

### TITULO III

## HOSPEDAJE Y SUBSISTENCIA

### CAPÍTULO I

#### Hoteles, bares y restaurantes

#### SECCIÓN 1.<sup>a</sup>

##### *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.<sup>a</sup>

##### *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 depósitos 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 sirvan 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 incluidos 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, a saber:

- 8.ª Hostelería: Comer.
- 9.ª Hostelería: Beber.
- 10. Hostelería: Mixto.

\* En 24 de enero de 1966, el Consejo Pleno acordó derogar los arts. 171, 172, 173, 174, 182, 203, 204 y 205 y modificar la redacción de los arts. 167, 168, 169, 170, 185, 199 y 266. Dicho acuerdo no está vigente por hallarse pendiente de ulteriores trámites.

\*\* Redactado según Acuerdo de 24 de julio de 1961.

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, especias.

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 prohíbe 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.
- 8) *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 caballo.
- 16) *Tocinerías:*  
Venta de carne de cerdo, tocino fresco y salado. Embutidos, mantecas y otros productos del cerdo.
- 17) *Carnicería caballo:*  
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

### *Establecimientos 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 a 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.

En cuanto a los depósitos de hielo en fábricas, se sujetarán a las siguientes condiciones específicas:

1.º Cada fábrica de hielo, por sí o agrupada con otras, dispondrá de una cámara de conservación de hielo de capacidad individual o conjunta que represente una semana de su producción. Se designará cámara de atención estival.

2.º Esta cámara la tendrá el fabricante llena en 31 de mayo, y a disposición de la Autoridad competente en Abastos, a fin de que en los momentos que considere oportunos de consumos punta estivales disponga el índice de extracciones diarias para situarlo en el mercado.

3.º En 1.º de septiembre quedará libre el fabricante para disponer de los saldos o remanentes en cámara de atención estival, para la venta en la forma que considere oportuno.

4.º Estas cámaras deberán estar dispuestas y revisadas oficialmente antes del día 1.º de mayo de 1956.

\* Redactado según Acuerdo de 21 de diciembre de 1955.

**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 el interesado para su aclaración por comparencia suscrita por él mismo en el Negociado correspondiente.

**Art. 180.\***

**Art. 181.\***

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

**Art. 183.\***

**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.

### SUBSECCIÓN 5.ª

#### *Trasposos de Establecimientos*

**Art. 186.** El titular de un establecimiento puede traspasarlo previa solicitud que formalizará por comparencia, 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 fue 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 comparencia del mismo, presentará el adquirente o los derecho habientes o representantes legales del titular, el permiso del establecimiento, el traspaso de

---

\* Suprimido por Acuerdo de 24 de julio de 1951.

\*\* Redactado según Acuerdo de 24 de julio de 1951.

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.\***

**Art. 190.\***

**Art. 191.\***

**Art. 192.\***

**Art. 193.\***

**Art. 194.\***

**Art. 195.\***

**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, 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.

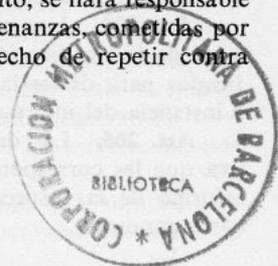
**Art. 200.** Los titulares de los establecimientos podrán solicitar la exposición de muestras de sus artículos en la acera de su tienda de acuerdo con las disposiciones vigentes sobre ocupación de vía pública, pero en ningún caso se les autorizará efectuar ventas en la calle, de los artículos expuestos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

\* Suprimido por Acuerdo de 24 de julio de 1951.

\*\* Redactado según Acuerdo de 24 de julio de 1951.



**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 al 217) \**

### ORDENANZA

#### DE

#### «POLICIA DE ABASTOS SOBRE PANADERIAS»

**Art. 1.º** Esta normación regula la policía municipal de abastos relativa a los establecimientos dedicados a la elaboración, a la venta o a la elaboración y venta de pan.

**Art. 2.º** 1. Pan es el producto obtenido por la cocción de una masa hecha mecánicamente con mezcla de harina de trigo fermentada por levadura, agua potable y sal común.

2. El pan podrá elaborarse en sus calidades de flama o miga blanda y candeal o miga dura.

3. Las panaderías podrán también elaborar y vender las denominadas «cocas de forner» y otras clases de pan en las que, además de harina, agua, sal y levadura, se empleen otras materias alimenticias como grasas, azúcar y leche \*\*.

**Art. 3.º** La elaboración y venta de pan dietético se atenderá a las condiciones determinadas por la Administración municipal al otorgar la licencia.

**Art. 4.º** Los Supermercados y los establecimientos de alimentación en régimen de auto-servicio, adheridos a la Comisaría general de Abastecimientos y Transportes, podrán vender pan denominado de «clase especial» sin quedar sometidos a esta Ordenanza.

**Art. 5.º** 1. La apertura, ampliación y traslado de panaderías precisará la previa licencia municipal.

2. La licencia municipal se otorgará salvo derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero.

3. Son requisitos para otorgar las licencias de apertura de establecimientos dedicados a la elaboración de pan:

\* Derogada y substituida por la Ordenanza de «Policía de abastos sobre panaderías» que se inserta seguidamente (aprobada en 16 de julio de 1963).

\*\* En 24 de enero de 1966, el Consejo Pleno, acordó adicionar un párrafo al número 3 de este artículo. Dicho acuerdo no está vigente por hallarse pendiente de ulteriores trámites.

a) acreditar ante la Administración municipal haber obtenido la autorización previa de la Delegación provincial de Industria en forma expresa o por silencio administrativo, conforme al art. 4 del Decreto-ley 4-63, de 14 de febrero, y

b) reunir, el local o locales de que se trate, las condiciones establecidas en las Ordenanzas, en especial, las determinadas en la concerniente a las «condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de hornos y obradores de panadería, pastelería y repostería» y en los demás preceptos municipales o estatales de obligada observancia.

4. Son requisitos para otorgar las licencias de apertura de los establecimientos dedicados a la exclusiva venta de pan:

a) acreditar ante la Administración municipal que el pan será suministrado por industria de elaboración autorizada y establecida en el término municipal de Barcelona, y

b) reunir, el local o locales de que se trate, las condiciones establecidas en las Ordenanzas municipales, en especial, las determinadas en el Reglamento de Sanidad de este Ayuntamiento y en los demás preceptos municipales o estatales de obligada observancia.

5. El otorgamiento de las licencias municipales de apertura y funcionamiento de panaderías llevará aparejada la obligación fiscal que establezca la Ordenanza correspondiente, cuyo cumplimiento acreditará el titular para retirar de la Oficina municipal el documento que la incorpora.

6. La licencia para el traslado de panaderías desde una zona superdotada a un barrio de nueva construcción que, a juicio de la Autoridad municipal, careciere de los establecimientos de suministro de pan necesarios, no devengará los derechos fiscales establecidos en la Ordenanza correspondiente.

**Art. 6.º** El documento que incorpora la licencia municipal para el ejercicio de la industria o comercio estará expuesto al público en cada establecimiento.

**Art. 7.º** 1. La Administración municipal formará y conservará un registro de panaderías en el que, con referencia a cada industria o comercio, constarán las circunstancias siguientes:

- a) las personales de cada titular y su fotografía ;
- b) el emplazamiento del local o establecimiento ;
- c) las características y, en su caso, capacidad de fabricación ;
- d) la fecha del otorgamiento de la licencia ; y
- e) las transmisiones sucesivas.

2. Este registro incluirá también los supermercados y establecimientos en régimen de auto-servicio a que se refiere el art. 3.

**Art. 8.º** 1. Los traspasos y cambios de propiedad en la titularidad de las industrias o comercios de panadería podrán efectuarse libremente ; el cesionario o adquirente estará obligado a comunicarlo a la Administración municipal en el plazo de los treinta días siguientes al de la cesión o adquisición.

2. La Administración municipal sólo reconocerá a favor del nuevo titular de la industria o comercio la renovación de la licencia, si el cesionario o adquirente justifica previamente que el traspaso a la sucesión dominical es conforme a la legislación general de Derecho privado o, en su caso, a la especial de arrendamientos urbanos.

**Art. 9.º** 1. La capacidad de producción de las industrias de elaboración de pan no podrá ser inferior a la mínima establecida por las normas legales vigentes, o en su caso, por las Ordenanzas municipales.

2. La harina y los demás ingredientes reunirán las condiciones señaladas en los preceptos vigentes relativos a la calificación de alimentos.

3. Las listas de las clases de pan con expresión de los respectivos pesos y precios estarán expuestas permanentemente al público y en forma visible.

**Art. 10.** 1. Todo establecimiento deberá tener la necesaria cantidad de pan tierno que sea precisa para atender la demanda o consumo ordinario del vecindario o clientela de cada establecimiento.

2. Sólo podrá ponerse a la venta pan tierno.

3. Queda prohibida la venta al público de pan duro, pudiéndose destinar éste únicamente a fines industriales, entendiéndose como pan duro el elaborado y cocido el día anterior.

**Art. 11.** 1. En toda panadería se instalará una balanza fija o automática, con el juego de pesas contrastadas.

2. Las balanzas tendrán una capacidad mínima adecuada a las comprobaciones que deban realizarse.

**Art. 12.** El transporte de pan se realizará en vehículo motorizado; las paredes de la caja del vehículo serán de material fácilmente lavable, para su perfecta higiene.

**Art. 13.** La distribución a domicilio de pan se efectuará con arreglo a las normas dictadas por los Organismos y Autoridades competentes, supeditándose éstas en su día a las directrices que determine el Código de la Alimentación, una vez haya sido promulgado.

**Art. 14.** Queda terminantemente prohibido introducir para su venta en la ciudad de Barcelona pan elaborado en otros municipios.

**Art. 15.** 1. El personal que preste servicio en las panaderías, tanto en el obrador y establecimientos de venta como el dedicado a la distribución domiciliaria, cumplirá las normas establecidas en el Reglamento de Sanidad municipal y demás disposiciones aplicables.

2. El encargado del despacho de pan no podrá cobrar el importe de su precio, ni devolver cambios.

**Art. 16.** Autorizado el descanso dominical para la Industria panadera, la Alcaldía podrá organizar, previo cumplimiento de los requisitos procedentes, turnos en los días festivos para atender al suministro de pan en todas las zonas de la ciudad, cuando dichos turnos no hayan sido determinados por otros Organismos o Autoridades competentes.

**Art. 17.** En aquellas barriadas extremas o en centros urbanos de nueva creación que carezcan de hornos o despachos de pan para el normal abastecimiento de su población, el Gremio de Panaderos, en el plazo de 15 días, viene obligado a instalar los despachos de pan que los Organismos o Autoridades competentes determinen.

**Art. 18.** 1. La Administración municipal ejercerá la fiscalización de las licencias otorgadas.

2. Las defraudaciones, tanto en el peso como en la calidad del pan serán castigadas con arreglo a las normas sancionadoras aplicables.

**Art. 19.** 1. La acción para denunciar las infracciones de la presente Ordenanza es pública. Todo ciudadano puede requerir al efecto la presencia de un agente de la Autoridad en el establecimiento denunciado.

2. Los Presidentes de las Juntas de Distrito recibirán y cursarán las denuncias que se les formulen e informarán a los vecinos denunciantes acerca de la resolución que sobre aquéllas recaiga.

**Art. 20.** Serán causas de suspensión de las licencias de panaderías:

a) cesar en su actividad, sin previa autorización de la Alcaldía, durante períodos de tiempo que impliquen desatención grave del servicio;

b) no cumplir los turnos que estuvieren previstos durante los días festivos;

c) facilitar la venta ambulante de pan;

d) vender reiteradamente pan falto de peso o de calidad;

- e) no efectuar en el obrador o en el establecimiento las obras adecuadas de carácter higiénico-sanitario, cuando la Autoridad municipal requiera su ejecución ;
- f) incumplir la obligación que para el adquirente o cesionario de una panadería establece el párr. 1 del art. 7.º, y
- g) despachar pan procedente de industria no autorizada para elaborarlo o suministrarlo.

#### *Disposición final*

Esta Ordenanza deroga los arts. 206 al 217, ambos inclusive, de las Ordenanzas municipales de 1947, y modificaciones posteriores.

#### *Disposiciones transitorias*

Primera. Los industriales panaderos que en la fecha de aplicación de esta Ordenanza ejerzan su industria serán respetados en los derechos legítimos adquiridos, sin perjuicio de la obligación que les incumbe de adaptar su establecimiento actual a las condiciones sanitarias mínimas determinadas en las Ordenanzas municipales y en el plazo que, para cada caso, señale la Alcaldía.

Segunda. Los traslados o cesiones de panaderías llevan aparejados la obligación de adecuar la industria a los requisitos establecidos en esta normación.

#### 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.\***

**Art. 223.\***

**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.

---

\* Suprimido por acuerdo de 24 de julio de 1951.

**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 mostradores 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 sustancias desinfectantes, y para barrer, serán 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 tocinerero, 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 tocinerero 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.\***

**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.

---

\* Suprimido por Acuerdo de 24 de julio de 1951.

Deberán llevar una inscripción en los lados y en la parte posterior que diga «Pescado Fresco-Mariscos», en letras muy visibles, y el número 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 construida 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 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 Técnicas 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.<sup>a</sup> de este Capítulo.

#### SUBSECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *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 III

#### *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 sus 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 Jefes, 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 dirigirsele 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.