

Boletín



Oficial

PROVINCIA DE PALENCIA

Ministerio de Organización y Acción Sindical

ORDEN de 1 de Mayo de 1939 aprobando el Reglamento de Trabajo para la Industria de Hotelaria, Cafés y similares.

Ilmo. Sr.: En uso de las facultades atribuidas a este Ministerio y a propuesta de ese Servicio Nacional, he acordado aprobar el Reglamento de Trabajo para la Industria Hotelera, Cafés y similares.

Dicho Reglamento entrará en vigor el día 1.º de Junio próximo, publicándose con la presente Orden en el Boletín Oficial del Estado.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años. Santander 1 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—Pedro González Bueno.

Ilmo. Sr. Jefe del Servicio Nacional de Jurisdicción y Armonía del Trabajo.

REGLAMENTACIÓN DEL TRABAJO EN LA INDUSTRIA HOTELERA, CAFÉS, BARES Y SIMILARES

Artículo 1.º Los establecimientos afectados por esta Reglamentación se entenderán comprendidos, a los efectos de clasificación del personal y salarios mínimos que correspondan a las distintas categorías, en uno de los dos grupos siguientes:

Primero. Hoteles, Fondas, Pensiones, Restaurantes y similares, y Segundo. Cafés, Bares, Cervecerías y similares.

Artículo 2.º El grupo primero, a idénticos efectos, se dividirá en

Subgrupo a) Hoteles, Fondas, Pensiones y similares, y

Subgrupo b) Restaurantes y similares.

Grupo primero.—Subgrupo a).—Hoteles, pensiones, fondas y similares

Artículo 3.º Dentro de este subgrupo la clasificación de los establecimientos se hará teniendo en cuenta los factores siguientes:

a) Importancia del propio establecimiento; y

b) De la capital o población en que radique.

c) Turismo; y

d) Coste de vida.

Artículo 4.º Con arreglo al factor a) los establecimientos se considerarán de primera, segunda, tercera, cuarta y quinta categoría.

Para la inclusión de los mismos en unas u otras, deberá procederse en todo caso con unidad de criterio, teniendo en cuenta:

a) El volumen del negocio.

b) La renta que por el local se satisfaga o el valor del propio inmueble; y

c) La clasificación contributiva del establecimiento.

Cuando no obstante, la clasificación fuese dudosa, habrá que atenderse a la cantidad que por pensión completa se cobre al cliente, considerándose de primera categoría los establecimientos en que la misma sea igual o superior a 25 pesetas; de segunda categoría cuando sea igual o superior a 20 pesetas, sin exceder de 25; de tercera categoría cuando la misma sea igual a 15 pesetas, sin pasar de 20; de cuarta categoría cuando sea igual o superior a 10 pesetas, sin llegar a 15, y de quinta categoría cuando la misma sea inferior a 10 pesetas.

Se tendrán en cuenta a estos efectos los tipos medios de pensión.

La clasificación de los establecimientos que eleven sus precios en determinadas épocas del año, se hará por lo que resulte de aumentar los normales en la proporción debida a la cuantía que suponga la citada elevación y al período o períodos de tiempo durante los cuales aquéllos hayan de regir.

Los titulados hoteles de lujo constituirán una categoría especial preeminente.

A los Delegados de Trabajo corresponderá, de acuerdo con las precedentes normas, la resolución motivada de cuantas incidencias se planteen sobre la inclusión o exclusión de un establecimiento en determinada categoría, previo informe que deberá solicitarse, en todo caso, de la Jefatura de la C. N. S.

Artículo 5.º Queda suprimido en todo el territorio nacional el régimen denominado de propinas. En sustitución de éste, los clientes deberán abonar en concepto de «servicio» un 10 por 100 del importe neto de la respectiva factura. Se exceptúan los titulados clientes fijos o estables, a los que sólo corresponderá abonar un 7 por 100, transcurridos los 45 primeros días de estancia.

Los servicios de «limonada» podrán ser recargados en un 20 por 100 ateniéndose en este caso a cuanto se dispone en los artículos correspondientes de la presente Reglamentación, con excepción de los prestados a los clientes del propio establecimiento, que sólo podrán serlo en un 10 o 7 por 100, respectivamente, según se trate de clientes eventuales o fijos.

Artículo 6.º Todo el personal que preste sus servicios en este ramo de la industria hotelera, se dividirá, a los efectos de la presente Regla-

mentación, en personal a sueldo fijo y participación mínima en el porcentaje, y personal con derecho principal sobre éste y haber o sueldo inicial a cargo del empresario. Este último tendrá derecho, además, a que el empresario le garantice, abonando las diferencias que resulten, un sueldo mínimo que se establece para cada una de las categorías profesionales en el caso que el haber o sueldo inicial, juntamente con la parte que a este personal corresponde de lo recaudado por porcentaje, no fuese bastante para cubrirle.

El abono de diferencias se hará computándose las que resulten por período de seis meses, salvo el caso de rescisión del contrato, en que se computarán las que se hayan producido hasta ese momento. La determinación de los semestres corresponderá a los Delegados de Trabajo, previo informe de la Jefatura de la C. N. S., quienes procurarán repartir entre ambos períodos semestrales las épocas de mayor afluencia de clientes.

Artículo 7.º El tanto por ciento que en concepto de «servicio» deberá abonar el cliente del 10 o 7 por 100 del importe de la respectiva factura, según se trate de clientes eventuales o fijos, se repartirá en la siguiente forma: un 2 por 100 entre el personal a sueldo fijo y el 8 o 5 por 100 restante, según los casos, entre el clasificado como personal con derecho principal sobre el porcentaje y haber o sueldo inicial a cargo del empresario.

Las cantidades que resulten se repartirán entre las distintas categorías profesionales de ambos grupos, por el sistema de puntos, y en determinado caso, por el de participación en forma de tantos por cientos, en la proporción que se determina en este Reglamento.

Artículo 8.º Se exceptúan del reparto en la forma general que se establece en el artículo anterior.

a) Las cantidades que resulten de los servicios titulados de «limonada», prestados a personas que no tengan el carácter de clientes del propio establecimiento, cuyo importe irá a engrosar exclusivamente cuanto corresponda por otros conceptos al tronco de comedor; y

b) Las que resulten de los servicios de comedor prestados igualmente a personas que no tengan el carácter de clientes, o que se devenguen en servicios especiales, como lunches, banquetes, etc., cuyo importe se repartirá en la siguiente forma:

8 % entre el personal de comedor; 2 % entre el personal de cocina exclusivamente.

En ambos casos la distribución de

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente Legislación de Trabajo.

En los establecimientos de lujo y primera categoría, se les exigirá el conocimiento de un idioma extranjero.

2.º Jefe de Comedor.—Es su misión análoga en los establecimientos donde exista este cargo, a la de primer Jefe de Comedor, siendo en definitiva, un Ayudante de éste.

Camarero.—Es el encargado de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso que no puedan hacerlo el Jefe o 2.º Jefe de Comedor.

Cuidará que el turno que se le confie esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo.

Deberá poseer nociones elementales de cocina en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos del menú o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes.

En sus relaciones con el Ayudante procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él, un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí,

cuanto corresponda entre las distintas categorías profesionales de uno y otro grupo se hará en la forma general que se establece en la presente Reglamentación.

Personal con derecho principal sobre el porcentaje, haber inicial a cargo del empresario y sueldo mínimo garantizado

Artículo 9.º Comedor.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Comedor.—2.º Jefe de Comedor.—Camarero.—Ayudante y Aprendices de 1.º y 2.º año.

Jefe de Comedor.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la Dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Deberá dominar perfectamente el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares. Estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y la limpieza y corrección en el vestir, así como el aseo personal adecuado, y para

en cambio, el repaso de los citados utensilios, antes de ser utilizados.
Ayudante.—Es el encargado de traer los servicios solicitados por el cliente, de la cocina al comedor, o de la bodega o economato, en el caso de no existir personal adscrito especialmente a este servicio, cuidando que no falten los cubiertos y

menaje necesario, y procediendo 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.
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 y específicos del servicio de comedor.
Artículo 10. Las condiciones mínimas de trabajo del personal así clasificado, serán las siguientes:

CATEGORIAS	LUJO						
	Haber inicial	Sueldo garantizado	1. ^a id. id.	2. ^a id. id.	3. ^a id. id.	4. ^a id. id.	5. ^a id. id.
Jefe de Comedor.....	200	450	175-375	150-350	125-300	75 250	
2. ^o Jefe de Comedor.....	150	325	125-300	90-250	80-200		
Camarero.....	80	265	70-240	60-215	50-190	40-165	30-140
Ayudante.....	70	200	60-175	50 150	40-125	30-100	20- 75
Ayudante alojado.....	70	175	60-150	50-125	40-100	30- 75	20- 50
Aprendiz de 2. ^o año.....	60	145	50-135	40-110	30- 95	22,50- 80	17,50- 70
Aprendiz de 2. ^o año alojado..	60	120	50-110	40- 85	30- 70	22,50- 55	17,50- 45
Aprendiz de 1. ^{er} año.....	50	105	40- 95	30- 75	20- 70	15- 65	15- 65
Aprendiz de 1. ^{er} año alojado..	50	80	40- 70	30- 50	20- 45	15- 40	15- 40

La manutención de todo este personal será de cuenta del empresario.

El personal femenino se asimilará el primer año a la categoría de aprendiz de primer año; el segundo año a la categoría de aprendiz de segundo año, y transcurrido este período de práctica profesional, a la categoría de ayudante. En cada una de las tres categorías profesionales citadas disfrutará del mismo sueldo garantizado que se fija para el personal masculino, así como del 70 por 100 del haber inicial que al mismo se asigna en la preinserta escala.

En los establecimientos incluidos en cualquiera de las categorías de lujo, 1.^a, 2.^a, 3.^a y 4.^a, en que el empresario no haya provisto la plaza de Jefe de Comedor, si alguno de los camareros tuviese que atender a la recepción de los clientes, además de efectuar el trabajo de su rango, tendrá derecho a disfrutar de la cualidad de tal Jefe de Comedor en cuanto a sueldo y condiciones de trabajo se refieren.

Los camareros y camareras que realicen servicio de restaurante en los pisos, disfrutarán de las condi-

ciones de trabajo que correspondan a su categoría en el comedor.

Artículo 11. Pisos.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales: Mayordomo, Camarero y Ayudante de piso, Encargada, Camarera y Mozo de habitación.

Mayordomo, Camarero y Ayudante de pisos.—Son los encargados del servicio del restaurante en los pisos, como asimilados a las categorías de 2.^o Jefe, Camarero y Ayudante de Comedor, respectivamente.

Encargada de pisos.—Es la Jefa, por delegación de la Dirección del Hotel, de los servicios de este Departamento. Velará por que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, especialmente en cuanto se refiere a la limpieza y arreglo de las habitaciones. Tendrá a su cargo el inventario de los muebles y enseres que formen parte del ajuar de aquéllas, comunicando a la Dirección del Hotel cualquier anomalía que observe, así como cuantas averías se produzcan en los servicios de utilización directa por los clientes. Llenará la hoja de control de las habitaciones

disponibles, corriendo a su cargo, también, la custodia de los objetos encontrados u olvidados de ajena pertenencia, los cuales hará entrega a la Dirección del Hotel y hasta este momento.

Es la encargada, donde no exista Jefa de lencería y lavadero, de estos departamentos.

En los establecimientos de 2.^a, 3.^a, 4.^a y 5.^a categoría, ostentará la denominación de Encargada general.

Camarera de habitación.—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.

Deberá poner en conocimiento de su Jefa o Jefe inmediatos cualquier anomalía que observe.

Mozo de habitación.—Su función es idéntica a la de la camarera, corriendo a su cargo con preferencia la limpieza del calzado de los huéspedes.

Artículo 12. Las condiciones mínimas de trabajo del personal así clasificado, serán las siguientes:

CATEGORIAS	LUJO						
	Haber inicial	Sueldo garantizado	1. ^a id. id.	2. ^a id. id.	3. ^a id. id.	4. ^a id. id.	5. ^a id. id.
Mayordomo de piso.....	150	325	125-300				
Camarero de piso.....	80	265	70 240				
Ayudante de piso.....	70	200	60-175				
Encargado de piso.....	125	300	125 300				
Encargado general.....				100-175	75 150	60-125	50 100
Mozo de habitación.....	60	175	50-150				
Camarera.....	40	125	30-110	25-100	20- 75	15- 60	15- 50

La plaza de Encargada de piso en los establecimientos de lujo y primera categoría, deberá sujetarse a las condiciones de trabajo que se especifican de sueldo inicial y garantizado, en el caso de que, por no existir camareras o camareros de piso, dedicados exclusivamente al servicio de restaurante, éste fuese realizado por las propias camareras de habitación. En otro caso, se entenderá como plaza a sueldo fijo.

La manutención de todo este personal será de cuenta del empresario. El personal femenino tendrá derecho además, a que se le facilite alojamiento adecuado, pudiendo las empresas librarse de esta obligación, mediante la oportuna compensación en metálico, a cuyos efectos se fija el importe del alojamiento en 25 pesetas mensuales.

Artículo 13. Conserjería.—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales: Conserje de día, Conserje de noche, Ayudante de Conserje, Vigilante de noche, Ascensoristas (mayores de edad), Mozos de equipajes del interior y Botones.

Conserje de día.—Es el encargado de atender a la vigilancia de las personas que entren y salgan del establecimiento, cuidando que el personal a sus órdenes, Ayudantes, Mozos de equipaje, Vigilantes y Botones, realicen su cometido profesional con la máxima diligencia.

Como delegados de la Dirección del Hotel, correrá a su cargo la redacción de las hojas de entrada de viajeros y partes de Comisaría, comunicando a aquélla los avisos de salida que reciba o cualquier ano-

malía que observe dentro de los servicios del Departamento.

En relación con los clientes, cuidará que la correspondencia dirigida a los mismos, así como cualquier otro género de mensajes, les sean entregados con estricta puntualidad. Es, asimismo el encargado de los servicios de llaves e información.

Deberá conocer, por lo menos, en los establecimientos de lujo y primera categoría, dos idiomas extranjeros.

Conserje de noche. Su cometido es análogo al de Conserje de día dentro de las horas a las que se circunscribe su servicio. Correrá a su cargo el servicio de las «llamadas matinales», cuidando que el mismo se realice con la máxima puntualidad.

Ayudante de Conserje. Además

de ser auxiliar de éste es el encargado de sustituirle cuando el mismo, por cualquier motivo, se ausente del establecimiento.

Vigilante de noche. Como su nombre lo indica es el encargado de cuidar, durante la noche, de la vigilancia y servicio con continuidad del establecimiento. En aquéllos en que exista reloj de control se atenderá a las instrucciones que reciba, entregando a la Dirección, por conducto de su superior inmediato, la ficha correspondiente.

Mozo de equipaje. Es el encargado de cuidar y transportar el equipaje de los clientes, tanto a la entrada como a la salida del establecimiento. En cuanto sea compatible con este servicio cuidará de la limpieza matinal que se le confie, debiendo, mediante idéntica circunstancia, realizar cuantos trabajos se le encomienden específicos del departamento. Deberá poner en conocimiento de la Camarera de pisos la entrada y salida de viajeros.

Ascensoristas. Son los encargados del funcionamiento de los ascensores, atendiendo, en todo caso, a los clientes con la máxima corrección.

Botones. Son los encargados de cumplimentar cuantos mensajes y recados se les confie, tanto en el interior como en el exterior del Hotel, no pudiendo, en ningún caso, ausentarse del establecimiento sin conocimiento o permiso del Conserje o de quien a éste sustituya. Cuidará de no entrar en las habitaciones de los clientes sin conocimiento previo de la Camarera más caracterizada, y atenderá a la limpieza de ceniceros de los salones y al buen orden de los muebles y periódicos del departamento de lectura.

Artículo 14. Las condiciones mínimas de trabajo del personal, así clasificado, serán las siguientes:

CATEGORIAS	LUJO						
	Haber inicial	Sueldo garantizado	1. ^a id. id.	2. ^a id. id.	3. ^a id. id.	4. ^a id. id.	5. ^a id. id.
Conserje de día.....	125	275	125-275	100-225	75-150	60-150	
Conserje de noche.....	100	250	100-250	75-175	50-140	50-140	
Ayudante de Conserje.....	75	200	75-200	50-150	50-140	50-140	
Vigilante de noche.....	90	180	90-180	80-150	70-140	60-120	50-100
Ascensoristas (mayores de edad).....	60	150	60-150	50-125	50-100	40-75	30-50
Mozos de equipaje del interior.....	75	200	75-200	60-150	55-125	50-100	45-100
Botones al seco.....	100	200	100-200	75-150	50-100	40-75	30-50
Botones mantenidos.....	100	200	100-200	75-150	50-100	40-75	30-50

100 y el porcentaje que les corresponda.
 El porcentaje que les corresponda.

Todo este personal, con exclusión de los Botones contratados al seco, se entenderá con derecho a ser mantenido por el empresario. El vigilante de noche sólo tendrá derecho a cena y desayuno.

Los uniformes de los Botones, así como también el resto del personal de este departamento a quienes la Empresa se lo exija, serán de cuenta de ésta.

Los Botones en ningún caso podrán ser mayores de edad.

Reparto de la parte correspondiente del porcentaje entre los Departamentos de comedor, pisos y conserjería, y el personal adscrito a cada uno de ellos

Artículo 15. La parte recaudada del porcentaje, correspondiente al personal contratado a base de un derecho principal sobre el mismo, haber inicial y sueldo garantizado, del 8 y 5%, según se trate de clientes eventuales o fijos, conforme a lo que preceptúa el artículo 7.º de la presente Reglamentación, se repartirá entre los departamentos enunciados de Comedor, Pisos y Conserjería, en la siguiente forma:

Comedor: 50 por 100.—Pisos: 30 por 100.—Conserjería: 20 por 100.

En aquellos establecimientos de lujo o 1.ª categoría en que coexistan dentro del mismo departamento de pisos, personal encargado de realizar servicios de restaurante con personal encargado propiamente del servicio de las habitaciones, el fijado 30% se distribuirá en la siguiente forma:

Personal de pisos: 15%.—Personal de Habitaciones: 15%.

En aquellos otros en los que por dedicarse exclusivamente al alquiler de habitaciones, con o sin desayuno no existan más departamentos que los de Conserjería y Piso, solamente se detraerá el tanto por ciento del porcentaje un 1%, en favor del personal a sueldo fijo, distribuyéndose el 9 o 6% restante, según los casos entre el personal de Conserjería y Habitaciones, en la siguiente proporción:

Pisos: 60 por 100.—Conserjería: 40 por 100.

Artículo 16. La parte correspondiente a cada uno de los departamentos de Comedor y Pisos, se distribuirá entre el personal que preste sus servicios en cada uno de ellos, por el sistema de puntos, y en la siguiente proporción:

Comedor

	Puntos
Primer Jefe de Comedor....	5
Segundo Jefe de Comedor..	4
Camarero.....	3½
Ayudante.....	1½
Aprendiz.....	1

Pisos

Encargada de pisos en establecimientos de lujo y 1.ª categoría	4
Encargada general en los establecimientos de 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª categoría...	3
Mozo de habitación.....	3½
Camarera.....	3

Los mayordomos, camareros y ayudantes de piso, disfrutarán de idéntica puntuación a las categorías asimiladas de 2.º Jefe, Camarero y Ayudante de Comedor.

Artículo 17. La parte correspondiente al departamento de Conserjería se distribuirá proporcionalmen-

te entre el personal que preste sus servicios en el mismo, en la siguiente forma:

	Del tronco
Conserje de día	6%
Conserje de noche	2%
Ayudante de Conserje	3%
Vigilante de noche	2%
Ascensoristas	2%
Mozo de equipaje del interior	2%
Botones (tres o más)	3%
Botones (menos de tres)..	1%

para cada uno.
En aquellas industrias donde por circunstancias especiales no estuviesen cubiertas totalmente las plazas consignadas en la presente Reglamentación del Trabajo para este Departamento de Conserjería, el tanto por ciento que a dichas plazas correspondan, será distribuido entre todos los empleados afectos al mismo, teniendo en cuenta su categoría y capacidad profesional.

Si en la distribución de este remanente surgiera alguna discrepancia,

CATEGORIAS	Lujo	Primera
Jefe de Cocina.....	600	500
Salsero o 2.º Jefe	450	400
Jefe de Partida.....	375	350
Ayudante 1.º	300	275
Ayudante 2.º	250	225
Repostero	375	325
Cafetero.....	250	200
Marmitón (cobre).....	200	200
Ayudante de cafetero.....	150	150
Pinches.....	120	120
Fregadores	120	120
Fregadoras	el 80 por 100 de los fregadores.	
Aprendiz de primer año.....	50	50
Aprendiz de segundo año. ...	90	90
Aprendiz de tercer año.....	120	120

Todo este personal, se entiende, mantenido, corriendo la manutención a cargo del empresario.

Los aprendices tendrán derecho,

el Director del Hotel o Empresario lo pondrá en conocimiento del Delegado Provincial de Trabajo, para que éste acuerde su distribución, previo informe de la Jefatura de la C. N. S.

Personal a sueldo fijo y participación mínima en el porcentaje

Artículo 18. *Cocina.*—Se distinguen dentro de este servicio las siguientes categorías profesionales:

En los establecimientos de lujo y 1.ª categoría, Jefe de Cocina, Salsero o 2.º Jefe, Jefe de Partida, Ayudante 1.º, Ayudante 2.º, Repostero, Cafetero, Marmitón (cobre), Ayudante de Cafetero, Pinches, Fregadores y Aprendices.

En los establecimientos de 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª categoría, Jefe de Cocina, Primer Cocinero, Segundo Cocinero, Tercer Cocinero, Pinche-Ayudante, Fregadores y Fregadoras.

Artículo 19. Las condiciones mínimas de trabajo del personal así clasificado, serán las siguientes:

además, a alojamiento, o a su compensación en metálico, evaluándose en 25 pesetas mensuales.

CATEGORIAS	Establecimientos de 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª categoría			
	2.ª	3.ª	4.ª	5.ª
Jefe de Cocina.....	400	350	300	250
Primer Cocinero.....	350	300	250	200
Segundo Cocinero.....	275	250	175	125
Tercer Cocinero.....	250	225		
Pinche ayudante.....	120	120	90	90
Fregadores	120	120		
Fregadoras	70	60	50	50

La manutención de todo este personal, será, igualmente, de cargo, del empresario.

En los establecimientos de 2.ª y 3.ª categoría en que trabajen dos cocineros, uno de ellos tendrá que ser calificado como Jefe de Cocina, y el otro como primero, segundo o tercer cocinero, a elección del empresario.

Cuando sean tres los cocineros que trabajen en un mismo establecimiento, uno de ellos deberá ser clasificado como Jefe de Cocina, otro como primero o segundo cocinero, a elección del empresario, y el restante, como tercer cocinero.

Cuando sean cuatro o más los cocineros, deberá haber, por lo menos uno de cada una de las categorías profesionales de Jefe de Cocina, primero, segundo y tercer cocinero.

En los establecimientos de 4.ª y 5.ª categoría en que trabajen varios cocineros, uno de ellos deberá ser clasificado, forzosamente, como Jefe de Cocina.

En los establecimientos en que haya un cocinero se equipará éste al Jefe de Cocina.

Cuando haya cocineros con varias cocineras, el 1.º ostentará la categoría de Jefe de Cocina; y las segundas, la categoría de terceros cocineros en establecimientos de segunda y tercera categoría, y de segundos cocineros en los establecimientos de cuarta y quinta categoría.

Para el caso en que haya una sola cocinera, se establece el sueldo mínimo de 125 pesetas, con derecho, además, a alojamiento, o a su compensación en metálico.

Cuando sean varias las cocineras, una de ellas será primera cocinera, y las restantes se clasificarán, en los establecimientos de 2.ª y 3.ª categoría, por las mismas normas que se fijan para el caso en que fuesen dichas plazas ocupadas por personal masculino, y en los establecimientos de 4.ª y 5.ª categoría como segundos cocineros.

Los sueldos del personal femenino

en cada categoría, serán los equivalentes al 70 por 100 de los fijados para el personal masculino.

Cuando el empresario sea cocinero y haga los veces de Jefe de Cocina, la clasificación del resto del personal será la que corresponda con arreglo al número de cocineros y cocineras que trabajan en el establecimiento.

Artículo 20. *Dirección.*—Se distinguen dentro de este departamento las siguientes categorías profesionales:

Jefe de Recepción, Cajera de Comedor, Telefonista, Jefe de Economato, Ayudante-aprendiz de Economato, Bodeguero, Encargada de Lencería, Encargada del Lavadero, Cajeros, Cantables y el calificado como personal auxiliar de oficinas (auxiliares propiamente dichos, escribientes, mecanógrafos, etcétera).

Se incluyen dentro de este grupo, también como dependientes de la Dirección, los porteros de servicio y porteros de coche.

Jefe de Recepción.—Es el encargado de este departamento, y por lo tanto, del personal dependiente del mismo. Deberá poseer idiomas en los establecimientos de lujo y primera categoría. En ausencia del Director, será el encargado de reemplazarlo siempre que esté autorizado para ello, con las atribuciones que el mismo le confiera.

Cajera de comedor.—Tiene como cometido principal la recogida y control de vales, hoja de control, facturas de pasantes y cobro de las mismas. Tendrá obligación, en los casos de salida de viajeros, de comunicar a la Dirección las últimas consumiciones que los mismos hayan efectuado.

Telefonista.—Es la encargada de la centralilla del servicio de teléfonos dentro de hotel. En los casos que por la categoría del establecimiento exista telefonista de noche, será la encargada de las denominadas «llamadas matinales». Deberá poner especial cuidado en las conferencias interurbanas que sostengan los clientes, duración de las mismas, etcétera, reseñándolas en las hojas o libros destinados al efecto.

Jefe de Economato.—Es el encargado de recibir toda clase de mercancías, comprobando los pedidos hechos, que deberán llevar su Visto Bueno, haciendo los asientos en los libros correspondientes.

Cuidará de suministrar a las distintas dependencias, previa entrega de vales, debidamente firmados por los Jefes de departamento, las mercancías o artículos necesarios. En los casos en que por su menor importancia no exista la plaza de Bodeguero, deberá desempeñar, además, los menesteres propios de este cargo.

Ayudante-aprendiz de Economato.—Es aquel que, como auxiliar del Jefe de Economato, realiza cuantos trabajos éste le encomiende específicos del servicio.

Bodeguero.—Donde exista este cargo tendrá las mismas obligaciones que el Jefe de Economato, en relación con su cometido. Cuidará escrupulosamente de la buena disposición de los vinos en la bodega para su mejor conservación.

Encargada de lencería.—Como responsable de este servicio, cuidará muy especialmente de la buena conservación y control de la ropa en general. Tendrá en su poder un inventario de la perteneciente a cada de-

Partamento, firmado por cada uno de los Jefes, con el V.º B.º de la Dirección.

En los banquetes y servicios especiales entregará la necesaria mediante vales y se hará cargo de ella una vez efectuados los respectivos servicios. Hará un periódico recuento de los stobs con los Jefes de cada uno de los departamentos, comunicando a la Dirección cuantas faltas observe.

Encargada de lavadero y plancha.—Es la Jefa del personal de lavanderas y planchadoras de este departamento, debiendo estar en todo momento de acuerdo con la encargada de lencería para el mejor rendimiento de estos servicios. Cuidará con el mayor interés la ropa que le haya sido confiada, y, en especial, la de propiedad particular de los clientes,

no debiendo olvidar, una vez hecha la entrega a éstos, de la que les corresponda, de pasar a la Dirección las oportunas facturas, reseñándolas en el libro destinado al efecto.

Contable.—Es el encargado en los establecimientos, donde exista, de llevar la contabilidad, balance, inventarios, liquidaciones de Hacienda, etcétera.

Cajero.—Es el encargado del cobro de facturas, libro de nómina, pagos al personal y proveedores y demás trabajos relacionados con su cargo, como liquidaciones de porcentaje en los distintos servicios e impuestos que rijan sobre facturas de clientes, etcétera.

Auxiliares de oficina.—Cuyo cometido, como su propio nombre lo indica, no exige definición.

Portero de servicio.—Es el encargo de llevar la hoja de entrada y salida de personal y de cuidar donde exista reloj destinado a este efecto, de la buena organización del servicio. Es también obligación primordial suya la inspección de cuantos paquetes y bultos salgan por la citada puerta, así como también la de prohibir la entrada en el establecimiento a toda persona ajena al mismo.

Portero de coche.—Es el encargado de guardar la puerta principal del establecimiento y especialmente de recibir y despedir a los clientes que utilicen cualquier medio de locomoción.

Artículo 21. Las condiciones mínimas de trabajo del personal así clasificado serán las siguientes:

CATEGORIAS	Lujo	1. ^a	2. ^a	3. ^a	4. ^a	5. ^a
Jefe de Recepción.....	500	450				
Cajera de Comedor.....	125	100	100	90		
Telefonista.....	125	100	100	90		
Jefe de Economato o de Economato y Bodega.....	225	175	150	125		
Ayudante-Aprendiz de Economato o de Economato y Bodega de primer año.....	60	50				
De segundo año.....	80	70				
De tercer año.....	90	80				
Bodeguero.....	225					
Encargada de lencería.....	200					
Encargada de lavadero.....	150					
Encargada de lencería y lavadero.....		175				
Portero de servicio.....	225	200				
Portero de coches.....	150	125				
Contable o cajero.....	450	425	400	375	350	325
Auxiliares de Oficina (personal masculino mayor de edad).....	350	325	300	275	250	250
Auxiliares de Oficina (mayores de 20 años y menores de edad).....	250	225	200	175	150	150
Auxiliares de Oficina (menores de 20 años).....	200	175	175	125	100	100
Auxiliares de Oficina (personal femenino).....	el 70 por 100 de los sueldos asignados al personal masculino, según edades.					

Todo este personal, se entiende, mantenido, corriendo la manutención a cargo del empresario.

El hecho de no haberse incluido todas las categorías profesionales de este grupo en las distintas de establecimientos, no es óbice para que las empresas puedan utilizar los servicios de las mismas, no obstante hallarse clasificado su propio establecimiento en categoría o grupo en el que se dé el citado supuesto, en cuyo caso regirán para las indicadas categorías profesionales los salarios mínimos y demás condiciones de

trabajo que se fijan en la presente Reglamentación para aquel grupo o categoría de establecimiento superior más próxima a la correspondiente del establecimiento en cuestión.

Artículo 22. **Varios.**—Se incluirán dentro de este grupo las costureras, planchadoras, lavanderas y limpiadoras, así como el trabajo de las tituladas interinas. Este personal se entenderá contratado al seco; pero en el caso de serlo con derecho a alimentación, excepcionalmente se evaluará ésta a los efectos de la oportuna deducción que deba hecer-

se en el sueldo, en 60 pesetas mensuales, como máximo.

Se incluyen, igualmente, dentro de este mismo grupo, los mecánicos y calefactores, así como los ayudantes de unos y otros, quienes, por el contrario, además del sueldo que se les asigna en el presente Reglamento, tendrán derecho a ser mantenidos por la Empresa.

Artículo 23. Las condiciones mínimas de trabajo del personal así clasificado, serán las siguientes:

CATEGORIAS	Lujo	1. ^a	2. ^a	3. ^a	4. ^a	5. ^a
Mecánicos y calefactores.....	225	200	175			
Ayudantes de ídem.....	175	150				
Costureras y planchadoras.....	5,50	5,50	5,25	5,00	5,00	5,00 diarias
Lavanderas y limpiadoras.....	5,00	5,00	4,75	4,50	4,50	4,50
Interinas.....	0,90	0,90	0,80	0,75	0,75	0,75 hora.

Reparto de la parte del porcentaje correspondiente al personal contratado a sueldo fijo

Artículo 24. Al objeto de repartir equitativamente entre el personal contratado a sueldo fijo, la parte del porcentaje del 2 por 100 que al mismo corresponda según preceptúa el artículo 7.º de la presente Reglamentación, se incluirán cada una de las distintas categorías profesionales enunciadas en uno de los dos grupos siguientes:

Cocina.—Que comprenderá todo el personal de cocina, así como el escialmente adscrito a los servicios de economato y bodega.

Recepción y varios.—En el que de-

berá incluirse el resto del personal contratado igualmente a sueldo fijo.

Las costureras, lavanderas y planchadoras entrarán a formar parte de este último grupo en el caso que el importe de los servicios de lavado y planchado sea recargado al cliente con el 10 o el 7º, según proceda conforme a lo que se dispone en el artículo 5.º El total recaudado por porcentaje que corresponda al citado 2º se repartirá entre estos grupos en la siguiente proporción:

Cocina: 60 0/0.—Recepción y varios: 40 0/0

Artículo 25. Entre las distintas categorías profesionales incluidas en uno u otro grupo de «cocina» y

«recepción y varios», se repartirá el importe de lo que a cada uno de ellos corresponda, por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

Cocina	Puntos
Jefe de Cocina.....	5
Salsero o 2.º Jefe.....	4
Jefe de Partida.....	3 1/2
Primer cocinero.....	3 1/2
Ayudante primero.....	2
Segundo cocinero.....	2
Ayudante segundo.....	1 1/2
Tercer cocinero.....	1 1/2
Repostero.....	4
Cafetero.....	3
Mármítón (cobre).....	1
Ayudante de cafetero.....	1

	Puntos
Pinches.....	1
Fregadores.....	1
Fregadoras.....	1
Aprendices.....	1
Jefe de economato o de economato y bodega.....	3 1/2
Aprendiz de economato o de economato y bodega.....	1
Bodeguero.....	3 1/2

Recepción y varios

Jefe de Recepción.....	4
Contable.....	3
Cajero.....	3
Cajera de comedor.....	2
Auxiliares de Oficina.....	2
Telefonistas.....	2
Encargada de piso.....	4
Encargada de lencería.....	3
Encargada de lavadero.....	3
Encargada de lencería y lavadero.....	3
Costureras, lavanderas y planchadoras.....	1 1/2
Portero de servicio.....	2
Portero de coches.....	1
Mecánicos y calefactores.....	1
Ayudantes de ídem.....	1/2

Servicios extraordinarios.—De temporada.—Corre- turnos

Artículo 26. Se entenderá por servicio extraordinario el realizado con tal carácter por personal de cualquiera de las categorías profesionales citadas ajeno al establecimiento.

Regirán para este personal extra, los siguientes salarios mínimos:

CATEGORIAS	1. ^a	2. ^a	3. ^a	4. ^a	5. ^a
Lujo por uno o los 2 servicios del día	25-40	20-35	20-35	17-50-30	17-50-30
Jefe de Comedor.....	20-35	17-50-30	17-50-30	15-25	15-25
Camarero.....	15-25	12-50-20	12-50-20	10-17-50	10-17-50
Ayudante.....					

B A N Q U E T E S

CATEGORIAS

Jefe de Comedor

Camarero

Ayudante

Lunchs, Cocktails, Bailes y Theas Bailes

Sin distinción de categoría de establecimiento:

	Pesetas
Jefe de Comedor.....	20
Camareros.....	15
Ayudante.....	12,50

En uno y otro caso percibirá el personal femenino el 70 por 100 de los sueldos asignados al masculino.

Los sueldos de los camareros extras se abonarán el 50 por 100 por el empresario y el otro 50 por 100 del tronco del comedor. El montaje y desmontaje de las mesas en los citados servicios extras correrá a cargo de toda la brigada.

Personal extra de cocina

Regirán para este personal los mínimos de las tarifas recargados en el 50 o 75 por 100, según se trate de uno o los dos servicios extras del día.

La mujeres percibirán el 70 por 100 de los sueldos correspondientes al personal masculino.

En todo caso, los citados servicios extras llevan anejo el derecho a manutención y al alojamiento cuando corresponda, según las respectivas categorías profesionales.

Si se prestaran fuera de la población de residencia del empleado, el empresario satisfará sin distinción de categorías la manutención, el alojamiento y los gastos de viaje desde la salida hasta el retorno de aquél al lugar de su residencia.

Artículo 27. *Servicio de temporada.*—Para el personal de temporada en establecimientos abiertos durante todo el año, regirá el sistema de libre estipulación sobre los mínimos fijados para el personal fijo. Este último, en los establecimientos abiertos igualmente todo el año, tendrá derecho a que se respete en toda su integridad la costumbre local o regional de aumentar los salarios en determinadas épocas del año, y en la proporción que tradicionalmente venga haciéndose por bases, acuerdos o costumbres, que en este caso tendrán fuerza de obligar.

En los balnearios y demás establecimientos hoteleros que solamente se abran al público en determinadas épocas del año, regirán los salarios mínimos establecidos en las preinsertas tarifas para la categoría en que aparezca clasificado el respectivo establecimiento, aumentado en cuanto concierne al personal de cocina en un 75 por 100, y en un 20 por 100 para el resto del personal.

Artículo 28. *Corre turnos.*—Se entienden como tales, los encargados de sustituir con carácter regular a uno o más empleados de plaza fija.

Regirán para los sustitutos las mismas condiciones que correspondan al sustituido, tanto en sueldo como en su participación en el tanto por ciento.

Aumentos y reducciones

Artículo 29. Los Delegados de Trabajo, teniendo en cuenta los factores b), c) y d) enunciados, en el artículo 3.º, podrán proponer al Servicio Nacional de Jurisdicción y Armonía del Trabajo el aumento hasta un 20 por 100 y la reducción hasta un 10 por 100 de las preinsertas tarifas, para las capitales de provincia o ciudades de más de 25.000 habitantes.

La reducción podrá llegar a ser del

20 por 100 en poblaciones cuyo número de habitantes no exceda del citado límite.

En uno y otro supuesto, tratándose de territorios o ciudades distintos de una misma provincia, la reducción o el aumento en los casos que proceda, podrá ser diferente, correspondiendo igualmente a los Delegados de Trabajo proponer el aumento o la reducción que en cada caso deba hacerse, dentro siempre de los indicados límites.

La reducción o aumento podrá ser también diferente para cada una de las categorías profesionales.

A las citadas propuestas motivadas deberá preceder en todo caso informe de la Jefatura de la C. N. S.

Sueldo regulador

Artículo 30. A los efectos de determinación del sueldo regulador, para los casos de accidentes de trabajo, despidos, etc., se tendrán en cuenta los sueldos garantizados o fijos, según se trate de personal contratado en una u otra forma, aumentados con lo que suponga la manutención y el alojamiento en los casos que estas prestaciones sean obligación también del empresario y que se evalúan en 100 y 25 pesetas, respectivamente.

Grupo primero.—Subgrupo b).—Restaurantes y similares

Artículo 31. Los establecimientos comprendidos en este subgrupo se clasificarán teniendo en cuenta los factores a), b) y c) enunciados en el artículo 4.º de la presente Reglamentación, así como los precios que tenga establecidos para el público en sus menús, a precio fijo o a la carta, en restaurantes de lujo, primera, segunda, tercera, cuarta y quinta categoría.

Dentro de esta última se incluyen las tituladas casas de comidas modestas.

A los efectos de la presente Reglamentación, las categorías de establecimientos citadas, se equiparán a las establecidas en el subgrupo anterior a) referente a hoteles, fondas, pensiones y similares, en la siguiente forma:

Restaurantes de lujo, igual a establecimientos de lujo del subgrupo a).

Restaurantes de 1.ª categoría, igual a establecimientos de 1.ª categoría del subgrupo a).

Restaurantes de 2.ª categoría, igual a establecimientos de 2.ª categoría del subgrupo a).

Restaurantes de 3.ª categoría, igual a establecimientos de 3.ª categoría del subgrupo a).

Restaurantes de 4.ª categoría, igual a establecimientos de 4.ª categoría del subgrupo a).

Restaurantes de 5.ª categoría, igual a establecimientos de 5.ª categoría del subgrupo a).

Los sueldos mínimos, así como los garantizados, condiciones de trabajo, participaciones en el porcentaje y categorías del personal de camarería, cocina, etc., en esta clase de establecimientos, serán idénticos a los fijados en el subgrupo a) para el mismo personal, teniendo en cuenta la citada equiparación, rigiendo por lo demás, en cuanto sea aplicable, lo dispuesto en el citado subgrupo a).

(Concluirá)

GOBIERNO CIVIL

CIRCULAR NÚM. 67

No habiendo hecho efectiva los Alcaldes y Secretarios municipales de los Ayuntamientos que al final se relacionan, la multa personal de *veinticinco* pesetas que a cada uno le fué impuesta por mi Autoridad en providencia de 4 de Marzo último, publicada en el BOLETIN OFICIAL de la provincia núm. 28, por no haber remitido a su debido tiempo a la Sección Provincial de Administración Local, el estado comprensivo de la Existencia en la Caja Municipal en 31 de Diciembre de 1938; Créditos pendientes de cobro; Obligaciones pendientes de pago por todos conceptos y la copia certificada de la relación de Acreedores al Municipio en igual fecha, les prevengo que de no abonar los interesados la mencionada multa en el plazo de cinco días, a partir de la publicación de la presente en el BOLETIN OFICIAL, se pasará al Juzgado correspondiente para su exacción por la vía de apremio.

Asimismo, requiero por última vez a los Alcaldes y Secretarios de los Ayuntamientos que también se detallan y que aún no han remitido a dicha Sección los datos referidos, a que lo efectúen dentro del plazo de cinco días, contados desde el siguiente al en que aparezca ésta inserta en el BOLETIN OFICIAL, en evitación de nuevas sanciones, así como del envío de un Comisionado que practique a cargo de los mismos, el servicio reiteradamente reclamado.

Palencia 24 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.

El Gobernador civil,
Fernando Martí

Ayuntamientos cuyos Alcaldes y Secretarios no han abonado la multa a que alude la Circular anterior

Aguilar de Campóo, Alar del Rey, Baños de Cerrato, Boadilla de Rioseco, Buenavista del Valdavia, Calzadilla de la Cueva, Cardenosa de Volpejera, Cenera de Zalima, Cisneros, Fresno del Río, Fuentes de Nava, Fuentes de Valdepero, Guardo, Hornillos de Cerrato, Ledigos, Moratinos, Población de Arroyo, Pozuelos del Rey, Puebla de Valdavia, Revilla de Collazos, San Llorente de la Vega, San Mamés de Campos, Santa Cruz de Boedo, Santibáñez de Ecla, Triollo, Veilla de Guardo y Villodrigo.

Ayuntamientos que aún no han remitido a la Sección Provincial de Administración Local, los datos referidos en la preinserta Circular

Aguilar de Campóo, Alar del Rey, Baños de Cerrato, Barruelo de Santullán, Báscones de Ojeda, Boadilla de Rioseco, Buenavista de Valdavia, Calzadilla de la Cueva, Castrejón de la Peña, Cenera de Zalima, Cisneros, Dehesa de Romanos, Fuentes de Valdepero, Hornillos de Cerrato, Ledigos, Moratinos, Olea de Boedo, Población de Arroyo, Puebla de Valdavia, Revilla de Collazos, San Cebrían de Mudá, Santibáñez de Ecla y Triollo.

CIRCULAR NÚM. 68

Según me comunica el Alcalde de Alba de los Cardaños, se le ha presentado el vecino Macario Reguera Rodrigo, manifestando que el día 17 del actual se le apareció un caballo con las señas siguientes: pelo castaño oscuro, hierro en el anca dere-

cha H. O., patilizado de la mano izquierda, careto, herrado de pies y manos,alzada la marca.

Lo que se hace público en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, en cumplimiento de lo que determina el artículo 8.º del Reglamento de 24 de Abril de 1905, dictado para el régimen de reses mostrencas.

Palencia 26 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.

El Gobernador civil,
Fernando Martí

CIRCULAR NÚM. 69

Me comunica el Alcalde de Cozuelos de Ojeda que se ha presentado ante su autoridad el vecino Feliciano Gutiérrez, manifestando tener depositado en su poder un carnero que se hallaba extraviado.

Lo que se hace público en el BOLETIN OFICIAL, en cumplimiento de lo que determina el art. 8.º del Reglamento de 24 de Abril de 1905, dictado para el régimen de reses mostrencas.

Palencia 27 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.

El Gobernador civil,
Fernando Martí Alvaro

Gobierno Militar de Palencia

En relación con las instrucciones dictadas por el Estado Mayor del Cuartel General de S. E. el Generalísimo, e insertas en el BOLETIN OFICIAL de la provincia número 58, de fecha 15 Mayo del corriente año de la Victoria, y para conocimiento y cumplimiento de las Autoridades Locales y Comandancias y Puestos de la Guardia Civil y 4.ª Sección de Justicia del E. M. de este Gobierno Militar, se publica lo siguiente:

S. E. el Generalísimo en telegrama postal dirigido al Coronel Inspector de Campos de Concentración dice resolviendo consulta sobre clasificación de los individuos que se presentan ante las Autoridades Locales lo que sigue:

«En virtud de cuanto se dispone se servirá a V. S. dar las órdenes oportunas para el cumplimiento de la regla 5.ª de las instrucciones dictadas por la Asesoría Jurídica a Su Excelencia el Generalísimo de 6 de Abril último y cuya copia remití a V. S. en 2 del actual, debiendo enviar a esta Región (2.ª Sección de E. M.) el duplicado de la ficha a los efectos del artículo 7.º de las citadas normas».

En su consecuencia por las citadas Autoridades se tendrán presentes las instrucciones en la parte que les afecta, procediendo a clasificar a las personas a que se refieren las mismas y enviar el duplicado de las fichas que se redacten a la Autoridad Militar de la Región a efectos de clasificación (artículo 7.º).

Palencia 26 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Coronel Gobernador Militar, Miguel Rivas de Pina.

Servicio Nacional Agronómico

De acuerdo con lo dispuesto por la Jefatura del Servicio Nacional de Agricultura sobre el precio que ha de venderse el cloruro de potasa y el sulfato de potasa para la próxima campaña, es como se detalla a continuación:

Para puertos del Norte y Levante sobre wagón, 33 pesetas.

Para puertos del Sur (Huelva, Cádiz, Sevilla, Málaga, Motril y Almería, 34'20 pesetas.

Sulfato de potasa

Para puertos del Norte y Levante sobre wagón, 42 pesetas.

Para puertos del Sur (Huelva, Cádiz, Sevilla, Málaga, Motril y Almería, 43'20 pesetas.

A los precios anteriores hay que agregar los siguientes:

Descargue, acarreo a almacén y apilado, etc., 0'50 pesetas.

Gastos y beneficios del mayorista, 1'50 pesetas.

Gastos del revendedor minorista, 0'50 pesetas.

Portes, los que devengue el Ferrocarril desde origen a destino.

En las localidades que no exista estación de F. C. se aumentarán los precios indicados en el importe de acarreo desde la estación más próxima al almacén.

Bonificaciones, serán las habituales según consumo y saquerío.

Lo que se hace público para general conocimiento y su más exacto cumplimiento, dando cuenta a esta Jefatura de las infracciones que se cometan.

Palencia 24 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Ingeniero Jefe, Rafael Herrera Calvet.

Inspección Regional de Seguros Sociales Obligatorios en Valladolid-Palencia

En la Nueva España que tanta sangre ha costado formar, no caben subterfugios ni habilidades con que dejar incumplidas aquellas obligaciones que las Leyes imponen. Es deseo del Caudillo y su voluntad debe ser obedecida por todos los buenos españoles que las disposiciones vigentes se cumplan y en especial aquéllas, que como las de los Seguros Sociales tienden a mejorar las condiciones de vida de la clase trabajadora. Las Autoridades municipales, por imperativo del art. 114 de la Ley Municipal están obligadas a prestar los máximos auxilios a la Inspección de Seguros Sociales Obligatorios, y como según me comunica el Sr. Inspector Regional, dichos auxilios han sido negados por los señores Alcaldes de los pueblos que a continuación se citan, se hace preciso que en un plazo de quince días y en evitación de las medidas de rigor que estoy decidido a usar, se cumplimente en todas sus partes el servicio solicitado en Oficio-Circular de 2 de Enero de 1939, dirigido por dicho Sr. Inspector a todos y a cada uno de los distintos Alcaldes de la provincia.

Palencia 11 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.

Relación que se cita

Alar del Rey, Alba de Cerrato, Alba de los Cardaños, Ampudia, Antigüedad, Arbejal, Arenillas de San

Pelayo, Autillo de Campos, Barruelo de Santullán, Becerril de Campos, Buenavista de Valdavia, Bustillo de la Vega, Cardenosa de Volpejera, Castrejón de la Peña, Castillo de Don Juan, Celada de Robledo, Cenera de Zamora, Cervera de Pisuerga, Cisneros, Cobos de Cerrato, Congosto de Valdavia, Dehesa de Monrejo, Dehesa de Romanos, Dueñas, Frechilla, Guardo, Hornillos de Cerrato, Ledigos, Magaz, Mantinos, Membrillar, Mudá, Nestar, Nogal de las Huertas, Olmos de Ojeda, Palacios del Alcor, Palenzuela, Pedraza de Campos, Pino del Río, Población de Arroyo, Polentinos, Pomar de Valdivia, Pozuelos del Rey, La Puebla de Valdavia, Renedo de la Vega, Renedo de Valdavia, Revilla de Collazos, Ribas de Campos, Saldaña, Salinas de Pisuerga, San Cebrían de Mudá, San Mamés de Campos, Santa Cruz de Boedo, Torquemada, Vega de Bur, Vañes, Vega de D.^a Olimpa, Velilla de Guardo, Villahán, Villalba de Guardo, Villalcón, Villaluenga de la Vega, Villalumbroso, Villanueva de Abajo, Villanueva de Henares, Villanueva del Rebollar y Villerías.

Núm. 129

Delegación de Hacienda de la provincia de Palencia

Circular sobre la distribución y venta del papel de fumar

Habiéndose dispuesto por Orden Presidencial de fecha 12 de Noviembre de 1937 que el papel de fumar ha de venderse exclusivamente por cuenta de la Compañía Arrendataria a través de sus expendedorías de Tabacos, esta Delegación de Hacienda, velando por el más exacto cumplimiento de lo dispuesto en la citada disposición y en evitación de los perjuicios y sanciones a que se harán acreedores, tanto los que se dediquen a la venta clandestina del mismo como a los que de esta forma lo adquiriesen, hace público, para conocimiento general, que la venta de papel de fumar por otros establecimientos o personas ajenas a la Compañía Arrendataria de Tabacos, se considerará fraudulenta y, por tanto, será perseguida y castigada como tal, habiéndose cursado las ordenes oportunas para que por los agentes encargados de la Inspección de Tributos y Cuerpo de Carabineros se ejerza la más estrecha vigilancia procediéndose a la aprehensión de las existencias que se hallaren.

Lo que se publica en este periódico oficial para general conocimiento y a fin de que por los Ayuntamientos de esta provincia se dé la mayor publicidad a lo dispuesto en la misma.

Palencia 23 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Delegado de Hacienda, Alejandro Font y de Mendoza.

Delegación de Industria de la provincia de Palencia

Vista la instancia presentada por el Director-Gerente de la Federación Católica Agraria, por la que solicita la ampliación de su industria de Imprenta sita en la calle Mayor de esta Capital.

Resultando: Que tal petición se fundamenta en la necesidad de atender a la composición normal de el periódico *El Día de Palencia* propiedad de esta entidad.

Considerando: Que la ampliación es necesaria para cubrir las necesidades de dicho periódico,

Esta Delegación de Industria, ha tenido a bien autorizar a la Federación Católica Agraria la instalación de dos linotipias modelo número 5 de un solo teclado con crisol y motor eléctrico.

Esta industria ha de ser de carácter local, sujetándose a las siguientes condiciones:

1.^a Esta autorización sólo será válida a nombre de Federación Católica Agraria.

2.^a El plazo de puesta en marcha será de un mes, a partir de la concesión.

3.^a La Federación Católica Agraria queda obligada a comunicar a esta Delegación la fecha de puesta en marcha para la expedición del acta acreditativa del cumplimiento de la concesión y autorización de puesta en marcha.

Palencia 25 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Ingeniero Jefe, M. Prieto Peláez.

Sección Administrativa de Primera Enseñanza de Palencia

ANUNCIO

Con esta fecha se expiden los siguientes nombramientos de Maestros interinos: don Juan Diez Pérez, aspirante admitido en el día de hoy, de conformidad con el acuerdo adoptado por la Comisión en sesión de 15 del actual, para la Escuela nacional de niños de Espinosa de Cerrato.

Doña María Corada Redondo, número 126 de la lista correspondiente, para la Escuela mixta de Loma de Castrejón.

Lo que se publica en cumplimiento de lo que dispone la Orden de 20 de Agosto de 1938.

Palencia 24 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Jefe accidental de la Sección, Angel Malo.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA

Núm. 126

Baltanás

EDICTO

Don Julián Diago Calvo, Juez de instrucción accidental de Baltanás y su partido.

Por el presente hago saber: Que en este Juzgado, se sigue sumario número 8 del año actual sobre muerte, en virtud de haber aparecido el 25 de Abril último en el río Pisuerga y término municipal de Tariego de Cerrato, el cadáver de un hombre desconocido, de 40 a 45 años de edad, de constitución fuerte, estatura regular, vestía chaqueta de color oscuro a rayas de tela, gabardina, jersey o chaleco de punto de color canela, camisa azul, camiseta de verano, cinto de cuero, pantalón de pana rayado de color oscuro, faja azul y zapatos de cuero abrochados con correas, cuya defunción según dictámen facultativo, ocurriría diez o doce días antes.

Y habiéndose practicado las actuaciones pertinentes a los fines sumariales, sin haberse podido identificar el cadáver, ni adquirir noticias de su vecindad; por este edicto se ofrece el procedimiento del artículo ciento nueve de la Ley de Enjuiciamiento Criminal a quien correspondiera.

Dado en Baltanás a 22 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—Julián Diago.—El Secretario judicial, José M.^a Vigil.

ADMINISTRACION MUNICIPAL

Villota del Páramo

Subasta de árboles

Desiertas por falta de licitadores las dos primeras subastas, celebradas al efecto, por el presente se anuncia una tercera que tendrá lugar en esta casa Consistorial el día 9 del próximo mes de Junio, a las diez de la mañana.

La subasta será de cincuenta árboles de roble del monte «Valdecastro», de la pertenencia del pueblo de Acera de la Vega, de este Municipio, bajo el tipo de tasación de quinientas pesetas.

Los pliegos de condiciones económicas y facultativas que han de regir en la misma, se hallan a disposición del público en la Secretaría municipal.

Villota del Páramo 24 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Alcalde, Canuto González.

Osornillo

Se anuncia a concurso con carácter interino el cargo de Recaudador y Agente ejecutivo del repartimiento de Utilidades de este Municipio correspondiente al ejercicio económico corriente con sujeción a las bases establecidas por el Ayuntamiento.

Las instancias se presentarán debidamente reintegradas, en la Secretaría de este Ayuntamiento y dirigida al señor Alcalde dentro del plazo de ocho días, a partir del siguiente en que aparezca este anuncio en el BOLETIN OFICIAL de la provincia.

Osornillo 23 de Mayo de 1939. Año de la Victoria.—El Alcalde, Francisco González.

La recaudación voluntaria del Repartimiento de utilidades, correspondientes al año 1939 y trimestre que a continuación se expresan, tendrá lugar en los Ayuntamientos que se relacionan en los días y horas siguientes:

Frómista.—Segundo trimestre, los días 1.^o al 10 de Junio próximo y horas de las nueve a las trece y de las quince a las dieciocho, en la Oficina de Recaudación, casa número 22, de la calle del Magistral Aguado.

Y para que llegue a conocimiento de los contribuyentes vecinos y forasteros, se hace público para que satisfagan sus cuotas sin el recargo que para los morosos determina la vigente Instrucción de apremios.

Formado por las respectivas Juntas de los términos municipales que a continuación se relacionan el Repartimiento para la extinción de plagas del campo, que ha de regir durante el ejercicio de 1939, se halla de manifiesto al público en la Secretaría del Ayuntamiento, por término de ocho días, con el fin de que los contribuyentes en él comprendidos puedan formular las reclamaciones que estimen convenientes en contra de dicho documento, pasado el cual no será atendida ninguna por justa y legal que fuere.

Ayuntamientos que se citan

Villasila de Valdavia.

Valdespina.