

M E R C A M U R C I A S.A.

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL MATADERO

Y MERCADO DE CARNES

Diciembre 81

I N D I C E

	Página	Artículos
INTRODUCCION	1	
CAPITULO PRELIMINAR		
Ambito de Aplicación.....	2	1 ^a /3 ^a
CAPITULO I - Organización.		
Sección 1 ^a - De la Dirección Técnica de Producción del Matadero y Mercado de Carnes.....	3	4 ^a /5 ^a
Sección 2 ^a - De la Organización interna	5	6 ^a /7 ^a
Sección 3 ^a - Del personal	6	8 ^a
Sección 4 ^a - Del Comité de Asesoramiento Social.....	6	9 ^a
Sección 5 ^a - De los Servicios Generales	6	10 ^a /11 ^a
Sección 6 ^a - De los usuarios	7	12 ^a /23 ^a
CAPITULO II - Funcionamiento.		
Sección 1 ^a - Calendario y horarios..	12	24 ^a
Sección 2 ^a - De la entrada, estancia y salida del Matadero y -- Mercado de carnes.		
1.- personal	13	25 ^a /26 ^a
2.- Vehículos	14	27 ^a /29 ^a
Sección 3 ^a - De la prestación de - servicios	15	30 ^a /47 ^a
CAPITULO III - Tarifas	29	48 ^a
CAPITULO IV - Faltas y Sanciones.....	30	49 ^a /58 ^a
DISPOSICION ADICIONAL	37	---

I N T R O D U C C I O N

Con este Reglamento de Funcionamiento, el Matadero y Mercado de Carnes que debería ser gestionado por el criterio de mejor servicio público y equilibrio económico de su explotación de la Empresa Mixta "Mercados Centrales de Abastecimiento de Murcia S.A." (MERCAMURCIA), pretende:

- a) Incidir de la manera más positiva en el proceso de comercialización de la carne, de tal forma que su actuación signifique/ un mayor acortamiento de circuitos, mediante la mayor incorporación de los ganaderos y de sus organizaciones.
- b) Un fomento de la libre competencia entre todos los usuarios - de sus instalaciones, posibilitando además, el acceso al complejo cárnico, de nuevas estructuras comerciales, en su doble/ aspecto de reses en vivo y de carnes.
- c) Una máxima transparencia del mercado con la intensificación y mejora del sistema de intercambio de información comercial, y
- d) Una garantía en materia de salubridad e higiene.

Todo ello, con objeto de que las nuevas instalaciones y servicios, tiendan a un mejor y más sano abastecimiento, con los menores costes posibles a los intereses de la comunidad a que van destinados y a los consumidores en general, de conformidad con lo establecido en las leyes y directrices generales del país sobre Comercio Interior, hoy especialmente plasmadas en el Real Decreto de 26 de Julio 1.882/1.978, sobre canales de comercialización de productos agropecuarios y pesqueros para la alimentación, y en las que en el futuro puedan publicarse, estándose a sus disposiciones en los ámbitos de su competencia, sin perjuicio de las materias propias de la competencia del Ayuntamiento de Murcia en el ámbito de su actuación.

Las prestaciones del servicio se atemperarán a lo dispuesto en la Legislación vigente en especial en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de mataderos y salas de despiece, centros de contratación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos, aprobada por el Real Decreto 3.263/1.979 de 25 de Noviembre, así como en las restantes disposiciones generales vigentes.

CAPITULO PRELIMINAR

Ambito de Aplicación.

Artículo 1º.- Las presentes normas determinan la organización y funcionamiento del Matadero y Mercado de Carnes de la Unidad Alimentaria de MERCAMURCIA, así como de sus instalaciones complementarias y serán de obligado cumplimiento para todas aquellas personas y entidades legal y formalmente aurtorizadas para su uso.

Artículo 2º.- El presente Reglamento podrá ser desarrollado con/ normas particulares para algunos servicios y materias específicas por la Empresa Gestora.

Artículo 3º.- (1)- La organización y funcionamiento del Matadero y Mercado de Carnes de la Unidad Alimentaria de MERCAMURCIA, corresponde a la Empresa Mixta, encargada de la gestión de este -- servicio a través de sus órganos rectores.

(2)- En el ámbito de actuación que corresponde a - la Empresa Mixta, la Dirección de la misma podrá adoptar, con carácter transitorio, las medidas necesarias para un mejor funcionamiento del Matadero y Mercado de Carnes, dando cuenta inmediata a los correspondientes órganos de gobierno de la Sociedad.

Organización.

S e c c i ó n P r i m e r a

De la Dirección Técnica de Producción del Matadero y Mercado de Carnes.

Artículo 4º.- Al frente del Matadero y Mercado de Carnes y subordinado al Director-Gerente de la Empresa Mixta actuará un Director de Matadero, que tendrá encomendadas las siguientes funciones:

- a) Dirigir funcionalmente el personal a sus órdenes.
 - b) Vigilar la actividad que se realiza en el Matadero y Mercado/ de Carnes, a fin de que discorra por los cauces legales establecidos, dando cuenta a la superioridad de toda anomalía -- que observase.
 - c) Velar por el buen orden y disciplina en el Matadero y Mercado de Carnes, así como de la adecuada limpieza de sus instalaciones.
 - d) Atender las quejas y reclamaciones de los usuarios y transmitir las en su caso a la superioridad.
 - e) Controlar el buen funcionamiento y producción de las distintas cadenas de sacrificio y faenado, señalando los horarios/ de trabajo de las mismas de acuerdo con las exigencias del -- ganado a sacrificar por día y especie, así como los sacrificios de urgencia y sanitarios que se determinen.
- Asímismo, dirigirá e inspeccionará las operaciones y procesos técnicos encaminados a la prestación de los restantes servicios de Matadero y Mercado de Carnes, descritos en el artículo 6º.
- f) Remitir a la Gerencia de la Empresa Mixta, la documentación/ administrativa y contable de la Empresa, la elaboración de estadísticas y la difusión de información.

Asímismo a través de la Gerencia, cumplimentar y remitir al -- Municipio, Autoridades Sanitarias Provinciales y demás Organismos competentes, la documentación pertinente en relación -- con la actividad que se desarrolle en el Matadero y Mercado/ de Carnes.

- g) Notificar a los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes las comunicaciones de la superioridad que les afecten y mantener/ a ésta continuamente enterada, mediante la revisión periódica de los oportunos partes, en cuanto de alguna relevancia ocurra allí.
- h) Velar por la conservación, entretenimiento y constante mantenimiento higiénico-sanitario de los distintos locales, dependencias, instalaciones y aparatos mecánicos para el normal funcionamiento del complejo cárnico.
- i) Facilitará al máximo la inspección higiénico-sanitaria, no sólo la de los ganados, carnes y despojos, sino también, la referida al personal, operaciones, dependencias, utensilios y, en general, la de todo el Matadero y Mercado de Carnes.
A tales efectos, pondrá a disposición de los Veterinarios encargados de la Inspección Sanitaria y demás personal legítimo para llevarla a cabo, los instrumentos y dependencias necesarios y les prestará toda la ayuda que precisen.
- j) Informar a la superioridad del funcionamiento del Matadero y Mercado de Carnes y proponer toda clase de medidas para su mejora.
- k) Resolver las cuestiones incidentales y las urgentes, dando cuenta inmediatamente a la superioridad de las medidas adoptadas, y comunicar sin dilación a los órganos superiores las situaciones que requieran la intervención o decisión de éstos.
- l) Elevar a la Gerencia propuestas de sanciones del personal y usuarios del Matadero y Mercado de Carnes.
- ll) Cuantas otras resulten en este Reglamento o le fueran encomendadas por la Gerencia.

Artículo 5º..- El Director del Matadero podrá ser auxiliado por una persona técnica que tendrá las siguientes funciones:

- a) Sustituir al Director de Matadero en caso de vacante, ausencia o enfermedad.
- b) Colaborar estrechamente con éste en aquellos cometidos que hacen especial referencia a la Dirección y Vigilancia de los procesos de producción y prestación de los servicios del Matadero y Mercado de Carnes, que se describen en el artículo 6º, y en general a cuantas materias de orden técnico se susciten/ y le sean encomendadas por la Dirección.

S e c c i ó n S e g u n d a .

De la organización interna.

Artículo 6º.-

- 1.- Las operaciones técnicas efectuadas en el Matadero, estarán encaminadas a la prestación de los siguientes servicios:
 - 1.- Recepción y clasificación.
 - 2.- Estabulación de reses.
 - 3.- Fondo de compensación de decomisos.
 - 4.- Servicio de Factage.
 - 5.- Sacrificio y faenado de reses.
 - 6.- Oreo refrigerado de carnes.
 - 7.- Elaboración de despojos comestibles.
 - 8.- Elaboración de despojos industriales.
 - 9.- Sala de Ventas.
 - 10.- Servicio de despiece.
 - 11.- Distribución y transporte de carnes.
 - 12.- Congelación de carnes.
 - 13.- Conservación frigorífica de carnes y despojos.
 - 14.- Inspección Sanitaria.
 - 15.- Lazareto.
 - 16.- Matadero Sanitario.
 - 17.- Aprovechamiento o destrucción de carnes y despojos decomisados y subproductos.
 - 18.- Cuantos la Gerencia de la Empresa Mixta, a propuesta de la Dirección, estime deban prestarse en orden a mejorar el abastecimiento y comercialización de las carnes y el aprovechamiento integral de la res.
 - 19.- Además se prestarán los servicios veterinarios que en materia higiénico-sanitaria, exijan las normas legales o establezcan las autoridades sanitarias competentes.

Artículo 7º.- Las funciones administrativas estarán encaminadas estrictamente a la ordenación y control de la actividad desarrollada en el Matadero y Mercado de Carnes, quedando a cargo de la Administración General dependiente de la Gerencia, los servicios de Información, Contabilidad y Estadística.

S e c c i ó n T e r c e r a

Del Personal.

Artículo 8º.- (1) El Director de Matadero, tendrá a sus órdenes inmediatas el personal que las necesidades exijan para la prestación de los servicios que le están encomendados.

(2).- La ordenación administrativa de éste personal y la regulación de su actividad laboral, lo determinará la Empresa Mixta mediante disposiciones complementarias a este Reglamento, de acuerdo con la vigente Legislación Laboral.

S e c c i ó n C u a r t a

Del Comité de Asesoramiento Social.

Artículo 9º.- En la Unidad Alimentaria de MERCAMURCIA funcionará un Comité de Asesoramiento Social como cauce de consulta y participación cualificada de los usuarios en las actividades que se desarrollen en la misma.

Este Comité vendrá regulado por un Reglamento específico aprobado por los organismos rectores de la Sociedad.

S e c c i ó n Q u i n t a

De los Servicios Generales.

Artículo 10º.- Los servicios de policía e incendios, estarán organizados y funcionarán en los términos que fije el Excmo. Ayuntamiento de Murcia.

Artículo 11^o.- El Servicio de Limpieza estará a cargo de la Empresa Mixta, que dictará las disposiciones que considere necesarias para su realización.

S e c c i ó n S e x t a

De los usuarios.

Artículo 12^o.- Podrán beneficiarse de los servicios que preste el Matadero y Mercado de Carnes, con sujeción a las normas establecidas en éste Reglamento, las personas naturales o jurídicas que se describen en los artículos siguientes:

Artículo 13^o.- Ganaderos.

1.- El ganadero podrá actuar personalmente o agrupado en Cooperativas Agrarias y demás asociaciones de productores, para la venta de las carnes y despojos obtenidos del sacrificio de ganado de su producción.

El Ganadero podrá actuar también a través del Servicio de Factage de la Empresa Mixta que se encargará de la recepción, contratación y liquidación de las ventas de las reses consignadas a éste servicio, con sujeción a las normas establecidas en el artículo 33^o.

2.- El ganadero estará obligado a facilitar a la Empresa Mixta, en la forma y tiempo que ésta determine, relación detallada de las operaciones que realice dentro del Matadero y Mercado de Carnes.

Artículo 14^o.- Mayoristas.

1.- El mayorista abastecedor de carnes podrá concurrir al Matadero y/o Mercado de Carnes, con ganado o canales, que bien serán de su propiedad o de ganaderos que se las hayan depositado para su venta a comisión.

El mayorista de carnes, siempre que la Dirección lo autorice, podrá expedir directamente sus canales sin necesidad de ser expuestas en el Mercado de Carnes, cuando ésta circunstancia/ esté motivada por transacciones fijadas de antemano.

Las carnes foráneas pasarán obligatoriamente por el Mercado de Carnes para su exposición y venta.

- 2.- El Mayorista estará obligado a facilitar a la Empresa Mixta/ en la forma y tiempo que ésta determine, relación detallada de las operaciones que realice dentro del Matadero y Mercado/ de Carnes.

Artículo 15º.- Mataderos.

- 1.- Al Mercado de Carnes podrán concurrir también los Mataderos/ legalmente autorizados como tales, para la venta de carnes ob-
tenidas en sus instalaciones.
- 2.- Para el ejercicio de su actividad los Mataderos designarán - un representante debidamente facultado, que vendrá obligado a facilitar a la Empresa Mixta, en la forma y tiempo que ésta - determine, relación detallada de las operaciones que realice/ en el Mercado de Carnes.

Artículo 16º.- Carniceros.

- 1.- En el Matadero y Mercados de Carnes podrán actuar en calidad de compradores, los titulares de establecimientos autorizados para la venta al público en general de las distintas especies de carnes.

La concurrencia al Matadero y/o Mercado de Carnes, podrán hacerla personalmente o bien a través de cooperativas, cadenas/ y otras asociaciones legalmente constituidas.

- 2.- Los carniceros podrán introducir en el Matadero para su posterior sacrificio, ganado de su propiedad, destinado exclusivamente al abastecimiento de sus industrias.

Artículo 17º.- Industriales chacineros.

- 1.- Podrán concurrir también al Matadero y Mercado de Carnes en calidad de compradores, aquellas personas o entidades dedicadas a la industrialización de las carnes de cerdo, vacuno, lanar y cabrío.
- 2.- Los industriales chacineros podrán introducir en el Matadero para su posterior sacrificio, ganado de su propiedad destinado exclusivamente al abastecimiento de sus industrias.

Artículo 18º.- Despojeros.

Son los titulares de establecimientos autorizados para la venta al público en general, de despojos comestibles o de industrias del ramo y que en calidad de compradores, podrán acudir al Matadero para la adquisición de éstos productos de conformidad con lo previsto en el artículo 38, párrafo 2.

Artículo 19º.- Industriales Triperos.

Son los dedicados a la elaboración e industrialización de vísceras intestinales, y que en calidad de compradores podrán acudir al Matadero para la adquisición de estos productos de conformidad con lo previsto en el artículo 38, párrafo 2.

Artículo 20º.- Recolectores de despojos industriales.

- 1.- Son las personas o entidades que acuden al Matadero para la adquisición de los despojos siguientes: pieles, cueros, sebos, astas y pezuñas, colas, pelos y otros, de conformidad con lo previsto en el artículo 38, párrafo 2.
- 2.- Las operaciones de recogida de éstos despojos se realizarán en aquellos locales independientes de la nave de matanza, destinados en el Matadero a tales efectos.

Artículo 21º.- Consumidores.

- 1.- Los consumidores podrán actuar en el Matadero y Mercado de Carnes en calidad de compradores a través de las Asociaciones de Consumidores tales como Cooperativas, Economatos, y otras entidades legalmente constituidas, para la adquisición de carnes y despojos con destino al abasto de los establecimientos que tengan instalados para la venta exclusiva a sus asociados.

Tendrán también acceso al Matadero y Mercado de Carnes - las instituciones o colectividades de consumo de cualquier clase.

Artículo 22º.- Todas aquellas personas individuales o jurídicas a las que la Empresa Mixta conceda autorización en la forma que ésta determine, oído el Subcomité ó el Comité de Asesoramiento Social.

Artículo 23º.- Normas generales.

- 1.- Los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes, mencionados en los artículos anteriores, deberán reunir los requisitos y no hallarse incurso en ninguna de las causas de incapacidad señaladas en el artículo 13 del Reglamento de Prestación del Servicio de Mercados y Matadero de la Empresa Mixta.
- 2.- La concesión de autorización para actuar en el Matadero y Mercado de Carnes, en calidad de mayorista, se otorgará por el Excmo. Ayuntamiento de Murcia a través de la Empresa Mixta, mediante instancia dirigida a ésta y en la que harán constar:
 - a) Nombre, apellidos, domicilio y datos del D.N.I. de la persona que presenta la solicitud.
 - b) Nombre, razón social y título constitutivo de las personas jurídicas, fecha de constitución y Notario/autorizante, datos del Registro Mercantil y Registro Fiscal y cuantos otros sirvan para la identificación de dicha persona.

- c) Documentación acreditativa de estar autorizado legalmente para el ejercicio de la actividad de que se trate.
 - d) Clase de ganado y número de reses que aproximadamente se pretende comercializar anualmente.
 - e) Demostración suficiente de poseer la capacidad financiera para poder desempeñar satisfactoriamente la actividad solicitada.
- 3.- Los demás usuarios podrán obtener directamente de la Empresa Mixta la autorización para actuar en el Matadero y Mercado de Carnes, siempre que acrediten documentalmente su condición de forma fehaciente.
- 4.- Para el ejercicio de su actividad, los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes, podrán intervenir por sí mismos o a través de representantes debidamente facultados, que asuman ante la Dirección del Matadero los derechos y obligaciones que le correspondan a aquellos.
- 5.- Para presenciar las operaciones de pesaje de carnes, todos y cada uno de los grupos de usuarios descritos en ésta sección, podrán nombrar un representante elegido por ellos mismos, quien obligatoriamente prestará conformidad o formulará los reparos que procedan a dichas operaciones en el mismo acto.
- 6.- Los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes vendrán -- obligados a cumplimentar cuantos boletos, fichas, impresos y demás documentos establezca la Empresa Mixta, en la forma y momento que ésta determine, con el fin de regular el tránsito de reses, canales y despojos a través/ del Matadero y Mercado de Carnes y su identificación.
- 7.- La Empresa Gestora y los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes están obligados a facilitar a la Dirección General de Consumo y Disciplina del Mercado y al Excmo. -- Ayuntamiento de Murcia, la información relativa a las -- mercancías entradas y salidas del Matadero y Mercado de Carnes, las condiciones de las transacciones realizadas/ en los mismos, tanto de las mercancías adquiridas y vendidas por cuenta propia como en comisión, así como en -

general, sobre todos los aspectos relativos al abastecimiento que la citada Dirección General considere de interés, de acuerdo con el Real Decreto 1.882/78 de 26 de Julio. Para ello MERCAMURCIA podrá exigir a los usuarios la información necesaria.

Los usuarios, por su parte, vendrán obligados a facilitar, en la forma y condiciones que se determinen, la información que, a tenor de lo señalado anteriormente, pueda exigirseles.

C A P I T U L O I I

Funcionamiento.

S e c c i ó n P r i m e r a

Calendario y Horarios.

Artículo 24º.- El Matadero y Mercado de Carnes funcionará durante todos los días del año, excepto los sábados, domingos/ y fiestas civiles y religiosas que se fijen por la Delegación Provincial de Trabajo, sin perjuicio de que determinados servicios por sus especiales características se deban prestar - también algunos de éstos días, especialmente los domingos el de recepción y estabulación de ganado con destino al sacrificio del lunes siguiente.

El horario de funcionamiento del Matadero y Mercado de Carnes en sus diversos servicios se determinará por la Empresa

Mixta, de conformidad con el Excmo. Ayuntamiento de Murcia, -
previo informe del Comité de Asesoramiento Social.

S e c c i ó n S e g u n d a

De la entrada, estancia y salida del Matadero y Mercado de - Carnes.

Subsección primera.

Personal.

Artículo 25º .-

- 1.- Tendrán acceso y podrán permanecer en el Matadero y Mercado de Carnes son sujeción a las normas que se establezcan, las siguientes personas:
 - 1º.- Personal propio de la Empresa Mixta.
 - 2º.- Los usuarios del Matadero y Mercado de Carnes descritos en la Sección Sexta del capítulo I, o sus asociados cuando actúen a través de Asociaciones y Agrupaciones, todos ellos debidamente autorizados.
 - 3º.- Los representantes y empleados autorizados por éstos.
 - 4º.- El personal de transporte de ganados y carnes foráneas.
 - 5º.- Aquellos a los que específicamente se autorice por la Empresa.
 - 6º.- Personal del Ayuntamiento, de Mercasa y de los Departamentos Ministeriales y Organismos Autónomos que tengan competencia en cuanto se refiere a la comercialización o tratamiento de productos alimenticios perecederos.
- 2.- Las personas comprendidas en los números 1, 2 y 3 deberán estar provistas del correspondiente carnet expedido por la Empresa Mixta, previa solicitud.
- 3.- La concesión de dicho carnet será obligatoria para la Em-

- 2.- Las entradas, tanto del ganado en vivo, como de las carnes foráneas, serán registradas e intervenidas documentalmente en la forma que la Dirección acuerde.
- 3.- El entrador de ganado o de las carnes foráneas, o la persona a quien hayan delegado a tales efectos, presentará/ la documentación sanitaria pertinente, y podrá presenciar el desembarque, así como el marcado de identificación y control que la Dirección determine, que serán independientes del sellado y marcado sanitario que se indica en el artículo 44², apartado 5.
- 4.- La Dirección del Matadero, a tenor de las circunstancias/ y en orden a conseguir un eficiente funcionamiento del mismo, queda facultada para fijar los cupos mínimo y máximo de cabezas de ganado según especies, pertenecientes a un único propietario que podrán admitirse diariamente tanto para la venta en canal, como para sacrificio.
No obstante, los entradores de ganado, usuarios del Matadero, podrán solicitar de forma razonada de la Dirección/ del mismo, con una antelación mínima de cinco días, la admisión de un número de reses que excedan por defecto o -- por exceso de los cupos mínimo y máximo que aquella determine, en virtud de la facultad contenida en el párrafo anterior.
Esta solicitud será aceptada o denegada por la Dirección/ a la vista de las circunstancias que concurran en la misma, y se lo comunicará al interesado en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas, a partir de su recepción en la Sociedad, transcurrido el cual sin que así se haya procedido se entenderá que tal solicitud ha sido aceptada.
- 5.- Constituirán circunstancias de no admisión, las siguientes:
 - a) Que el entrador carezca de la debida autorización de la Empresa Mixta para poder actuar en el Matadero y -- Mercado de Carnes, a que se hace referencia en el artículo 23², apartados 2 y 3.
 - b) Falta de la documentación reglamentaria en materia sanitaria o de irregularidades de la misma.
 - c) Que la res no esté viva, en cuyo caso, sólo se permiti

rá el desembarque para su decomiso y posterior destrucción, o que padezca manifiestas lesiones o síntomas de enfermedad que obliguen el desembarque y envío de estas reses para su observación en el establo-lazareto y su sacrificio si así procede, previo los trámites que se dispongan para su entrada en Matadero Sanitario.

Artículo 31º.- Estabulación.

- 1.- El ganado que tenga entrada en el Matadero, será estabulado en los recintos habilitados a éste fin, hasta que se proceda a su matanza.
- 2.- El plazo mínimo de estabulación será de 12 horas y el máximo de 48 horas, sin perjuicio de que la Dirección en determinados casos pueda autorizar plazos menores o mayores en función de las circunstancias determinantes.
- 3.- Transcurrido el plazo máximo de estabulación las reses serán sacrificadas.
- 4.- La limpieza y vigilancia del ganado estabulado correrá a cargo del personal de la Empresa, aunque ésta no se hace responsable de accidentes o enfermedades que puedan contraer los animales durante el tiempo que permanezcan estabulados.
- 5.- La alimentación de las reses que permanezcan estabuladas/ más de 48 horas, correrá por cuenta del propietario de las mismas, si bien el Matadero pondrá a su disposición el local adecuado para el almacenamiento de piensos.

Artículo 32º.- Fondo de Compensación de Decomisos.

- 1.- La constitución de éste Fondo de Compensación, tiene por finalidad indemnizar a los propietarios de las carnes y despojos que sean dictaminados como impropios para el consumo por la Inspección Veterinaria del Matadero.
- 2.- La aportación al Fondo de Compensación de Decomisos es obligatoria por cada cabeza de ganado que tenga entrada en el Matadero, salvo las sacrificadas de urgencia y las excluidas por la Inspección Veterinaria.

- 3.- La propiedad, gestión y responsabilidad de éste Fondo, - que vendrá desarrollado por un Reglamento específico, po-
drá recaer en los propios usuarios o en MERCAMURCIA.

Artículo 33º.- Servicio de Factage.

Este servicio es el encargado de la recepción, contratación/ y liquidación de venta de las reses o de las carnes y despo-
jos a él consignados, con sujeción a las siguientes normas:

- a) Todas las reses, carnes y despojos que se consignen a éste servicio circularán por cuenta y riesgo de sus - propietarios, hasta el momento en que ingresen en el Matadero y Mercado de Carnes.
- b) Las atenciones que se presten a las reses o a las car-
nes desde su ingreso, hasta el momento de su venta, - serán de la exclusiva competencia del personal del Ma-
tadero; no obstante, en el momento de la venta, po- -
drán hallarse presente el propietario o su represen--
tante debidamente autorizado.
- c) Las carnes procedentes de sacrificios efectuados en - el Matadero de reses consignadas a este Servicio, se-
rán expuestas para la venta en régimen de subasta pre-
viamente a la entrada en Cámaras de pre-refrigeración y oreo. Las no vendidas pasarán a estas Cámaras, de/
donde saldrán el día siguiente para ser comercializa-
das en Sala de Ventas.
- d) Los despojos de estas reses se contratarán en forma y condiciones que prevee el artículo 38º, apartado 2.
- e) Las carnes foráneas remitidas a este Servicio, ya -- sean refrigeradas o congeladas, nacionales o de im--
portación serán objeto de contratación en la Sala de Ventas.

Artículo 34º.- Sacrificio y faenado de reses.

- 1.- La matanza de las reses irá precedida de su Inspección - Sanitaria en vivo, realizada por los Inspectores Veteri-
narios, que efectuarán también la clasificación del gana-
do.

2.- Las reses declaradas aptas para su matanza, serán clasificadas con arreglo a la siguiente normativa:

a) Ganado vacuno. Se establecen las siguientes normas:

- Ternera: Son las reses hasta un año de edad, que cumplen los requisitos establecidos sobre su peso.
- Añojos: Son los machos de 1-2 años de edad, que deberán conservar al menos una pinza de leche.
- Vacuno menor: Son las reses que tienen más de un diente permanente y no sobrepasan al quinto año de edad.
- Vacuno mayor: Son todas aquellas reses con edad superior a los cinco años.

b) Ganado lanar y cabrío. Se pueden establecer 4 clases.

- Ovino y cabrío lechal: Animales con los dientes de leche, con edad aproximada de 1 a 4 meses.
- Cordero o cabrito: Animal hasta la presentación de la erupción de la 2ª cresta del primer molar permanente, con un límite aproximado de edad de hasta los 5 meses.
- Ovino y cabrío menor: Animales que presentan la erupción de la 2ª cresta del primer molar permanente, hasta la erupción de las pinzas permanentes, con un límite aproximado de edad de 12 meses.
- Ovino y cabrío mayor: Animales desde que presentan las pinzas permanentes, comprende a ovejas, carneros, cabras y machos cabríos.

c) Ganado de cerda. Comprende las siguientes clases.

- Primales. Animales jóvenes poco grasos, para consumo en fresco y pesos comprendidos entre los 55, y 70 kilos/canal, con carnes blancas.
- Magros: Con pesos comprendidos entre los 65 y 80 kilos canal y que presentan espinazo largo y recto, costillas arqueadas, pecho profundo jamones llenos, cayendo sobre los corvejones, vientre recogido, cola fina, línea inferior a los cuatro centímetros.
- Grasos: Animales de gran talla y peso, con superficie abullonada por los grandes depósitos de grasas, con capa de tocino superior a los cinco centímetros de espesor y manteca/

destinadas a tal fin y por personal afecto al mismo.

2.- Se considerarán despojos comestibles los que a continuación se citan:

- a) Cabeza.- De la que forman parte los sesos, lengua, morro y carrilladas.
- b) Asadura.- Constituida por la tráquea, porción esofágica, pulmones, corazón e hígado.
- c) Organos víscerales.- Integrados por panza, bonete, librillo, cuajar, bazo y tramo final del intestino grueso.
- d) Patas.- Anteriores y posteriores a partir de rodilla y corvejón.

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

- a) Cabeza.- Será abanderada la lengua y extraído el morro, que se corta a nivel de los supranasales para posterior templado y depilado.
- b) Asadura.- Se entregarán desprovistas de adherencia serosa y de grasa, así como extraída la vesícula biliar.
- c) Organos víscerales.- Los reservorios gástricos, una vez vaciado su contenido serán descarnados, escalados y por último enfriados.
- d) Patas.- Serán templadas para ulterior pelado a máquina.

Artículo 37^a.- Elaboración de despojos industriales.

1.- La elaboración de los despojos industriales se realizarán en las dependencias del matadero dedicadas a tal fin, y -- por el personal dependiente del mismo.

2.- Se considerarán despojos industriales los siguientes:
- Tripas, cueros y pieles.

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

4.- Se considerarán caídos del Matadero, todo aquello que no -

- Grasos: Animales de gran talla y peso, con superficie abullonada por los grandes depósitos de grasas. con capa de tocino superior a los cinco centímetros de espesor y manteca muy abundante formando destacados grumos.
- 3.- Realizada la matanza, se efectuará la sangría o degüello.
- 4.- Sangrada la res se procederá al faenado o formación de la canal de acuerdo con las normas vigentes a tal efecto.
- 5.- El sacrificio de las reses seguirá un orden establecido de acuerdo con las normas que se determinen por la Dirección/ del Matadero.
- 6.- Los sacrificios de urgencia y sanitarios se realizarán de acuerdo con las instrucciones que fije la Dirección Sanitaria.

Artículo 35*.- Oreo refrigerado de carnes.

- 1.- Todas las carnes procedentes de las reses sacrificadas en el Matadero deberán pasar obligatoriamente una vez terminado el proceso de faenado, a las cámaras de pre-refrigeración y oreo, donde deberán permanecer como mínimo el tiempo que determine la reglamentación correspondiente.
- 2.- Una vez transcurrido el tiempo de pre-refrigeración y oreo, las carnes podrán salir hacia los destinos siguientes:
 - a) Reparto directo a los compradores en vivo.
 - b) Servicio de Factage.
 - c) Exposición en Sala de Ventas.
 - d) Ingreso y conservación en cámaras frigoríficas.
 - e) Ingreso en el túnel de congelación para ser congeladas.
 - f) Sala de Despiece.
 - g) Reparto de las ventas de los mayoristas no efectuadas - a través del Mercado de Carnes.

Artículo 36°.- Elaboración de despojos comestibles.

- 1.- Las operaciones a que da lugar éste servicio se efectuarán única y exclusivamente en las dependencias del Matadero --

está considerado en este Reglamento como despojo comestible e industrial. Los caídos del Matadero quedarán en -- propiedad de la Empresa Mixta de cara a su tratamiento pa -- ra la obtención de subproductos, que serán vendidos libre -- mente por la Empresa Mixta y cuyo importe se tendrá en -- cuenta a la hora de establecer las tarifas del Matadero.

Artículo 38º.- Comercialización de los despojos elaborados en -- Matadero.

- 1.- Los despojos, tanto los comestibles como los industriales, -- como partes integrantes de la res, pertenecen al propieta -- rio de la misma o persona a cuyo nombre se ha procedido al sacrificio.
- 2.- Los propietarios de los despojos podrán contratar libremen -- te con los compradores autorizados de estos productos a que hacen referencia los artículos 18º, 19º y 20º, o bien, con/ aquellos especialmente autorizados por la Empresa Mixta en la forma y condiciones que se determinen en el convenio de/ autorización, cuyo contenido deberá acomodarse a los si -- guientes principios básicos:
 - 1) La concesión de autorizaciones se hará por concurso, se -- paradamente para cada grupo de despojos, con carácter ex -- clusivo y por un plazo determinado que no podrá exceder/ de dos años, transcurrido el cual se procederá a un nue -- vo concurso.

Tanto la fijación del plazo de duración de la concesión/ como la formación de cada uno de los grupos de despojos, corresponderá a la Empresa Mixta oído previamente el Co -- mité Consultivo.
 - 2) Los precios de contratación de los despojos se fijarán -- periódicamente por la Empresa Mixta a propuesta del Comi -- té Consultivo de acuerdo con las fluctuaciones del merca -- do de estos productos.

A tales efectos y como salvaguarda de sus intereses, los adjudicatarios de las concesiones podrán formar parte -- del Comité Consultivo.
 - 3) Los adjudicatarios de las concesiones quedan obligados a

adquirir de los propietarios de los despojos, cuantos productos de ésta naturaleza les sean cedidos por éstos, en la forma y condiciones que establezca el convenio correspondiente.

- 4) Será de cuenta del adjudicatario de la concesión, el abono de las tarifas que cubren el servicio de elaboración de los despojos adquiridos, así como la extracción y transporte de los mismos.
- 5) En el concurso de adjudicación tendrán prioridad aquellos industriales despojeros que se presenten asociados en régimen cooperativo o gremial.
- 6) Caso de resultar desiertos los concursos, la Empresa Mixta quedaría en plena libertad para contratar directamente con el mejor postor, o comercializar los despojos a través del Servicio de Factage.
- 7) En cualquier caso y cuando las circunstancias lo aconsejen podrá ser la propia Empresa Mixta la que adquiera parte o todos los despojos que le sean cedidos por sus propietarios, en la forma y condiciones que sustancialmente deberán ser similares a las que rijan para la adjudicación por concurso a los particulares.

Artículo 39^a..- Mercado de Carnes.

- 1.- El Mercado de Carnes, se llevará a efecto en una Sala de Ventas anexa al Matadero, en donde se realizará la exposición y venta de las canales y despieces de las carnes, tanto producidas en el mismo como las foráneas que en éste se introduzcan, pudiendo presentarse tanto refrigeradas como congeladas, nacionales o de importación.
- 2.- Concluidos los procesos de sacrificio, faenado y oreo y efectuada la Inspección sanitaria, las carnes adquiridas se consignarán directamente para el reparto a sus compradores, quedando las demás dispuestas para su contratación a través del Servicio de Factage y/o en Sala de Ventas.
- 3.- Las carnes foráneas serán objeto de comercialización en Sala de Ventas, bien a través del Servicio de Factage o directamente por sus propietarios o representantes debidamente autorizados.

- 4.- La Dirección del Matadero queda facultada para fijar diariamente la cantidad a comercializar de carnes foráneas según especies, dándose preferencia a tales efectos a las carnes que primero hayan entrado, quedando en turno de espera aquellas que no hubiesen tenido acceso al Mercado, que serán situadas en conservación frigorífica hasta que puedan ser objeto de comercialización.
- 5.- Terminadas las operaciones de contratación, las carnes no vendidas, tanto las producidas en el Matadero como las foráneas pasarán a conservación frigorífica en turno preferente/ para su comercialización al día siguiente, aunque siempre -- dando prioridad a las primeras sobre las segundas.
- 6.- Con el fin de garantizar el abastecimiento de carnes de la población del término municipal de Murcia la Empresa Mixta podrá tener en reserva en contingente de carnes dispuesto para la venta, no superior al que corresponda a un día normal/ de sacrificio.
- 7.- Sala de Ventas colectiva donde los vendedores autorizados para tal fin dispondrán de la reserva de una longitud determinada de vía de exposición cuya ubicación concreta se determinará según turnos rotativos por la Dirección del Matadero. Los usuarios de ésta Sala no tendrán derecho a traspasar la autorización ni la reserva de vía de exposición.
Sala de ventas individuales, que permitirá la actividad independiente de los vendedores autorizados. Cada una de ellas dispondrá de zona de exposición, cámara frigorífica y zona de distribución y expedición.
Las condiciones de utilización de estas Salas vendrán recogidas en los contratos individuales que se suscriban entre los vendedores adjudicatarios y la Empresa Mixta.
- 8.- Su funcionamiento se determinará por normas específicas dictadas por la Empresa Gestora.
- 9.- Podrán actuar como vendedores en la Sala de Ventas, además de la Empresa Mixta a través del servicio de Factage, las personas o entidades a que hace referencia los artículos 13^a, 14^a y 18^a, debidamente autorizados.

Artículo 40º.- Servicio de despiece.

- 1.- En el Matadero existe una Sala de Despiece anexa, formada, - por módulos independientes, cada uno de los cuales posee una cámara de refrigeración y otra de conservación de congelados
- 2.- La Empresa Mixta podrá autorizar al uso de estos módulos a los mayoristas del Mercado de Carnes por períodos concretos/ regulándose el uso de los mismos por contratos concertados - entre cada Mayorista y la Empresa Mixta.
- 3.- La Empresa Mixta, a fin de dar servicio de despiece a cualquier usuario que se lo solicite, podrá reservarse uno o más de los módulos citados.

El servicio podrá ser efectuado por personal del usuario o - por personal de la Empresa Mixta estableciendo la Dirección/ de ésta, las condiciones económicas que regirán en la prestación del servicio en función del contenido del mismo.

Artículo 41º.- Distribución y transporte de carnes.

- 1.- El transporte y reparto de carnes tanto de las procedentes de los sacrificios efectuados, en el Matadero como de las remitidas por otros Mataderos o de importación a los establecimientos de venta al público, industrias elaboradoras de productos cárnicos y cámaras frigoríficas, ubicados dentro del/ término municipal de Murcia se efectuará en vehículos debidamente acondicionados propiedad de la Empresa Mixta.

Si la Empresa Mixta lo considera oportuno podrá autorizar el transporte de carnes y despojos por medios propios o servicios a terceros, siempre que dichos vehículos cumplan la -- normativa vigente a tal fin.

Artículo 42º.- Congelación de carnes.

Las carnes procedentes de los sacrificios efectuados en el Matadero, podrán ser sometidas al proceso de congelación, con sujección a las normas que determine la Dirección.

Artículo 43º.- Conservación frigorífica de carnes y despojos.

- 1.- La entrada de carne en cámaras frigoríficas se hará en canada

les, medias canales o cuartos de canal, según la especie a que pertenezcan.

- 2.- Los despojos comestibles entrarán debidamente acondicionados en bandejas o envases adecuados al producto que contengan, -- que impidan el vertido de sangre, serosidades o residuos que ensucien los pisos.
- 3.- Tanto las carnes como los despojos que entre en Cámaras frigoríficas, irán debidamente etiquetados con el nombre del -- propietario y fecha de ingreso.
- 4.- El horario de apertura y cierre de las Cámaras y el régimen de funcionamiento de las mismas, será reglamentado por la Dirección en función del ritmo de matanzas y de las necesidades de abastecimiento de la población del área de influencia del Matadero, pudiendo fijar un período de tiempo tope de permanencia en las mismas.

Artículo 44°.- Inspección Sanitaria.

- 1.- La Inspección Sanitaria del Matadero y Mercado de Carnes -- se desarrollará en base a cuanto determine la presente legislación en materia y disponga la Dirección General de Sanidad a la que la Empresa Mixta prestará su máxima colaboración para el mejor desarrollo del servicio.
- 2.- La Inspección, tanto en el orden sanitario como higiénico, -- comprenderá no sólo la de los ganados, carnes y despojos, si no también la referida al personal, operaciones, dependencias utensilios y, en general, la de todo el Matadero.
- 3.- Para la Inspección Sanitaria, que estará a cargo de los Inspectores Veterinarios, el Matadero dispondrá de un laboratorio, cuya instalación responderá a las necesidades de éste -- servicio.
- 4.- Para la Inspección Sanitaria previa a la matanza, las reses serán conducidas por los propietarios o dependientes a los -- adecuados recintos y se facilitarán al Inspector Veterinario/ cuantos datos requiera para el más exacto conocimiento del -- animal y el más adecuado dictamen sanitario.
Los propietarios o dependientes adoptarán cuantas medidas les sean ordenadas para la seguridad personal del Inspector Vete-

- 21 -

rinarios. Los animales se deben someter al reconocimiento/ "ante mortem" el mismo día de su llegada al Matadero y debe rá repetirse inmediatamente antes del sacrificio, si los -- animales permanecen estabulados más de 24 horas.

5.- El sellado se debe efectuar bajo la responsabilidad de la Inspección Sanitaria.

El marcado de canales y despojos se realizará de forma tal que la leyenda quede clara y netamente visible.

Las tintas utilizadas para marcar canales, piezas y despojos, o las que se emplean para rotular envolturas o envases que puedan estar en contacto con la carne, estarán autorizadas y registradas por la Dirección General de Sanidad.

Los envases de las tripas destinados a las industrias de elaboración irán provistos de las marcas o identificaciones correspondientes.

Los cueros y pieles ostentarán, en su caso, los marchamos sanitarios en vigor.

Los recipientes empleados para el transporte de la sangre, irán provistos de marcas o etiquetas que acrediten su procedencia. Sobre la forma de los sellos, número de ellos por canal, etc. estará a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Mataderos.

Artículo 45º.- Lazareto.

1.- Lazareto es el recinto destinado al alojamiento del ganado sospechoso de padecer enfermedad infecto-contagiosa. Debe rá estar convenientemente aislado del resto de las dependencias del Matadero.

2.- Si en la Inspección Sanitaria se apreciase síntomas de que alguna res pudiera padecer enfermedad infecto-contagiosa, se ordenará su conducción al Lazareto, sometiéndola a las pruebas, exploraciones y análisis que procedan para el más exacto diagnóstico de la enfermedad sospechada.

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

- 4.- Si se tratase de enfermedad con evidente peligro de contagio y difusión, pero con posibilidades de pronta y económica curación y recuperación permanecerán en el Lazareto sometidos a tratamiento curativo, hasta su curación o muerte.
- 5.- Si la enfermedad diagnosticada fuese altamente peligrosa, - con el posible contagio a otros animales, será ordenada la inmediata matanza, en el Matadero Sanitario, y sus cadáveres destruidos, con los medios y precauciones que ordene la Dirección Sanitaria.
- 6.- Los gastos de estabulación en el Lazareto y la alimentación estará siempre a cargo de los propietarios del ganado enfermo.

Artículo 46º.- Matadero Sanitario.

Es una instalación destinada al sacrificio de aquellos animales que hayan contraído enfermedades peligrosas de posible contagio a otros animales ó para efectuar los sacrificios de urgencia. El funcionamiento del mismo se regirá por las instrucciones que dicte la Dirección de Matadero.

Artículo 47º.- Destrucción de carnes y despojos decomisados y aprovechamiento de desechos de matanzas.

Este servicio funcionará concretamente con la destrucción de los productos decomisados, reservándose la Empresa Mixta el derecho de aprovechar los subproductos industriales que se obtengan de realizar dichas operaciones.

La Empresa Mixta se reserva igualmente el derecho de aprovechar en la forma que estime oportuna, los desechos resultantes de las matanzas que no sean retiradas por los propietarios de las reses.

Tárifas.

Artículo 48º.-

- 1.- Por la prestación de cada uno de los diferentes servicios - que se enumeran en el artículo 6º, la Empresa Mixta queda facultada para el cobro de unas tarifas que se fijarán de conformidad con las normas legales establecidas en la materia. Por razones de simplificación administrativa, y cuando la -- prestación de un servicio lleve aparejado ineludiblemente la de uno o varios más, la Empresa Mixta podrá establecer una -- única tarifa que cubra la prestación de todos ellos. MERCAMURCIA, podrá tener como garantía del cobro de las tarífas, la mercancía existente en el Matadero propiedad del usuario deudor.
La falta de pago por el usuario, del cánon establecido o de/ las cantidades adeudadas motivará la suspensión inmediata de la actividad comercial del mismo, actividad que no podrá ser reanudada hasta que se efectúe el pago del principal e intereses.
- 2.- Las tarifas que han de satisfacer los usuarios serán exaccionables por la vía de apremio, si bien la Sociedad, sin perjuicio de seguir el procedimiento administrativo que corresponda para instar la anulación definitiva de la autorización municipal de usuario mayorista, podrá ejercitar ante la jurisdicción ordinaria las acciones legales que estime pertinentes a fin de exigir el pago de las cantidades adeudadas -- más los intereses correspondientes, al tipo de interés básico del Banco de España, y la indemnización de los perjuicios irrogados.
- 3.- La Empresa Mixta determinará igualmente la cuantía y la forma de constitución de las fianzas que se exijan para el ejercicio de las actividades que se señalen.

- 5.- Intentar o apartar, ocasionalmente géneros en los Mercados antes de iniciarse las ventas.
- 6.- Intentar vender ocasionalmente, a personas no autorizadas.
- 7.- Intentar adquirir productos o adquirirlos en los distintos Mercados de la Unidad, sin estar aún autorizado para ello, si no es reincidente.
- 8.- Incumplir, sin ser reincidente las normas establecidas sobre reposo de mercancías.
- 9.- Consignar equivocaciones por negligencia y sin mala fé en los boletos de venta.
- 10.- Ceder, sin reincidencia, productos sin cumplir los requisitos establecidos para las cesiones de mercancías.
- 11.- Mantener, ocasionalmente, cerrado un local o puesto durante dos días hábiles de venta consecutivos, o seis alternos en el período de un mes, sin causa justificada.
- 12.- La no realización ocasional de la limpieza diaria de los locales y espacios que tengan adjudicados, incluido muebles, siempre que no sean reincidentes.
- 13.- La negligencia en el cumplimiento de las indicaciones -- que se formulen por el personal de la Empresa Mixta en orden al normal desenvolvimiento del Servicio y que ocasionen perjuicios leves. Siempre que no sean reincidentes.
- 14.- Originar, ocasionalmente, pendencias y riñas en los servicios de la Unidad Alimentaria.
- 15.- Cualquier otra de naturaleza análoga.
- 16.- La negligencia respecto al aseo y limpieza de las personas.
- 17.- Utilizar personal laboral sin su afiliación en la Seguridad Social.
- 18.- Regir el puesto persona distinta a su titular o a la autorizada por la Empresa Mixta salvo casos de enfermedad o ausencia justificada de aquella.
- 19.- Comercializar otros artículos distintos a los autorizados y los enumerados en el Reglamento.

Artículo 52º.- Se consideran faltas graves:

- 1.- La reincidencia o reiterancia de cualquiera de las faltas consideradas como leves en el artículo anterior.
- 2.- Falsear los datos, con mala fé y sin reincidencia, de las documentaciones que obligadamente han de presentarse en la Empresa Mixta en relación con la entrada, salida y comercialización de los productos cualquiera otra materia exigible con arreglo a la normativa aplicable.
- 3.- Realizar ventas a personas o usuarios no autorizados, sin ser reincidente.
- 4.- No ejercer la actividad sin causa grave justificable, en el local que se tenga adjudicado, por más de dos días consecutivos de ventas y hasta 5 o 10 alternos, en el período de un mes.
- 5.- Negarse reiteradamente a exhibir la documentación que ampare las compras realizadas, cuando sea requerido para ello por el personal de la Empresa Mixta.
- 6.- No cumplir, sin reincidencia, la obligación de mantener en debidas condiciones de conservación el local o puesto adjudicado, incluida la pintura del mismo.
- 7.- La negligencia en el cumplimiento de las indicaciones formuladas por el personal de la Empresa Mixta, que originen graves perjuicios al Servicio.
- 8.- Ejercer la actividad en el local adjudicado antes de estar debidamente autorizado para ello y en posesión de la correspondiente licencia municipal.
- 9.- Intentar realizar prácticas restrictivas de la competencia, impidiendo el normal juego de la oferta y demanda que ha de existir en los distintos mercados.
- 10.- Intentar realizar actos, falseando documentos o facturas, que lesionen el principio de transparencia del Mercado.
- 11.- No realizar, ocasionalmente, el pesaje en las básculas oficiales de los productos entrados para su ulterior comercialización y siempre que el usuario esté obligado a ello.
- 12.- Falsear el peso de los productos comercializados, sin ser reincidente.

- 13.- Intentar incumplir los horarios de entrada y venta de productos que se encuentren fijados por la autoridad competente.
- 14.- La morosidad en el pago de las tarifas, tasas y derechos correspondientes a los servicios que se presten en la -- Unidad Alimentaria en plazo superior a siete días o inferior a quince.
- 15.- La desobediencia o falta de respeto ocasional no grave/ al personal de la Empresa Mixta en acto de servicio.
- 16.- Insultar al personal de la Empresa Mixta en acto de servicio sin ser reincidente.
- 17.- Cualquier otra de naturaleza análoga.

Artículo 53².- Se considerarán faltas muy graves:

- 1.- La reincidencia o reiterancia en cualquiera de las faltas consideradas como graves en el artículo anterior.
- 2.- El fraude, ocultación, simulación y alteración grave en la documentación, los que vienen obligados a facilitar al Servicio, con arreglo a la normativa vigente en cualquier/ momento.
- 3.- No ejercer la actividad sin causa grave justificada en el local adjudicado, por más de cinco días consecutivos de -- venta o quince alternos en el período de un mes.
- 4.- Deteriorar por negligencia o mala fé el local, que tengan adjudicado.
- 5.- La negligencia en el cumplimiento de las indicaciones formuladas por el personal de la Empresa Mixta, que originen/ perjuicios muy graves al Servicio.
- 6.- La realización de obras en los locales adjudicados, sin autorización de la Empresa Mixta y sin perjuicio de la obligación de dejar el local en su primitiva situación y estado.
- 7.- Realizar prácticas restrictivas de la competencia impidiendo el normal juego de la oferta y demanda que ha de -- existir en los distintos Mercados de la Unidad Alimentaria
- 8.- Realizar actos, falsar documentos o facturas, que lesionen el principio de transparencia del Mercado.

20.- Incurrir en la comisión de faltas administrativas que hayan dado lugar a la imposición de sanciones por parte de la autoridad competente, regional, provincial o local y - que vengan referidas a fraudes en calidad, precios o cualquier otra materia que perjudique sensiblemente al público consumidor.

21.- Cualquiera otra de naturaleza análoga.

Artículo 54º.- En cualquier caso la relación de faltas que se - contienen en los artículos anteriores no tienen la considera- - ción de exhaustiva, sino meramente enunciativa pudiendo sancio- - narse por la Empresa Mixta, el Municipio u otra autoridad compe- - tente cualquier actuación u omisión que determine perjuicio pa- - ra la organización y normal funcionamiento de la Unidad Alimenta- - ria.

Artículo 55º.- Las sanciones que podrán imponerse por la comi- - sión de faltas leves, graves y muy graves son las que siguen:

Para faltas leves:

- 1.- Apercibimiento por escrito.
- 2.- Imposición de multa entre mil y diez mil pesetas.
- 3.- Prohibición del ejercicio de la actividad o de la entra-
da a los distintos Mercados de la Unidad Alimentaria, de/
dos a cinco días.

Para faltas graves:

- 1.- Imposición de multa entre diez y veinticinco mil pesetas
y dar cuenta al Ayuntamiento y/o a la Jefatura de Comer- -
cio Interior para la determinación de las responsabilida-
des a que hubiera lugar.
- 2.- Acuerdo de suspensión del acto de adjudicación del pue-
sto, o en general, del que le haya permitido ejercer su ne
gocio en la Unidad Alimentaria, de 5 a 30 días con la pro
hibición de ejercer la correspondiente actividad.

El sancionado no obstante seguirá satisfaciendo las tarí-
fas, tasas, y derechos a que viniera obligado por su con-
dición.

Para faltas muy graves:

- 1.- Acuerdo de suspensión del acto de adjudicación del puesto, o en general del que le haya permitido ejercer su negocio en la Unidad Alimentaria, de 30 a 90 días, con la prohibición de ejercer la correspondiente actividad. El sancionado no obstante seguirá satisfaciendo las tarifas, tasas y derechos a que viniera obligado por su condición.
- 2.- Acuerdo de suspensión del acto de adjudicación del puesto o en general del que le haya permitido ejercer sus negocios en la Unidad Alimentaria, de 3 a 6 meses, con la prohibición de ejercer la correspondiente actividad. El sancionado, no obstante seguirá satisfaciendo las tarifas, tasas y derechos a que viniera obligado por su condición.
- 3.- Acuerdo de revocación definitiva del acto de adjudicación del puesto o en general del que le haya permitido ejercer su negocio en la Unidad Alimentaria, y comunicación al Ayuntamiento a efectos de lo que se contempla en el artículo 12º de éste Reglamento.

En la aplicación de éstas sanciones se tendrá especialmente en cuenta lo que se especifica en el artículo 50º.

Artículo 56º.- Las Sanciones por faltas leves se impondrán por la Gerencia de la Sociedad, sin que sea preceptivo la instrucción de expediente.

Las sanciones relativas a faltas graves y muy graves, requerirán previamente, la tramitación de un expediente por los Servicios Administrativos y Jurídicos de la Empresa, en el que comparecerá el infractor pudiendo alegar lo que a su derecho interesare, aportando la prueba o pruebas que estime conveniente. Los expedientes serán resueltos por la Comisión Permanente del Consejo de Administración de MERCAMURCIA.

Las sanciones se comunicarán al infractor, exista o no expediente, por resolución motivada de la Gerencia de la Empresa Mixta Municipal.

Contra la resolución del Gerente cabrá recurso de revisión en el plazo de 15 días a la Comisión Permanente.

Todas las sanciones impuestas serán cumplidas por el infractor no obstante la interposición del recurso.

Contra la resolución de la Comisión Permanente de MERCAMURCIA, cabrá recurso de alzada ante el Excmo. Ayuntamiento de Murcia, en el plazo de 15 días.

Contra la resolución del Excmo. Ayuntamiento de Murcia, resolviendo el recurso de revisión y de alzada a que hace referencia los párrafos anteriores, cabrá recurso contencioso-administrativo en las formas y plazos previstos en la Ley de Jurisdicción Contencioso-Administrativo.

Artículo 57^a.- Las sanciones que se impongan, en todo caso, se entiende sin perjuicio de pasar el correspondiente tanto de culpa a los tribunales ordinarios, cuando los hechos cometidos puedan constituir delitos o faltas de índole penal, o dar cuenta a las autoridades gubernativas si por la naturaleza de los hechos así procediera.

Artículo 58^a.- Para el debido control de las reincidencias o reiterancia en la comisión de faltas por los usuarios, se llevará en las Oficinas Administrativas de la Empresa Mixta, un Registro en el que se consignarán sucintamente los hechos y sanciones aplicadas en su caso.

DISPOSICION ADICIONAL.

El presente Reglamento podrá ser objeto de revisión periódica cada tres años, sin perjuicio de las modificaciones que en cualquier momento puedan adoptarse conforme a lo que la experiencia aconseja, siguiendo para ello el mismo procedimiento que para la aprobación del presente.