gastos de su último ejercicio económico.

4.º Memoria detallada de los trabajos o labor que para los fines que solicite la subvención o premio haya realizado la entidad, uniendo los justificantes correspondientes o certificación de los mismos.

5.º Certificación acreditativa de no haber obtenido la entidad subvención o premio en el año anterior, o de la que hubiere obtenido, y justificantes, en este caso, de su inversión.

6.º Copia autorizada de los Estatutos.

4.ª Si la subvención o premio se solicita para exposiciones o concurso de carácter agrícola o pecuario, se acompañará el proyecto formado por la Comisión nombrada al efecto y aprobado por la entidad, con el programa y presupuesto correspondiente. Si la exposición o concurso es de carácter pecuario, irá autorizado por el Inspector provincial de Higiene y Sanidad pecuaria. Si la exposición es de carácter permanente, se acompañará el presupuesto de ingresos y gastos, relación de los productos expuestos y de los fines a que se destinan.

5.ª Las Secciones Agronómicas rechazarán de plano todas las solicitudes que se presenten fuera de plazo o sin sujetarse estrictamente a las reglas anteriores, y las restantes, con su documentación y el informe de la Jefatura del mencionado servicio, las elevarán a la Dirección general de Agricultura antes del día 20 de Julio próximo.

6.ª Recibidos los expedientes en la Dirección general de Agricultura, se procederá por el Negociado de Mejoras agrarias y Acción social al extracto sucinto de los que hayan llegado por conducto y en el plazo y forma reglamentarios, formulando la oportuna propuesta acerca de la distribución del crédito, que se someterá a la resolución de la Superioridad.

7.ª Quedan derogadas las anteriores disposiciones».

Lo que se hace público por medio de este periódico oficial para general conocimiento, llamando la atención de todos los señores Alcaldes de esta provincia, para que den la mayor publicidad a la presente Real orden.

Valladolid, 4 de Junio de 1929.

El Gobernador civil,

El Marqués de Guerra

Núm. 2.914

COMISIÓN PROVINCIAL

Declarado desierto por falta de licitadores el concurso anunciado para adquirir tres carros-cubas para riego con bomba e independiente con destino a las obras de construcción de caminos vecinales, esta Comisión, en sesión de 29 de Mayo pasado, acordó anunciar uno nuevo, por término de veinte días hábiles, con arreglo a las condiciones siguientes:

1.ª Los carros-cubas tendrán una capacidad aproximada de 750 litros y llevarán pintada la rotulación pertinente. Las bombas estarán provistas del bastidor necesario para ser instaladas sobre el terreno y de las tuberías de aspiración e impulsión.

2.ª El material deberá entregarse libre de todo gasto en Valladolid en el local que designe la Excm. Diputación provincial.

3.ª Serán de cuenta del adjudicatario los gastos que ocasionen las pruebas, los de inspección técnica equivalentes al 3 por 100 del importe de la proposición, los de anuncio del concurso y los de formalización del contrato.

4.ª El depósito provisional para concurrir al concurso será de 500 pesetas, que deberá elevar el adjudicatario al 10 por 100 del importe del suministro, una vez hecha la adjudicación.

5.ª Se hará la recepción provisional por la Jefatura de Obras Públicas y la Diputación provincial, extendiéndose el acta correspondiente y comenzando el plazo de garantía que será de dos meses y durante él serán de cuenta del adjudicatario los gastos de reparación de averías motivadas por defectuosa calidad del material. Si a la terminación de dicho plazo el material se encuentra en condiciones satisfactorias se recibirá definitivamente.

6.ª La Excelentísima Diputación provincial hará la adjudicación a la proposición que estime, previo informe de la Sección de Vías y Obras, más conveniente, y con sujeción a la Ley de protección a la industria nacional.

7.ª Los pagos se harán mediante certificaciones expedidas por la Sección de Vías y Obras, extendiéndose una por el importe del 75 por 100 del suministro al hacer la recepción provisional, y certificándose el resto después de la recepción definitiva a la vez que se devuelve la fianza.

8.ª El rematante no tendrá derecho en ningún caso a modificación de precios y sólo tendrá derecho a rescisión del contrato en

los casos que señala el pliego de condiciones generales de 13 de Marzo de 1903.

9.ª Trancurrido el plazo de entrega del material que el adjudicatario haya fijado en su proposición, sin haberse efectuado dicha entrega, se rescindirá la contrata con pérdida de fianza, a no ser que el rematante solicite y obtenga una prórroga.

10. Las proposiciones podrán presentarse en la Secretaría de la Diputación, durante las horas de oficina, desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, estarán extendidas en papel de la clase 6.ª y reintegradas, además, con el timbre provincial correspondiente e irán dirigidas al Presidente de la Diputación dentro de sobre cerrado en cuyo anverso se escribirá: «Proposición para optar al concurso de....., firmando el licitador».

Cada proposición irá acompañada del presupuesto por separado de los carros-cubas, de los dibujos necesarios para formar completa idea del material ofrecido y de una descripción en la que se detallan dimensiones, pesos, clase de material de que estará constituido cada órgano, etc.

En sobre separado se acompañará el resguardo que acredite la constitución del depósito provisional prevenido para tomar parte en el concurso.

El presentador de la proposición exhibirá su cédula personal.

El adjudicatario se somete a los Tribunales de esta ciudad para cuantos incidentes se deriven del concurso.

Terminado éste, se procederá a la apertura de las proposiciones, pudiendo la Comisión desecharlas todas o aceptar la que crea más conveniente.

Valladolid, 6 de Junio de 1929.

—El Presidente, *Mauro García*.

—El Secretario, interino, *Dionisio J. Negueruela*.

Modelo de proposición

Don....., vecino de..... con cédula personal expedida en....., clase....., número....., enterado del anuncio publicado en el «Boletín Oficial» de la provincia correspondiente al día....., y del pliego de condiciones con arreglo al cual se efectúa el concurso, se comprometo a suministrar tres carros-cubas según dibujos y condiciones que se acompañan, por la cantidad de..... pesetas (en letra), haciendo la entrega de todo el material en el plazo de..... meses a partir de la fecha en que se comunique la adjudicación definitiva.

(Fecha y firma del proponente).

ANUNCIOS OFICIALES

Núm. 2.663

DIPUTACIÓN PROVINCIAL

Recaudación de Contribuciones de la zona de la capital

Subasta de efectos.

Don León Alonso Martín, Agente ejecutivo de la Recaudación de Contribuciones en la zona de la capital,

Hago saber: Que por providencia de este día dictada en el expediente individual de apremio seguido por esta Recaudación contra don Acisclo Inaraja Gutiérrez, por débitos a la Hacienda de 262'08 pesetas por «Patente nacional de circulación de automóviles» del presupuesto de 1927, ha sido decretada la venta en subasta pública de los efectos embargados al referido deudor, los cuales, con el importe de su tasación, se detallan a continuación:

Efectos que se subastan

Un automóvil Chenard V. de 8 HP., matrícula VA. 1.667, en estado deteriorado, tasado para la venta en 700 pesetas.

La subasta tendrá lugar en la planta baja del palacio de la Excelentísima Diputación provincial, en las oficinas de recaudación designadas para estos actos, a las diez de la mañana del cuarto día de publicado el presente edicto en el «Boletín Oficial» de la provincia.

Para optar a ella, se precisará que los postores depositen previamente en poder del ejecutor el 5 por 100 del importe de la tasación, y se admitirán durante la primera hora las posturas que cubran las dos terceras partes del tipo tasado, y si transcurrido este plazo no se presentare proposición alguna, se admitirán en el de otra media hora las que cubran el importe del débito principal, recargos, gastos y costas devenidos durante el procedimiento.

Lo que se anuncia al público convocando licitadores.

Valladolid, 24 de Mayo de 1929. —El Agente ejecutivo, León Alonso.

VALLADOLID

Imprenta de la Diputación provincial.