TITULO III

HOSPEDAJE Y SUBSISTENCIA

Capítulo I

HOTELES, BARES Y RESTAURANTES

Sección 1.ª

Casas de Hospedaje

Art. 160. Los establecimientos dedicados al hospedaje reunirán las condiciones que señala el Reglamento vigente sobre la materia, debiéndose en ellos cumplir las prácticas sanitarias vigentes que garanticen su salubridad.

Art. 161. Sus dueños tendrán las obligaciones siguientes:

1.º Llevar un registro, autorizado por la Autoridad competente, en que se inscriban las personas que lleguen a sus casas con expresión de sus nombres, el año, mes y día de su entrada, lugar de procedencia y de destino así como expresión del día de su salida.

Los viajeros llenarán un boletín con las características obligadas, reseñando cédula, salvoconducto, carnet o pasaporte, del que se dará traslado a la Autoridad gubernativa.

2.º Exhibir los expresados libros registro, cuando fueren requeridos por las Autoridades y sus Agentes.

3.º Impedir que los huéspedes se ocupen en juegos prohibidos, o turben el reposo de los demás huéspedes.

4.º Tener a la puerta de su establecimiento o en sitio visible desde la vía pública el anuncio del mismo.

Art. 162. Sobre el depósito de efectos entregados por los viajeros, se estará a lo dispuesto en el Código Civil.

Sección 2.ª

Sociedades y Círculos de recreo. — Restaurantes, Cafés y Similares

Art. 163. En las Sociedades y Círculos de recreo, así como en los establecimientos mencionados, se vigilarán escrupulosamente los de-

pósitos de hielo, el uso de éste, las bombas elevadoras de cerveza y la limpieza de los objetos y utensilios de uso diario, siguiéndose las prácticas de limpieza y desinfección que marcan las disposiciones higiénico-sanitarias.

ART. 164. Los establecimientos a que se refiere este Capítulo no podrán estar abiertos después de la hora fijada por la Autoridad gubernativa.

En ningún caso podrán permanecer en ellos las personas embriagadas, incurriendo en multa los dueños o sus representantes que lo consientan o sirven bebidas alcohólicas a los que notoriamente se hallen en aquel estado.

SECCIÓN 3.ª

Fondistas y Hoteleros

ART. 165. No podrán abrirse en punto alguno posadas públicas, casas de huéspedes, hosterías, fondas ni cualesquiera otros establecimientos de la misma especie, sin ponerlo previamente por escrito en conocimiento de la Autoridad Municipal, dándole noticia del nombre de su propietario, punto en que radique y de cuantas otras circunstancias conduzcan a averiguar la categoría, índole y capacidad del establecimiento.

CAPÍTULO II

COMERCIO DE ABASTOS

SECCIÓN 1.ª

Normas generales

SUBSECCIÓN 1.ª

Clasificación de Establecimientos

ART. 166. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ordenanza Fiscal correspondiente en lo que respecta al pago de los derechos de apertura y registro de establecimientos, todos aquellos destinados a expender artículos de comer, beber y arder, deberán para su legal funcionamiento, estar previamente provistos del correspondiente permiso municipal de Abastos.

ART. 167. A los efectos de la presente reglamentación, los distintos establecimientos para la venta al detall de artículos de comer, beber y arder, serán clasificados en los siguientes grupos:

A) Establecimientos de Reglamentación general.
B) Establecimientos de consumo directo.
C) Establecimientos de Reglamentación especial.

ART. 168. Están comprendidos en el grupo A) aquellos establecimientos que, destinados a la venta al detall de sus productos, se hallan incluídos en las denominaciones siguientes:

1.ª Ultramarinos y Comestibles.
2.ª Charcuterías.
3.ª Licorerías y Botillerías.
4.ª Huevos, Pollería y Caza.
5.ª Pesca salada.
6.ª Legumbres cocidas.
7.ª Frutas y Verduras.

ART. 169. Están comprendidos en el grupo B) todos aquellos establecimientos destinados a expender para su consumo dentro del local, artículos de comer y beber, y aquellos que por su carácter especial no deban ser tenidos en consideración en cuanto a su distancia a los mercados de abastos, a saber:

8.ª Hostelería: Comer .
9.ª Hostelería: Beber.
10. Hostelería: Mixto.
11. Pastelerías y Bombonerías.
12. Churrerías.
13. Carbonerías.

ART. 170. Están comprendidos en el grupo C) aquellos establecimientos que por razón de los artículos que expenden, precisan consideración especial en las presentes Ordenanzas, dadas las normas especiales a que ha de estar sujeto cada uno de ellos, y cuyas denominaciones son las siguientes:

14. Hornos de pan.
15. Carnicerías.
16. Tocinerías.
17. Carnicerías caballares.
18. Pescado fresco.
19. Granjas y lecherías.

ART. 171. Cada uno de los establecimientos citados en los tres artículos precedentes, están autorizados a expender los géneros que a continuación se expresan o a prestar los servicios que a continuación se señalan:

1) *Ultramarinos y Comestibles.*

Carne líquida y conservas de carne de pescado (no salado).
Frutas al natural, en conserva y secas escarchadas.
Jaleas y pasta de guayaba y membrillo.

Pastas para sopa, purés y harinas.

Harina lacteada y leche condensada.

Miel, chocolate, sal, aguas minerales y aceitunas y conservas en vinagre.

Legumbres.

Regaliz y sus derivados.

Mortadela, butifarra, jamón, salchichón, foie-gras, embuchados y lengua a la escarlata.

Mantecas, polvorones, tortas, rosquillas, turrones y mazapanes.

Quesos de bola, Roquefort, Gruyere y de nata, nacionales y extranjeros.

Vinos y licores embotellados y de marca (no a granel).

Aceites, jabón ordinario y vinagres.

Almidón, té, cafés y sucedáneos, caramelos y azucarillos, galletas del país, especies.

Huevos del país, como muestra, sin que su cantidad pueda exceder de cinco docenas, ni exhibirlos en escaparates ni aceras.

Verduras.

2) *Charcuterías.*

Jamón en dulce, carnes fiambres, aves rellenas, lengua en escarlata, embutidos y trufados.

Vinos embotellados de marca y licores en análogas circunstancias.

Platos condimentados.

Conservas de carne y pescado (no salado).

Quesos nacionales y extranjeros de todas clases y preparados de leche y manteca.

Preparados de caldo de huevo y de jugos alimenticios, salsas.

3) *Licorerías y Botillerías.*

Podrán expender toda clase de vinos y licores de marca embotellados y a granel. Expresamente se les prohibe el copeo.

4) *Huevos, Pollería y Caza.*

Comprende la venta de huevos, conejos, pollos, gallinas y demás volatería de toda clase de caza menor.

5) *Pesca salada.*

Comprende la venta de pescado salado, bacalao, raspas de bacalao y toda clase de salazones de pescado y aceitunas preparadas o aliñadas.

6) *Legumbres cocidas.*

Comprende la venta de granos, legumbres secas y cocidas, cereales y sus harinas, garbanzos remojados, ajos y cebollas secas y hierbas alimenticias.

7) *Frutas y Verduras.*

Frutas y verduras de todas clases, verdes y secas, aceitunas preparadas y aliñadas y patatas.

f) *Hostelería:* Comer.

Los establecimientos donde se guisa y se sirven comidas dentro y fuera del local, así como los artículos de beber y pastelería que complementan las mismas.

9) *Hostelería:* Beber.

Las que se dediquen a detallar dentro o fuera del local toda clase de tapas, bocadillos, bebidas, aceites, vinagre y botillería en general. También podrán expender pastelería, bollería, leche, nata y derivados para su consumo en dicho local.

10) *Hostelería:* Mixta.

Los que se dediquen en cualquier categoría y en conjunto a las actividades anteriormente reseñadas.

11) *Pastelerías y Bombonerías:*

Dulces, pasteles, bollos, hojaldres, pastas, conservas en dulce, bombones, caramelos y demás artículos de confitería y pastelería, ya sea de fabricación propia o reventa de los mismos. Botellas de licor y vinos generosos, embotellados, sin copeo.

Los permisos que se extiendan bajo la denominación de pastelería-bombonería llevarán a continuación las palabras "con horno" o "sin horno", según expendan artículos de fabricación propia o no.

12) *Churrerías:*

Estos establecimientos están autorizados para la venta de churros, buñuelos, patatas fritas y frituras de harina. El permiso se entiende solamente para las industrias establecidas en local fijo y no a las barracas instaladas en la vía pública, las cuales son objeto de reglamentación especial.

13) *Carbonerías:*

Carbones de todas clases, leña y astillas.

14) *Hornos de Pan:*

Están autorizados única y exclusivamente para la fabricación y venta de pan.

15) *Carnicerías:*

Están autorizadas para la venta de toda clase de carnes frescas procedentes de matadero, así como aves y conejos caseros, con excepción de las de ganado de cerda y caballar.

16) *Tocinerías:* . . . . . .

Venta de carne de cerdo, tocino fresco y salado. Embutidos, mantecas y otros productos del cerdo.

17) *Carnicería caballar:*

Están autorizadas únicamente para la venta de carne de caballo.

18) *Pescado fresco y mariscos:*

Podrán expender toda clase de pescado fresco y mariscos.

No están autorizados para la venta de salazones de pescado.

19) *Granjas y lecherías:*

Están autorizadas para servir al público, leche de vaca, oveja o cabra, sin mezcla, las mismas y sus derivados (nata, mantequilla, etc.) en estado de frescor, así como quesos y demás derivados de la leche, y flanes, natillas y cremas. También podrán expender leche condensada y en polvo. salvo lo que dispongan los organismos competentes.

Asimismo podrán servir al público chocolate, café con leche, jarabes, ensaimadas, bollos y similares.

ART. 172. La autorización municipal para expender los artículos señalados en cada establecimiento se entiende concedida sin perjuicio de las disposiciones restrictivas emanadas del Estado.

ART. 173. Un mismo establecimiento podrá tener dos o más denominaciones de las señaladas en el art. 171, siempre y cuando sus distintas actividades no sean incompatibles por razones de higiene ni se trate de los establecimientos señalados en el art. 170 y debiendo satisfacer los derechos que correspondan según el número de denominaciones.

ART. 174. La clasificación contributiva industrial no autoriza a expender artículos no comprendidos en la clasificación municipal, debiendo los industriales sujetarse a ésta en la expendición de sus artículos.

SUBSECCIÓN 2.ª

Establecimienetos no sujetos a la presente reglamentación

ART. 175 Los establecimientos denominados "Depósito de Hielo", cuya actividad consiste en expender hielo, gaseosas y cervezas exclusivamente al por mayor, no precisarán permisos de los que se refieren en el presente Capítulo, a no ser que se dediquen además a la venta al detalle de los mencionados artículos o alguna otra actividad de las reguladas en estas Ordenanzas, y en este caso, precisarán permiso por dichas actividades de la forma dispuesta en las mismas.

ART. 176. Los denominados "Bares en espectáculos", tampoco necesitarán el permiso de referencia si su actividad se limita exclusivamente a prestar sus servicios a los asistentes al espectáculo y no tiene acceso el público en general.

ART. 177. Los establecimientos denominados de "Productos de Régimen", no estarán sujetos al presente capítulo pero no podrán expender más artículos que los considerados dietéticos o de régimen.

Subsección 3.ª

Apertura de Establecimientos

Art. 178. La apertura de establecimientos deberá solicitarse por medio de instancia en la que se indicará el nombre del propietario, calle y número del edificio y de la tienda donde se pretende instalar el establecimiento y la clase del mismo.

Art. 179. En caso de que la instancia ofrezca dudas respecto a la clase de establecimientos que se solicita instalar, se citará al interesado para su aclaración por comparecencia suscrita por él mismo en el Negociado correspondiente.

Art. 180. Para la autorización de la apertura de establecimientos se tendrán en cuenta las distancias siguientes:

1.º No podrán establecerse a menos de 300 metros del mercado más próximo las tiendas de:

Ultramarinos y comestibles.
Charcuterías.
Huevería, pollería y caza.
Pesca salada.
Legumbres cocidas.
Frutas y verduras.

2.º Los establecimientos comprendidos en el art. 170 deberán guardar simultáneamente las siguientes distancias:

	Al similar más próximo	Al Mercado más próximo
Hornos de pan	300 metros	
Carnicerías	300 "	750 metros
Tocinerías	300 "	750 "
Carnicerías caballares	300 "	350 "
Pescado fresco	300 "	1.600 "
Granjas y lecherías	300 "	"

3.º Los restantes establecimientos no precisan para su apertura el guardar distancia a los mercados, ni entre sí.

Art. 181. Las distancias entre tiendas de la misma clasificación, se medirán siguiendo el menor trayecto que puedan recorrer los peatones en terreno vial entre los centros de los portales de obra en que estén situadas las puertas de entrada a las tiendas y, de haber varios portales, los más próximos entre sí, y no por la distancia geométrica que en línea recta resulte en los planos. Si la distancia ha de relacionarse con el Mercado más próximo, se contará en sentido radial desde el centro de la puerta del Mercado más próximo a la tienda.

ART. 182. No podrá concederse ningún permiso bajo una denominación distinta de las señaladas en la clasificación de establecimiento de estas Ordenanzas.

ART. 183. El Ayuntamiento se reserva en todo caso el derecho a suprimir con carácter general el requisito de distancia para todos los establecimientos de una determinada clasificación en el caso de juzgar que así conviene a los intereses públicos, y sin que por los industriales de establecimientos similares pueda, en este caso, alegarse derecho alguno por la supresión de las distancias. Asimismo el Ayuntamiento se reserva el derecho a modificar la clasificación actual en cualquier sentido, aunque siempre con carácter general.

ART. 184. Los artículos de comer, beber y arder, deberán hallarse en perfecta separación de otros que se expenden en el establecimiento que no sean propios de esta reglamentación. En cada uno de los artículos mencionados, para la venta al público deberá figurar en sitio visible su precio por kilo, litro, docena o pieza.

SUBSECCIÓN 4.ª

Cambio de clasificación y ampliación de establecimientos

ART. 185. El titular de un establecimiento está facultado a cambiar o ampliar sus actividades solicitando otra denominación a más de la de su tienda siempre que la nueva denominación reúna los requisitos de distancias señaladas en estas Ordenanzas para la apertura de establecimientos y previo informe de la Inspección Sanitaria Municipal a efectos de lo dispuesto en el art. 173.

SUBSECCIÓN 5.ª

Traspasos de Establecimientos

ART. 186. El titular de un establecimiento puede traspasarlo previa solicitud que formalizará por comparecencia, junto con el adquirente del local, en el Negociado de Mercados y Comercios, acompañando a tal efecto el permiso, un recibo de Contribución Industrial por año desde que le fué extendido el permiso y certificado de buena conducta del adquirente del local extendido por la Alcaldía de Barrio.

ART. 187. Si por fallecimiento o imposibilidad del titular del permiso, no fuera factible la comparecencia del mismo, presentará el adquirente o los derecho habientes o representantes legales del titular, el permiso del establecimiento, el traspaso de la Contribución Industrial,

el contrato de inquilinato del nuevo titular y cuantos documentos se juzguen necesarios para la Administración Municipal.

ART. 188. El adquirente por traspaso de un establecimiento, se hará responsable ante el Ayuntamiento de las infracciones de las presentes Ordenanzas, cometidas por el cedente de dicho establecimiento, sin perjuicio de su derecho de repetir contra aquél.

SUBSECCIÓN 6.ª

Traslados de Establecimientos

ART. 189. A todos los efectos, los traslados de establecimientos se considerarán voluntarios o forzosos. Se entiende por traslado voluntario el debido única y exclusivamente a la voluntad del industrial y por forzoso, cuando se trate de expropiación de la finca, desahucio no fundado en falta de pago o inhabitabilidad del establecimiento según informe técnico municipal.

ART. 190. Se autorizarán los traslados voluntarios si el nuevo local reúne a las distancias del art. 180, aunque reducidos en 50 metros, cuando sean precisos.

ART. 191. No podrá autorizarse ningún traslado voluntario si no lleva como mínimo dos años de funcionamiento en el anterior local con el correspondiente permiso.

ART. 192. Cuando se trate de un traslado voluntario fundado en el hecho de ocupar el propietario un edificio de su propiedad para dejar un local del que era arrendatario, y previa justificación de dicha circunstancia se accederá a dicho traslado siempre que el nuevo local guarde las distancias del art. 180, reducidos en 50 metros, sin que precise guardar el requisito señalado en el artículo anterior.

ART. 193. Se entenderá que un traslado es forzoso cuando el local esté instalado en finca sujeta a expropiación forzosa o desahucio no fundado en falta de pago o inhabilitabilidad del establecimiento posterior a su instalación. Dichas circunstancias han de ser justificadas por el interesado.

ART. 194. En los traslados forzosos se autorizará el nuevo emplazamiento siempre que éste reúna las distancias reglamentarias como si se tratase de una nueva apertura, reducidas en 100 metros.

ART. 195. Será discrecional de la Comisión Municipal Permanente, autorizar el traslado de un establecimiento a un nuevo local dentro de un radio de 50 metros cuando se mejoren las condiciones higiénicas o de ornato.

ART. 196. Los traslados de establecimientos se solicitarán por comparecencia en el Negociado de Mercados y Comercios, acompañando el

permiso del establecimiento que se solicita trasladar, los justificantes de las causas del traslado en caso de que éste sea forzoso y cuantos documentos sean necesarios.

Subsección 7.ª

Disposiciones complementarias

Art. 197. El establecimiento que se halle cerrado al público por espacio de seis meses perderá todos los derechos y será considerado como nueva instalación a los efectos de su reapertura a no ser que solicite por medio de instancia, el cierre del local por dicho espacio de tiempo y le sea concedida tal facultad por causas justificadas.

Art. 198. El permiso municipal de un establecimiento no prejuzga la propiedad del mismo a favor del titular del permiso, sino que hace declaración personal de responsabilidad ante el cumplimiento de las disposiciones administrativas municipales en referencia a dicho establecimiento.

Art. 199. El alta en la Contribución Industrial u otra autorización oficial, no prejuzga la concesión del permiso municipal toda vez que éste debe preceder a aquéllas.

Art. 200. Los titulares de los establecimientos podrán solicitar la exposición de muestras de sus artículos en la acera de su tienda de acuerdo con las disposiciones vigentes sobre ocupación de vía pública, pero en ningún caso se les autorizará efectuar ventas en la calle, de los artículos expuestos como muestra.

Art. 201. El interesado, al recibir el permiso del establecimiento, se obliga a ejercer su industria él mismo, si bien podrá tener a sueldo los dependientes o auxiliares que le convengan, pero haciéndose responsable de sus actos y de las sanciones que se le impongan.

Art. 202. Las infracciones de estas Ordenanzas serán corregidas como previene la legislación vigente, sin perjuicio de exigir también las responsabilidades de otro orden en que se hubiera incurrido.

Art. 203. Cuando las circunstancias lo aconsejen, la Comisión Municipal Permanente queda facultada para prohibir la apertura de nuevos establecimientos de una determinada clasificación.

Art. 204. Los permisos extendidos actualmente bajo denominaciones distintas a las de la clasificación que establecen las presentes Ordenanzas, deberán ser modificados para darles la clasificación definitiva que según éstas les corresponda, bien a instancia del interesado, o de oficio al tramitarse las solicitudes de traspaso.

Art. 205. Las dudas que puedan presentarse respecto a la clasificación definitiva que les corresponda a los establecimientos existentes

en la actualidad y previo informe de la Inspección de Abastos, serán resueltas por la Ponencia Municipal correspondiente.

Sección 2.ª

Establecimientos de Reglamentación especial

Subsección 1.ª

Hornos de pan y Panaderías

Art. 206. Los establecimientos de fabricación y venta de pan no podrán abrirse ni funcionar sin permiso del Ayuntamiento, y deberán reunir las condiciones técnicas y sanitarias que se determina en el capítulo 7.º del título X de este libro.

Art. 207. Los permisos para la fabricación y venta de pan no facultan para dedicarse a la industria de confitería y pastelería, ni los de éstas para aquélla.

Art. 208. En el Negociado de Mercados y Comercios se llevará un censo de todos los establecimientos autorizados para la fabricación y venta de pan, debiendo constar para cada uno, las circunstancias siguientes: Nombre, apellidos, demás circunstancias personales y fotografía del industrial; edificio en que se halle instalado; y fecha del acuerdo del permiso.

Cada establecimiento deberá tener expuesto el permiso, en el que figurarán todos los datos que determina el párrafo anterior. Cada permiso así como su duplicado que obrará en el Negociado llevará el sello municipal que fijen las Ordenanzas fiscales.

Art. 209. En lo sucesivo, no podrá reanudar sus operaciones ni abrirse al público ningún puesto destinado a la reventa de pan, por ser el número de tahonas, por sí solo, excesivo para las necesidades de la ciudad.

Los puestos de los Mercados destinados a este comercio, serán adaptados por el Ayuntamiento para la venta de otros artículos.

Art. 210. No podrá concederse ningún permiso sin que precedan los informes de los Servicios Técnicos Municipales de Ingeniería Industrial y del Instituto Municipal de Higiene, acreditativos de que el establecimiento reúne las condiciones fijadas en estas Ordenanzas, y sin el previo pago de los arbitrios que señalan las Ordenanzas fiscales.

No podrá seguirse por los Servicios Técnicos Municipales la tramitación de ningún permiso de obras que implique la construcción, modificación o reparación de hornos, sin el previo informe favorable de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos.

ART. 211. En caso de fallecimiento del industrial, titular del permiso, podrá éste ser traspasado al cónyuge, hijos, nietos, padres o hermanos que deseen continuar la industria. El titular del permiso podrá traspasarlo por acto "inter vivos" a dichos familiares.

Si un industrial deseara traspasar su establecimiento por acto "inter vivos" a personas no mencionadas en el párrafo anterior, el Gremio de Panaderos sería preferido en igualdad de condiciones a cualquier otro adquirente. Al hacer uso el Gremio de este derecho de tanteo, queda obligado a traspasar el establecimiento a algún industrial u obrero panadero en situación de paro forzoso. Se señala el plazo de un mes para que el Gremio pueda hacer uso del derecho de tanteo, a partir de la notificación.

Cuando no mediase la distancia reglamentaria de 300 metros, el Gremio de Panaderos que se haya quedado con la tahona vacante con sujeción a este artículo, podrá proceder a su amortización definitiva.

En todo caso, el nuevo industrial deberá solicitar el permiso correspondiente, satisfaciendo por traspaso los derechos que procedan.

ART. 212. Quedará caducado el permiso de los establecimientos que dejen de funcionar durante un mes, sin previa autorización de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos que la dará por causas justificadas.

ART. 213. Queda prohibida la entrada en Barcelona, para su reventa, de pan fabricado fuera del término municipal de esta ciudad.

ART. 214. Por los Servicios Técnicos Municipales de Ingeniería Industrial y el de Inspección de Abastos, se formularán las relaciones de los establecimientos de fabricación y venta de pan que funcionen ilegalmente, al objeto de ordenar el derribo de las construcciones efectuadas sin permiso y al cierre de tales establecimientos, a cuyo efecto se autoriza a los Tenientes de Alcalde Delegados de Abastos y de Obras Públicas para proceder, dentro de la competencia de cada uno, con todo rigor, al cumplimiento de las disposiciones municipales, pudiendo imponer a los contraventores que opongan resistencia, las sanciones pertinentes, sin perjuicio de denunciarlos ante los Tribunales de Justicia.

ART. 215. No podrán iniciarse obras de nuevos hornos ni abrirse establecimientos de fabricación y venta de pan, mientras subsista su racionamiento, sin perjuicio de que la Comisión Municipal Permanente pueda levantar esta prohibición de estimarlo conveniente.

No obstante, si el aumento de población en determinados barrios lo hiciere preciso, a juicio de la Comisión Municipal Permanente, podrá ésta interesar del Gremio de Panaderos, la construcción de nuevos hornos, siempre que disten por lo menos trescientos metros del horno o tienda de pan más próximos y mediante la condición de que el industrial a quien se conceda el permiso amortice otro horno situado en zona

superdotada a menos de doscientos cincuenta metros de otro horno. Si transcurre un año desde el acuerdo sin que el Gremio de Panaderos haga uso del expresado derecho, el Ayuntamiento concederá el permiso al primer solicitante.

ART. 216. La amortización de un horno lleva consigo en todo caso su demolición.

ART. 217. Las dudas que se presenten en la aplicación de esta subsección serán resueltas por la Comisión Municipal Permanente.

SUBSECCIÓN 2.ª

Carnicerías, Tocinerías y Carnicerías Caballares

ART. 218. Se considerará como carnicería todo establecimiento o tienda destinado a vender al público cualquiera de las especies de carne que consigne el Reglamento general de Mataderos, frescas o congeladas.

ART. 219. Las carnicerías se clasificarán en carnicerías propiamente dichas y tocinerías.

En las tocinerías sólo podrá venderse carne de cerdo, sus despojos y los productos con ella elaborados.

Para prevenir toda confusión o engaño al público, las carnes de caballo, deberán venderse en carnicerías destinadas únicamente a esa clase de carnes.

En las demás carnicerías, podrán venderse las otras clases de carnes; buey, ternera, cordero, carnero y cabrito, incluso las de aves y conejo, con la conveniente separación entre ellas, según se precisa en estas Ordenanzas.

ART. 220. En las carnicerías no podrá venderse ningún otro artículo distinto de las carnes mencionadas en los artículos anteriores.

Art. 221. Queda terminantemente prohibida la venta de despojos fuera de los mercados públicos del Ayuntamiento, a excepción de los de cerdo y congelados y de los de caballo.

ART. 222. No podrán situarse carnicerías ni tocinerías a menor distancia de 750 metros de los mercados.

ART. 223. La menor distancia que deberá separar a las carnicerías o tocinerías entre sí, será la de 300 metros. Las carnicerías caballares deberán guardar simultáneamente una distancia mínima de 300 metros al similar y 350 al mercado más próximo.

ART. 224. Para facilitar, tanto la inspección como la estadística, se dividirá el término municipal de la ciudad en tantas zonas como mercados, procurando al delimitar aquéllos, que los mercados vengan a ocupar aproximadamente su centro. Estas zonas tomarán el nombre de su respectivo mercado.

ART. 225. La Inspección Municipal de Abastos y la de Veterinaria, tendrán a su cargo la vigilancia e inspección de las carnicerías situadas fuera del mercado, y vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan, para la corrección que proceda.

ART. 226. En el Negociado de Mercados y Comercios, se llevará un fichero de todos los permisos concedidos, consignando en cada ficha los datos que puedan interesar.

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

ART. 227. Los permisos a que se refiere esta subsección no se concederán nunca a quien tuviera licencia para ejercer como abastecedor en los mataderos del Ayuntamiento, y el carnicero que obtuviera esta licencia, le será retirado aquel permiso. Esta excepción no alcanza a los carniceros que, solos o agrupados, sacrifiquen ganado únicamente para su propio consumo.

ART. 228. Ningún carnicero podrá, en lo sucesivo, tener más de una carnicería fuera de los mercados, ni más de dos dentro de ellos. En este último caso, las dos carnicerías deberán hallarse en un mismo mercado e inmediata una a otra. Se respetará el derecho adquirido por los actuales carniceros.

ART. 229. El suelo deberá ser de cemento portland, baldosas de mármol blanco o mosaico de color claro, perfectamente unidos los últimos, para que el pavimento resulte lo más continuo e impermeable posible.

ART. 230. Las paredes tendrán un friso o zócalo de 2 metros de altura, formado de azulejos blancos y el resto hasta el techo, lo mismo que éste, estucado, esmaltado o pintado al óleo o temple de color claro. El techo, como las paredes, liso, y las aristas o vértices, matados.

ART. 231. Las mesas o mostradores, de mármol en su totalidad, de color precisamente blanco el tablero, el tajo, de una sola pieza y sin grietas.

Para que dicha cubicación se considere conveniente, será preciso alcance un mínimo de 42 metros cúbicos y la longitud, anchura y altura, medirán como mínimo, 4, 3 y 3 metros respectivamente.

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

ART. 232. Las reses enteras, medias canales, cuartos y trozos de carne se colgarán únicamente de los montantes de las mesas o mostrado-

res con ganchos de latón, acero o hierro bruñidos, o de barras de estos metales sujetos a las paredes interiores de la tienda.

ART. 233. Se aislará la carne de los insectos mediante lienzos o gasas que la protejan y no la toquen, empleándose la tela metálica, con preferencia, para este fin.

ART. 234. Diariamente se lavará el piso, los zócalos y los mostradores, y se limpiará con esmero el tajo, las barras y los ganchos. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o substancias desinfectantes, y para barrer, serrín empapado de las mismas.

ART. 235. Detrás del mostrador, vestirá siempre el carnicero blusa de tejido de algodón, que cubrirá con delantal de igual tejido, pero precisamente blanco.

ART. 236. En el vestir y en su persona mostrará el carnicero el mayor aseo, y deberá proveerse de un certificado expedido por el Sub delegado de Medicina del distrito en el que conste que no padece enfermedad alguna contagiosa o repugnante.

ART. 237. El carnicero no permitirá que el público toque la carne puesta a la venta.

ART. 238. Las carnicerías situadas fuera de los Mercados deberán tener neveras para la mejor conservación de la carne.

ART. 239. Queda prohibido el uso del bisulfito de sosa (nievelina) o de cualquiera otra substancia para la conservación de las carnes, y su sola tenencia se castigará con la mayor severidad.

ART. 240. En general, toda carnicería tendrá tantos mostradores como clases de carne venda, y cuando en un mismo mostrador se vendan distintas clases, se separarán mediante cristales o tablas de mármol blanco verticales de 40 cm. de altura.

ART. 241. Las carnicerías destinadas a la venta de carnes de caballo, cabra y congeladas se anunciarán poniendo en la muestra o rótulo de la calle la leyenda "Carnicería de caballo", "Carnicería de cabra" o "Carne congelada". Las demás tiendas destinadas a la venta de carne podrán rotularse simplemente "Carnicería" o "Tocinería".

ART. 242. Cuando en una carnicería se vendan diferentes clases de carne, éstas se anunciarán en cada mostrador o parte del mismo, mediante carteles grandes y visibles, sujetos a los montantes o a la pared con el nombre correspondiente, sin perjuicio de colocar también los carteles generales de precios en lugares visibles, y, además, sobre cada una de las piezas expuestas en los mostradores, la correspondiente banderita o pequeño cartel con sus denominaciones, precio por kilo o fracción de éste.

ART. 243. Todo carnicero está obligado a adquirir la carne directamente en los mataderos. Los tocineros que no sacrifiquen cerdos por su cuenta podrán adquirirlo de los que así lo hacen y elaboran conservas

Los abastecedores, los carniceros que, solos o agrupados, sacrifican para su propio consumo, y los tocineros elaboradores de conservas, no podrán sacrificar mayor número de reses que el que tuviesen solicitado, ni hacerlo en cantidad menor que el 50 % de este número. No obstante, dichas proporciones podrán ser modificadas en los casos que el abasto público lo requiera o el Ayuntamiento lo considere de fuerza mayor.

ART. 244. Los abastecedores y tocineros elaboradores de conservas no podrán suministrar carne a quien no tuviera permiso del Ayuntamiento para ejercer como carnicero o tocinero, respectivamente.

ART. 245. La cantidad mínima que de las distintas carnes se suministrará en los mataderos a los carniceros y tocineros será la siguiente: De buey y caballo un cuarto de canal; de ternera, media canal, y de cerdo, carnero, cordero, cabrito y cabra, canales enteras.

ART. 246. La carne debe llegar al consumidor sin otra mediación que la del carnicero o tocinero que la adquiera en los mercados en la cantidad fijada en el artículo anterior, exceptuando el caso de los tocineros que la adquieran de los elaboradores de conservas, como se prevé en el art. 243.

ART. 247. Los abastecedores y los tocineros elaboradores de conservas llevarán la contabilidad en forma clara y precisa que permita en todo momento fácil inspección y comprobación del cumplimiento de cuanto se previene en los artículos anteriores.

SUBSECCIÓN 3.ª

Pescaderías

ART. 248. Fuera de los mercados municipales y mercadillos no será permitida la venta al por menor de pescado fresco y mariscos, más que en las tiendas autorizadas al efecto, con sujeción a lo dispuesto en la presente subsección.

ART. 249. En la venta de pescado fresco al por mayor se estará a lo dispuesto en el Reglamento especial del Mercado Central de Pescado.

ART. 250. Queda terminantemente prohibida la venta ambulante de pescado fresco y mariscos en todo el término municipal de Barcelona.

ART. 251. La Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos podrá autorizar la venta de mariscos de temporada en la entrada de los establecimientos de venta de comestibles al detall, mediante el pago de los derechos que se fijan en las Ordenanzas Fiscales.

ART. 252. En las tiendas de pescado fresco y mariscos no será permitida la venta de otra clase de artículos.

ART. 253. Los locales destinados a la venta de pescado fresco

y mariscos además de adaptarse a las disposiciones sanitarias, serán espaciosos y deberán estar situados en calles anchas y plazas teniendo la tienda una capacidad mínima de 40 metros cúbicos, sin comunicación directa con dormitorios y cocina, y con luz natural y ventilación directa o artificial, intensa. El suelo deberá ser asfaltado, con suficiente declive para hacer una esmerada limpieza y desinfección diaria; las paredes impermeables, con un friso de dos metros de altura de azulejos blancos, y el resto estucado; el techo, estucado o esmaltado; instalación de agua abundante, vertederos provistos de válvulas o sifón, mesa de mármol o de cristal, inclinada hacia adelante, montada al aire sobre pies de metal debidamente pintados, quedando la parte inferior completamente despejada para su más completa limpieza; y el techo, con las paredes, completamente liso, y las aristas o vértices, romos.

ART. 254. No podrá establecerse tienda alguna destinada a la venta de pescado fresco y mariscos a menor distancia de 300 metros de otra ya existente ni a 1.600 metros de los mercados.

No se tendrá en cuenta la existencia de puestos de venta de pescado fresco y mariscos en mercadillos, a los efectos de este artículo.

ART. 255. La inspección correrá a cargo de la Sección de Abastos y del Cuerpo de Veterinarios municipales, quienes vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan para la corrección que proceda.

Todos los mariscos, especialmente los mejillones y las ostras, para poder ser autorizada su venta deben ir acompañados de un certificado de la Autoridad Sanitaria del punto de origen para cada expedición. El veterinario inspector escogerá las muestras que considere necesarias, y para comprobar su buen estado las remitirá al Laboratorio Municipal para su análisis autorizando después la venta. Los que no estén en buenas condiciones serán decomisados.

ART. 256. El pescado fresco y mariscos que se expendan deberán ser adquiridos cada día únicamente en el Mercado Central de Pescado o en el Mercado conocido con el nombre de "La Banqueta".

ART. 257. El transporte del pescado fresco y del marisco se hará, precisamente, en vehículos (camionetas, carros o carritos) dedicados única y exclusivamente a este objeto, que deberán ser cubiertos y tapados todos los lados con alambradas, con una sola puerta en la parte posterior, no pudiendo contener más que el pescado fresco o mariscos, separado en distintos estantes o cuévanos.

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

Deberán llevar una inscripción en los lados y en la parte posterior que diga "Pescado Fresco-Mariscos", en letras muy visibles, y el nú-

mero que, después de inspeccionado por el Veterinario, dará la Delegación de Abastos al propietario del vehículo.

El transporte individual en cuévanos u otros enseres, queda limitado en las calles que se fijarán oportunamente por cada mercado.

ART. 258. La conservación del pescado fresco y mariscos que lo requieran, deberá hacerse en nevera en la propia tienda, no siendo permitida la existencia de depósitos para guardarlos y conservarlos fuera de la tienda. Las neveras tendrán el único fin de conservar pescado, quedando terminantemente prohibido utilizarlas para cualquier otro artículo, ni siquiera en los casos en que no contenga pescado. Funcionarán a la temperatura de cero grados, para cuya comprobación tendrán en su interior un termómetro de mínima y otro de máxima en buen estado de funcionamiento.

ART. 259. Los industriales podrán tener en sus tiendas para la exposición y venta del pescado fresco, vivo o del marisco, una mesa que precisamente estará construída con el frente de cristal transparente en la parte anterior, y la cubierta superior será de tela metálica fina, como puerta, cuyo modelo y materiales de construcción se señalarán por la Sección facultativa. Estas mesas-depósito contendrán hielo, agua marina o agua dulce corriente renovable diariamente, según corresponda a la clase de pescado o mariscos a que estén destinadas.

Estas aguas o hielo serán analizados por el Laboratorio Municipal, con la frecuencia que las circunstancias lo exijan.

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

ART. 260. El pescado expuesto para la venta estará bien extendido sobre cuévanos o encima del mármol. No podrá lavarse ni rociarse con ningún líquido durante esta permanencia, ni sacarse de la vista del público, del cuévano o de la mesa, para sumergirlo en ningún recipiente con o sin líquido, exponiéndolo nuevamente a la venta.

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

No se consentirá la mezcla de pescado de distintas procedencias, y cuando en algún caso se coloquen en proximidad deberán separarlo por porciones, y en cada una de ellas se pondrá un cartelito o banderita con la leyenda o inscripción que los distinga; a saber: "Playa", "Costa", "Norte", "Altura", o las demás clasificaciones que existan.

ART. 261. Queda prohibido alterar el precio del pescado expuesto a la venta, debiendo seguir el establecido al principio de la misma. Sólo en sentido favorable al público se permitirá variar el precio inicial.

El vendedor deberá conservar en su poder el albarán justificativo

de compra, en el que se consignará el nombre del comprador, clase de artículo, precio, cantidad y fecha. En el dorso del albarán del día anotará el vendedor las cantidades y clases de pescado sobrantes de la venta, los que guardará en la nevera para el día siguiente, cantidades y clases que no podrán exceder del 10 % del total comprado. Si excedieran, deberá entregarlas gratuitamente al establecimiento de beneficencia municipal que se le señalará, antes de las nueve de la noche del mismo día. Esta anotación en el albarán se hará, precisamente, después de cerrada la tienda al público. El Inspector sanitario podrá entrar en cualquier momento, lo mismo de día que de noche, a ejercer sus funciones.

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

ART. 262. Las tiendas destinadas a la venta al por menor de pescado fresco y mariscos deberán estar provistas de un permiso municipal en la forma que se expresan los artículos siguientes.

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

ART. 263. El permiso de referencia será expedido por la Alcaldía a propuesta de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos, previos los informes del Instituto Municipal de Higiene en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio, y del Negociado de Mercados y Comercios, en cuanto a las demás condiciones exigidas por estas Ordenanzas. En los permisos figurará la fotografía del interesado.

ART. 264. En el expediente que se abrirá en el Negociado de Mercados y Comercios deberá constar el nombre, dos apellidos y demás circunstancias personales del industrial, la fotografía de éste, la calle y número del edificio donde está instalada la tienda y la fecha del acuerdo de concesión del permiso.

ART. 265. Cada establecimiento deberá tener expuesto el permiso en el que se fijará el sello municipal que establezca la ordenanza fiscal. El duplicado de dicho permiso que obre en el Negociado de Mercados y Comercios será igualmente reintegrado en la forma correspondiente.

ART. 266. El alta en la Contribución Industrial no prejuzga la concesión del permiso de apertura del establecimiento; la autorización municipal debe preceder y no seguir a aquel acto.

ART. 267. No podrá seguirse por los Servicios Técnicos Municipales la tramitación de ningún permiso de obra que implique la construcción, modificación o reparación de tiendas para la venta de pescado fresco y mariscos, sin el previo informe favorable de las Tenencias de Alcaldía Delegadas de Abastos y Sanidad.

ART. 268. En lo que no esté previsto en los artículos anteriores

se estará a lo dispuesto en las normas generales de la sección 1.ª de este Capítulo.

Subsección 4.ª

Granjas

Art. 269. Se entienden por Granjas aquellos establecimientos, sin ganado estabulado, cuya característica esencial es la venta de leche al público.

Art. 270. Los establecimientos destinados a la venta pública de leche reunirán las condiciones que se detallan en el Título XI, "Normas de Policía sanitaria", del Libro Segundo de estas Ordenanzas.

Será preceptivo el informe favorable del Instituto Municipal de Higiene para la apertura de esta clase de establecimientos, cuyo informe versará sobre el cumplimiento de las condiciones expresadas.

Art. 271. Queda en absoluto prohibida la apertura de nuevas Granjas con establo en las zonas urbanizadas, así como la venta callejera de leche en carretones o puestos fijos.

Art. 272. Deberá procederse al cierre de las Granjas que no reúnan las condiciones higiénicas reglamentarias, y en lo sucesivo no se concederá ningún permiso de nuevas Granjas ni la legalización de las existentes si el local y los envases no reúnen las expresadas condiciones higiénicas.

Art. 273. En lo que no esté previsto en los artículos anteriores se estará a lo dispuesto en las normas generales de la sección 1.ª de este Capítulo y a las de Policía sanitaria del Título XI del Libro Segundo.

Capítulo 3.º

De la Inspección y Policía de Abastos

Art. 274. Las funciones de la Inspección y Policía de Abastos serán las siguientes:

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

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

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

d) Velar especialmente por el cumplimiento de las Ordenanzas municipales sobre tiendas del ramo de la alimentación, venta ambulante y otras análogas;

e) Dar cuenta de aquellos casos en que consideren que los establecimientos visitados no reúnen las condiciones de salubridad e higiene.

ART. 275. Cuando el inspector tenga indicios racionales de que se expenden artículos adulterados o en malas condiciones sanitarias, deberá dar parte inmediatamente a los Servicios sanitarios municipales, para que adopten las medidas que estimen pertinentes. Si no hubiera facultativo para la resolución inmediata en el centro o tienda inspeccionadas, solicitará su presencia. En el caso que fuese urgentísimo, intervendrán la mercancía hasta que dictamine el facultativo, evitando de este modo el daño que con su venta se pudiera producir a la salubridad pública.

ART. 276. Los inspectores deberán sacar muestras para su análisis en el Laboratorio Municipal de los artículos alimenticios que ofrezcan duda, sin perjuicio de dejar en poder del dueño del establecimiento otra muestra debidamente precintada por si procediera análisis contradictorio.

ART. 277. Los inspectores de Abastos no podrán nunca sancionar al comerciante. Su misión se circunscribirá a levantar un acta circunstanciada y razonada de la infracción, especificando la misma y el grado de culpabilidad, con el mayor detalle posible, para que la Autoridad municipal pueda imponer la sanción.

En caso de vendedores ambulantes no autorizados, comerciantes clandestinos y comercios no establecidos en legal forma, podrán decomisar los productos o intervenirlos, levantando el acta correspondiente y ordenando el traslado inmediato al centro de recepción único que el Ayuntamiento tenga establecido.

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

ART. 278. Las actas serán levantadas por los inspectores en presencia de los propietarios del establecimiento, o dueños de la mercancía, o sus representantes, firmándolas con los mismos. Si se negasen a firmar, solicitarán la presencia de dos testigos. De estas actas se entregará copia al dueño del establecimiento.

Con el acta se iniciará el expediente, y contra la sanción que se imponga por la Autoridad municipal cabrán los recursos que establezcan las leyes.

La cuantía de la sanción se graduará según la gravedad de la falta.

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

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

ART. 279. Los inspectores de Abastos informarán, por conducto de sus Jefés, al Teniente de Alcalde sobre los esfuerzos de los comerciantes para presentar sus establecimientos y las mercancías que expendan en forma estética y pulcra, su trato correcto para con el público y su espíritu de colaboración, a fin de que, previas las comprobaciones que la Autoridad municipal estime pertinentes, pueda dirigírsele una comunicación laudatoria y hacer constar su buen comportamiento y actuación en la ficha que todo comerciante del ramo de comer, beber y arder tiene abierta en el Negociado de Mercados y Comercios.

En esta ficha se anotarán también las sanciones impuestas que hayan ganado firmeza.

ART. 280. Cada inspector tendrá a su cuidado una demarcación, que podrá adaptarse a la de los distritos municipales.

Se formará un índice de los establecimientos de comer, beber y arder existentes en cada demarcación.

Los Mercados existentes en la misma serán visitados, invariablemente en días alternos, alterando el orden y las horas, a fin de vigilar en todo tiempo su funcionamiento.

Cada mes los inspectores serán cambiados de demarcación por sus Jefes, a fin de que adquieran conciencia de que su misión es servir a la Ciudad.

ART. 281. El inspector realizará el número de visitas que le ordenen sus superiores.

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