



MUNICIPALIDAD DE CAPIOVI

CAPIOVI, Misiones 26 de Noviembre de 2003

ORDENANZA N° 219/03

**VISTO:** la necesidad de mejorar el control higiénico, sanitario y bromatológico, implementado por la Municipalidad de Capióvi, y;

**CONSIDERANDO: QUE,** dicho control ha sido implementado a fin de velar por la salud de los habitantes de Capióvi, mediante la adopción de normas sanitarias vigentes y establecidas en el Código Alimentario Argentino, sancionado por ley nacional N° 18.284.

**QUE,** es facultad de este Honorable Cuerpo y resulta conveniente reglamentar normas de Bromatología y Saneamiento Ambiental.

**POR ELLO:**

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CAPIOVI - MISIONES**

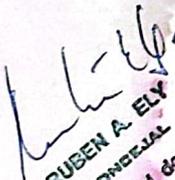
**SANCIONA CON FUERZA DE**

**ORDENANZA:**

**ARTICULO 1°:** APROBAR, el ANEXO I: Ordenanza de Bromatología y Saneamiento Ambiental, el que forma parte integrante de la presente Ordenanza y se transcribe al final.-

**ARTICULO 2°:** DEROGAR, la ordenanza N°190/01.-

**ARTICULO 3°:** REGISTRESE, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, Tribunal de Cuentas de la Provincia de Misiones y cumplido ARCHIVESE.

  
**RUBÉN A. ELY**  
CONCEJAL  
Municipalidad de Capióvi

  
**JOEL CIBILS**  
Concejal

  
**LUIS RAMON VEGA**  
CONCEJAL  
Municipalidad de Capióvi

  
**ROSA AMALIA DIAZ**  
CONCEJAL

  
**JUAN BORGSMANN**  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante

**ANEXO I**  
**ORDENANZA DE BROMATOLOGIA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL**

<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>NORMAS GENERALES PARA LA INSCRIPCIÓN DE FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS</b>	
1.- Habilitación - inscripción	4
2.- Libreta Sanitaria	5
3.- Uniformes	6
<b>CAPÍTULO II</b>	
<b>FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS</b>	
1.- Normas Generales	7
2.- Rótulos	7
<b>CAPÍTULO III</b>	
<b>FABRICA DE ALIMENTOS</b>	
1.- Fábricas de productos de panificación, Pastelería y afines	8
2.- Fábricas y ventas de pastas	10
3.- Fábricas y venta de helados	10
4.- Fábricas de soda y aguas gasificadas	11
5.- Fábricas de bebidas alcohólicas, gasificadas o no y jugo de vegetales	14
6.- Fábricas de hielo	14
7.- Fábricas de chacinería, embutidos y afines	14
8.- Establecimientos de miel y derivados	15
<b>CAPÍTULO IV</b>	
<b>COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS</b>	
1.- Detalles constructivos - Dependencias - Generalidades	15
Cocinas	15
1.2. Salones comedores, locales de despacho y/o venta	16
1.3. Habitaciones	17
1.4. Depósitos	17
1.5. Cámaras frigoríficas	17
1.6. Sanitarios	17
1.7. Prohibiciones - Seguridad	18
2.- Establecimientos Públicos de Alimentos	19
2.1. Locales de venta de productos de almacén - Despensas	19
2.2. Carnicerías y puestos de ventas de carnes	19
2.3. Pescaderías y puestos de venta de pescados	19
Venta de pescados en la vía pública	20
2.4. Fruterías - Verdulerías - Venta de Huevos	20
2.5. Kioscos	20
2.5.1. Kioscos móviles (Carritos)	21
2.6. Mercados	22
3.- Restaurantes - Bares - Cafés - Confeiterías y Afines. Denominaciones	23
3.1. Restaurantes - Bares - Cafés - Confeiterías y Afines. Denominaciones	23
3.2. Hoteles, Pensiones, Alojamiento	25
3.3. Criaderos de Aves y Cerdos	25
3.4. Peladeros de Aves	26
3.5. Tambos	27
4.- Uso de la Vía Pública	28
4.1. Prohibiciones	28
4.2. Actividades en la vía pública	29
4.3. Vendedores ambulantes de productos alimenticios	29
5.- Plantas de envasamientos y/o fraccionamientos, depósitos y/o distribuidores y locales de venta de gas licuado de petróleo en micro-garrafas, garrafas, cilindros y a granel	30
5.1. De las localizaciones	30
5.2. De los envases	30
5.3. De las Plantas de Tratamiento o Fraccionamiento	31
5.4. De los depósitos y distribuidores	32
5.5. De los locales de venta	34
5.6. Disposiciones generales	35
<b>CAPÍTULO V</b>	
<b>VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS</b>	
1.- Habilitación	35

2.- Requisitos que deben reunir los vehículos:	
2.1. transporte de productos lácteos	37
2.2. Transporte de carnes y subproductos de origen animal	37
2.3. Transporte de pescados y otros productos de la pesca de mar y río	38
2.4. Transporte de productos de panificación	39
2.5. Transporte de aguas gaseosas y bebidas	39
2.6. Transporte de productos de almacén	39
2.7. Transporte de hielo y helados	39
2.8. Transporte de frutas y verduras	39
2.9. Transporte de gas	40
3.- Incompatibilidades	41
4.- Transporte que no cuenten con especificación propia	41
5.- Generalidades	41
6.- Renovación de la habilitación	41

**CAPÍTULO VI  
LOCALES DE EXPANSION**

1.- Cines y teatros	41
2.- Otros locales de esparcimiento	43

**CAPÍTULO VII  
PELUQUERIAS Y AFINES**

1.- Habilitación y locales	45
2.- Útiles e Instrumentos	45
3.- Personal	46

**CAPÍTULO VIII  
NATATORIOS, BALNEARIOS, RECREOS Y CAMPINGS**

1.- Natatorios	46
2.- Balnearios - Recreos - Camping - Clubes	48
3.- Disposiciones de carácter general	49

**CAPÍTULO IX  
CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES**

1.- Desinsectación y desratización obligatoria de locales públicos, de alimentos, predios y vehículos	49
2.- Empresas fumigadoras y desratizadoras	50

**CAPÍTULO X  
ABASTECIMIENTO DE AGUA**

1.- Pozos excavados y perforados - Condiciones Sanitarias	52
2.- Desinfección de abastos de agua	52
3.- Fluoración de abastos de agua	52

**CAPÍTULO XI  
DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS**

1.- Tratamiento domiciliario y comercial de líquidos residuales	52
2.- Cámaras sépticas	53
3.- Campo nitrificante	53
4.- Pozo de absorción	53
5.- Cámara séptica y filtro biológico	53
- Disposiciones complementarias	53
- Desagües industriales	54
- Líquidos residuales en la vía pública	54

**CAPÍTULO XII  
ALIMENTOS Y RECOLECCION DE BASURAS**

1.- Almacenamiento domiciliario	54
2.- Basuras en la vía pública	55
3.- Residuos comerciales	55
4.- Limpieza de baldíos y desmalezamientos	55
5.- Residuos y rezagos forestales	55

**CAPÍTULO XIII  
RUIDOS**

1.- Disposiciones generales	56
2.- Ruidos innecesarios	56
3.- Ruidos excesivos	57
4.- Máximos permisibles	57

	3
5.- Responsabilidades	58
6.- Sanciones	58
7.- Aplicación	58
<b>CAPÍTULO XIV</b>	
<b>HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL</b>	
1.- De los locales	58
- Condiciones de seguridad estructural	58
- Construcción, modificaciones y reparaciones	59
- Condiciones de higiene	59
- Requisitos de espacio mínimos	59
- Ocupación del piso y espacio para el tránsito	59
- Aberturas en pisos y paredes	59
- Escaleras	59
2.- Iluminación	60
- Intensidad	60
- Iluminación de emergencia	60
3.- Ventilación	60
- Disposiciones Generales	60
- Protección para trabajadores al aire libre	60
4.- Instalaciones eléctricas	60
- Protección contra Contactos en las instalaciones y equipos eléctricos	61
- Inaccessibilidad de las instalaciones eléctricas	61
- Disposiciones generales	61
5.- Prevención y Protección contra incendios	61
- Disposiciones generales	61
- Abastecimiento de agua	61
- Hidrantes	61
- Mangueras	61
- Extintores portátiles, Instalación	62
- Líquidos inflamables	62
- Gases comprimidos	62
- Prohibición de fumar	62
- Protección contra el rayo	62
- Pararrayos	62
- Clasificación de fuegos	63
- Número de extintores según actividad	63
6.- Colores de seguridad	63
- Colores de seguridad y de contraste	63
7.- Ruidos y vibraciones	63
- Niveles máximos	63
8.- Efluentes industriales	63
<b>CAPÍTULO XV</b>	
<b>LUCHA ANTIRRABICA CANINA</b>	
1.- Disposiciones generales - Objetivos	64
2.- Inscripción - Procedimientos - Prohibiciones	64
3.- Observación animales mordedores. Penalidades	65
<b>CAPÍTULO XVI</b>	
<b>PROCEDIMIENTOS - PENALIDADES - PLAZOS</b>	
1.- Procedimientos	66
2.- Penalidades	67
3.- Plazos	71
<b>CAPÍTULO XVII</b>	
<b>APLICACION DE NORMAS</b>	
1.- Casos no previstos	71
2.- Organismos de aplicación	71
3.- Excepciones	71
<b>CAPÍTULO XVIII</b>	
<b>DISPOSICIONES GENERALES</b>	
- Disposiciones de aplicación	71

## CAPÍTULO I

NORMAS-GENERALES PARA LA INSCRIPCION DE FABRICAS Y  
COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS1) HABILITACION - INSCRIPCION:

Artículo 1°: LAS solicitudes de habilitación y trámites de instalación y funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, además de toda otra actividad que deba someterse a control e inspección sanitaria se regirán por las disposiciones del presente Capítulo. Sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que en cada caso correspondan.

Artículo 2°: QUIENES se propongan a ejercer alguna de las actividades comprendidas en el Art. 1°, deberán presentar la solicitud de habilitación, que será provista por la Municipalidad donde constatan, como mínimo, los siguientes datos, que tendrán carácter de declaración jurada en cuanto a las aseveraciones y documentaciones que se confeccionen por parte del solicitante:

a) La Solicitud deberá ser llenada a máquina o letra imprenta.

b) No se dará curso a solicitudes de Habilidadación de Comercios o Industrias cuando las condiciones del local no se ajusten a las reglamentaciones de la Ordenanza General Fiscal y Ordenanzas especiales vigentes ni tampoco a solicitantes o miembros de las sociedades que adeuden Tasas Municipales. Deberán suscribir convenios de Pagos Vigentes para otorgársele la habilitación solicitada.

c) Todo local destinado a Comercio e Industria deberá contar con la correspondiente vereda construida a nivel del Cordón Cuneta y conexión a la Red Pública de Agua Potable.

d) Se deberá adjuntar a la presente solicitud lo siguiente:

- 1) CERTIFICADO FINAL O PARCIAL DE OBRA.
- 2) CONSTANCIA QUE ACREDITE LA C.U.I.T.

e) Cuando el solicitante de la Habilidadación no sea propietario del local, deberá adjuntar fotocopia del contrato de alquiler, autenticada y firmada por el propietario del mismo.

f) Las Sociedades deberán adjuntar fotocopias del contrato de sociedad.

g) Los profesionales deberán adjuntar fotocopia autenticada del título habilitante.

h) No se otorgará la habilitación solicitada a las personas incluidas en el "REGISTRO PÚBLICO DE ALIMENTANTES MOROSOS" (Ley N° 3615, Dto. Pcial. Nro. 1422/2000, adherido por Ordenanza N° 169/2000).

i) En caso de tratarse de construcción nueva, previo a la habilitación, el recurrente deberá contar con el certificado final de obra otorgado por el Área o el responsable de Obras Particulares de ésta Municipalidad. Igualmente se solicitará aprobación del mencionada Área o Sección en todos los casos de remodelaciones y/o adecuaciones.

Artículo 3°: SI por la índole de la actividad que se propone desarrollar es necesaria la intervención y/o habilitación por parte de algún organismo Nacional y/o Provincial, deberá adjuntarse copia de documentación que acredite haberse cumplimentado con este requisito antes de solicitar la habilitación Municipal.

Artículo 4°: CUANDO el local no se encuentre en condiciones reglamentarias de habilitación y funcionamiento, se denegará la solicitud.

Artículo 5°: QUEDA prohibido iniciar cualquier actividad comercial, industrial o cualquier otra sujeta a control sanitario Municipal, sin que previamente se haya obtenido la habilitación respectiva, haciéndose pasiva los infractores a las penalidades que en cada caso determinen las disposiciones vigentes y además, se procederá a la clausura inmediata del local.

Artículo 6°: LA presentación de la documentación respectiva y la solicitud de habilitación, no suspenderán las medidas que se hubieren tomado según el Art. anterior, en tanto no se cumplan con los requisitos exigidos.

*[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]*

Artículo 7°: SI se constataren deficiencias en los locales, la inspección sanitaria Municipal actuante procederá a hacer saber al recurrente, por acta, los trabajos y/o reformas que debe realizar con la aclaración que no podrán iniciar actividades hasta tanto lo cumplimente.

Artículo 8°: LA habilitación se acordará por tiempo determinado, que será por 5 (cinco) años debiendo renovarse por igual periodo; NO admitiéndose ningún tipo de habilitación denominada "precaria o a término fijo",

Artículo 9°: LA habilitación lleva implícita la facultad de la Municipalidad de retirarla, dejándola sin efecto, disponer el cese de actividades y/o clausura del local, por razones de seguridad, salubridad y/o cuando alguna otra Razón grave lo justificase.

Artículo 10°: QUIEN se proponga cambiar o adicionar ramas o actividades a las ya habilitadas o transferir el fondo de comercio, deberá previamente comunicarlo por escrito a la Municipalidad presentando la solicitud correspondiente para que sea agregada al expediente de habilitación original salvo que se hubiere dado de baja el comercio anterior. Así también deberá comunicar por escrito a la Municipalidad la decisión de dar de **BAJA** el Comercio.

Artículo 11°: LOS certificados de habilitación como así mismo la copia del plano o croquis, visado por los organismos técnicos competentes (Dirección de Obras Particulares y Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental), formarán parte conjunta de la habilitación y será obligación de los responsables colocar los mismos en el interior de los locales, a disposición de la Inspección. Deberá ubicarse en lugar visible la fotocopia del Certificado de habilitación, el que podrá ser de tamaño original o reducido, indistintamente.

Artículo 12°: PREVIO al otorgamiento de la habilitación, el Área o Sección de Bromatología y Saneamiento Ambiental efectuará una inspección al local cuya habilitación se solicitará y procederá a confeccionar el ACTA DE INSCRIPCIÓN, que se agrega como anexo II.

## 2) LIBRETA SANITARIA:

Artículo 13°: EL otorgamiento y la renovación del Carnet Sanitario, se efectuará conforme a las disposiciones contenidas en el presente apartado.

Artículo 14°: EL Carnet Sanitario es el documento obligatorio que habilita en el aspecto sanitario a su poseedor, para desarrollar actividades laborales directas o en relación de dependencia, en fabricas y comercios de alimentos y establecimientos afines, tal como lo determina el Art. 16.

Artículo 15°: COMPETE a la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental la intervención en todos los trámites de gestión, expedición, renovación y contralor del Carnet Sanitario.

Artículo 16°: DECLARASE obligatorio en todo el ejido Municipal de poseer Carnet Sanitario, a las siguientes personas:

- a) Los encargados de la fabricación, manipuleo, transporte y/o comercio de alimentos, cigarrillos, bebidas y otros productos destinados al consumo;
- b) A los vendedores ambulantes de productos alimenticios;
- c) AL personal de ferias y mercados;
- d) A los encargados y personal de hoteles, moteles, restaurantes, pensiones, casas de comidas, hospedajes, cafés, bares, pizzería y establecimientos afines;
- e) Al personal de maestranza de clínicas, sanatorios e institutos Médicos, y otros auxiliares de la medicina.
- f) Los que introducen y expenden productos alimenticios de origen extranjeros;
- g) Los encargados, personal y aprendices de peluquerías, institutos de bellezas, pedicuras, cosmetología y sus academias;
- h) Los encargados y personal de boites, cabaret, confiterías bailables y establecimientos similares;
- i) Los conductores, guardas o inspectores de colectivos de corta y larga distancia, conductores de taxímetros, transporte de excursión y escolares;
- j) El personal a cargo del cuidado de personas (niños, ancianos) en guarderías o instituciones que no estén bajo supervisión medica de organismos oficiales;
- k) Personal encargado de la distribución de agua envasada;
- l) Todas aquellas otras personas comprendidas en ordenanzas y/o reglamentaciones vigentes en las cuales se exige certificado de salud.

Artículo 17°: LAS personas encargadas del transporte de productos alimenticios (Inc. a del Art. 16) y los comprendidos en el Inc. 1 del mismo Artículo podrán eximirse del cumplimiento de la presente ordenanza en caso de realizar dicha actividad en tránsito por el municipio y siempre que posean documento sanitario similar expedido por autoridades de otra jurisdicción.

Artículo 18°: LA obligatoriedad rige para todas aquellas personas que comprendidas en el Art. 16 realicen sus actividades en el Municipio de Capiovi, sea en forma permanente o temporaria.

Artículo 19°: LAS personas comprendidas en el Art.16 están obligadas a poseer actualizado el carnet sanitario y los empleadores y/o propietarios no podrán admitir ni mantener a su servicio a quienes no cumplan con el citado requisito.

Artículo 20°: PARA la obtención del carnet Sanitario deberá abonarse el derecho correspondiente que fija la Ordenanza Tributaria Vigente. Para iniciar los trámites el interesado deberá estar munido del documento personal expedido por autoridad Argentina, domicilio actualizado y tener como mínimo la edad de 14 años. Los menores de 14 años deberán presentar un certificado expedido por el Ministerio de Trabajo o el organismo Provincial competente, donde se lo autoriza a realizar las tareas por las cuales solicita el carnet sanitario.

Artículo 21°: A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria se exigirá el fiel cumplimiento del Artículo 21° del Código Alimentario Argentino el cual se mantendrá actualizado. El Solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:

- a) Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades
- b) infectocontagiosas, dermatológicas y patologías bucofaríngeas.
- c) Radiografía de tórax.
- d) Hemograma completo y enzimas hepáticas.
- e) Análisis físico-químico de orina.
- f) Ensayo de VDRL
- g) Todo análisis y/o examen que la Municipalidad estime conveniente.

Artículo 22°: LA validez de los exámenes clínicos y de laboratorio, será de un año, debiendo ser renovados al vencimiento de los mismos.

Artículo 23°: CUANDO el estado de salud y/o resultado de las pruebas de laboratorio, se compruebe que el peticionante necesite tratamiento médico, será derivado a establecimiento asistencial dependientes del Ministerio de Salud Publica de la Provincia a efectos de su atención por profesional especializado. Mientras dure el tratamiento a que sea sometido y hasta ser declarado apto, NO SE LE OTORGARA ni se le renovará el Carnet Sanitario.

Artículo 24°: LOS duplicados, triplicados, etc, que se soliciten por extravío y/o deterioro del original, se extenderán mediante el pago del arancel estipulado en la Ordenanza Impositiva. Si los mismos correspondieran a un carnet con fecha de renovación vencida, su titular abonará los derechos por renovación mas el monto de las actualizaciones correspondientes.

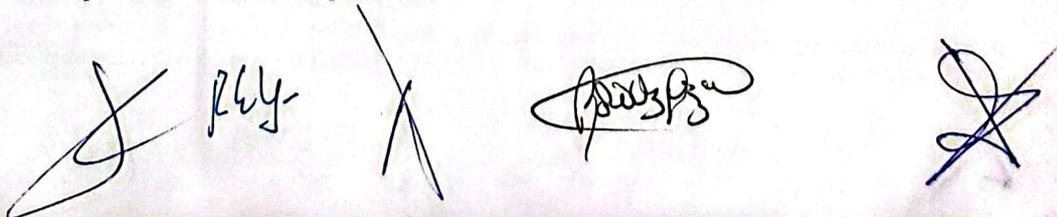
Artículo 25°: LOS Carnets Sanitarios vencen al año de su otorgamiento debiendo ser renovados en esa fecha.

Artículo 26°: LA persona que por cualquier motivo dejare de trabajar, ya sea en forma definitiva y/o temporaria, debe depositar el Carnet Sanitario en la Municipalidad y el que a su requerimiento le será devuelto y/o se le realizará la renovación correspondiente, sin tener en cuenta el plazo de vencimiento. La vigencia de los Carnets Sanitarios depositados y no retirados, caducará a los dos años de su última renovación.

Artículo 27°: EL examen clínico general y los análisis bioquímicos exigidos por el Art. 21. del Código Alimentario Argentino deberán estar expedidos indefectiblemente por el Ministerio de Salud de la Provincia y/o algunas de sus Dependencias.

### 3) UNIFORME:

Artículo 28°: EL uso de uniformes al personal de todas las jerarquías de fabricas y comercios de alimentos, se regirán en un todo de acuerdo a lo dispuesto en el Art.22 del Código Alimentario Argentino.



## CAPÍTULO II

FABRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS1) NORMAS GENERALES

Artículo 29°: ADEMÁS de las normas de carácter general enunciadas en los artículos 12 al 20 del Código Alimentario Argentino, se establecen las siguientes:

- a) Las fabricas y comercios de alimentos deben obligatoriamente efectuar las inscripciones pertinentes.
- b) Queda prohibido a las fabricas y comercios de alimentos, la tenencia en depósitos y/o locales de venta, cualquier tipo de plaguicidas y rodenticidas.
- c) Sin perjuicio de las disposiciones que en cada caso particular se expresa en la presente Ordenanza, se establecen las siguientes medidas mínimas para locales de fabricas y comercios de alimentos y sus dependencias: LOCALES DE VENTAS, 16m<sup>2</sup> DEPOSITOS, 30 m<sup>2</sup>; SALAS DE ELABORACION 20 m<sup>2</sup>; COCINAS, 3 m<sup>2</sup> por persona que trabaja en ella; COMEDORES 2 m<sup>2</sup> por persona a servir; SERVICIO SANITARIO COMPLETO (inodoro, lavabo, ducha), 1,50 m<sup>2</sup>; RETRETES, 1 m<sup>2</sup>. Cuando se trata de comercios que explotan mas de un rubro se adicionará a las medidas mínimas que se establecen, 6 m<sup>2</sup> por cada rubro adicional.
- d) Los servicios sanitarios en todos los casos, adoptarán el sistema semidinámico de desagües de líquidos cloacales y aguas servidas (cámara séptica. campo nitrificante y pozo absorbente). La Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental proporcionará a los interesados detalles técnicos para la utilización del "Sistema de tratamiento para desagües cloacales compuesto por cámara séptica y filtro biológico de contacto".
- e) Los servicios sanitarios de fabricas y comercios de cualquier tipo, en ningún caso podrán estar ubicados con salida directa a cocinas, comedores, salas de elaboración, depósitos y salones de despachos y/o ventas.
- f) Todas las fabricas y comercios de alimentos, con excepción de los quioscos, deberán contar con servicio sanitario completo. Todos deberán contar con conexión a la red de Agua Potable. En el caso de la zona rural, el agua para su uso deberá reunir las condiciones establecidas en Código Alimentario Argentino.
- g) En casos especiales (ubicación cantidad de efluentes, características del terreno) la Dirección de Obras Particulares indicará el sistema y/o la ubicación correcta de los desagües.
- h) Los productos mencionados en el presente artículo (inciso b), deberán ser vendidos en locales exclusivos para dicho rubro. En otros comercios estos podrán estar a la venta, pero para ello se exigirá al comercio que posea un local especial para estas actividades, local que en ningún caso podrá tener conexión con los de ventas y/o depósitos de alimentos, ni locales de elaboración.

2) ROTULOS:

Artículo 30°: TODOS los productos que se fabriquen en el Municipio, por parte de establecimientos habilitados, deberán poseer el respectivo rotulo, conforme a las disposiciones del capítulo V del Código Alimentario Argentino, al igual que todo producto que provenga de otras jurisdicciones y circule por el mismo.

Artículo 31°: EN el caso de chacinados y fiambres que se expenden por piezas enteras, cualquiera sea su peso, deberá poseer un rotulo por cada pieza. Los restantes chacinados, fiambres y/o embutidos frescos, un rotulo por cada 5 kg. de peso o fracción de no menos de 2,5 Kg.

Artículo 32°: LOS expendedores de chacinados, embutidos y fiambres, deberán conservar los rótulos hasta la última porción de los mismos que expendan.

Artículo 33°: LOS rótulos de chacinados, embutidos y fiambres, deberán estar impresos en cartulina o papel que ofrezca resistencia al manipuleo.

Artículo 34°: EL tamaño de los rótulos para chacinados, embutidos y fiambres en ningún caso podrá ser menor de 10 cm, pudiendo el fabricante utilizar cualquier color de cartulina o papel en el que inscribirá el respectivo rótulo.

Artículo 35°: LOS chacinados, embutidos y fiambres y todo otro producto sustancias alimentaria que circule por el Municipio y no contengan su respectivo "rotulo".

*[Handwritten signatures and initials]*

serán encuadrados como de fabricación clandestina y sujeto a decomiso de y aplicación de las sanciones previstas.

Artículo 36°: LA Municipalidad a través de la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesorará a los interesados con referencia a la confección de rótulo.

### CAPÍTULO III

#### FABRICAS DE ALIMENTOS

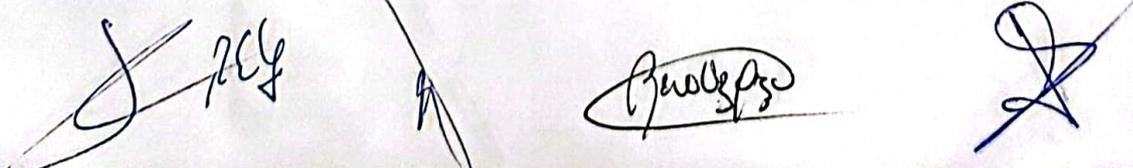
##### 1) FABRICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACION PASTELERIA Y AFINES:

Artículo 37°: SE da el nombre de PANADERIAS, PANIFICACION O PANIFICADORA, a los establecimientos donde se elaboran, en forma mecánica pan, galletas, y derivados. Se entiende por PASTELERIA a las fabricas de masas, pasteles, tortas, facturas y similares y con el nombre de FAFRICA DE GALLETITAS al establecimiento que produce esos géneros alimenticios.

Artículo 38°: ADEMÁS de responder a las normas generales enunciadas en el capítulo II, satisfarán las indicadas en los artículos siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: CUADRA DE ELABORACION, DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS, SALON DE VENTAS, SANITARIOS Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL.

Artículo 39°: LOS establecimientos mencionados en el Art. 37° sin perjuicio de cumplimentar las disposiciones de los artículos 110 y 111 del Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) EL LOCAL DE ELABORACION Y/O CUADRA. estará construida totalmente de mampostería, con una altura mínima de 3 mts, sus paredes revestidas hasta 2 mts con azulejos blancos; El resto será perfectamente revocado y pintado. La amplitud estará de acuerdo a la importancia del establecimiento y cantidad de operarios que trabajan, pero, asegurando una buena renovación de aire por persona que trabaja en la cuadra.
- b) La parte que corresponde a los HORNOS podrán ser de ladrillos refractarios o cocidos o bien de los denominados "modulares" o "prefabricados", los mismos no podrán apoyarse en paredes medianeras, de las que tendrán que estar separados 0,50 mts como mínimo y su chimenea deberá estar también a 0,50 mts como mínimo, alejada de dicha pared; contar con captor de hollín y ser la evacuación a los 4 vientos.
- c) Los PISOS serán construidos de mosaicos o de material impermeable de superficie lisa y fácil limpieza, con rejilla de desagote de líquidos.
- d) Los CIELORRASOS serán de cemento alisado. bovedilla revocada o material liso impermeable, de fácil limpieza, e incombustible.
- e) La VENTILACION será amplia, obtenida por medio de claraboyas o ventiluces laterales, cubiertas por telas metálicas fijas contra insectos. Se utilizarán medios mecánicos de ventilación cuando a juicio de la autoridad sanitaria o técnica Municipal lo requiera. Se tratará en lo posible de que la ventilación se realice en forma "cruzada" con respecto al lado mas angosto del local.
- f) Las PUERTAS DE ACCESO A LA CUADRA tendrán igualmente telas metálicas y poseerán resortes automáticos que permitan el cierre al pase de las personas.
- g) La ILUMINACION de los locales será abundante, con luz natural y artificial. La luz natural será dada por ventiluces o claraboyas y la artificial por electricidad. La intensidad lumínica mínima será de 150 lux.
- h) Las MESAS DE TRABAJO serán de mármol, piedra pulida, formica o material similar aprobado, con pie de mampostería o hierro; Podrá utilizar como máximo una mesa de madera, manteniéndose todas en perfecto estado de conservación e higiene.
- i) Los RECIPIENTES Y ELEMENTOS DE TRABAJOS serán de material inoxidable quedando prohibido los utensilios de cobre. La pala de hornear podrá ser de madera.
- j) La ELABORACION será enteramente mecánica y todas las máquinas estarán debidamente conectadas a tierra y separadas de la pared medianera como mínimo 0,80 mts, no debiendo producir ruidos molestos ni vibraciones. Las poleas deberán estar protegidas. Los establecimientos deberán poseer como mínimo las siguientes maquinarias: Amasadora, Sobadora, Cortadora de bollos, Armadora, Cortadora de galletas, Zorras y Carretillas.
- k) El calentamiento de la estufa en ningún caso se realizará con braza o carbón.
- l) En la cuadra habrá -como mínimo- una pileta y una canilla de agua corriente de red publica. Si no existiera red publica, el liquido deberá ser tratado convenientemente y analizado periódicamente, a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal.
- m) Los locales de elaboración no podrán ubicarse en sótanos o subsuelos.



Artículo 40°: PROHIBESE la instalación de altillos o divisiones temporarias dentro de los locales de trabajo. -

Artículo 41°: LOS HORNOS, además de las prescripciones del Art. 39 Inc. b cumplirán con las siguientes: Serán de mampostería o metal de capacidad suficiente, con pisos de ladrillos o baldosas refractarias a juntas cubiertas u otro material aprobado. La iluminación de los hornos tendrán dispositivos que se manejen desde el exterior. La chimenea de salida tendrá una altura mínima de 3 mts, sobre el edificio mas alto en un radio de 50 mts. a la redonda. Poseerán la aberturas del horno, campanas y conductos que permitan la salida al exterior de humos y vapores.

Artículo 42°: LOS PATIOS, pasillos, etc, estarán bien revocados y pintados, con pisos de mosaicos o cemento alisado. No podrán utilizarse aunque sea transitoriamente, para colocar en ellos mercaderías u objetos de cualquier especie.

Artículo 43°: EL blanqueo y pintura de cuadras, harineras y demás ambientes y su renovación se hará cada 6 meses, pudiendo la Municipalidad intimar su realización en cualquier momento cuando así lo crea conveniente.

Artículo 44°: ESTA terminantemente prohibido fumar dentro de los locales de elaboración y salivar en el suelo. Se colocarán salivaderas en números suficiente con agua y sustancias antisépticas. Se colocarán depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente para arrojar los desperdicios.

Artículo 45°: EL agua para la elaboración debe ser:

- a) Agua corriente de abasto público;
- b) Si no hubiere, como en el caso de la zona rural, se utilizará agua de segunda o tercera napa y cuyos pozos estén no menos de 20 mts. de pozos negros, y cumplir para su uso los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino.

Artículo 46°: EL DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS, deberá estar:

- a) Construido de mampostería, sus paredes revocadas y pintadas. Los cielorrasos serán de yeso, mampostería y otro material que ofrezca similares condiciones de higiene.
- b) LOS PISOS de mosaicos, baldosas, cemento alisado, madera machimbrada o parquet.
- c) LA SUPERFICIE de éstos locales no podrán ser inferiores a 9 mts<sup>2</sup>. Su ancho no inferior a 3 mts, al igual que la altura.
- d) LA VENTILACION será por lo menos 1/5 de la superficie y las mercaderías deberán estar depositadas sobre tarimas, las que estarán a una distancia no menor de 15 cm del piso;
- e) Todas LAS ABERTURAS deberán poseer sus correspondientes puertas y ventanas con protección contra insectos y roedores.

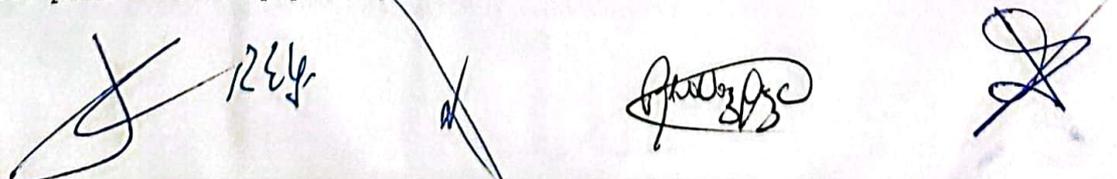
Artículo 47°: CUANDO en los establecimientos de referencia se elaboran MASAS, deberá habilitarse otra cuadra destinada a tal fin. Deberá reunir las mismas condiciones que la CUADRA DE ELABORACION (Art. 39), con excepción de la superficie que será de 16 m<sup>2</sup> como mínimo. La dimensión de ancho no inferior a 3 mts, y la altura, tampoco inferior a 3 mts.

Artículo 48°: LOS LOCALES DE VENTAS DE PAN SIN ELABORACION, o anexos a las panaderías, reunirán las siguientes condiciones:

- a) Serán de material aprobado por la Dirección de Obras Particulares de la Municipalidad;
- b) Techos con cielorraso incombustible y liso;
- c) Pisos de mosaicos o similar;
- d) Todas las aberturas del local tendrán telas metálicas o plásticas;
- e) No estarán a la vista de ambientes familiares;
- f) Las demás reglamentaciones generales para locales de venta mencionados en la presente Ordenanza.

Artículo 49°: EL depósito y exhibición del pan y de los otros productos de panificación se hará en un todo de acuerdo con el Art. 111 Inc. 1 y 2 del Código Alimentario Argentino.

Artículo 50°: QUEDA prohibido el manejo de dinero al personal encargado de la elaboración y/o despacho al público. Las facturas, masas y similares, sin envasar, serán manipuladas con pinzas y/o guantes u otros elementos adecuados. No podrá utilizarse para envolver papel impreso.



Artículo 51°: CUANDO se verificara la presencia de roedores en cualquiera de las dependencias del establecimiento, se procederá al decomiso de las mercaderías que pudieran haber estado en contacto con los mismos y a toda otra medida que se considere necesaria.

Artículo 52°: VESTUARIOS. Estos establecimientos estarán dotados de vestuarios de mampostería, separados por sexo, con paredes revocadas y pintadas, techo liso e incombustible, pisos de mosaicos o similar. Serán bien ventilados e iluminados y su capacidad será de 0,75 m<sup>2</sup> por operario y por turno. Tendrán armarios individuales y/o percheros separados y bancos en número suficiente.

Artículo 53°: SANITARIOS. Tendrán un retrete cada 20 operarios, que serán de mampostería con paredes revocadas y pintadas, con friso de azulejos hasta 1,50 mts. Los baños en número similar contarán con duchas y lavamanos con agua fría y agua caliente. Los mingitorios, será uno por cada 15 operarios, independiente del retrete. Estos ambientes no estarán en comunicación directa con los lugares de trabajo y estarán iluminados y ventilados en forma reglamentaria.

Artículo 54°: LAS FANADERIAS, PASTELERIAS Y FABRICAS DE MASAS Y GALLETITAS no podrán instalarse en garajes ni sótanos, ni funcionar en el interior de inquilinatos ni estar en comunicación con ellos, ni con ningún otro establecimiento industrial considerado peligroso o insalubre, o estar cerca de tambos, caballerizas, curtiembres y mataderos.

## 2) FABRICAS Y VENTAS DE PASTAS:

Artículo 55°: ADEMÁS de responder a las normas generales contenidas en la presente Ordenanza, satisfarán las siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: LOCAL DE ELABORACION, DEPOSITO DE MATERIA PRIMA, ENVASAMIENTO Y EXPEDICION, SALON DE VENTAS Y SALON Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL.

Artículo 56°: LOS detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales mencionados en el Art. anterior se ajustarán a las especificaciones contenidas en el punto 1 del presente capítulo.

Artículo 57°: LA comercialización de productos alimenticios denominados PASTAS FRESCAS, deberán cumplimentar además, los requisitos exigidos en los artículos siguientes.

Artículo 58°: LAS bolsitas, bandejas, cajas y/o envoltorios que contengan el producto, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Serán de material autorizado.
- b) Tendrán cierre hermético y el mismo se efectuará en forma mecánica.
- c) Se podrán utilizar cierres de metal, debiendo este ser atóxico y de espesor suficiente que garantice la inviolabilidad del producto.
- d) No se permiten cierres de seguridad con hilos o nudos del material de las bolsitas.

Artículo 59°: EN las bolsitas, bandejas, cajas y otros envoltorios conteniendo los productos mencionados deberán estamparse las fechas de elaboración y de vencimiento, en forma impresa, interior y exteriormente de la envoltura; no permitiéndose introducir en el interior de las mismas, indicadores de dichas fechas en papel común.

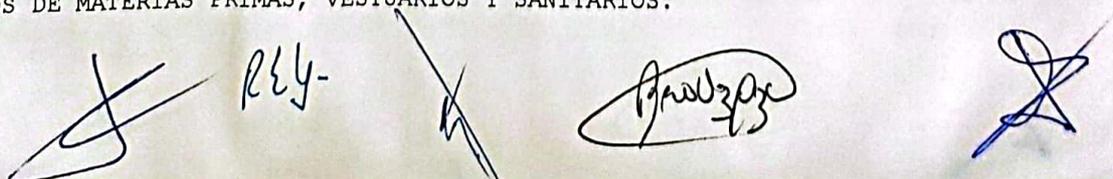
Artículo 60°: LAS cajas que contienen: ñoquis, raviolos y otros productos similares, deben estar precintadas con bandas de seguridad inviolables y la indicación de las fechas de elaboración y vencimiento se hará en forma tal como lo indica el Art. anterior.

Artículo 61°: NO está permitido:

La impresión perforada de las fechas de elaboración y de vencimiento en los costados de bolsitas, cajas, bandejas y otros envoltorios;  
La indicación de fechas de elaboración y vencimiento en forma manuscrita;  
El sellado, cinta adherente engomada y/o cualquier otro indicador, aplicado en la superficie externa de las bolsitas, bandejas, y otros envoltorios.

## 3) FABRICAS Y VENTAS DE HELADOS:

Artículo 62°: DEBERAN poseer los siguientes locales: SALA DE ELABORACION, DEPOSITOS DE MATERIAS PRIMAS, VESTUARIOS Y SANITARIOS.

The bottom of the page features several handwritten signatures and initials in blue ink. From left to right, there is a large stylized signature, the initials 'REY-', a signature that appears to be 'Gawzoz', and another large stylized signature.

Artículo 63°: LA SALA DE ELABORACION deberá ser:

- a) De mampostería, muros con zócalos de azulejos hasta 1,60 mts. de altura y el resto convenientemente revocado y pintado. Los cielorrasos de yeso u otro material similar liso e incombustible
- b) Los pisos serán de material impermeable, mosaicos u otro autorizado.
- c) La superficie de estos locales no debe ser menor de 20 m<sup>2</sup>. no pudiendo, además, ninguna de sus dimensiones de ancho, largo y alto ser inferior a 3 mts.
- d) La superficie de ventilación, como mínimo será igual a 1/5 parte de su superficie cubierta y todas SUS aberturas deberán poseer telas metálicas de malla fina.
- e) En el interior de estas dependencias deberá existir una pileta con provisión de agua y desagüe conectado a la red cloacal o pozo negro, que se utilizará para el lavado de los utensilios.

Artículo 64°: EL agua a utilizarse deberá cumplir en un todo con el Artículo n° 45(Cap. III) de la presente Ordenanza.

Artículo 65°: EL DEPOSITO DE MATERIAS PRIMAS, se ajustará a las disposiciones contenidas en el Art. 46 de la presente Ordenanza.

Artículo 66°: EL SALON DE DESPACHO debe poseer zócalos a 1,60 mts. de altura, azulejados. Los recipientes donde se elaboran los helados deben estar en perfectas condiciones de uso y ser preferentemente de plástico. El local reunirá asimismo las características constructivas enunciadas en el Art. 48 de la presente Ordenanza.

Artículo 67°: LOS VESTUARIOS Y LOS SANITARIOS deberán reunir las condiciones exigidas en los Art. 52 y 53 de la presente Ordenanza.

Artículo 68°: LOS COMERCIOS DE VENTA DE HELADOS AL DETALLE, deben tener conservadoras o neveras en buen funcionamiento, cuya temperatura en ningún momento podrá ser inferior a -5 Grados Centígrados. El incumplimiento de este requisito determinará que se declare inapto el producto reservado y se decomise en el acto.

#### 4) FABRICAS DE SODAS Y AGUAS GASIFICADAS:

Artículo 69°: LA instalación, habilitación y funcionamiento de fabricas de sodas y aguas gaseosas, deberá ajustarse a las condiciones que se establecen en los Art. siguientes.

Artículo 70°: EN la memoria descriptiva, además de lo especificado en el Art. 2do de la presente Ordenanza, harán constar, como mínimo:

- a) Procedimiento de elaboración de los productos, con aclaración del tipo de máquinas que se proponen a utilizar;
- b) Sistema de eliminación de efluentes sólidos, líquidas y gaseosos.

Artículo 71°: SE deberá acreditar en forma fehaciente la posesión y pertenencia de envases con marca registrada, estampada en la garrafa y en el pico, de conformidad con lo dispuesto por las leyes Nacionales 3975 y 11275 y sus modificatorias y demás disposiciones en vigencia, como así también cada vez que se proceda a la renovación o modificación de los mismos.

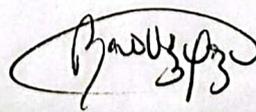
Artículo 72°: SE fija como existencia mínima para concederse la habilitación de una fabrica de soda, la cantidad de 4000 unidades por máquina saturadora, existencia que se acreditará con la presencia real de las botellas y/o sifones depositados en la fábrica, constatado por la Municipalidad.

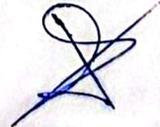
Artículo 73°: LOS sifones deberán llevar grabada la rotulación en el cuerpo de vidrio o garrafa y en la cabeza metálica o plástico del mismo, de acuerdo a las exigencias establecidas en el capítulo correspondiente a identificación comercial, rotulación y publicidad del Código Alimentario Argentino.

Artículo 74°: AUTORIZACE a utilizar envases que lleven marcas distintas al de su fabricante, siempre que se hayan registrado en la Municipalidad y constare fehacientemente ante escribano público (avalado por el colegio profesional respectivo), que fueran vendidos por otros fabricantes; debiendo regrabarse en los mismos con caracteres bien visibles en el cuerpo de vidrio o garrafa, el nombre y domicilio del actual propietario.

Artículo 75°: QUEDA prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o tengan perdidas, rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligro.

 R.E.G.





Artículo 76°: SE autoriza el uso de protectores metálicos y/o plásticos, siempre y cuando no obstaculice la perfecta visualización del contenido y marca del envase.

Artículo 77°: LOS envases (sifones o botellas) serán de vidrio transparente y de superficie lisa, grabadas las inscripciones con esmalte vitrificable o al relieve u otro sistema autorizado. Después del proceso de llenado serán observados individualmente, con el objeto de detectar las unidades deterioradas, sucias o impropias, las cuales serán desechadas por parte del fabricante. Cuando sean observadas por la autoridad Municipal, ésta procederá a su decomiso, sin perjuicio de las demás penalidades o sanciones que pudieran corresponder.

Artículo 78°: LAS armaduras metálicas (tapas, cabezas de sifones y demás accesorios) deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas; la válvula y otras partes que puedan estar en contacto con el líquido estarán construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con mas del 10% de antimonio y el de cobre o serán de plástico atóxico u otro material autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes sin solución de continuidad o picaduras y de mas de 1mm. de espesor.

Artículo 79°: EL agua y el anhídrido carbónico utilizado responderán a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino y demás disposiciones Nacionales, Provinciales y Municipales en vigencia. En las zonas servidas por la red de distribución de agua de consumo Público, se utilizará obligatoriamente el agua proveniente de este sistema. En las zonas no servidas por cañerías públicas, se utilizará para la provisión de agua, la de pozos semisurgentes, siempre que se cuente con sistema de potabilización y purificación aprobado por Obras Sanitarias de la Provincia o repartición Oficial competente.

Artículo 80°: TODO establecimiento deberá someter el agua a filtrado mediante filtros distintos:

- a) Filtro rápido: compuesto de arena, grava y canto rodado de granulometría adecuada;
- b) Filtro purificador: compuesto de carbón activado y canto rodado: La capacidad de rendimiento de estos filtros estará adecuada al establecimiento, con un mínimo de 1000 litros por hora.

Artículo 81°: LOS filtros serán sometidos como mínimo al siguiente tratamiento:

- a) Semanalmente: al lavado contra corriente de agua, hasta obtener por la descarga, agua límpida y clara ;
- b) Semestralmente: renovación de la carga de carbón activado;
- c) Anualmente: retirar la carga de arena y canto rodado, para luego incorporarlas nuevamente en forma ordenada con respecto a los tamaños de partículas, a fin de eliminar los canales que se forman en la carga.

Artículo 82°: LOS elementos utilizados para la fabricación y los productos elaborados, estarán sometidas al análisis físico, químico y bacteriológico cada seis meses, o en cualquier momento que así lo considere conveniente la Autoridad Sanitaria Municipal.

Artículo 83°: EL lavado exterior de los envases se hará exclusivamente en forma mecánica, mediante maquinas lavadoras y enjuagadoras a presión, con una mezcla de agua (frío o caliente) con solución de tersiva bactericida. El enjuague se hará con abundante agua por procedimientos mecánicos de igual eficacia. En los casos en que deba procederse al desarme del sifón y en todas las circunstancias que sea necesario, deberá efectuarse el lavado interior del mismo a presión, debiendo arrojarse las aguas del lavado al sistema de eliminación o cámara séptica. Concluida la operación de lavado de los envases se procederá a desgasificar con expulsión del anhídrido carbónico y parte del liquido remanente, para lo cual cada sifón deberá estar provisto del succionador correspondiente, tolerándose como máximo cincuenta ml residuales. Queda terminantemente prohibido el uso de piletas de cualquier clase para el lavado de los sifones o botellas.

Artículo 84°: SE deberá renovar diariamente la solución utilizada para el lavado de sifones, para lo cual al finalizar la actividad del día se vaciarán y limpiarán los tanques de las maquinas.

Artículo 85°: LA eliminación de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos se hará por las normas que fijan las disposiciones legales en vigencia.

REG.

DEPENDENCIAS, INSTALACIONES, MAQUINARIAS:

Artículo 85°: ESTOS establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias: LOCAL DE ELABORACION, DEPOSITO Y ACUMULACION DE TOCK, VESTUARIOS Y LOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL.

Artículo 87°: EL LOCAL DE ELABORACION se ajustará como mínimo a las siguientes condiciones:

- a) Estará cerrado en todos sus lados, con mampostería o vidrieras fijas con marcos metálicos, no pudiendo destinarse a ninguna otra actividad, incluso comercialización del producto;
- b) LA SUPERFICIE no será inferior a 30 m<sup>2</sup> y su altura de 3 mts;
- c) LAS PAREDES serán revocadas y pintadas, tendrán friso impermeable de azulejos hasta 2 mts de altura, en todo su perímetro.
- d) LOS PISOS serán impermeables de superficie lisa al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal.
- e) EL CIELORRASO será de material incombustible, de fácil limpieza y pintado en colores claros.
- f) LA VENTILACION será amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, cubiertas con telas metálicas o plásticas fijas contra insectos. Cuando, a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal, no se considere suficiente, se reforzará por ventilación artificial que asegure una renovación de aire en horas de trabajo, de por lo menos tres veces por hora.
- g) LAS PUERTAS DE ACCESO al local estarán previstas de protección contra insectos y poseerán dispositivos automáticos que garanticen el perfecto cierre.
- h) LA ILUMINACION será abundante con luz natural y artificial.
- i) No podrá tener comunicación directa con ambientes destinados a dormitorios, baños, cocinas o cualquier otra dependencia que no este vinculada a la elaboración.
- j) Las paredes que no den sobre medianeras deberán poseer en su perímetro exterior una vereda de mosaicos, cemento o lajas de un metro de ancho como mínimo;
- k) Estará prohibido operar dentro de este ambiente con cajones o esqueletos vacíos o llenos;
- l) Queda prohibido dentro de estos locales, la instalación de altillos.

Artículo 88°: EL DEPOSITO Y LUGAR DE ACUMULACION DE STOCK, será bajo techo en galpones e tinglados, con piso de cemento alisado. Sus paredes serán frisadas con cemento u otro material aprobado por la Dirección de Obras Particulares. Los envases llenos deberán estar estibados sobre una plataforma que tendrá como mínimo una altura de 15 cms sobre el nivel del piso. Igualmente deberá cumplimentar las exigencias contenidas en el Art. 46 de la presente Ordenanza.

Artículo 89°: Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado de fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario, observándose las especificaciones técnicas correspondientes, debiendo ser los tanques intermedios (entre equipo de filtrado y saturadora) de acero inoxidable.

Artículo 90°: EN los tanques de agua y cisternas deberán efectuarse trabajos, de limpieza y desinfección como mínimo dos veces por año.

Artículo 91°: PARA las máquinas e instalaciones se utilizarán los siguientes materiales:

- a) EN CONTACTO CON EL AGUA: acero común galvanizado, acero inoxidable, bronce estañado, cobre estañado, plásticos atóxicos u otros aprobados por autoridad competente;
- b) EN CONTACTO CON EL ANHIDRIDO CARBONICO: acero común galvanizado, acero común decapado, cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobado.
- c) EN CONTACTO CON LA SODA: cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados. El estaño a emplearse debe ser de 99,9 % de pureza.

Artículo 92°: EN las máquinas saturadoras automáticas que posean gasómetro anexo, este será de acero inoxidable en circuito cerrado.

Artículo 93°: LAS tuberías deberán estar dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos.

Artículo 94°: EN todos los establecimientos deberá existir un dispositivo mecánico dotado de manómetro probador de cabezas para asegurar que no haya perdidas de presión.

Artículo 95°: LAS máquinas llenadoras de soda deberán poseer dispositivos de protección y estarán retiradas de los muros medianeros a una distancia mínima de

*[Handwritten signatures and initials]*

0,80 mts y a 1m entre maquinarias, con bases adecuadas para que no produzcan trepidaciones.

Artículo 96°: EL PERSONAL deberá contar con libreta sanitaria actualizada y deberá usar ropa adecuada, lavable y de colores claros (artículos 21 y 22 del Código Alimentario Argentino). El personal encargado de la elaboración, preparación y acondicionamiento de los productos estará provisto de equipo impermeable, botas de goma y guantes que el propietario estará obligado a suministrarle. El personal deberá encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de aseo y pulcritud.

Artículo 97°: EL TRANSPORTE de los productos en vehículos de reparto o su conservación en depósito, se hará en cajones o esqueletos que reúnan el máximo de seguridad. Los vehículos de transporte se ajustarán a las prescripciones de la Ordenanza 190/01. (Transporte de Sustancias Alimenticias).

Artículo 98°: VESTUARIOS. Todos los establecimientos habilitarán vestuarios separados por sexo, cuya capacidad será de 0.75 m2 por cada operario y por turno, dotados de armarios individuales y bancos y de mas requisitos exigidos por el art.52 de la presente Ordenanza.

Artículo 99°: LOS SANITARIOS cumplirán los requisitos exigidos en el art 53 de la presente. Las duchas serán independientes, contarán con agua fría y caliente en la proporción de una por cada 7 operarios. Así mismo tendrán lavamanos con agua fría, como mínimo con una proporción de uno cada 5 operarios.

**5) FABRICAS DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS GASIFICADAS O NO JUGOS DE VEGETALES:**

Artículo 100°: ESTOS establecimientos deberán poseer: LOCAL DE ELABORACIÓN Y FRACCIONAMIENTO, DEPOSITOS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS, VESTUARIOS Y SANITARIOS PARA EL PERSONAL.

Artículo 101°: detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales mencionados en el Art. anterior, ajustarán a las especificaciones contenidas en los artículos 52, 53, 63 y 90 de la presente Ordenanza.

**6) FABRICAS DE HIELO:**

Artículo 102°: LAS fábricas de hielo deberán poseer sala de elaboración y demás dependencias exigidas en el presente capítulo.

Artículo 103°: LOS detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales indicados en el Art. anterior se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente capítulo.

Artículo 104°: EL depósito de motores y máquinas y demás elementos necesarios para la fabricación de hielo, deberán tener las garantías necesarias de seguridad de acuerdo a las reglamentaciones en vigencia.

Artículo 105°: EL material de los moldes de congelación, sistema de filtros, estanques y depósitos además de los métodos de elaboración, estarán sujetos a la aprobación Municipal.

Artículo 106°: EL agua utilizada por dichas fábricas, deberán reunir los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino.

**7) FABRICAS DE CHACINERIA, EMBUTIDOS Y AFINES:**

Artículo 107°: LAS fábricas de embutidos, fiambres, chacinados y carnes conservadas, tendrán las dependencias que hagan al mejor desenvolvimiento de sus actividades y sean consideradas necesarias por los organismos técnicos Municipales.

Artículo 108°: LOS detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales, se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente capítulo.

Artículo 109°: LAS fábricas de embutidos, chacinados, fiambres y carnes conservadas, funcionarán en locales cerrados de no menos de 20 m2 y en los cuales



la altura no será inferior a 3 mts. Además deberán estar provistos de instalación de agua fría y caliente y de adecuada ventilación lateral y superior. Las mesadas, piletas y bateas serán de mármol o acero inoxidable y los ganchos de hierro galvanizado, estañado o niquelado, no pudiendo dichos locales destinarse a otras operaciones ajenas a la elaboración.

Artículo 110°: LAS carnes que se elaboren en éstas fábricas tendrán que proceder de establecimientos autorizados y con inspección veterinaria.

Artículo 111°: LAS fábricas que por razones de ubicación y otras causas atendibles a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal, no pudieran proveerse de cerdos faenados en mataderos autorizados, podrán sacrificar los mismos en dichos establecimientos, cumplimentando las siguientes disposiciones:

- a) Disponer de playa techada con piso y paredes impermeables, desagües apropiados, gancheras, piletas de mampostería para el pelado y agua suficiente para realizar una correcta limpieza.
- b) Los cerdos deberán ser inspeccionados por profesional veterinario.

#### 8) ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS:

Artículo 112°: EL fraccionamiento de la miel y derivados solo podrán realizarse en establecimientos o locales autorizados y se ajustarán a las disposiciones del Art.113 del Código Alimentario Argentino y normas de carácter general de la presente Ordenanza (Art. 28).

### CAPÍTULO IV

#### COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS

##### 1) DETALLES CONSTRUCTIVOS, DEPENDENCIAS, GENERALIDADES:

Artículo 113°: LAS COCINAS de restaurantes, bares, Casas de comidas, Clubes, hoteles, Pensiones y Establecimientos afines, tendrán la amplitud y comodidades que se especifican seguidamente:

- a) Superficie: Se considera la mas adecuada 3m2 por persona que trabaje en ella.
- b) Paredes y Muros: Serán de mampostería hormigón y/o cualquier otro material incombustible, aprobado por la Municipalidad, revocado con cal y arena, con terminado fino, revestimientos impermeables de por lo menos 2 metros de altura, pudiendo ser azulejos, acero inoxidable, fórmicas, mármol. La pintura deberá renovarse por lo menos cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo considere conveniente.
- c) Pisos: Tendrán que ser únicamente de material impermeable, no absorbente, liso y con una ligera pendiente hacia las piletas de patio; pudiendo ser baldosas, mosaicas, granito.
- d) Techos: Deben tener cielorraso de material incombustible, liso y de fácil limpieza.
- e) Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, prefiriéndose la luz indirecta a la directa, la fluorescente a la incandescente. La iluminación no será inferior a los 200 LUX, no habiendo límite en el máximo.
- f) Ventilación: La superficie de puertas y ventanas debe ser de 1/5 de la superficie del piso. Se puede mejorar la ventilación con ventanas altas, pequeñas aberturas cerca del cielorraso en forma tal que actúen como chimeneas. Si así se requiera se podrá exigir la colocación de extractores de aire. Todas las aberturas deberán poseer tela metálica anti-insectos.
- g) Muebles de la Cocina: Las mesadas o fogones deberán ser recubiertas de material impermeabilizable. En la parte superior, en caso de fogones, se permiten planchas de acero inoxidable o similar para cocción de bifés. Se exigirá una piletta para lavar carnes, verduras, frutas y otra para el lavado de vajillas, las piletas deberán llevar grifos de agua fría y caliente, conectadas directamente a la red. Los aparatos de cocción deben llevar campanas y conductos de evacuación con salida al exterior.
- h) Los combustibles y/o Depósitos de tubos y Garrafas de Gas, deberán estar ubicados en espacios abiertos, y comunicados con los artefactos mediante conductos aprobados por autoridad de contralor.
- i) Las aberturas tendrán telas metálicas o plásticas y las puertas serán de cierre automático.



- j) Disposición de basuras: Para DESECHOS (papeles, plolines, cartones) se permite recipientes o canastos; para los DESPERDICIOS (restos de comidas, cáscaras y otros) recipientes metálicos de no mas de 30 Kg. de peso, los que deberán estar tapados permanente y herméticamente.
- k) Vajilla: Las ollas, cacerolas, sartenes, fuentes, platos, cubiertos y otros elementos que se utilicen deben estar en perfectas condiciones de uso. Serán desechados todos aquellos utensilios que posean cachaduras, rajaduras y otras imperfecciones.
- l) Higienización de la Vajilla: todos los utensilios deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Después de limpios y desinfectados los utensilios, se deberán almacenar en forma tal que estén protegidos contra la contaminación. Para secar no se utilizarán repasadores, se los dejará escurrir y sequen solos.

Artículo 114°: CUANDO los productos se elaboren a la vista del público podrá coexistir el local de elaboración con el salón comedor, sin que el funcionamiento de las cocinas, parrillas, hornos y chimeneas afecten al público concurrente, ni perjudiquen la higiene de los productos.

Artículo 115°: EN todos los establecimientos donde se preparan platos de comidas, estos una vez hechos, no podrán guardarse mas de 24 Hs., ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos., las que se arrojarán a los depósitos de residuos inmediatamente; entendiéndose por sobra los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidas por los concurrentes. Los platos de comidas que sea costumbre tener a medio terminar (pastas, arroz, verduras) deberán consumirse dentro de las 24 Hs. de cocinadas y en las heladeras y refrigeradores solo podrán conservarse materias primas de cocinas (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres), salsas, mayonesas; las llamadas salsas universales o de fondo (excepto tuco) y bebidas. Los productos, que se encuentren en infracción al presente Artículo deberán ser inutilizados en el acto, sin perjuicio de la penalidades que correspondan.

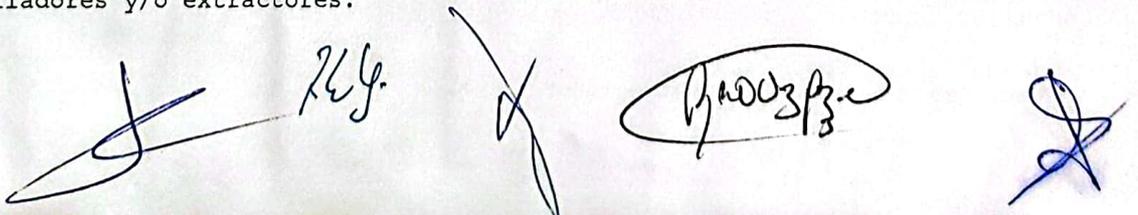
Artículo 116°: EN las cocinas no podrán guardarse otros elementos que no sean utensilios y enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias. Aun en momentos que no se realice actividad alguna deberá encontrarse en perfecta condiciones de higiene. No se, permitirá fumar en su interior y tampoco podrán almacenarse materias primas, las que deberán ser ubicadas en una dependencia adjunta.

Artículo 117°: A la cocina de un establecimiento público no podrán ingresar personas ajena a la misma. La entrega de platos se hará por ventanillas que darán a una antecocina o al salón comedor.

## 1.2) SALONES COMEDORES-LOCALES DE DESPACHO Y/O VENTA:

Artículo 118°: LOS salones comedores, locales de despacho y/o venta, reunirán las siguientes condiciones:

- a) Muros y paredes: serán de mampostería, hormigón o cualquier otro material incombustible, revocados a la cal, con un revestimiento de 1,80 mts. de altura, que será azulejado, madera pintada al aceite, espejos o cualquier otro material artístico.  
La pintura deberá renovarse cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo considere necesario-.
- b) Techos: Se permiten techos de cualquier material aprobada por la Dirección de Obras Particulares.
- c) Pisos: Además de todo material impermeable conocido (granito, baldosas, y similares) se permite madera (tipo parquet) y similares; debiendo igualmente ser aprobadas por la D.O.P.
- d) Mesas Sillas y Muebles: Serán de material que permita su fácil higienización. Las mesas deberán tener tapa de cualquier material fácil de limpiar. De usarse mantelería, esta debe estar en perfecto estado y cambiarse cada vez que se utiliza.
- e) Iluminación: Puede ser natural o artificial, pudiendo utilizarse ambas. Se prefiere la iluminación fluorescente a la incandescente, la indirecta a la directa.
- f) Ventilación: El área de superficie de aberturas no deberá ser menor de 1/5 de la superficie del piso o sea el 20%. aproximadamente de la superficie del piso. Si la ventilación fuese deficiente la Municipalidad exigirá la instalación de ventiladores y/o extractores.



**1.3) HABITACIONES:**

**Artículo 119°:** LAS habitaciones destinadas a hoteles, pensiones, alojamientos y establecimientos afines, tendrán las siguientes características mínimas:

- a) Altura mínima de 2.90 mts y una capacidad de 12 M3 de aire por persona, como mínimo.
- b) Estarán construidas de mampostería u hormigón, con alisado fino y se pintarán una vez al año, interior y exteriormente, o cuantas veces lo considere necesario la autoridad sanitaria Municipal.
- c) Las habitaciones deberán tener puerta de acceso al exterior, entendiéndose por tal, los corredores interiores de circulación del establecimiento. Las puertas tendrán dispositivos especiales para que su cierre sea hermético.
- d) Los pisos podrán ser de madera machihembrada, parquet u otro material de fácil limpieza.
- e) Los techos serán de yeso, cemento alisado o material metálico liso. Deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene pintura.
- f) Los muebles serán de fácil limpieza y desinfección.
- g) Los elásticos de camas, los colchones y las ropas de cama deberán mantenerse en perfecto estado de conservación e higiene y deberán ser renovadas cuantas veces sean necesarios.
- h) La autoridad sanitaria Municipal podrá exigir cualquier otro detalle que haga a un mejor confort de la habitación.

**1.4) DEPOSITOS:**

**Artículo 120°:** LOS depósitos destinados al almacenaje de productos y sustancias alimenticias serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos y pisos de cualquiera de los materiales indicados para las COCINAS (Art. 113). Altura mínima: 2,60 mts. a contar del nivel del piso al cielorraso. Las mercaderías deben ser depositadas en tarimas de madera, u otro material apropiado, separadas del piso 15 cms. de luz como mínimo.

**1.5) CAMARAS FRIGORIFICAS:**

**Artículo 121°:** LAS cámaras frigoríficas para resguardo de carnes y otras sustancias y productos alimenticios, la temperatura no debe exceder 4 Grados Centígrados, debiendo disponer de sistema de ventilación que permita la renovación permanente de aire para mantenerlo en máxima condiciones de pureza y en grado de humedad de 60 a 95%. Deben disponer igualmente de un sistema de contralor de temperatura. Las carnes deben colgarse alineadas, de manera que queden separadas y no se toquen entre si. En las cámaras frigoríficas no se almacenarán sustancias o productos que puedan transmitir e impregnar olores, a otros.

**1.6) SANITARIOS:**

**Artículo 122°:** SE requieren los siguientes servicios sanitarios mínimos para bares, restaurantes, cafés, comedores y establecimientos afines:

- a) Medidas mínimas: se exige 1,50 M2 para baños completos (inodoro, lavabo, duchas) como mínimo. Para retretes (inodoros) la medida es de 1 M2. En todos los casos la altura mínima: 2,50 mts.
- b) Materiales: Mampostería u hormigón, paredes con zócalos impermeables con azulejos hasta 1,50 mts.

LOS SERVICIOS SANITARIOS EN TODOS LOS CASOS DEBERAN ESTAR SEPARADOS POR SEXOS.

- c) Para caballeros: Se exige un retrete con inodoro, con depósito de agua y descarga automática del líquido, por cada 30 sillas.
- d) Para Damas: Se exigen inodoros de asiento con tapa impermeabilizada, abierta adelante, depósito de agua y descarga automática. uno por cada 30 sillas.
- e) Lavabo: Podrán estar dentro de los baños o bien fuera de los mismos, en toalet y/o salas ante-baños. El jabón que se utilice debe ser de un solo uso o bien frascos con jabón líquido que vuelque una dosis cuando se los cambia de posición. Las toallas deben ser de papel de un solo uso.
- f) Mingitorios: Serán de porcelanas o cualquier otro material autorizado, con descarga automática e intermitente de agua, de no menos 0,70 mts. de ancho. Se exigirá uno por cada 15 sillas.
- g) Vestuarios: Para el personal que trabaja en cocinas, comedores y en cualquier otro establecimiento que posea personal dependiente. Deberán ser de mampostería

con paredes revocadas, techo con cielorrasos y piso impermeable, zócalos de 0,15 mts. Los armarios serán individuales, de mampostería o madera con puerta metálica y tendrán una superficie de 0.75 M2 por cada operario. Deberán en todo los casos poseer asientos en numero suficiente.

DEBEN ESTAR -INDEFECTIBLEMETE- SEPARADOS POR SEXOS.

Artículo 123°: LOS SERVICIOS SANITARIOS de hoteles, pensiones, alojamientos posadas y establecimientos afines, deberán contar con dependencias que serán indicadas mas adelante, y sus detalles constructivos encuadrados en lo especificado en el Artículo anterior.

a) Un retrete para cada 12 huéspedes: que se alojan en el establecimiento. Deberá ser con inodoro de asiento, abierto en la parte anterior, de material impermeable, de color claro.

SERÁN SEPARADOS POR SEXOS E INDIVIDUALES.

b) Los baños: constarán de duchas y lavamanos con agua caliente fría, en la proporción de uno (1) por cada seis (6) huéspedes. Cuando las duchas posean calefones eléctricos, deberán estar debidamente conectados a tierra; prohibiéndose los calefones a combustibles líquidos.

c) Los baños privados: de las habitaciones constarán de lavamanos, duchas e inodoros, como mínimo. Los calefones serán como se indica en el punto anterior (b).

Artículo 124°: La ventilación en los servicios sanitarios podrá realizarse por medio directos (ventanas), indirectos (conductos) o por ventilación forzada (extractores) de acuerdo a lo que establece el Reglamento de Construcción de la Municipalidad.

Artículo 125°: CUANDO los establecimientos indicados en el Artículo 123. hubiere servicios de restaurantes o bar, con atención directa al público, los retretes y mingitorios serán independientes del resto del hotel, alojamiento o pensión y para uso exclusivo de los concurrentes al comedor o bar, por sexos separados y a los que se llegara por pasillos con veredas y galería cubierta. La cantidad de dichos servicios estará dada por la cantidad de personas concurrentes, conforme al artículo 122.

#### 1.7) PROHIBICIONES - SEGURIDAD:

Artículo 126°: QUEDA prohibido en los establecimientos mencionados en el presente Capítulo:

a) La tenencia de animales vivos, cualquiera sea su especie y sirva a no para el consumo.

b) El uso de dependencias tales como garajes, cocina, terrazas, patios, guardarropas, etc. para destinarla a dormitorio.

c) La cesión a alquiler de habitaciones o cualquier dependencia del establecimiento a profesionales que ejerzan cualquier rama de la medicina.

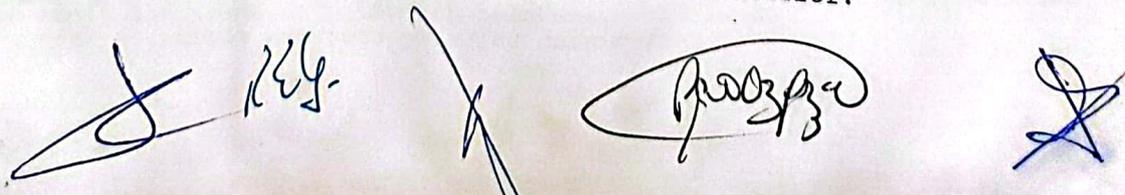
d) Recibir huéspedes para asistencia médica. Si un huésped instalado en el establecimiento contrajera una afección infectocontagiosa, deberá ponerse en conocimiento de hecho a las autoridades sanitarias locales, a efectos de la interacción del enfermo en establecimientos adecuados y se procederá a la desinfección de la habitación.

e) La tenencia o uso de tazas, platos, vasos, ollas, fuentes, que se encuentren deterioradas o sean ineptas para su uso. La inspección procederá a la inutilización de todos los elementos que se encuentran en esas condiciones.

f) La tenencia y/o uso de productos que se encuentren en infracción al Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación, conservación aptitud o cualquier otro motivo. Los que se hallaren en esas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que corresponda.

g) El personal que atiende al público, que manipula alimentos o bebidas o limpia vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos y muebles; los que deberán encomendarse a otro personal.

Artículo 127°: LOS servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en lugares accesibles y en cantidad y tipo que indique la Municipalidad. Si existieran escaleras, éstas serán de mampostería con pasamanos. Las Puertas de acceso y salida destinadas al público en locales de superficie mayor de 80 mts<sup>2</sup>. abrirán hacia afuera y serán del tipo vaivén, el acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior.



**2) ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS:****2.1) LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DE ALMACEN - DESPENSAS:**

Artículo 128°: Son los locales destinados a la venta de productos alimenticios en general (excepto carne) y bebidas en envase cerrados únicamente. Cumplimentarán los requisitos exigidos en el presente Capítulo. Podrá, anexar "CARNICERIA" si cumple los requisitos de pedido mínimo y otros exigidos en la presente Ordenanza.

**2.2) CARNICERIAS Y PUESTOS DE VENTA DE CARNES:**

Artículo 129°: LAS Carnicerías y puestos de ventas de carnes, además de las condiciones, generales enunciadas en la presente Ordenanza, se regirá por las siguientes:

- a) Poseerán mesa de mármol o acero inoxidable para el serruchado de las reses, gancheras galvanizadas, estañadas o niqueladas; cajones metálicos con tapas para recoger los desperdicios y balanzas con platillos niquelados o estañados. Los ganchos en que se cuelgue la carne no podrán colgarse a menos distancias de las paredes que la de 0.50 Mts. del piso, como mínimo.
- b) Los techos de éstos comercios tendrán cielorrasos, sus pisos serán impermeables y los ángulos de unión de los muros, preferiblemente redondos, los muros y paredes revestidos hasta una altura de 1.80 Mts. con azulejos. Las puertas serán de cierre automático y de quedar abiertas tendrán una Mosquera de alambre.
- c) Las carnes estarán limpias, exentas de cuero y vísceras y selladas por la inspección veterinaria. Es obligatorio reservar las partes de las reses que tengan el sello y/o sellado de inspección municipal que certifica su aptitud para el consumo a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios Municipales. La no observancia de éstas exigencias hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino.
- d) Queda prohibido depositar en el piso el sebo, grasa, y/o vísceras y cabezas como también arrojar al mismo agua servidas. Las grasas, vísceras, sebos y cabezas no podrán reservarse en el local por mas de 48 horas. En las carnicerías y puestos de venta de Carne en zona urbana, el sebo solo podrá venderse en rama.
- e) Se fija en dieciséis (16) m2 la superficie mínima para carnicerías y locales de expendio de carnes y afines.
- f) La ventilación o aireación será abundante y preferentemente natural. Las ventanas tendrán Mosquera de alambre.

Artículo 130°: La limpieza e higienización de los puestos se efectuará dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo.

Artículo 131°: SE declara la obligatoriedad de indicar por medio de carteles la identidad del origen de las carnes que se venden (frigoríficos, mataderos, etc.) Y el tipo (vacas, vaquillonas, novillos, etc).

Artículo 132°: LA conservación de las carnes y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la Municipalidad.

Artículo 133°: SIN perjuicio de las exigencias contenidas en la presente Ordenanza las carnicerías y locales de venta de carnes, deberán poseer una pileta conectada con agua corriente.

Artículo 134°: SE prohíbe la fabricación de chorizos en los comercios habilitados como "CARNICERIAS" debiendo solicitarse expresamente autorización para dicha tarea.

**2.3) PESCADERIA Y PUESTOS DE VENTA DE PESCADOS:**

Artículo 135°: LAS pescaderías y puestos de ventas de pescados funcionarán en locales separados, anexados o no a otros comercios.

Artículo 136°: ADEMÁS de las normas de carácter general, cumplirán las siguientes:

- a) Tendrán cielorrasos, piso impermeables, con ángulos redondos de unión con los muros y zócalos de azulejos, hasta una altura de 1.80 mts.
- b) Poseerán mesas de mármol, piletas revestidas de azulejos para mantener con abundante hielo los pescados y también heladera.
- c) Los demás requisitos exigidos para las carnicerías.

REY.

Artículo 137°: LA inspección sanitaria municipal deberá verificar en los animales expuestos a la venta las siguientes características:

	<u>Pescado fresco</u>	<u>Pescado alterado</u>
Agallas	Rojo fuerte	oscuro, saliente
Aspecto del vientre,	rozado, no saliente	Rojo
Carne	Consistencia elástica	Blanda
Escamas	Brillante	opaca, desprenden
olor	Ninguno	Fuerte, desagradable
Paredes del cuerpo	Intactas	A menudo rotas
Tejido muscular	Blanco	Rosada

#### VENTA DE PESCADO EN LA VIA PUBLICA:

Artículo 138°: LA venta de pescado fresco, previa inspección sanitaria Municipal y permiso correspondiente para su ingreso se hará en vehículos autorizados y reunirán las siguientes condiciones:

- Los pescados deberán depositarse en conservadoras a fin de preservar su buena calidad.
- No se podrá exponer al sol o aire libre.
- No se podrá vender pescado fresco que pase de (12)doce horas de extraídos del agua, si el mismo no es conservado en cámaras frigoríficas a temperaturas adecuada.

Artículo 139°: SERAN considerados inaptos para la alimentación y decomisados sin mas trámite todo producto que no reúna las condiciones de aptitud exigidas en la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino.

#### 2.4) FRUTERIAS - VERDULERIAS Y VENTAS DE HUEVOS:

Artículo 140°: ESTOS locales deberán reunir las condiciones generales enunciadas en el punto "1" del presente Capítulo. Las frutas y verduras no pueden ser depositadas sobre el piso, ni en bolsas. Las estanterías para la colocación de verduras deberán tener armazón o madera pintada de esmalte. Los estantes de varillas o tejidos de lavado y de forma tal que no permita la acumulación de los restos de verduras o frutas que vienen acondicionadas en cajones. Estas podrán ser ofrecidas en su envase original.

Artículo 141°: PARA los locales de venta de huevos, además de las condiciones generales mencionadas, deberán poseer estantes especiales donde serán acondicionados los huevos y deberá indicarse claramente por medio de carteles la procedencia de los mismos.

#### 2.5) KIOSCOS:

Artículo 142°: LA autorización, instalación y funcionamiento de kioscos en la vía pública y predios, se regirán por las disposiciones de los artículos siguientes.

Artículo 143°: EN los mencionados comercios únicamente podrán dedicarse a la exhibición y ventas de diarios, revistas y afines de la industria periodísticas; bebidas sin alcohol, golosinas, cigarrillos, sándwich, artículos regionales, tarjetas postales y libros provenientes de editoriales debidamente autorizadas, incluidos los libros de texto. Ello (es decir libros) en una proporción que en conjunto no exceda la cuarta parte del espacio del kiosco. Los sándwich y cualquier otro producto comestibles, no podrán ser preparados en las instalaciones de los kioscos, debiendo efectuarse la venta de los mismos envasados.

Artículo 144°: LA Municipalidad fijará el lugar donde podrá funcionar cada kiosco y las distancias mínimas que deberán exigir entre ellos, según la zona a instalarse. Para el caso de kiosco de diarios y revistas no deberán estar a una distancia menor de doscientos(200) metros entre sí.

Artículo 145°: LA instalación de kioscos cerrados se ajustarán a las siguientes condiciones:

- Las medidas del kiosco cerrado serán: 3 mts, de largo; 0,80 mts. de ancho y 2 mts. de altura.
- Podrán utilizarse las puertas para exhibición de diarios, siempre que la medida máxima del kiosco abierto no supere los 2 mts. de longitud y 1,30 mts de ancho.
- Podrán utilizarse toldo o parasol únicamente en el frente de atención al

*[Handwritten signatures and initials]*

- público a una altura no inferior 2mts. y con una salida no mayor de 1 mt.
- d) En ningún caso el ancho del kiosco con las puertas abiertas podrán ocupar mas de la tercera parte del ancho de la vereda (incluido cordón cuneta).
- e) Cuando el kiosco, se instale próximo al cordón de la vereda y frente a la línea de edificación, siempre deberá dejar libre un espacio de 0,40 mts. medida desde el filo del cordón cuneta hasta la parte posterior del kiosco.
- f) Los kioscos tendrán el formato, características y estarán construidos con material autorizados, previamente aprobados por la Dirección de Obras Particulares.
- g) Se autorizarán avisos publicitarios en los kioscos a instalarse en la vía pública, exceptuando la propaganda política.
- h) Corresponde al permisionario el aseo y el buen estado de conservación del kiosco.
- i) El personal que atienda el kiosco deberá cumplimentar con los requisitos exigidos en los Art. 21 y 22 del Código Alimentario Argentino (Libreta Sanitaria y Uniforme).
- j) En todo los casos de instalación de kioscos el interesado deberá contar con autorización del propietario frentista y/o inquilino frentista si así correspondiere en caso de haber comercio habilitado.

**Artículo 146°:** LOS interesados deberán presentar para su aprobación el respectivo plano del kiosco, especificaciones de ubicación, dimensiones, diseño y materiales a utilizar en la construcción del mismo.

**Artículo 147°:** PARA los kioscos ubicados en espacios de veredas, se otorgarán habilitación por el termino de doce (12) meses, su renovación anual será automática de no mediar incumplimientos a las normas y reglamentaciones dispuestas por la Municipalidad a los permisionarios.- Para los kioscos ubicados en plazas y espacios verdes se aplicará el sistema de concesión de uso y la adjudicación se hará por licitación. El tiempo de concesión de uso y la adjudicación de uso será por un plazo no menor de un (1) año con opción a su renovación.

**Artículo 148°:** QUEDA prohibida la instalación de kioscos en los siguientes lugares de la vía pública:

- a) En las ochavas o dentro de las zonas instaladas en el cordón de la vereda y en la intersección de la prolongación de la línea de la ochava con éstas.
- b) A menos de 10 mts. de la puerta de acceso a reparticiones publicas, establecimientos de enseñanza estatales o privados, salas de espectáculos, hospitales, sanatorios, templo de cualquier culto y bancas.
- c) En las veredas cuyo ancho incluido el cordón, sea inferior 1,50 mts.
- d) Próximos al cordón de la vereda cuya aceras sean menores a 3 mts.
- e) Próximos al cordón de la vereda en las zonas delimitadas para acceso y descenso de pasajeros de vehículos de transporte público, a menos de 6 mts. de postes y paradas de los mismos.
- f) Donde dificulte la utilización, acceso, o visibilidad de elementos afectados al servicio público, tales como bocas de incendios cámaras de electricidad y de teléfonos, buzones señales, monumentos, sendas peatonales, semáforos, etc.
- g) A menos de 6 mts. de mesas y sillas ubicadas con autorización para ocupar la acera.
- h) No se autorizan kioscos en calles de ancho menor de quince (15) mts.

**Artículo 149°:** LOS kioscos ubicados dentro de predios, serán construidos según planos y materiales aprobados por la Dirección de Obras Particulares.

### 2.5.1) KIOSCOS MOVILES:

**Artículo 150°:** SE REGIRA por las disposiciones de la presente, la instalación y funcionamiento de kioscos móviles (carritos) en el municipio de Capioví; debiendo además los interesados cumplimentar las normas en vigencia para la habilitación comercial de la Ordenanza vigente y ajustarse a las especificaciones que se le harán conocer por parte de la Municipalidad y previamente presentar croquis y planta de equipamiento para su aprobación, de acuerdo al croquis, que se agrega como anexo.

**Artículo 151°:** SE podrán habilitar un máximo de cuatro (4) kioscos móviles en los cuales estará permitida la venta de emparedados de todas clases y bebidas sin alcohol.

**Artículo 152°:** ESTABLESECE los siguientes lugares para la instalación de kioscos móviles (Carritos) y son: Parque de la ciudad uno(1), Salto Capioví uno (1), Cercano a la Plaza Los Pioneros ( Calle Andresito Guacurarí) uno (1), Complejo Municipal ( Av. S. Luis Gonzaga) uno (1) y otros que las circunstancias así lo requieran.

*Reg.* X *Buadepze*

Artículo 153°: LA HABILITACIÓN se otorgará por resolución del Departamento Ejecutivo con expresa indicación del lugar asignado para el funcionamiento de los mismos. La habilitación será otorgada en carácter precario, pudiendo ser renovada previo informe favorable del área de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la Municipalidad.

Artículo 154°: PARA otorgar las habilitaciones, se otorgará prioridad a aquellos oferentes que revistan el carácter de ex-combatientes en Islas Malvinas, discapacitados, desocupados y entes de bien público siempre que reúnan los requisitos generales. En ningún caso podrá habilitarse mas de un kiosco móvil por cada propietario.

Artículo 155°: LOS kioscos deberán ser móviles, de manera que aseguren la posibilidad de un rápido traslado de un lugar a otro sin causar ningún tipo de dificultad.

Artículo 156°: LOS KIOSCOS móviles solo podrán estacionarse en los lugares asignados por la resolución Municipal respectiva, conforme a lo dispuesto en el Artículo 152o. de la presente Ordenanza.

Artículo 157°: QUEDA prohibido a los propietarios el cambio de la ubicación expresamente asignada, aun dentro del mismo predio.

Artículo 158°: LOS kioscos móviles deberán:

- a) Estar contruoidos en metal, material sintético, madera y/o material aprobado.
- b) Tener un tamaño mínimo que garantice el desarrollo de las actividades que se deban realizar en su interior, no pudiendo superar los cuatro (4) metros de longitud y dos (2) metros de ancho.
- c) Estar pintados interiormente de blanco, excepto los sectores revestidos con fórmicas.
- d) Poseer cocina a gas, campana y tiraje para el humo y mesada de acero inoxidable, fórmica u otro material que garantice condiciones de higiene en el lugar que se preparan los productos y en el que se expendan los mismos.
- e) Incorporar un tanque para el abastecimiento diario de agua potable, con un sistema que impida el desagüe al exterior.
- f) Poseer en su interior, un tacho de residuos con tapa.

Artículo 159°: PARA su identificación en cada kiosco móvil se deberá pintar en la parte superior de ambos laterales la leyenda "KIOSCO MÓVIL". Habilidadación Municipal Nro.-; en color blanco y en letra cuyo tamaño no será inferior a cinco centímetros.

Artículo 160°: EN los kioscos móviles se deberán:

- a) Exender los productos exclusivamente en vasos, bandejas, platos y demás utensilios descartables.
- b) Ajustar la indumentaria del personal y libreta sanitaria las especificaciones de la presente Ordenanza.-
- c) Tener a la vista del público una de los productos que allí se expenden con sus respectivos precios.
- d) Ubicar tres (3) tachos metálicos y/o de material sintético para residuos con un capacidad mínima de 0,58 de diámetro x 0,60 Mt. de altura, en los alrededores de los kioscos, debidamente identificados con la leyenda "RESIDUOS".
- e) Mantener la higiene en un radio no inferior a diez metros del mismo, a la redonda.

Artículo 161°: LAS infracciones a la aplicación de la presente Ordenanza darán lugar a la aplicación de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva Anual del Municipio.

Artículo 162°: QUEDA facultado el Departamento Ejecutivo mediante Resolución fundada, previo informe de los organismos técnicos pertinentes, a modificar el número de kioscos mencionados en el Artículo 151 como así también, la ubicación de los mismos (Artículo 152), de acuerdo a situaciones que pudieran presentarse.

## 2.6) MERCADOS:

Artículo 163°: SE denominan MERCADOS a los efectos de la presente Ordenanza, a los establecimientos que se dedican a la venta de carnes, Verduras, frutas y huevos.

Artículo 164°: LOS MERCADOS además de satisfacer las normas de carácter general del presente Capítulo, deberá cumplimentar las que se expresan en los artículos siguientes.

Artículo 165°: SE denominan MERCADOS DE ABASTO, a los establecimientos destinados al acopio y venta al por mayor y menor, exclusivamente de productos de origen vegetal.

Artículo 166°: LOS puestos destinados al acopio de hortalizas, legumbres y frutas y demás productos de origen vegetal, deben satisfacer los requisitos que por su naturaleza le corresponde. Todos los pisos del terreno destinado a MERCADO, tanto en la parte cubierta como en los patios, deben ser impermeables, con la pendiente necesaria para su fácil lavado y desagüe. Son obligatorias las calles internas pavimentadas.

Artículo 167°: EN la construcción de estos establecimientos no se permitirá el uso de madera para columnas, divisiones, tabiques entrepiso, techo o cielorraso. Las paredes serán de mampostería revocadas y friso impermeabilizados hasta 2.50 mts. Los techos podrán ser de bovedilla revocada o cielorrasos de yeso y/o cualquier otro material incombustible. Los sanitarios serán de acuerdo a las disposiciones del presente capítulo, punto 1.6.

Artículo 168°: PARA un mejor acceso a los puestos, las divisiones entre si y las exteriores a los pasajes, como también las puertas de acceso serán de reja y mallas de hierro.

Artículo 169°: LOS residuos de los MERCADOS deberán depositarse en un depósito construido con paredes de material y revoque impermeable, convenientemente ventilado, de no menos de 16 Mt2. y altura de 3 Mts. hasta que pasen a retirarlas los recolectores.

Artículo 170°: SE denominan MERCADOS DE VENTAS POR MENOR a los establecimientos, donde se concentran para su expendio directo al público, Productos de origen animal y vegetal, para su venta al detalle.

Artículo 171°: LAS instalaciones de los MERCADOS DE VENTAS POR MENOR deberán encuadrarse dentro de las siguientes condiciones:

- a) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deben ser de material impermeable y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas, del lavado de paredes de mampostería, revocadas, friso hasta 2,50 Mts., Tabique de separación de puestos de alambre.
- b) Los techos serán de bovedillas revocada o cielorrasos de yeso o de cualquier otro material incombustible.
- c) Debe poseer local adecuadamente aislado, para depósito de desperdicios, pisos y muros impermeables y adecuada ventilación, hasta la espera del recolector.
- d) Deberán poseer instalación de agua corriente.
- e) Los sanitarios se ajustarán en cantidad y detalles constructivos a los especificados en el punto 1.6. del presente capítulo.

Artículo 172°: EN todos los casos de MERCADOS, los puestos de venta de carne, pescados, aves, huevos y demás deberán cumplir con las normas establecidas para cada uno de ellos en el presente Capítulo.

### 3.1) RESTAURANTES-BARES-CAFES-CONFITERIAS Y AFINES-DENOMINACIONES:

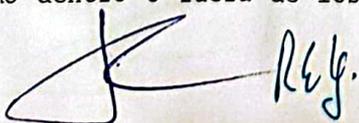
Artículo 173°: A LOS efectos de la presente Ordenanza y su aplicación, se establecen las siguientes definiciones:

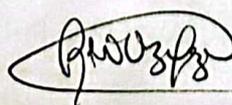
Restaurantes: SON Los locales donde se preparan y se consumen comidas frías y calientes, debiendo este servicio estar destinado ordinariamente a mas de cinco (5) personas, distintas del personal del establecimiento. Los restaurantes pueden tener acceso desde la vía pública o acceso interiores.

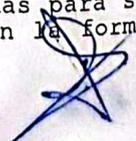
- Cafés: Son los comercios donde se expende café, demás elementos purínicos en forma de bebida; así como los alimentos preparados en función de tales bebidas como pan, facturas, masas y otras, las que deben ser servidas en unidades enteras y reservarse en vitrinas apropiadas.

- Bares: Los comercios donde además del expendio de los productos propios de café, se realiza el de bebida alcohólicas y analcohólicas.

- Casas de Comida: aquellos establecimientos donde se preparan comidas para su consumo dentro o fuera de los mismos, debiendo efectuarse su reparto en la forma

 R.E.G.





que lo apruebe la autoridad sanitaria municipal.

- Casa de lunch: Donde se preparan bocaditos fríos o calientes, comidas frías, helados, postres, confituras y otros; para ser consumidas fuera del local donde se preparan.

- Rosticerías - Fiambrierías: Entiéndase por "Rosticería" los comercios donde se preparan alimentos de origen animal por acción del fuego directo o en hornos y se expenden para su consumo fuera del local de elaboración. Generalmente las Rosticerías vienen anexadas a "Fiambrierías", negocios que expenden fiambres y embutidos. Las Rosticerías pueden funcionar en locales de Restaurantes, Fiambrierías y otros comercios autorizados, siempre que se satisfagan las condiciones que para cada uno de ellos se especifica.

- Parrillas: Son los comercios donde se asan carnes, menudencias y derivados para su consumo en el mismo local y fuera de él. Las parrillas pueden funcionar al aire libre, siempre que satisfagan las condiciones exigidas por la Municipalidad.

- Pizzerías: Son los locales donde se preparan pizzas, fainá, empanadas postres y se expenden bebidas alcohólicas y analcohólicas de consumo en el local y de venta para su consumo fuera de él.

- Bares lácteos: Son los comercios donde para su consumo en los mismos, se expende leche y sus derivados y los platos en cuya preparación se la utiliza preponderantemente.

- Copetín al Paso: Local donde se consumen bebidas alcohólicas y analcohólicas, jugos de frutas, sándwich, masas, con o sin mesas para su consumo.

Artículo 174°: LOS locales de despachos de bebidas como bares, copetines al paso y otros, contemplarán las disposiciones generales reglamentarias para los negocios y comercios de alimentos y las que se enumeran en los artículos siguientes.

Artículo 175°: TODO negocio donde se expendan bebidas en envases cerrados para consumos en el mismo, en vasos y copas, deberán tener recipientes especiales para el lavado de los mismos, los que reunirán las siguientes condiciones mínimas:

- Ser construido de aluminio, loza o vidrio, no pudiendo utilizarse a tal efecto tinajas de madera.
- Estos recipientes no podrán tener mayor profundidad de 15 Cm. y llevarán en su centro pequeños agujeros, no permitiéndose el uso de doble fondo. Serán provistos de desagüe permanente, a fin de que la renovación de agua se realice en forma continua.
- Las llaves que Proporcionen el agua a estos recipientes, serán de cualquier sistema aprobado por la Municipalidad.
- En los lugares con instalaciones sanitarias, esos desagües serán conducidos por medio de caños a sumideros especiales. En los casos donde no haya agua corriente se hará un depósito elevado de 200 (Doscientos) litros de capacidad como mínimo.
- Al lado de cada recipiente se colocarán una rejilla de metal sobre fondo impermeable para secar copas, vasos y platos.
- En los despachos de bebidas, cafés, bares y confiterías, el lavado se hará utilizando agua caliente.
- Queda prohibido expresamente el secado de copas, vasos, y otros utensilios, con repasadores, toallas o similares.

Artículo 176°: EN los lugares sin servicios de agua corriente, será obligatorio el uso de filtros para el agua, los que deberán ser lavados diariamente, la provisión y/o la obtención del agua será de segunda o tercera napa, de pozos que estén a no menos de 20 mts. de pozos negros y que deberá reunir para su uso las condiciones establecidas en el C.A.A.

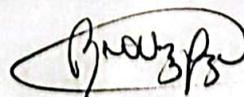
Artículo 177°: QUEDA prohibido en los bares, cafés y establecimientos afines el suministro de azúcar en otra forma que no sea en paquetés individuales, azucareras automáticas, de modelo aprobado por la Municipalidad.

Artículo 178°: EN los locales donde se expendan masas, facturas y otros, estas se dispondrán en vitrinas, en bandejas de vidrio u otro material similar.

Artículo 179°: EN los bares, cafés, confiterías que requieran el expendio de pan, estos se expenderán en unidades pequeñas (pan flor, pan Felipe, miñones, pan Carlitos) y se reservarán en muebles y/o lugares adecuados y herméticos, preferentemente vitrinas.









Artículo 180°: EN los comercios cuya importancia los exija, la Municipalidad podrá exigir la instalación de una sección independiente en el mismo local u otro contiguo, destinado a la higiene, limpieza y deposito de la vajilla empleada.

Artículo 181°: SI la importancia del negocio lo requiera, la autoridad Municipal podrá exigir la instalación de cámaras frigoríficas.

Artículo 182°: LOS establecimientos que expendan fiambres, postres, masas, y similares, deberán conservar estos productos en heladeras o heladeras vitrinas.

Artículo 183°: EN todos los casos la toma para entrega de trozos o porciones de comidas, masas, sándwich, etc., serán realizadas con pinzas, siempre que no estén envasadas en dispositivos especiales de papel o celofán.

Artículo 184°: LOS SANITARIOS deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6. del presente Capítulo.

Artículo 185°: PARA Copetines al paso, pizzerías, Rosticerías, Casas de comidas, Casas de Lunch, se exigirá un solo servicio sanitario, salvo que posean mas de cuatro (4) mesas para consumo en el Local.

### 3.2) HOTELES- PENSIONES- ALOJAMIENTOS:

Artículo 186°: A LOS efectos de la presente Ordenanza y su aplicación se establecerán las siguientes definiciones:

- Hotel: Establecimiento que arrienda habitaciones amuebladas a personas extrañas al mismo y demás; pueden dar comida, no solo a personas que se alojan en él, sino a cualquier concurrente, sea que tenga sus comedores interiores o den a la vía pública y/o en comunicación directa con la parte del edificio ocupada por dormitorios.

- Pensiones: Aquellos establecimientos que dan alojamiento y pueden preparar comidas a ser consumidas exclusivamente por los huéspedes, cuya residencia tiene generalmente, carácter permanente.

- Hospedaje y Alojamiento: Aquellos establecimientos que por su categoría no puedan ser considerados como Hoteles y donde sólo dé habitación para dormir.

Artículo 187°: LOS SANITARIOS deberán reunir las condiciones y especificaciones del punto 1.6. del presente Capítulo.

### 3.3) CRIADEROS DE AVES Y CERDOS:

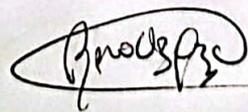
Artículo 188°: LAS personas visibles o jurídicas que se dediquen a la tendencia, reproducción y explotación de aves, cerdos y otras especies animales sin reglamentaciones específicas, regirán su funcionamiento conforme a las prescripciones del presente Capítulo: siendo aplicables además a otras actividades idénticas y/o semejantes que se refieren a especies animales no mencionados en este Artículo.

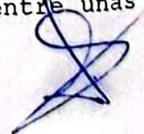
Artículo 189°: LA Municipalidad, a través del Departamento respectivo, verificará las instalaciones y posterior funcionamiento de dicho establecimiento y si correspondiera, otorgará la habilitación correspondiente.

Artículo 190°: SON requisitos para habilitación y funcionamiento, los siguientes:

- a) Inscribirse en el Registro que a sus efectos habilitará la Municipalidad. Es condición indispensable para su inscripción, realizar los tramites especificados en el Capítulo 1 de la presente. Es también condición indispensable para su inscripción, contar con previo informe favorable de los funcionarios Técnicos y sanitarios Municipales, que acredite el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente.
- b) El establecimiento debe instalarse a una distancia no menor de dos mil metros del limite más próximo del área Urbanizada, que será determinada por el Departamento Técnico.
- c) El área de producción con sus dependencias anexas deben ser independiente de la casa de habitación así como también perfectamente delimitada de las propiedades vecinas.
- d) Las superficies edificadas no deben superar el cincuenta por ciento del total del predio ocupado por el establecimiento.
- e) No pueden funcionar en terrenos adyacentes a fabricas donde se industrialicen productos alimenticios y establecimientos educacionales debiendo exigir entre unas

 REY.





u otros una distancia mínima de quinientos metros; Igual distancia deberá existir que industrialicen productos químicos y/o de cualquier otra naturaleza que puedan significar posible contaminación que pongan en peligro las condiciones sanitarias del establecimiento.

f) Las explotaciones deben situarse a más de mil metros de sitios destinados a volcamientos de residuos, no permitiéndose dentro de dicho radio, las exigencias de micro-basurales u otros focos de volcamientos no controlados.

g) Contarán con sistemas de eliminación y/o tratamiento de residuos sólidos y líquidos de acuerdo a normas higiénico-sanitarias debiendo el sistema ser aprobado por el organismo técnico Municipal.

Artículo 191°: LOS establecimientos ya instalados, deben ajustarse a las disposiciones del presente Capítulo, dentro de los 160 días de la vigencia de la presente Ordenanza. Con respecto a lo prescripto en los incisos "b, c, d, y e" del Artículo 190°, especificaciones éstas que deben adecuarse en el plazo máximo de dos (2) años. NO se permiten en dicho lapso ampliaciones ni modificaciones de las construcciones existentes al momento de la sanción de la presente Ordenanza. EL último plazo mencionado (2 años), no será de aplicación para los casos que a criterio de la Municipalidad, funcionamiento del establecimiento represente un inminente peligro para la salubridad e higiene de la población.

Artículo 192°: EL organismo de planeamiento urbano de la Municipalidad arbitrará en cada caso medidas para evitar que alrededor de aquellas explotaciones que se ajusten a prescripciones del presente apartado, se autoricen urbanizaciones, construcciones de nuevas viviendas, institucionales educacionales, recreativas e industrias.

Artículo 193°: LOS SANITARIOS deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6. del presente Capítulo.

### 3.4) PELADEROS DE AVES:

Artículo 194°: PROHIBESE el sacrificio y pelado de aves en los lugares de expendio mercados, carnicerías, hoteles, restaurantes), debiendo hacerse en establecimientos especialmente habilitados.

Artículo 195°: LAS aves se expendirán únicamente evisceradas, frescas, congeladas y selladas.

Artículo 196°: SE permitirá el transporte y la introducción de aves y sus derivados de otros municipios cuando las mismas estén respaldadas por certificados sanitarios oficiales extendidos por autoridad competente.

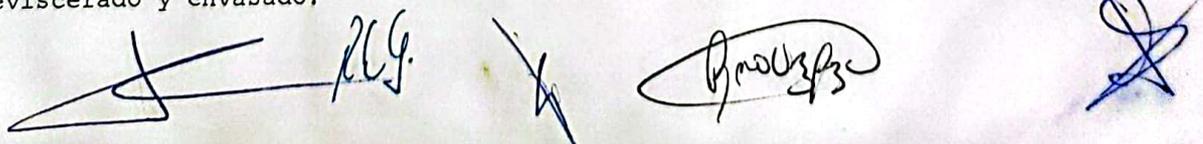
Artículo 197°: LAS AVES de caza deberán expendirse peladas y evisceradas, debiendo conservar la cabeza para identificar la especie.

Artículo 198°: LAS menudencias hígados, estomago muscular, corazón y cuello sin cabeza, serán acondicionadas en envases de comercialización vigentes.

Artículo 199°: LOS establecimientos dedicados al sacrificio de aves llenarán los siguientes requisitos.

- a) Paredes de mampostería o de hormigón armado, revestimiento con azulejos de color blanco u otro material impermeable, aprobado por la Municipalidad.
- b) Piso impermeable para facilitar su lavado.
- c) Techos de material aprobado por la Municipalidad.
- d) Las playas de faena estarán ventiladas por aberturas o ventanas en las paredes debiendo contar con telas metálicas e iluminación artificial suficiente.
- e) Iluminación natural por abertura, claraboyas o ventanas en las paredes, debiendo contar con telas metálicas.
- f) El agua utilizada en el establecimiento debe ser abundante, extraída de segunda napa y aprobado el sistema por la Municipalidad.
- g) Los desagües serán aprobados por la Municipalidad.
- h) Poseerán una playa de descarga destinada a la recepción de los vehículos transportadores de aves.
- y) Playa de inspección antemorten, un espacio cubierto con pisos impermeables para inspeccionar las aves antes de la faena.
- j) La playa de faena se dividirá en dos zonas:

- 1.- Zona sucia: destinada al sacrificio y sangrado de las aves.
- 2.- Zona limpia: con dos secciones, una para el escaldado y desplume y otra para el eviscerado y envasado.



- k) Podrán contar con cámara frigorífica para el enfriado y congelado de las aves.
- l) Deberán poseer baño y vestuario para el personal que reunirá las condiciones y exigencias del punto 1.6. del presente Capítulo.

Artículo 200°: EL transporte de las aves faenadas y sus menudencias se harán en vehículos autorizados, debiendo los mismos poseer inscripción Municipal.

### 3.5) TAMBOS:

Artículo 201°: LOS tambos que funcionan dentro del Municipio de Capioví deberán ajustarse a la disposiciones que siguen.

Artículo 202°: SECCIONES DE LOS TAMBOS:

Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

- a) Local de ordeño.
- b) Sala de la leche.
- c) De separación de terneros.

Artículo 203°: LOCAL DE ORDEÑO: Deberán poseer un local de ordeño, con los siguientes requisitos:

- a) Paredes revocadas en toda su extensión con cubierta impermeable hasta una altura de dos metros.
- b) Altura mínima: tres metros.
- c) Cubierta: teja, zinc o fibrocemento u otro material apropiado.
- d) Piso alisados de cemento con pendiente hacia la rejilla colectora con entubamiento a fosa de decantación.

Artículo 204°: FILTRADO Y ENFRIADO DE LA LECHE:

La leche debe filtrarse con filtros renovables de malla fina de lienzo y algodón esterilizados y bien limpios, debe enfriarse inmediatamente después o simultáneamente; el enfriamiento debe realizarse de la siguiente forma:

- a) Mediante sistema de cortina u otro aprobado por autoridad competente.
- b) Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para obtener la cantidad de tarros que comúnmente utiliza.

Artículo 205°: PROVISION DE AGUA:

Los tambos deben disponer de los elementos para la provisión de agua potable y los medios adecuados para la higiene de los utensilios y limpieza de las instalaciones.

Artículo 206°: DESAGOTE DE LIQUIDOS RESIDUALES:

Se Ubicarán las rejillas de patio y piletas de patio para la extracción de líquidos en cantidad proporcional a las superficies afectadas. En todos los casos se deberá proveer el escurrimiento de los líquidos y el material de desecho, en entubamientos en función de las necesidades del uso y el caudal de desagotes.

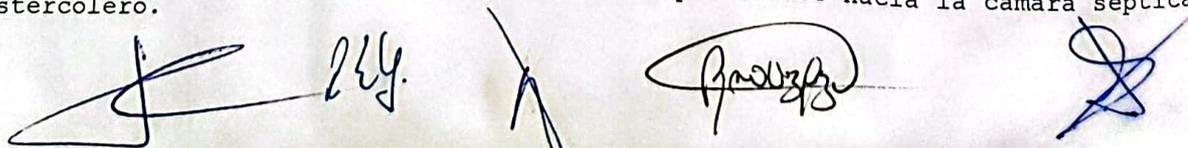
Artículo 207°: FOSO DE DECANTACION - ESTERCOLERO

En el mismo se depositarán todos los elementos líquidos y residuos provenientes de la manipulación y trabajo a efectuarse en el local de ordeño. Para su construcción se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones técnicas:

- a) Distancias mínimas de ubicación con respecto al local de ordeño: 30 metros.
- b) Se hallará cubierto con tapa móvil y tubos de aireación:
- c) Las dimensiones se calcularán en relación con el caudal de uso tomándose como mínimo las dimensiones de 2x4x1.50 mt. de profundidad.
- d) La cámara de mención deberá ser limpiada y desinfectada periódicamente toda vez que la frecuencia de su uso convenga en hacerlo, no debiendo transcurrir un lapso mayor de sesenta (60) días.
- e) Se evitará en todos los casos el drenaje de elementos líquidos provenientes de la cámara a cuenca o curso de agua natural.
- f) La cámara o fosa deberá ser construida con paredes de cerramiento impermeable, pudiendo preverse como fondo de decantación un manto de arena de un espesor no menor de sesenta (60) centímetros.

Artículo 208°: ESTABLOS:

- a) Construidas sus paredes con materiales lisos o impermeables hasta los dos metros de altura por lo menos con declive de un por ciento hacia la cámara séptica o estercolero.



- b) Friso impermeable.
- c) Techo: zinc, o fibrocemento, u otro similar.
- d) Comederos y bebederos: de hierro galvanizados u otro material higienizable apropiado.

### HIGIENIZACION DE LAS INSTALACIONES:

Artículo 209°: En el local de ordeño se efectuará el lavado y desinfección, diariamente, después de cada ordeño. En los establos las camas serán de paja y deberán cambiarse con la frecuencia que lo exija su estado de uso y conservación. Los envases y utensilios serán higienizados después de efectuarse su lavado, por medio de vapor de agua o de otro preparado clorado.

Artículo 210°: FALTA DE HIGIENE: La falta de higiene en el establecimiento y en las mismas manipulaciones determinará la inaptitud para el consumo, a la leche producida en el mismo.

Artículo 211°: INSPECCION VETERINARIA: Para introducir vacas lecheras a los tambos, se exigirá el examen de cada animal por profesional veterinario, el cual procederá a su reconocimiento sanitario y tuberculización, sin cuyo requisito no podrá formar parte del plantel de ordeño. La tuberculización se repetirá dos (2) veces por año. El propietario y/o encargado comunicará a la autoridad municipal toda novedad sanitaria, enfermedad, abortos, muertes y otros, y/o aconsejará las medidas de profilaxis y tratamiento adecuado.

Artículo 212°: Serán retiradas de los tambos:

- a) En forma definitiva: los animales que reaccionen positivamente a la tuberculina o que coincidieren sospechosos afectados de nefritis infecto-contagiosas y los que hayan producido aborto por la infección del bacilo de Baño;
- b) En forma temporaria: Los animales atacadas de fiebre aftosa, mamitis, diarreas, enteritis, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, abscesos y los que presentan síntomas de enfermedades o lesiones de acuerdo al criterio de la autoridad sanitaria municipal.

Artículo 213°: PERSONAL DEL TAMBO Y UTENSILIOS:

El ordeñador usará gorro y saco o chaquetilla blanca, se lavará prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecerlas con leche. Utilizará para el ordeño balde con abertura inclinada de 10 cm. de ancho; abertura que se colocará debajo del pezón lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente. Las tres primeras emisiones de leche no serán recogidas. El personal debe tener libreta sanitaria al día.

Artículo 214°: HABILITACION DE NUEVOS TAMBOS:

No será habilitado por la autoridad municipal ningún tambo que no posean las instalaciones en las condiciones requeridas por el presente apartado.

Artículo 215°: REGISTROS DE TAMBOS:

La autoridad municipal competente, habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inspección de los mismos en este Registro.

Artículo 216°: DISPOSICIONES GENERALES:

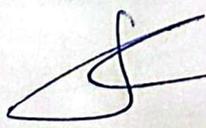
En los casos no previstos en el presente apartado, las exigencias se ajustarán a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

#### 4) USO DE LA VIA PUBLICA:

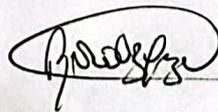
##### 4.1) PROHIBICIONES:

Artículo 217°: ESTA prohibido y es pasible de sanción:

- a) Depositar en la calzada y/o aceras materiales, maquinas, vehículos o cualquier otro objeto que moleste el transito u obstruya la visual o que a juicio de la Municipalidad afecte la estética del lugar y/o el tránsito de personas.
- b) Colocar o depositar en el frente de los comercios, fuera de la línea de edificación, con fines de exhibición y/o venta, mercaderías, envases, cajones, como también mantener o efectuar instalaciones exteriores.
- c) Construir rampas u otro obstáculo que impida la libre circulación a excepción de las proyectadas para los discapacitados.

 REG.







**4.2) ACTIVIDADES EN LA VIA PUBLICA:**

Artículo 218°: TODA actividad relativa al manipuleo de alimentos que se ejerza en la vía pública, lugares o locales de acceso público y que no se encuentren comprendidos dentro del Capítulo de habilitaciones de comercios e industrias, deberán contar con la correspondiente autorización municipal y ajustarse a las disposiciones de la presente Ordenanza.

Artículo 219°: EN general, queda prohibido el expendio ambulante o en la vía pública de alimentos y bebidas, a excepción de frutas, verduras y los siguientes productos: golosinas, maní, bebidas sin alcohol, masitas, biscochos, empanadas, sándwich (emparedados), panchos, caramelos, chocolates, helados, siempre que se expendan bajo envoltura de fabrica y sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos autorizados.

Artículo 220°: EL permiso para la venta de artículos alimenticios será otorgado siempre que los productos se encuentren debidamente envasados o empaquetados con envoltura original y que provengan de establecimientos autorizados.

Artículo 221°: DURANTE, el ejercicio de su actividad los permisionarios deberán usar vestimenta adecuada (uniforme Art. 22 del Código Alimentario Argentino) y poseer la respectiva Libreta Sanitaria actualizada (Art.21 del Código Alimentario Argentino) tanto el titular como los Empleados.

Artículo 222°: PARA la instalación en la vía pública de mesas y sillas será indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- a) Formular la petición por escrito, indicando cantidad de mesas y sillas a colocar en la vía pública.
- b) Poseer el comercio con la respectiva habilitación Municipal.
- c) Abonar los derechos municipales correspondientes.
- d) Poseer autorización escrita del propietario del inmueble a cuyo frente se desea colocar las mesas y las sillas.

Artículo 223°: SOLO se autorizará su colocación en las aceras que correspondan a establecimientos que funcionan en carácter de bares, cafés, casas de comidas, confiterías, venta de helado, pizzerías y restaurantes.

Artículo 224°: NO podrán colocarse mesas y sillas en los lugares reservados para la detención de los vehículos de transporte de pasajeros y en los límites exteriores de locales de espectáculos públicos, bancos, sedes de institutos de enseñanza, templos de cualquier culto, ni en establecimientos médicos de internación.

Artículo 225°: SE prohíbe utilizar las mesas para el consumo de comidas calientes, excepto pizzas y sándwich.

Artículo 226°: LOS titulares de los comercios autorizados a colocar mesas, sillas, deberán aumentar la iluminación en el sector destinado a su instalación, efectuará la limpieza de la acera tantas veces como sea necesario y cuidar que las mesas y sillas conserven su buen estado y aseo.

Artículo 227°: EL permiso se otorgará siempre que no interrumpen el tránsito normal de los peatones. No podrán ocuparse la vereda en un espacio mayor del que corresponda al frente del negocio, ni en la calle a excepción del inc. del Art. 222°.

**4.3) VENDEDORES AMBULANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

Artículo 228°: PARA el desarrollo de estas actividades será indispensable cumplimentar los siguientes requisitos:

- a) Formular petición por escrito, utilizando los formularios que proveerá la Municipalidad.-
- b) Acreditar la identidad y domicilio real y legal.
- c) Abonar las tasas que determina la Ordenanza Impositiva.

Artículo 229°: LA Municipalidad una vez recibida la documentación exigida, previo las constataciones que se estime conveniente, procederá a inscribir a los interesados, expidiendo un documento habilitante con los datos personales, actividades a desarrollar, sitio y/o artículos que expendará.

Artículo 230°: PARA actividades mencionadas en la presente, rigen las siguientes prohibiciones:

- a) Venta en la vía pública de bebidas alcohólicas.
- b) Las ventas en campos deportivos de bebidas alcohólicas, y el despacho de bebidas de cualquier tipo en botellas de vidrios.
- c) Las ventas en la vía pública de helados, golosinas o confituras que no procedan de casas autorizadas o carezcan de envoltura original de fábrica.
- d) El establecimiento de vendedores a menos de diez metros de las líneas imaginarias formada por la prolongación de la ochava.
- e) La colocación de escaparates y/o artefactos junto a la línea de edificación, debiendo instalar a 0,30 mts. del cordón de la vereda.
- f) Realizar actividades en todo lugar de circulación de personas.
- g) Entorpecer o dificultar el tránsito peatonal o vehicular.
- h) El establecimiento, colocación de escaparates, colocación de caballetes, artefactos y/o mercaderías en el suelo, en calles, plazas y paseos públicos.
- i) Pregonar a viva voz o por medio sonoro de cualquier tipo.
- j) La venta ambulante de artículos pirotécnicos.
- k) Colocación de mercaderías en la calle.
- l) Parada de vendedores ambulantes delante de comercios dedicados a la misma actividad, si no mediare entre ellos una distancia mínima de 50 metros.
- ll) La instalación de vendedores ambulantes dedicados a la misma actividad, si no mediare entre ellos una distancia de 10 metros.

Artículo 231°: Los permisos serán siempre de carácter personal e intransferibles, debiendo ser usufructuados por el titular del documento habilitante. Serán acordados hasta el plazo de un (1) año y podrán ser renovados.

Artículo 232°: NO se concederán, por ningún motivo permisos para instalar paradas fijas. La venta debe ser hecha por el titular del permiso y solo excepcionalmente, por razones debidamente justificadas, la Municipalidad podrá autorizar el reemplazo con carácter transitorio y a término fijo.

Artículo 233°: LA venta ambulante de helados, café y otras infusiones, deberá hacerse con el empleo de refrigeradores y/o termos portátiles aprobados previamente, por la municipalidad y encontrarse en perfectas condiciones de pintura, conservación e higiene.

Artículo 234°: La venta de café y otras infusiones -en forma ambulante- solo podrá efectuarse en el interior de oficinas, campos deportivos, balnearios y festivales al aire libre, comercios; serán servicios en vasos de un solo uso y conservados en tubos sanitarios.

Artículo 235°: EL café y otras infusiones solo podrán ser elaboradas en establecimientos destinados a ese fin. Se tomará muestras que la inspección considere conveniente del contenido de los termos y/o disponer inspecciones a los establecimientos donde se los elabora.

**5) PLANTAS DE ENVASAMIENTO Y/O FRACCIONAMIENTO, DEPOSITOS Y/O DISTRIBUIDORES Y LOCALES DE VENTAS DE GAS LICUADO DE PETROLEO EN MICRO-GARRAFAS, GARRAFAS, CILINDROS Y/O A GRANEL.**

**5.1) DE LAS LOCALIZACIONES:**

Artículo 236°: Las Plantas fraccionadoras, los depósitos o distribuidores y los locales de ventas minoristas, deberán estar ubicados únicamente en los lugares autorizados por la municipalidad a través de la Dirección de Planeamiento.

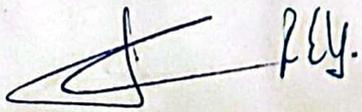
**5.2) DE LOS ENVASES:**

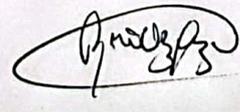
Artículo 237°: PARA el envasado o expendio de gas licuado de petróleo se utilizarán recipientes metálicos destinados a tal fin, los que conforme a su capacidad se denominarán del siguiente modo:

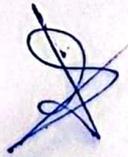
- a) Micro-garrafas: Es todo recipiente de las características indicadas con capacidad hasta 3 kg.
- b) Garrafas: Capacidad no mayor de 15 Kg.
- c) Cilindros o Tubos: Capacidad que excede los 15 Kg. siendo su máximo 45 kg.

Artículo 238°: LOS envases para gas licuado de petróleo llenos, vacíos y/o usados que se encuentren en depósitos o lugares de venta deberán llevar inscripto el siguiente texto grabado punzonado en bajo nivel o relieve:

- Nombre del fabricante o marca.
- Capacidad de gas licuado en kilogramos.
- Matricula de aprobación, serie y número de fabricación.







- Matricula de aprobación, serie y número de fabricación.
- Fecha de aprobación.
- Presión de trabajo 17 kg./cm<sup>2</sup>.
- Presión de prueba 34 kg./cm<sup>2</sup>.
- Volumen de agua en litros.
- Industria Argentina.
- Tara.

Estas inscripciones se harán directamente sobre el aro protector de las válvulas si los hubiere, no teniendo protector, la inscripción se hará sobre el aro base o sobre el cuerpo del envase. En los casos de recipientes de origen extranjero existentes en el país y que hayan sido aprobados por Gas del Estado se respetarán como válidas y suficientes las inscripciones originales de los mismos debiendo expresarse capacidad, presión y peso en unidades del sistema métrico decimal.

Artículo 239°: LA Municipalidad hará suya automáticamente toda modificación a las inscripciones ya indicadas que introduzca Gas del Estado.

Artículo 240°: TODO envase deberá estar individualizado por el envasador con leyenda autorizada por Gas del Estado: siendo obligatorio que cada garrafa o cilindro lleve adherido con las recomendaciones a los usuarios de acuerdo a los textos exigidos por Gas del Estado donde además figurarán claramente detallados la Dirección y número de teléfono donde llamar en caso de emergencias.

Artículo 241°: TODO envase que acusa pérdida de gas debe retirarse de circulación y enviarse de inmediato a la planta envasadora. Los que presenten abolladuras y/o entalladuras cuya válvula denoten defectos, o su inscripción grabada no fuere legible, o cuyo emblema haya perdido claridad o cuya fecha de fabricación o de la hidráulica date más de DIEZ (10) años, deberá también retirarse de circulación hasta su conveniente reacondicionamiento o inserción.

Artículo 242°: LAS garrafas y/o micro-garrafas y/o cilindros (cuando estén llenos) existentes en depósitos, lugares de ventas o vehículos de transporte, deberán llevar tapón de seguridad roscado en la salida de la válvula y precinto inviolable, reglamentario, elementos estos que deberán ser colocados en las plantas envasadoras.

Artículo 243°: ES obligatorio, por razones de seguridad, que los recipientes que se utilicen, como también sus respectivos envases cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Recipientes: deberán ser aprobados por Gas del Estado y serán construidos en chapa de acero con costura del tipo, solapa o a tope con aro interno de respaldo ejecutada por proceso automático de soldadura de acero sumergido (u otros sistemas automáticos siempre que previamente sean aprobados los materiales y métodos de trabajo según normas debidamente autorizadas) siendo su destino exclusivo el envase de gas licuado derivado del petróleo (propano y butano comerciales).
- b) Válvulas: Las válvulas, que se utilicen de deberán ser previamente aprobadas y habilitadas por Gas del Estado.
- c) Tapón de Seguridad: Todas las válvulas instaladas en garrafas, micro-garrafas y/o cilindros, cuando dichos recipientes estén llenos, dispondrán en su boca de salida de un tapón de seguridad, el cual podrá ser de bronce, aluminio o plástico, tipo termofraguante (bakelita o similar) que asegure la perfecta estanqueidad aun con la válvula abierta.

### 5.3) DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO O FRACCIONAMIENTO:

Artículo 244°: SOLO se podrá realizar el embasamiento o fraccionamiento de gas licuado en micro-garrafas, garrafas y/o cilindros en las plantas debidamente autorizadas por Gas del Estado y habilitadas por la Municipalidad.

Artículo 225°: SERAN requisitos indispensables para la habilitación de plantas:

- a) Contar con Certificado de factibilidad extendido por Gas del Estado en cuanto a las instalaciones industriales y condiciones de seguridad.
- b) Estar ubicada en las zonas que determine la Dirección de Planeamiento del Municipio.
- c) Contar con la debida inscripción ante la Dirección de Comercio de la Provincia.

Artículo 246°: LOS responsables de éstos establecimientos adoptarán las providencias del caso a fin de que los envases, una vez llenados, se mantengan perfectamente legibles las especificaciones a que se refieren los Artículos 238 y 243 de la presente Ordenanza.



Artículo 247°: EL terreno fuera del local debe ser nivelado, exento de plantaciones, solamente jardines con césped tipo gramilla y/o arbustos que no sobrepasen la altura de 1,50 Mts. No se admiten árboles de tipo resinoso. Las entradas de gases o conductos cloacales al igual que toda otra tubería deberán estar sellados de tal manera que impidan la penetración de gases.

5.4) DE LOS DEPOSITOS O DISTRIBUIDORES:

Artículo 248°: TODO deposito de micro-garrafas, garrafas y/o cilindros, llenos o vacíos, requerirá habilitación para tal actividad no pudiendo depositarse en él, otro tipo de mercadería, como así también el movimiento de envases cargados y/o vacíos de gas licuados. Queda prohibida la tenencia de dichos envases en estos locales hasta tanto la habilitación no haya sido expedida por la Municipalidad.

Artículo 249°: LAS Dependencias para administración y la vivienda del cuidador o sereno son los únicos usos, aparte del deposito, permitido en el predio. El local o Locales de administración tendrán sus bocas de salidas en el sentido opuesto al de ubicación del local-deposito. La vivienda del cuidador o sereno estará totalmente aislada del resto del predio por muro o por cercas de no menos de 2 Mts. de altura y contará con medios de egreso independientes y directos a la vía publica. Los depósitos deberán estar cercados con alambres tejido, pared de mampostería u otro elemento que asegure la independencia con respecto a sus vecinos. La altura mínima exigida para cualquier tipo de cerco será de 1,60 Mts. Las vías de accesos al predio del deposito dispondrán de adecuados portones de altura igual o mayor que la indicada para los cercos.

Artículo 250°: EL lugar del deposito destinado al almacenamiento de envases podrán estar debajo cubierta o a cielo abierto; en el primer caso deberá contar necesariamente con estructura resistente, siendo sus muros y techos incombustibles, los muros serán de ladrillos macizos de 0,30 Mts. de espesor o bien de 0,10 Mts. de hormigón armado.

Artículo 251°: EL local debe ser desarrollado en piso bajo a cota no inferior a la del terreno, sin semisótanos o pisos altos. Debe contar con pisos de superficie lisas entera sin grietas ni hendiduras (queda prohibido el hierro) con pendientes que permitan el escurrimiento de las aguas de limpieza. Cuando tenga planta permiten dos posibilidades:

- Que el espacio debajo de ella sea hueco y sin cerramientos.
- Que dicho espacio no sea hueco sino relleno de tierra compactada. El borde de la plataforma destinado al atraque de vehículos contará con paragolpes continuos de material antichisposo.

Artículo 252°: LA plataforma deberá ubicarse dentro del predio respetando las distancias siguientes:

..... PLATAFORMA	Hasta 5 tn.	Hasta 20 tn.	Hasta 50 tn.
..... Oficina propia con instalación a prueba de explosión	hasta 3 Mt.	hasta 5 Mt.	hasta 7,50 mt.
..... Local propio con instalación contra explosión	hasta 3 Mt.	hasta 5 Mt.	hasta 10 Mt.
..... Árboles hierbas pasto seco	hasta 3 Mt	hasta 5 Mt.	hasta 7,50 Mt.
.....			

Artículo 253°: LA ventilación del deposito será natural y permanente. Donde haya aberturas de ventilación, ocuparán tanto arriba como abajo, por lo menos el 50% de la longitud de cada muro, repartidas convenientemente. La altura de esas aberturas serán de 0,50 Mts. como mínimo y se ubicarán cercana o al ras del cielorraso y las inferiores al mismo nivel de los zócalos.

Artículo 254°: UNA de las caras del local será sin muros y solo podrá ser cerrada con cortina de malla de acero o puerta tijera. Los depósitos estarán exteriormente aislados por todos sus lados,

**Artículo 255°:** EN el predio fuera del local-deposito y con exclusión de las dependencias para administración y de la vivienda para cuidador o sereno, toda instalación o artefacto eléctrico será de tipo seguro contra explosión.

**Artículo 256°:** LAS instalaciones y/o estructuras metálicas, motores eléctricos tableros y arrancadores deberán contar con una correcta puesta a tierra.

**Artículo 257°:** EN la habilitación de los depósitos constará la capacidad máxima autorizada del almacenamiento del producto contenido en los envases. Deberán observar las distancias mínimas de seguridad respecto a los siguientes lugares:

Distancia del local	Hasta 3tn.	de 3tn. a 10 tn.	de 10 a 50 tn	de 50 a 100 tn.
Vía de ferrocarril	15 Mt.	18 Mt.	20 Mt.	25 Mt.
Estaciones de servicios	20 Mt.	25 Mt.	30 Mt.	50 Mt.
Industrias, Comercios vivienda o línea Municipal	10 Mt.	15 Mt.	20 Mt.	25 Mt.
Edificios Públicos y lugares de reunión de mas de 150 Personas	20 Mt.	25 Mt.	50 Mt.	100 Mt.

**Artículo 258°:** PARA los depósitos de gas licuado se exigirá una entrada de vehículos con dos ingresos de 3.50 Mts. como mínimo de luz cada uno.

**Artículo 259°:** LOS depósitos deben ejercer el contralor de identificación de los envases así como su estado, siendo su propietario responsable directo de que las garrafas, micro-garrafas y/o cilindros existentes en ellos o expedida por ellos en lugares de venta, cumplan con las disposiciones que se especifiquen en los artículos del presente Capítulo referente a envases.

**Artículo 260°:** LOS depósitos deben contar con elemento de pesaje a los efectos del debido control.

**Artículo 261°:** EN los depósitos se permitirá la guarda de automotores destinados al transporte de envases del propio deposito. Estos automotores no deberán obstruir ningún medio de ingreso y/o egreso ni estacionarse en caminos internos. Si se guardaren cargados, deberán mantenerse arrimados al lugar de carga del deposito y el total de su carga mas las existentes en este no deberá sobrepasar el total autorizado para el deposito según la habilitación.

**Artículo 262°:** QUEDA prohibido dentro de los depósitos, en el sector destinado a almacenamiento, la existencia de anafes, calefactores, faroles y todo otro artefacto de fuego o llama para uso interno como también el uso de linternas comunes, la reparación de automotores, el fumar, llevar encendedores o fósforos, el acceso de automotores desprovistos de arresta llamas y la realización de transvases y/o venteo.

**Artículo 263°:** EN todo deposito se exigirá la colocación de leyendas en números variables, según el tipo del local con los siguientes textos: "Prohibido Fumar", "No transitar sin arresta llamas", "Prohibida la entrada sin autorización" y otros que se consideren necesarios. El fondo del letrero debe ser de color Amarillo y las letras no menor de 7Cms. de altura.

**Artículo 264°:** ES obligatorio para los depósitos mantener un servicio permanente y de atención inmediata, para la solución de los desperfectos que pudieran presentarse en los envases en poder de los usuarios o en locales de venta.

**Artículo 265°:** LOS depósitos deberán contar con extinguidores contra incendios, disponiendo como mínimo de dos(2) matafuegos del tipo a gas carbónico de 7Kgs. a polvo de 10 Kg. de carga útil, ubicadas en distintos lugares, debiendo éstos ser visibles y de fácil acceso. En todos los casos se considerara como unidad mínima 50 Grs. de polvo seco o de anhídrido carbónico por cada m2. de superficie de local

o deposito de almacenamiento. Los matafuegos responderán a las normas IRAM correspondientes.

Artículo 266°: EN los depósitos se mantendrán personal de vigilancia o residente, aun en los periodos en que la actividad comercial se halle suspendida (Días feriados, Festivos, horas nocturnas, etc.). Dicho personal deberá conocer el uso de los elementos contra el fuego y las maniobras y operaciones convenientes en caso de siniestros y poseer licencia de conductor, este último, en caso de que se guarden vehículos en el deposito en horas de inactividad.

Artículo 267°: EN los depósitos de envases llenos o vacíos usados podrán ubicarse estos solo en posición vertical, pudiendo colocarse en lotes con bases no superiores a 180 garrafas o en anaqueles contruidos con materiales incombustibles de no mas de 1,50 Mts. de altura y un ancho de hasta 1,80 Mts. Alrededor de cada lote o de cada anaquel hebra siempre un camino de ronda de 0,60 Mt. como mínimo. Los envases con protectores de válvulas podrán superponerse hasta en tres camadas; los que no tengan aro protector, en una sola carnada. Los envases vacíos usados deberán mantenerse completamente separados de los llenos.

#### 5.5) DE LOS LOCALES DE VENTA:

Artículo 268°: SOLO se podrá vender gas licuado de petróleo en micro-garrafas, garrafas y/o cilindros en los locales autorizados expresamente para tal fin por la Municipalidad.

Artículo 269°: ESTA prohibido en los locales de venta efectuar transvase y/o venteo de garrafas a otros envases mayores o menores o bien de cilindros a garrafas, como así también efectuar reparaciones de las mismas.

Artículo 270°: LOS locales de venta no podrán tener mas de 250 Kg. de gas licuado de petróleo en garrafas y/o cilindros, como así también no podrán haber mas de 15 envases vacíos en uso, excepto que las condiciones de seguridad del local permitan mayor numero.

Artículo 271°: QUEDA prohibida la exhibición y venta de envases de Gas licuado en la vía publica, así como también la realización en la misma, transvase y/o venteo.

Artículo 272°: LOS locales estarán ubicados en planta baja, en comunicación directa con la vía publica; no tendrán comunicación con escaleras, viviendas o locales en el subsuelo.

Artículo 273°: EN cantidades no superiores a 100 Kg. de Gas, las garrafas pueden ser tenida en locales de ventas que además de cumplir con las condiciones generales que se establecen en el Artículo precedente, cumplan otras actividades que la Dirección de Saneamiento Ambiental considere compatible con las características de peligrosidad del Gas.

Artículo 274°: NO se permite la venta de garrafas llenas en talleres, garajes, estaciones de servicios y locales industriales que tengan cualquier tipo de instalación mecánica o cuya actividad requiere la existencia de fuegos abiertos. Tampoco se permite en locales internos de galerías de comercio y en todo otro local que reúne las condiciones de construcción establecidas.

Artículo 275°: LAS garrafas existentes en los locales de ventas deberán siempre disponerse en posición vertical en lugar prefijado alejando de toda fuente de calor directo o indirecto y del alcance del público. LAS garrafas llenas estarán completamente separadas de las vacías usadas, cuyo numero no podrá sobrepasar lo que corresponda, según su volumen al máximo permitido.

Artículo 276°: LOS locales de venta serán contruidos con materiales incombustibles. Los pisos deberán ser impermeables y la instalación eléctrica embutida en caños o conductores de fuerte aislamiento. Los interruptores, toma corrientes y demás accesorios que pudieran producir chispas deberán estar instalados a una altura mínima de 1,50 Mts. sobre el nivel del piso. Estos locales deberán contar como mínimo con dos (2) matafuegos del tipo a Gas carbónico o de polvo seco de tres (3) Kg. de carga útil cada uno, ubicados en lugares varios, visibles y de fácil acceso.

Artículo 277°: TODAS las garrafas llenas existentes en el lugar deberán disponer de válvula, tapón. precinto y emblema y estar pintadas conforme a las exigencias



previstas al respecto por Gas del Estado.

### 5.6) DISPOSICIONES GENERALES:

Artículo 278°: LOS talleres o establecimientos que se dediquen a la construcción y/o reparación de garrafas deberán ser habilitadas por Gas del Estado, debiendo contar también con la correspondiente habilitación Municipal.

Artículo 279°: LA verificación del peso de las carretas, micro-garrafas y lugares de venta y/o vehículos de transporte, está a cargo de la Dirección de Comercio y Abastecimiento de la Provincia.

Artículo 280°: EN los depósitos o en los lugares de venta queda prohibida la tenencia de envases semi-llenos cuando por razones circunstanciales (Devoluciones por pérdidas, uso previo en el depósito o local para demostraciones u otros). Si hubiere algunos envases semi-llenos, su procedencia en el local deberá limitarse el mínimo tiempo posible, y en tanto permanezca en el depósito o local, deberán mantenerse separados de los llenos, sin precintos y claramente individualizados.

Artículo 281°: SI se comprobare en plantas, depósitos o en los locales de ventas al público la existencia de envases llenos o vacíos que no cumplan con las condiciones establecidas en la presente Ordenanza, se labrará las Actas de Infracción correspondientes y se precintarán las garrafas en contravención quedando como depositario el dueño encargado del local. El mismo procedimiento se seguirá en caso de encontrarse envases de gas en infracción en los vehículos de transportes de los envases.

Artículo 282°: EL tránsito de vehículos transportadores de gas licuado a granel será reglamentado por el Departamento de Tránsito la que fijará el horario a observar, el itinerario a seguir a otras medidas de la seguridad que estime oportuna.

Artículo 283°: LOS inspectores tendrán plenas atribuciones para precintar toda micro-garrafas garrafa y/o cilindro que se halle en trasgresión requiriendo la intervención, Gas del Estado de ser necesario sin que por ello el propietario del local o vehículo tenga derecho a indemnización alguna.

## CAPÍTULO V

### VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS

#### 1) HABILITACIÓN:

Artículo 284°: Los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios, ya se trate de materias primas semielaboradas, al igual que bebidas, están sujetos a la inspección y verificación por parte de la autoridad sanitaria municipal.

Artículo 285°: Para ser librados al servicio a que están destinados los vehículos que se utilizan para las tareas mencionadas en el artículo anterior, deberán inscribirse ante la Municipalidad. Toda infracción que se compruebe a estos vehículos, serán directamente responsables El Propietario del comercio de donde procedan los productos que se repartan en el municipio, como así también el conductor del rodado que transporte dicha mercadería, con la excepción de los casos que el municipio autorice expresamente a los repartidores a hacerlo por su cuenta. Si se trata de un vehículo habilitado, será también responsable el propietario del comercio de donde proceden las mercaderías.

Artículo 286°: La Municipalidad al conceder la habilitación otorgará un carnet a cada vehículo, el que deberá encontrarse en todo momento en el mismo.

Artículo 287°: Los vehículos utilizados no solo deberán ser aptos para el uso a que se los destinan, sino que además en todo momento deberán encontrarse en buenas condiciones de conservación, pudiendo la autoridad sanitaria municipal cuando lo considere necesario, disponer su renovación.

Artículo 288°: Queda prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aún cuando vayan depositados en cajones o/y canastos.

Artículo 289°: Los vehículos afectados al transporte de Sustancias Alimenticias no podrán utilizarse para otros fines que no sean los expresamente autorizados.

Artículo 290°: Los vehículos destinados al transporte de bebidas tendrán los costados con estantes a fin de asegurar la carga.

Artículo 291°: La transferencia del vehículo habilitado motivará automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo, pues el mismo es intransferible. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la autoridad sanitaria municipal dentro del 5° día de producida la transferencia.

Artículo 292°: Los vehículos deberán mantener en todo momento las características que reunía al momento de su inscripción o reinscripción municipal, bajo pena de caducidad y retiro de la correspondiente habilitación.

Artículo 293°: La municipalidad habilitará los vehículos para usos específicos y dejará constancia en el Carnet, que expedirá de los siguientes datos:

- a) Número de inscripción;
- b) Productos a transportar;
- c) Marca, Radicación y patentes del vehículo;
- d) Nombre y Apellido, domicilio real y legal del titular;
- e) Lugar y fecha de la expedición del carnet.

Artículo 294°: El artículo anterior no será interpelado en forma taxativa, pues se podrá incluir en el carnet de habilitación, todo otro dato que sea de interés.

Artículo 295°: Los conductores y acompañantes deberán:

a) Permitir a los Inspectores Municipales el libre acceso al vehículo, quienes están facultados a examinar, tomar muestras, intervenir, secuestrar y/o decomisar los productos transportados y hacer trasladar vehículos y mercaderías a las Dependencias Municipales y/o Policiales que para mejor desenvolvimiento de su función se considere conveniente.

b) Llevar en forma permanente y exhibirlos cada vez que la Autoridad Municipal lo requiera, los documentos de identidad personal y del vehículo, carnet de habilitación del vehículo (como transporte de sustancias alimenticias), comprobante de pago de la Tasas Por Inspección de Productos Introducidos al Municipio y de la última desinfección efectuada y carnet de conductor.

c) Poseer Libreta Sanitaria actualizada y uniforme reglamentario (Art. 21 y 22 del Código Alimentario Argentino).

d) Ser mayores de 18 años.

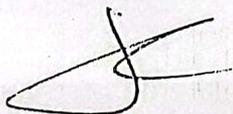
Artículo 296°: Los vehículos de transporte de productos alimenticios deben en todo momento hallarse higienizados, desodorizados y cumplir con una desinfección cada mes como mínimo, efectuada por autoridad sanitaria municipal u organismo autorizado.

Artículo 297°: Los productos transportados estarán ubicados únicamente en la caja de carga, bajo ningún concepto en la cabina del conductor o parte externa del vehículo. La cabina de conducir estará separada en forma total de la caja de carga. Esta tendrá luz en su interior y no podrán ir en ella personas durante el trayecto.

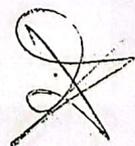
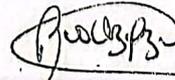
Artículo 298°: Queda prohibido depositar en contacto directo con el piso del medio de transporte mercaderías comestibles, carente de continentes o que este no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores.

Artículo 299°: Los vehículos o parte de ellos destinados al transporte de productos comestibles deberán ser cerrados al exterior, a excepción de orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por telas anti-insectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por el organismo técnico municipal.

Artículo 300°: En un mismo vehículo de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.



Relg.



Artículo 301°: Queda prohibido el transporte en vehículos de productos alimenticios, de cualquier tipo de plaguicidas o insecticidas o similares y todo otro tipo de producto de naturaleza tóxica.

Artículo 302°: Los titulares del certificado de habilitación del vehículo son responsables de la conducta de sus empleados como también de las infracciones que se cometieran, sin perjuicio de las sanciones que correspondan al infractor directo, en un todo de acuerdo a las prescripciones de los Códigos Civil, Penal, y de Comercio.

Artículo 303°: Las puertas y aberturas de las cajas de cargas deberán mantenerse cerradas durante el trayecto.

## 2) REQUISITOS QUE DEBEN REUNIR LOS VEHÍCULOS:

### 2.1) TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS:

Artículo 304°: En el carnet de habilitación deberá dejar constancia de los datos mencionados en el artículo 10 del presente Capítulo.

Artículo 305°: Los tamberos y/o distribuidores domiciliarios o mayoristas por cuenta propia o de terceros, deberán estar inscriptos en el Registro que a tal efecto llevará la Municipalidad.

Artículo 306°: Los vehículos que se utilicen para transportar la leche desde el tambo hasta los centros de distribución, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Poseer cúpula hermética para proteger el producto de la acción de las inclemencias del tiempo;
- b) Entre el techo y la parte superior de los envases deberá existir una distancia mínima de 50 cm.
- c) Deberán estar en condiciones de asegurar la temperatura adecuada del producto.

Artículo 307°: Los vehículos que se utilicen para el transporte de leche a domicilio, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Caja de carga completamente cerrada y hermética y su interior revestido de material impermeable con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras. Exteriormente pintadas de color blanco.
- b) La construcción de la caja de carga debe ser de tal manera que tenga las condiciones necesarias para que la leche se mantenga a menos de 10° C o el límite que fije la autoridad sanitaria municipal.

Artículo 308°: Los vehículos mencionados en el artículo anterior podrán transportar además de leche y crema de leche, otros productos lácteos en envases de origen.

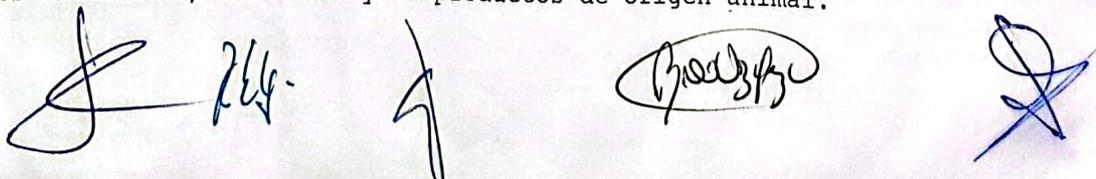
Artículo 309°: Los vehículos que se utilicen para el transporte a granel de leche y/o crema de leche, deberán reunir los siguientes requisitos.

- a) La superficie de contacto con la leche y/o crema deberán estar construidas con material inalterable.
- b) Las cañerías de cargas y descarga que formen ángulos deben estar provistas en sus interacciones de uniones cruz o codos con tapa.
- c) Ser frigorífico o térmico, de manera que el producto se mantenga a menos de 10° C o límite que fije la autoridad sanitaria municipal.
- d) Exteriormente pintada de un color claro.

Artículo 310°: Los vehículos mencionados en le presente apartado no podrán transportar otras sustancias que no sean productos lácteos.

### 2.2) TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:

Artículo 311°: Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de carnes bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves, de huevos, de animales de caza, fiambres chacinados, embutidos y subproductos de origen animal.



Artículo 312°: Los que utilicen para el transporte de reses y medias reses, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) La caja de carga tendrá una altura no menor de 2,50 mts.
- b) El interior deberá estar en su totalidad revestido por zinc N° 14 o material impermeable autorizado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras.
- c) Poseer rieles con gancheras que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el piso del vehículo.
- d) Exteriormente pintado de color claro.

Artículo 313°: Se autorizará menor altura de cajas de los vehículos destinados al transporte de cuartos bovinos, de carnes porcinas, caprinas, de aves, ovinas, carnes trozadas de cualquier tipo autorizado, embutidos, chacinados, menudencias, grasas, huevos y otros subproductos de origen animal, que estarán en un todo de acuerdo con los demás incisos del Artículo anterior. En ningún caso la altura de la caja sería menor de 1,70 mts.

Artículo 314°: Los transportistas llevarán en todo momento los comprobantes de inspección veterinaria de origen, reinspección veterinaria municipal y/o de los inspectores municipales de destino, recibo de compra de matadero oficial, comprobante de pago de la tasa municipal y el correspondiente permiso de tránsito provisorio para el ingreso de mercaderías en el municipio que deberán exhibir cada vez que lo solicite la inspección municipal.

Artículo 315°: Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes impermeables, cerrados o congelados. En este caso acondicionadas en estanterías.

Artículo 316°: Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras.

Artículo 317°: Las menudencias congeladas (o los bloques que formen), deben hallarse cubiertas por telas de algodón o plásticos y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que éste insuma, en las condiciones especificadas en el presente capítulo.

Artículo 318°: El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, frescos y/o congelados, se hará en la misma forma que el de las menudencias.

Artículo 319°: El transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal, se hará mediante barriles, bidones o tanques cisternas de material permitido y en vehículos que reúnan las condiciones exigidas en el presente capítulo, artículo 298°.

Artículo 320°: Los vehículos destinados al transporte de chacinados y/o embutidos, estarán de acuerdo a las disposiciones del presente apartado y los Artículos 298° y 299° y no podrán transportarse juntamente o en los mismos vehículos destinados al transporte de carne fresca y/o congelada.

Artículo 321°: Las reses, media reses y cuartos congelados, protegidos con telas de algodón o plásticos, debe transportarse juntamente en vehículos térmicos que aseguren conservación.

Artículo 322°: Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abierto, estos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de las inclemencias del tiempo. El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos refrigerados.

### 2.3) TRANSPORTE DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE PESCA DE MAR Y DE RIO:

Artículo 323°: Dentro del presente apartado están incluidos todos los transportes de productos de la pesca.

Artículo 324°: Los vehículos para transporte deberán observar las siguientes condiciones:

- a) Caja metálica compacta, o de madera forrada con zinc N° 14 o material similar aprobado, con todas las juntas perfectamente soldadas sin resquicios y hendiduras, con puertas y aberturas de cierre herméticos,

debiendo tener estas, burletes para evitar perdida del material transportado o filtraciones.

b) Cuando los productos transportados no se hallen congelados serán acondicionados con hielo en proporción 2:1 ( 2 de hielo, 1 de pescado).

c) La caja no podrá sobrepasar en ningún caso el nivel de los bordes de la caja del vehículo, mas de 20 Cm.

Artículo 325°: Igualmente, los vehículos de transporte de pescados y otros productos de la pesca de mar y río, deberán cumplimentar las exigencias de los Artículos 298° y 299° del presente Capítulo.

#### 2.4) TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:

Artículo 326°: Dentro del presente apartado están incluidos los transportes de pan, masas, facturas, galletas, galletitas, pastas, discos de empanadas, prepizzas y todo otro producto de panificación.

Artículo 327°: Los vehículos que se utilicen además de los requisitos existentes en el presente Capítulo, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Poseer cúpula hermética.

b) Los productos deberán colocarse en recipientes especiales. Cuando se trata de unidades de panificación no envasados, los recipientes deberán estar forrados interiormente con lienzo o plástico blanco, al igual que la cobertura. Las mismas deberán estar siempre en perfecto estado de higiene y aseo.

c) Las facturas, masas, y otros productos similares, serán colocados en bandejas metálicas o de otro material autorizados y cobertura de plásticos o similar, ubicándose en estanterías.

#### 2.5) TRANSPORTE DE AGUA, GASEOSAS Y BEBIDAS:

Artículo 328°: Dentro del presente apartado, están incluidos los transportes de bebidas alcohólicas, soda, en sifón o botellas y similares.

Artículo 329°: El transporte de dichos productos se hará en cajones o esqueletos que reúnan al máximo de seguridad para su conservación. Los vehículos para el transporte de sodas en sifones preferentemente serán totalmente cubiertos y tendrán aberturas en las partes laterales a los efectos del retiro del producto.

Artículo 330°: En ningún caso en los vehículos de reparto de sodas en sifones podrá haber existencias de envases vacíos o llenos ajenos o distintos a la marca del reparto.

#### 2.6) TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE ALMACÉN:

Artículo 331°: Se ajustará a lo dispuesto en los Art. 298° y 299° y disposiciones generales del presente Capítulo; debiendo poseer sistema adecuado de mantenimiento de los productos en óptimas condiciones de frío.

#### 2.7) TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS:

Artículo 332°: Se ajustarán a lo dispuesto en los Art. 298° y 299° y disposiciones generales del presente Capítulo debiendo poseer sistema adecuado de mantenimiento de los productos en óptimas condiciones de frío.

#### 2.8) TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS:

Artículo 333°: Los vehículos deberán reunir como mínimo los siguientes requisitos:

a) Tener toldo o similar, aprobado, que proteja convenientemente el producto de la acción de las inclemencias del tiempo.

b) Entre el techo y la parte superior de los productos transportados, exigir una mínima distancia de 0,50 mts.

**2.9) TRANSPORTE DE GAS:**

Artículo 334°: TODO vehículo que se utilice para el transporte y/o reparto de garrafas, micro-garrafas y/o cilindro dentro del ejido urbano, deberá estar inscripto en la Municipalidad o bien ante Bromatología y Saneamiento ambiental, conforme a las disposiciones del presente apartado.

Artículo 335°: A los efectos en el artículo anterior el Área de Bromatología y Saneamiento Ambiental habilitará el vehículo en las condiciones previstas en el presente capítulo. Previa a la inscripción dispuesta en el Artículo que antecede la Municipalidad verificará la carga máxima del vehículo y si el mismo reúne las condiciones necesarias para transitar y el sector o Área de Bromatología y Saneamiento Ambiental controlará todo lo indicado en este capítulo.

Artículo 336°: LA caja portante del vehículo será abierta, el piso y costados de madera dura o material anti-chisposo contando por lo menos con un 50% (por ciento) de superficie abierta y contar al ras del piso con 10 cm. de luz a fin de asegurar una amplia ventilación. Las barandas deberán tener una altura tal que iguale o supere la altura total de carga. Los vehículos que transportan garrafas y/o cilindros no pueden transportar simultáneamente otras mercaderías.

Artículo 337°: EL caso de escape estos automotores deberán terminar en la vertical de bajada de la caja portante y estar dotado de arresta-llamas, pudiendo ser este ultimo del tipo desmontable (para utilizar solamente al entrar en las plantas de envasado o en los depósitos). El caño de escape deberá pasar a una distancia mínima de 0.50 cm. del depósito de combustible.

Artículo 338°: ESTARAN equipados con doble sistema de frenos, de acción independiente entre si. Uno hidráulico y otro de mano. El sistema de frenado será simultaneo sobre las cuatro ruedas.

Artículo 339°: El depósito de combustible para uso del vehículo estará alejado del motor y del caño de escape a una distancia mínima de 0,50 mts.

Artículo 340°: EN todo momento en las cubiertas deberán apreciarse los dibujos en la banda de rodamiento.

Artículo 341°: EN los vehículos los envases deberán quedar fijados en posición vertical, si tienen aro protector pueden transportarse hasta en tres camadas: si no tienen aro protector en una camada únicamente.

Artículo 342°: QUEDA prohibido el uso de vehículos de 2 y 3 ruedas y el transporte de garrafas y/o tubos llenos y/o vacíos, en vehículos de transporte colectivo de pasajeros y/o en vehículos de carga conjuntamente con otros materiales, a excepción de la de su propio consumo (no más de 20 Kg.) de gas licuado por vehículo. En los camiones se podrán transportar dentro de la ciudad hasta 2.000 Kg. de gas su carga máxima total no podrá sobrepasar el máximo autorizado por el fabricante del vehículo en cada caso.-

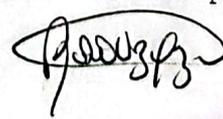
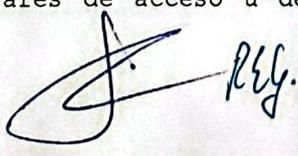
Los vehículos deberán poseer ruedas posteriores duales, cuando la capacidad de transporte (producto mas los envases) supere los 1.500 Kg.

Artículo 343°: ESTOS vehículos deben guardarse únicamente en los depósitos, no pueden mantenerse estacionados sin chofer o acompañante en la vía publica, mientras se hallan cargados con garrafas y/o tubos llenos o vacíos. No se permitirá tampoco que se efectúe en ellos trabajos de reparación en caliente, hallándose cargados.

Artículo 344°: EN las operaciones de cargas y descargas no se podrá detener mas de un vehículo por cuadra.

Artículo 345°: LA descarga de las garrafas mayores de 15 Kg. se amortiguará mediante el uso de cojines o amortiguadores de sogá. Para los tubos se utilizará la carretilla tipo rampa o elemento que cumpla similar función, quedando terminantemente prohibido arrojar del camión al piso las garrafas o tubos, ya sean unidades llenas o vacías.

Artículo 346°: LOS vehículos de transporte de envases de gas deberán estar provistos de dos(2) matafuegos, uno de gas carbónico de un(1) Kg. en la cabina y el otro del mismo tipo de polvo seco de cinco (5) Kg. en la caja portante, ambos en lugares de acceso u deben contar con una bandera roja en parte superior del



vehículo y en forma bien visible.

Artículo 347°: TODO vehículo destinado al transporte de gas deberá llevar en sus costados las inscripciones "Transporte de Gas" con especificación del nombre y domicilio del distribuidor y en sus tres lados la leyenda en tipo bien visible "Peligro Explosivo". Para los camiones las letras de la primera inscripción deberá tener 10 cm. de alto y las de la segunda 15 cm. como mínimo.

Artículo 348°: EL conductor y/o acompañante de un vehículo destinado al transporte de gas no puede fumar en, sobre o cerca del automotor que conduce si el mismo está cargado con envases llenos y/o vacíos usados.

Artículo 349°: LAS empresas serán responsables de que el personal de servicio a cargo de un vehículo de transporte de gas licuado de petróleo, sea idóneo para el caso y conozca las disposiciones de la presente Ordenanza debiendo además tener conocimiento suficiente de defensa contra el fuego.

Artículo 350°: CADA uno de los vehículos por los cuales se solicita habilitación deberá estar asegurado por Responsabilidad Civil a terceros en la cobertura mínima exigida por la Super-intendencia de Seguros y por daños materiales a terceros en igual cobertura.

### 3) INCOMPATIBILIDADES:

Artículo 351°: Un mismo vehículo no podrá transportar productos encuadrados dentro de distintos aparatos del presente capítulo, como tampoco podrá transportar sustancias que no sean las autorizadas para cada caso.

### 4) TRANSPORTE QUE NO CUENTE CON ESPECIFICACIÓN PROPIA:

Artículo 352°: Deberán cumplimentar las prescripciones del punto 1 y ajustarse además a las condiciones de los vehículos con capítulo propio - que sean utilizables- para el transporte que se desea habilitar.

### 5) GENERALIDADES:

Artículo 353°: Todos los vehículos de transportes de alimentos y bebidas que figuran en el presente capítulo, deberán llevar una inscripción sobre la estructura del vehículo, en forma fija y permanente con letras de molde en idioma castellano, en tamaño no menor de cinco (5)cm. y que exprese "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS" - habilitación municipal N°-----

Artículo 354°: Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por el incumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo, la Municipalidad podrá disponer la suspensión o retiro de la habilitación conferida, el decomiso de las mercaderías que transporte, el secuestro del o los vehículos en infracción, cuando medien razones de falta de habilitación, seguridad y salubridad.

### 6) RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN:

Artículo 355°: Todos los vehículos habilitados para el transporte de alimentos y bebidas, deberán renovar la habilitación semestralmente, en el plazo que oportunamente sea fijado y abonado las tasas que se establezcan en la respectiva Ordenanza Impositiva.

## CAPÍTULO VI

### LOCALES DE EXPANSION

#### c) CINES Y TEATROS:

Artículo 356°: SE entiende por salas cinematográficas a los locales especialmente



construidos o adaptados con destino a la proyección habitual de películas, a las que el público tenga libre acceso, ya sea con entradas pagas o gratuitas y cualquiera sean los motivos a que se destinen los fondos recaudados.

Artículo 357°: EN la construcción de salas cinematográficas y teatros, se prohíbe utilizar madera y otros materiales combustibles como elementos resistentes. Dichos materiales solo podrán emplearse como revestimientos decorativos: los cortinados serán de material ininflamable o empapados en sustancias ignífugas.

Artículo 358°: NINGUNA sala cinematográfica o teatro podrá habilitarse al público, sin previa Comprobación del servicio de incendio. En cada sala deberá colocarse extinguidores en lugares accesibles y prácticos, a razón de uno por cada cien metros cuadrados de superficie de piso. Los propietarios deberán mantener permanentemente el equipo en condiciones de ser usado de inmediato, en el plano o croquis. (Art. 2o. Inc. "D" de la presente Ordenanza) deberá indicarse la ubicación, tipo, cantidad, y capacidad de los extinguidores.

Artículo 359°: LOS accesos normales a las salas deberán tener un ancho de un metro lineal de abertura lineal, cualquiera sea la capacidad de la sala.

Artículo 360°: APARTE de las aberturas normales de accesos al público, toda sala deberá tener salidas independientes, auxiliares, para todos los casos que sea imposible utilizar las aberturas comunes. Ninguna abertura de emergencia podrá tener menos de dos metros lineales de ancho.

Artículo 361°: TODAS las salidas deberán tener su correlativa inscripción a señal indicadora perceptible en la oscuridad, por medio de dispositivos luminosos, fosforescentes o cualquier otro método.

Artículo 362°: PARA los accesos y salidas normales y de emergencia, se emplearán puertas vaivén o de cualquier otro tipo, que no impida ni obstaculicen la salida inmediata del público en cualquier momento, y su apertura deberá realizarse hacia afuera de la sala o por el sistema de latientes para su fácil evacuación en caso de siniestros.

Artículo 363°: LOS pasillos interiores tendrán un ancho mínimo de un metro en salas de quinientos espectadores de capacidad. Este ancho se aumentará en diez centímetros por cada cien asientos que superen esta cantidad. Un pasillo podrá servir hasta quince butacas de cada lado y por filas. Igual proporción se exigirá para los casos en las salas que tengan segundos pisos u otras secciones.

Artículo 364°: LAS butacas deben ir fijados al piso. Sus medidas mínimas son: 0.50 mt., entre ejes de brazos; 0,40 mt. de profundidad utilizable de asiento; 0.50 mt. de altura de respaldo; ancho de respaldo igual al del asiento; 1/7 de inclinación hacia atrás en el respaldo con respecto a la vertical. Entre el respaldo y el asiento no podrá haber una luz mayor de 0.01 mt. y cada fila de butacas deberá estar separada de la fila inmediata por una distancia no menor de 0,45 mt.

Artículo 365°: EN toda sala cinematográfica o teatro se exigen los siguientes servicios sanitarios, de acuerdo a la capacidad de los mismas:

Hombres: 1 Lavabo cada 500 espectadores o fracción de 100  
1 retrete cada 500 espectadores o fracción de 100  
1 mingitorio cada 200 espectadores o fracción de 50

Mujeres: 1 Lavabo cada 500 espectadores o fracción de 100  
1 Retrete cada 200 espectadores o fracción de 100

Artículo 366°: LOS detalles constructivos de los servicios sanitarios se ajustarán a las disposiciones del Capítulo. IV, punto 1.6. de la presente Ordenanza.

Artículo 367°: LA cabina de proyección y su acceso deberán, ser independientes de los locales destinados al público y estarán convenientemente aislados de aquellos.

Artículo 368°: LAS salas dispondrán del siguiente sistema de iluminación:

- Graduación: Para iluminación de la sala se adoptarán dispositivos que permitan iluminarla gradualmente hasta su estado normal, debiendo hacerse a la inversa: cuando se haya de iniciar la proyección.

- Luces de Seguridad: En todas las salas es obligación la colocación de un sistema de seguridad que proyecte una luz en color amarillo o rojo, el cual se colocará en la pared a una altura no mayor de 20

cms. sobre el nivel del piso y a un(1) metro de distancia una de la otra. Deberán iluminarse también con luces de seguridad los accesos, escaleras o escalones ubicados dentro de la sala.

- Luces de Emergencia: Es obligación instalar un sistema automático de luces de emergencia que funcionará cuando por cualquier circunstancia se interrumpa la iluminación.

Artículo 369°: LAS salas deberán instalar un sistema de renovación forzada de aire y poseerá además aberturas naturales de entrada y salida, de aire del salón, que directamente lleguen al exterior y aseguren una ventilación eficaz, con prescindencia del funcionamiento de los equipos automáticos.

Artículo 370°: TODA sala cinematográfica y teatros, estará provista de un hall de entrada cuyas dimensiones mínimas serán de 1 mt. cuadrado por cada 20 espectadores de capacidad de la sala, sin contar el espacio ocupado por bares y otras dependencias anexas. Dichos negocios podrán instalarse en el hall con las debidas condiciones estéticas e higiénicas. En ningún caso podrán tener puertas que comuniquen con la sala de proyección.

Artículo 371°: EL hall podrá ser utilizado como sala de fumar siempre que este equipado con los correspondientes extractores de aire u otros equipos autorizados de ventilación y además separado por una antecámara de la sala propiamente dicha.

Artículo 372°: LAS boleterías y/u oficinas de administración si las hubiere, se colocarán de manera tal que no obstaculicen la libre circulación del público, quedando prohibida la permanencia de personas y la colocación de objetos en lugares cercanos a las puertas de acceso, que dificulten la entrada y salida del público o que de cualquier manera interrumpen la libre circulación de éste.

Artículo 373°: LAS salas cinematográficas y teatros habilitados, que a la fecha de la presente Ordenanza no se ajusten a la misma, se les otorgará un plazo prudencial de acuerdo a los trabajos a realizar, a efectos de que concreten las adecuaciones mínimas exigidas.

Artículo 374°: LAS salas donde únicamente se utilicen para representaciones teatrales, tendrán, además las instalaciones y locales que sean necesarios para el mejor cumplimiento de sus actividades, como ser camarines, sanitarios y dependencias afines.

## 2) OTROS LOCALES DE ESPARCIMIENTO:

Artículo 375°: SE regirán por las disposiciones del presente Capítulo, los locales de esparcimiento que se indican a continuación y de acuerdo a las características que se establecen por cada genero de actividad:

Cabaret: Establecimiento donde se presentan atracciones o variedades y/o mujeres contratadas para bailar y/o alternar con el público, uniformadas o no, donde se pueden servir comidas.

Club Nocturno-Dancing-Boite: Establecimiento donde se realizan bailes, se expenden bebidas y el precio de la consumición signifique una erogación especificada o se establezca una consumición mínima en carácter de entrada.

Confitería con Baile: Establecimiento donde se realizan bailes, se expendan bebidas alcohólicas y analcohólicas, se cobren o no entrada para acceso.

Wiskería: Establecimiento donde preferentemente se expenden bebidas alcohólicas con ejecución o no de música y atendido parcial o totalmente por personal femenino.

Restaurante con Espectáculo: Establecimiento donde se expenden comidas, se realizan bailes y/o se presentan atracciones.

Salones de Fiesta: establecimiento donde se realizan acontecimientos especiales.

Artículo 376°: Los locales mencionados en el artículo anterior, deberán cumplimentar los requisitos de habilitación de comercio indicado en el Capítulo 1.

Artículo 377°: SE establece las siguientes superficies mínimas, que serán computadas tomando la pista de baile, el bar, y lugar asignado para la colocación de mesas y sillas, todo ello dentro de un mismo ambiente:

- Cabaret 120 mts.2
- Club Nocturno-Dancing-Boite: 60 mts.2
- Confitería con baile: 80 mts.2
- Salones de fiesta 120 mts 2.

REG.

Artículo 378°: LOS locales mencionados en los artículos anteriores serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos de yeso, o cemento alisado, pisos de mosaicos; autorizándose el uso de pisos de madera en la pista de baile; en el caso de piso de cemento alisado se exigirá el uso de alfombras que lo cubra totalmente. Altura mínima, 3mts. a contar del nivel del piso hasta el cielorraso.

Artículo 379°: LAS cocinas de los establecimientos mencionados se ajustarán a las disposiciones correlativas del Capítulo IV, punto 1.1., de la presente Ordenanza.

Artículo 380°: LOS vestuarios y servicios sanitarios -para ambos sexos- se ajustarán a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6., de la presente Ordenanza.

Artículo 381°: EL titular de la habilitación municipal y/o encargados y personal a su cargo evitarán que se promuevan desordenes, escándalos que afecten la moral y las buenas costumbres.

Artículo 382°: CUANDO razones de Interés público lo aconsejen, previo informe competente, podrán disponerse el cese de actividades o procederse a la clausura del establecimiento, en especial cuando la música, canto, aplausos y otras manifestaciones o ruidos trasciendan el ámbito del local al exterior y/o causas vecinas y/o estén en contravención a las disposiciones del Capítulo XIII.

Artículo 383°: EN los establecimientos mencionados en los artículos precedentes estará prohibido:

- La existencia de salas reservadas;
- La instalación de cortinados, adornos, rejas, y otros elementos que obstruyan la visibilidad;
- La permanencia y acceso de menores de 16 años excepto en confiterías bailables hasta la hora reglamentaria; Bailar fuera de la pista autorizada, la que estará perfectamente demarcada a nivel del piso;
- La venta o exhibición de artículos que no se consumen en el interior.

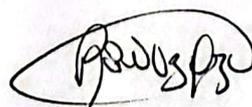
Artículo 384°: Los servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en los lugares, cantidad y tipo que la municipalidad considere conveniente, debiendo indicarse en el croquis o plano (Art. 2°- Inc. "D" de la presente Ordenanza) la ubicación de los mismos.

Artículo 385°: LAS puertas de acceso y salida a estos establecimientos (destinadas al público) en locales de superficie mayor de 50 mts.2, abrirán hacia el exterior y serán tipo vaivén. Si existieran escaleras, estas serán de mampostería con pasamanos. El acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior. Cuando el ancho de la escalera supere 1.60 Mts. la misma deberá llevar pasamanos al medio.

Artículo 386°: LOS horarios de funcionamiento de estos establecimientos serán hasta las 06:00(seis) horas de la mañana. pudiendo ser ampliados a juicio de la Municipalidad en ocasión de festividades especiales como Navidad, Año Nuevo y otras.

Artículo 387°: LOS establecimientos que se indican a continuación deberán ajustarse a las condiciones de higiene y funcionamiento que establecen los capítulos respectivos y a las disposiciones del presente Capítulo, en razón de las actividades que desarrollen:

- Cafés, bares, restaurantes, confiterías y hoteles donde se ejecuten música y/o se presenten atracciones o espectáculos, ya sea contratados o ejecutados por personas del público, sin bailes;
- Hoteles donde se realicen bailes, cuando la entrada sea libre y no estén por lo tanto limitados a sus clientes exclusivamente;
- Establecimientos que por su similitud puedan encuadrarse en las definiciones del Artículo 375°.



## CAPÍTULO VII

PELUQUERIA Y AFINES1) HABILITACION Y LOCALES:

Artículo 388°: Las peluquerías, casas de peinados, barberías, manicuras, pedicuras y masajistas que realicen sus actividades en establecimientos propios o que agregados a hoteles, casas de baños, colegios, clubes y otras instituciones, presten sus servicios profesionales al público, al igual que las personas que se dediquen a prestar dichos servicios en el domicilio de sus clientes, deberán inscribirse en los registros municipales. Los locales donde se practiquen los servicios mencionados en el presente Artículo, estarán sujetos a la inscripción e inspección mencionados en el CAPÍTULO I y solo podrán ser habilitados previa verificación de las condiciones de los mismos que realizarán por intermedio de la autoridad sanitaria municipal.

Artículo 389°: LOS locales donde se ejerzan las actividades mencionadas en el Artículo anterior, serán de material aprobado por la Dirección de Obras Públicas o Particulares, con una superficie mínima de 16 mts.2, tendrán pisos impermeables y los techos serán de mampostería, yeso o cualquier otro material que reúna las condiciones de higiene exigida en la presente ordenanza. Deberán contar con la pileta de agua fría y caliente instalada con su correspondiente desagüe y poseer un baño para el uso del público que concurren a los mismos.

Artículo 390°: EN caso de desarrollarse más de una actividad del rubro en un mismo comercio, éstas deberán efectuarse en locales separados, pudiendo ser compartimientos cuya división se realizará con materiales aprobados por los Departamentos técnicos Municipales.

Artículo 391°: LOS servicios de peluquerías y afines se prestarán en locales destinados exclusivamente a tal efecto. Los locales, sillones, sillas, lavatorios y demás muebles y utensilios existentes en ellos, deberán encontrarse en adecuadas condiciones de aseo y conservación y serán desinfectados por sus propietarios periódicamente o cuando la autoridad municipal lo considere necesario. Los locales no podrán tener comunicación directa con habitaciones ocupadas como dormitorios o comedores, ni tampoco con locales donde se elaboren, depositen y/o expendan sustancias alimenticias.

Artículo 392°: EN los locales deberán existir recipientes destinados a contener los elementos que hayan sido utilizados y que deben ser lavados y desinfectados.

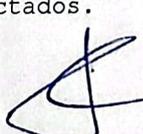
2) UTILES E INSTRUMENTOS:

Artículo 393°: LOS útiles e instrumentos que se empleen en los negocios de peluquerías, etc., deberán ser desinfectados y esterilizados toda vez que hayan sido utilizados, para lo cual serán sometidos a los siguientes procedimientos:

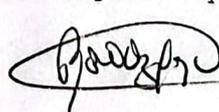
- a) Los paños, toallas y útiles que no se deterioren por la acción del calor, serán desinfectados al vapor de agua en autoclave, a temperatura de 120° C.
- b) Los útiles y el cabello utilizables para usos ulteriores, que puedan deteriorarse por acción del calor, serán sometidos durante un tiempo no menor de 8 horas en cámaras herméticas a la fumigación con formalina en proporción de 5 Grs. por m3.
- c) Los instrumentos o útiles que no puedan ser sometidos a los procedimientos por diversas causas y aquellos que lo permitan, deberán ser desinfectados por agua hirviendo durante 15 minutos en cualquiera de las soluciones siguientes: Hipoclorito de Sodio al 5 %, calentado entre 40 a 50° C; formol al 10 % bicloruro de mercurio al 1 %, soluciones bactericidas del tipo del espadol, Lysoform, D. G. 6 y otras sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria municipal. En todo los casos estas soluciones deberán estar a temperatura ligeramente superior a la del ambiente para favorecer la acción desinfectante de las mismas.

Artículo 394°: LAS toallas, paños y elementos similares deberán ser desinfectados luego de cada uso y mantenidos permanentemente limpios y procederá al decomiso e inutilización sin mas tramite, de todo aquellos elementos que se encuentren sucios, deteriorados o manchados con tintura.

Artículo 395°: PROHIBESE el uso colectivo de objetos que no puedan ser desinfectados.

 REG







**3) PERSONAL:**

Artículo 396°: EL personal que desarrolla tareas en los locales del rubro deberá poseer título habilitante para ejercer la actividad, otorgando por instituciones oficiales o privadas con control y/o conocimiento oficial.

Artículo 397°: SERA obligatorio para todos los que desarrollen tareas en estos locales, ya sean propietarios o empleados, el uso de uniformes, que consiste, en chaquetas de colores claros, las que deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de higiene y libreta sanitaria actualizada.

**CAPÍTULO VIII****NATATORIOS, BALNEARIO, RECREOS Y CAMPINGS****1) NATATORIOS:**

Artículo 398°: FIJASE para las instituciones, clubes, empresas y personas físicas o jurídicas que posean piletas de natación para uso público, la obligación de solicitar y renovar anualmente el permiso de habilitación y cumplir y hacer cumplir a su personal y usuarios los requisitos exigidos en las artículos siguientes.

Artículo 399°: LOS permisos para habilitar piletas de natación se deberán solicitar ante la Municipalidad, agregando el plano respectivo, debidamente aprobado por la Dirección de Obras Particulares, con indicación de los siguientes datos:

- a) Nombre de la institución, empresa o persona física o jurídica que lo gestione y domicilio de la misma;
- b) Ubicación de la pileta;
- c) Longitud, Ancho, y Profundidad de sus secciones;
- d) Sistema de llenado;
- e) Sistema de purificación y renovación del agua;
- f) Tiempo de la renovación del agua;
- g) Horario de funcionamiento;
- h) Si funcionará por temporada o todo el año;
- y) Si es cubierta o a cielo abierto;
- j) Numero de duchas y vestuarios;
- k) Nombres y apellidos de los profesionales médicos designados para examen y/o atención del público;
- l) Nombres y apellidos del personal salvavidas;
- m) Fecha exacta del comienzo de actividades.

Artículo 400°: ESTABLECESE que la Municipalidad tendrá a su cargo el otorgamiento y renovación de los permisos de habilitación de las piletas de natación de uso público, previa intervención de los organismos técnicos pertinentes:

- a) La Dirección de Obras Particulares: dejará expresa constancia de la aprobación del final de obras de la pileta y si los detalles agregadas en la solicitud coinciden con los trabajos realizados;
- b) La Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental: informará respecto a las condiciones del agua de la piscina en punto a calidad bacteriológica, equilibrio ácido base, limpidez, irritabilidad, temperatura y demás caracteres vinculados a su empleo, dejando constancia del cumplimiento de los requisitos de las usuarios, especialmente en lo reactivo a la existencia de médicos destacados por el club, empresa o persona propietaria de la pileta para la atención al público y en lo referente a la desinfección de las dependencias, muebles y ropas utilizadas por los bañistas, al igual que los vestuarios, baños, accesorios, capacidad de espectadoras, iluminación y todo lo concerniente al ordenamiento y seguridad del público dentro del local.

Artículo 401°: EL agua de la pileta se cambiará totalmente cada cuarenta y ocho horas. En su defecto deberá poseer filtro clorinador de circulación y purificación con capacidad suficiente para renovarla en el termino de 16( dieciséis) horas.

Artículo 402°: LA bomba alimentadora de agua trabajará por lo menos diez horas al día, con el objeto de renovar el agua de la pileta. En el agua de alimentación se disolverá sulfato de cobre a razón de 3Grs. por cada metros.3 de agua bombeada. La entrada y salida del agua de la pileta con recirculación deberá asegurar el cambio de dicho elemento mediante una corriente uniforme y sin que se produzcan zonas de estancamiento.

Artículo 403°: El Área o Sector de Bromatología y Saneamiento Ambiental tendrá a su cargo el contralor químico-bacteriológico del agua de la pileta en forma periódica a efectos de garantizar el agregado del cloro en proporción tal que en cualquier momento o lugar de la piscina, el cloro residual no sea menos de 0.2 miligramos por litro. Si se comprobare que los condiciones del agua representan un peligro para la salud de los bañistas, se procederá a su inmediata clausura.

Artículo 404°: EL club, empresa o persona autorizada o propietaria de la Piscina, se obliga a eliminar la presencia en el agua de cualquier sustancias extraña.

Artículo 405°: LAS instalaciones sanitarias para ambos sexos estarán separadas. El material empleado para pisos y paredes serán de superficies pulidas e impermeable. Las pisos tendrán pendientes y desagües para el fácil lavado con mangueras. Se colocará una ducha, un mingitorio un lavatorio cada (40)cuarenta bañistas e inodoros cada (30)treinta bañistas.

Artículo 406°: TODOS los días se procederá a la higienización, desinfección y desinsectación de los pisos, paredes, bancos, roperos y cualquier otro mueble de la dependencia, empleado para los bañistas, sin perjuicio de volverlo a hacer cada vez que las circunstancias así lo requieran y así lo disponga la inspección municipal.

Artículo 407°: QUEDA prohibido el alquiler de toda indumentaria para baño.

Artículo 408°: PARA prevenir la infección de los pies causada por HONGOS, se colocará una bandeja de unos 0.80 Mts. por 0,05 Mts. de profundidad, conteniendo una solución de hipoclorito al 0,5 % de cloro residual y otro funguicida.

Artículo 409°: EL titular de la pileta deberá asegurar la existencia de una guardia médica o de enfermería permanente durante el horario de funcionamiento, a los efectos de la prestación de primeros auxilios.

Artículo 410°: EN cada establecimiento se habilitará una dependencia especial para las curaciones de urgencia y se la dotará del botiquín sanitario reglamentario.

Artículo 411°: CADA piscina deberá tener durante las horas de actividad un bañero - guarda-vidas, por lo menos. El o los bañeros deberán aprobar un examen de capacitación, en el lugar y hora que indique la autoridad sanitaria municipal y poseerán Libreta Sanitaria Actualizada. Estos requisitos son ineludibles y también lo cumplirán los bañeros de la pileta municipales y balnearios municipales, sometidas o no al régimen de concesión. Todo personal de guarda-vidas esta provisto de un equipo que le permite efectuar salvamentos.

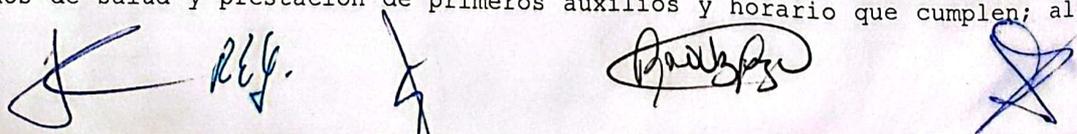
Artículo 412°: TODA persona, cualquiera sea su edad y sexo, que desee utilizar la pileta, deberá someterse previamente a un examen médico. La certificación será extendida por el ó los médicos autorizados por el club, empresa o persona titular, y se renovará cada mes. El certificado se entregará en la administración cada vez que se haga uso de la pileta y el encargado entrará al bañista una ficha de metal que está obligado a tenerla consigo y devolverla al retirarse del natatorio.

Artículo 413°: CUANDO se comprobare que una persona haya contraído una enfermedad posterior a la obtención del certificado, que la inhabilite para el uso de la pileta; se le retira el certificado, pudiendo renovarlo, cuando su estado de salud lo permita.

Artículo 414°: NO se permitirá la entrada a la pileta a personas con aplicaciones de grasa, aceites y similares sobre la piel, al igual que los vendajes de cualquier tipo.

Artículo 415°: LA Municipalidad habilitará en cada caso, un Registro de Piletas Publicas de Natación, donde se harán constar, en forma general, 4 nombres de la institución, club, empresa o persona que lo posea y su ubicación y de modo específico, la siguiente información:

-Nombre, Apellidos y domicilios de los médicos designados para la extensión de certificados de salud y prestación de primeros auxilios y horario que cumplen; al



igual que el personal de enfermería.

-Nombres, Apellidos y domicilios del personal de guarda-vidas y horarios que cumplen.

-Horario de comienzo y cierre de actividades

-Sistema de llenado de la pileta.

-Sistema de renovación de agua.

-Análisis químico-bacteriológico efectuado y resultados obtenidos.

-Fecha de Comienzo y cierre de actividades.

-Longitud, profundidad y capacidad de la pileta.

-Máxima cantidad de bañistas.

-Cantidad de baños y Vestuarios.

-Fecha y Número de habilitación.

-Inspecciones realizadas, actas labradas, fracciones comprobadas y sanciones recaídas.

-Clausuras y motivos determinantes.

Artículo 416°: El Área o Sección de Bromatología y Saneamiento Ambiental será el encargado de vigilar y controlar los caracteres físico-químicos y bacteriológicos y demás condiciones del agua; exigir el estricto cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos establecidos para el público y los guarda-vidas previstos respecto a los baños, vestuarios, dependencia y todo lo relativo al ordenamiento y seguridad de los usuarios dentro del local.

Artículo 417°: EL agua de los natatorios públicos y su control deberán adecuarse a los requisitos exigidos en la Resolución N° 889 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, pasa a formar parte de la presente Ordenanza.

## 2) BALNEARIOS - RECREOS - CAMPING - CLUBES:

Artículo 418°: LOS balnearios, recreos, camping y clubes de acceso público deberán cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en el presente Capítulo.

Artículo 419°: LA habilitación y contralor del funcionamiento de los balnearios y recreos, en la que concierne a la presente Ordenanza de la Municipalidad.

Artículo 420°: AL solicitarse el permiso de habilitación, el interesado presentará un plano detallado de sus instalaciones y una memoria descriptiva del establecimiento.

Artículo 421°: TODO balneario público contará con los siguientes locales:

- a) Vestuarios separados por sexos.
- b) Locales sanitarios separados por sexos.
- c) Local de administración.

Artículo 422°: LOS locales enumerados en el Artículo anterior tendrán la altura mínima de 3 Mts.

Artículo 423°: LOS vestuarios al igual que los muebles reunirán las condiciones exigidas en el Capítulo IV, punto 1.6.

Artículo 424°: EN el local de vestuario se ubicará una fuente de agua para beber.

Artículo 425°: LOS sanitarios se ubicarán anexo al local vestuario y contarán con los retretes y lavabos en la siguiente proporción:

- Damas: Un retrete para cada 100 bañistas; un lavabo y 1 ducha para cada 100 bañistas.
- Caballeros: Un mingitorio por cada 100 bañista y un retrete, 1 lavabo y una ducha por cada 200 Bañistas.

Artículo 426°: LOS servicios Sanitarios se ajustarán a las disposiciones contenidas en el Capítulo IV, punto 1.6., en cuanto a detalles constructivos o al Inc. "D" del Artículo 29°.

Artículo 427°: EN el local de vestuario como de servicio sanitarios, queda prohibido el uso de alfombras o "rejillas" de material absorbentes.

Artículo 428°: TANTO en balnearios como en recreos, queda prohibido el alquiler de toda indumentaria de baño.

**RECREOS - CAMPING Y CLUBES**

Artículo 429°: LOS locales donde se sirven, preparen y/o almacenen Alimentos y bebidas, no deberán estar en comunicación directa con Vestuario, dependencias sanitarias y recintos destinados a albergar animales.

Artículo 430°: LOS locales mencionados en el Artículo anterior, deberán reunir las condiciones exigidas para locales similares, según el capítulo IV. punto 1, al igual que el local destinado a Cocina.

Artículo 431°: EL personal que presta servicios en estos establecimientos deberán poseer libreta sanitaria actualizada y es obligatorio el uso del informe respectivo (Art.21 y 22 del Código Alimentario Argentino).

Artículo 432°: SI la importancia del local así lo requiere deberá poseer vestuario y servicios sanitarios para el personal en un todo de acuerdo al Capítulo IV. punto 1.6.

Artículo 433°: TODO local para alojamiento de este tipo de establecimientos, dispondrá de una superficie no inferior a 6 m2 y ningún lado menor de 2 Mts.

Artículo 434°: Se exigirá como mínimo, por cada cuatro habitaciones destinadas a alojamiento, de un baño con: inodoro, lavabo, bidet y duchas provista de agua caliente y fría.

**3) DISPOSICIONES DE CARACTER GENERAL:**

Artículo 435°: QUEDA prohibida el uso de toallas y todo otro objeto de tocador de uso común.

Artículo 436°: QUEDA prohibida la presencia de animales domésticos en inmediaciones de natatorios, balnearios, recreos, camping y clubes; para lo cual deberá contar con un cerco perimetral.

Artículo 437°: TODO establecimiento de balneario, recreos o camping contará con agua potable distribuida por cañerías.

Artículo 438°: LAS aguas servidas y efluentes cloacales no podrán ser arrojadas a la superficie del terreno, a las playas ni a cursos de agua, sin haber sido sometidas previamente a un tratamiento de depuración que asegure la inocuidad de las mismas. Los establecimientos mencionados en el presente Capítulo contarán con sistema de eliminación de excretas a través de Cámaras Sépticas y Pozo Absorbente.

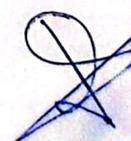
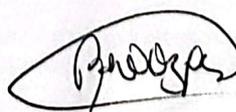
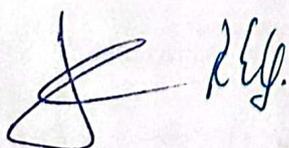
Artículo 439°: LAS basuras, residuos y demás desechos sólidos, serán depositados en recipientes metálicos con tapas bien ajustadas y retirados en un termino no mayor de 24 horas.

**CAPÍTULO IX**

**CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES**

**1) DESINSECTACIÓN Y DESRRATIZACION OBLIGATORIA DE LOCALES PÚBLICOS, DE ALIMENTOS, PREDIOS Y VEHICULOS:**

Artículo 440°: A partir de la fecha de la presente Ordenanza, quedan obligados a efectuar la desinsectación, desratización y fumigación, todo los locales que se indican en el Artículo siguiente, y los predios, baldíos, vehículos de transporte de alimentos y de pasajeros que circulan por este Municipio, ya que estos (locales y vehículos) sean utilizados por sus propietarios, inquilinos y/o ocupantes legales y contar con la CERTIFICACIÓN de la desinfección y/o desratización correspondiente emitida por el Organismo Municipal, por Empresas o particulares que se dediquen a tareas de fumigación, desinsectación y desratización reconocidas por la municipalidad.



Artículo 441°: QUEDAN comprendidos en la obligatoriedad indicada en el Artículo anterior, todos los locales que elaboren, expendan, fraccionen, vendan y almacenen cualquier tipo de Sustancias y/o productos alimenticios, como ser: panaderías, fábricas de pastas, soderías, despensas, supermercados, carnicerías, depósitos al por mayor, almacenes, kioscos, bares, restaurantes, comedores, parrilladas, fabricas de jugos, fábricas de chacinados, pescaderías, pastelerías, confiterías y así mismo cines, teatros, salas de entretenimientos, confiterías bailables, locales nocturnos, salas de reuniones, gimnasios, salones de belleza, peluquerías, casas de baños turcos y/o saunas o similares, sanatorios, clínicas, consultorios donde trabajan masajistas, pedicuros o actividades afines, todos los vehículos de transportes de alimentos y de pasajeros urbanos, provinciales, interprovinciales (salvo que presenten certificación de haber realizado este trabajo en otra jurisdicción municipal), los vehículos de transporte escolar, expresos, taxis, hoteles, hospedajes, casas de pensión, residenciales y moteles.

Artículo 442°: DECLARESE asimismo obligatoriedad la desinsectación y desratización de todos aquellos locales, comerciales, industriales, viviendas, predios habitados o deshabitados, baldíos que sin efectuar en el Artículo anterior, pueden representar peligro de propagación de vectores y roedores. Esta causal será determinada por la Municipalidad.

Artículo 443°: EL o los propietarios de las actividades mencionadas en los Artículos anteriores, que se negaran o no realizaren dichos trabajos, serán pasibles de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, sin perjuicio de disponerse la clausura del local.

Artículo 444°: TODOS los locales y vehículos comprendidos en los artículos precedentes, deberán exhibir en lugar visible el comprobante de haber realizado dichos trabajos, otorgado por organismos nacionales, provinciales o municipales. Si la constancia proviniere de una institución o empresa privada, esta debe estar habilitada por la Municipalidad y haber dado cumplimiento a las disposiciones del presente Capítulo y Decreto Provincial N° 919/75.

Artículo 445°: ESTABLECESE para todos los locales indicados en los artículos precedentes la obligatoriedad de realizar desinsectación y desratización de las mismos cada seis(6) meses; como así también taxis y vehículos de transporte de pasajeros de cualquier tipo y de alimentos, cines, teatros y salas de esparcimiento. Igualmente se realizarán las tareas mencionadas, cuando lo indique como necesario la autoridad municipal. -

## 2) EMPRESAS FUMIGADORAS Y DESRRATIZADORAS:

Artículo 446°: Las empresas y/o particulares que se dediquen a desratización, deberán inscribirse en la Municipalidad, debiendo cumplir con las exigencias de los Artículos siguientes y del Decreto Provincial No 919/75.

Artículo 447°: LAS personas inscriptas deberán cumplimentar los siguientes puntos:

- a) Proporcionar información actualizada sobre el personal empleado, indicando edad, actividad, datos sobre examen médico de suficiencia para aquellas personas que estarán vinculadas a los plaguicidas los que deberán ser renovados cada seis(6) meses.
- b) Informar sobre los plaguicidas que sean utilizados en las operaciones indicando porcentaje, tanto de los principios activos, como de los inertes.
- c) Presentar una memoria explicativa de los métodos de preparación y aplicación de los plaguicidas para los diferentes artrópodos y roedores, indicando las medidas de precaución que habrán de tomarse en el local donde se van a realizar los trabajos.
- d) Informar sobre las características de los equipos que serán utilizados.
- e) Indicar los elementos de protección de que será provisto el personal operario.
- f) Enviar a la autoridad sanitaria municipal, para su aprobación, toda la propaganda que difundan sobre control de artrópodos y roedores.
- g) Enviar a la autoridad sanitaria municipal, en forma mensual del 1 al 5 del mes siguiente, la lista de los trabajos efectuados, indicando el plaguicida usado con su dosis y concentración, así como el nombre y dirección de los responsables de los comercios y/o casas particulares y/o oficinas publicas que recibieron los servicios.

Artículo 448°: LAS operaciones de las empresas serán sometidas a la vigilancia de la autoridad sanitaria municipal la que efectuará los servicios de inspección y



Certificación de la tarea cobrando por ello la tasa que establezca la Ordenanza Tributaria, la que podrá aplicar sanciones desde multas hasta solicitar la suspensión de la autorización concedida cuando se observe cualquier irregularidad, advierta peligro para las personas o compruebe incumplimiento de cualquiera de las disposiciones de la presente Ordenanza.

Artículo 449°: TODO cambio de propietario o local, o variación en el personal responsable requerirá la aprobación previa de la municipalidad.

Artículo 450°: EL local que servirá de base de operaciones, depósitos, formulación y funcionamiento, deberá ajustarse a las disposiciones contenidas en el Decreto Provincial N° 1666/89 ( norma de vertido) y además a lo siguiente:

- a) Tener divisiones para cada una de las operaciones que realicen en el mismo.
- b) Reunir buenas condiciones de higiene y seguridad del trabajo.
- c) Estar aislado de viviendas, comercios destinados a la fabricación, almacenamiento, expendio y/o preparación de alimentos, lugares públicos o privados donde se atiendan al público, establecimientos educacionales, asistenciales o de recreación.
- d) Dispondrán de servicios sanitarios, duchas y vestuarios con capacidad suficiente para la cantidad de personas que desarrollan tareas dado que los trabajos deberán cumplir con normas sanitarias muy severas por el tipo de productos que manejan.
- e) Deberán disponer que el lavado y desactivado de las ropas de trabajo y dispositivos utilizados se realice diariamente para evitar intoxicaciones.

Artículo 451°: LAS empresas deberán indicar la ubicación de sus locales de administración y depósitos de plaguicidas y solventes, aclarando tipo y cantidad de los productos almacenados, formulas detalladas de los mismos y casas proveedoras.

Artículo 452°: La Municipalidad podrá exigir si lo considera necesario que la o las empresas cuenten con la dirección técnica, que estará a cargo de un profesional o técnico especializado, el que deberá registrar su inscripción en el Registro Especial a cargo de la autoridad sanitaria municipal.

Artículo 453°: PODRAN ser directores técnicos de estas empresas, los siguientes profesionales y técnicos: Ingeniero Químico, Ingeniero Sanitario o en Salud Publica, Bioquímico, Doctor o Licenciado en Química, Doctor en Ciencias Veterinarias o Médico Veterinario, Técnico Universitario en Saneamiento, Técnico Universitario en Control Bromatológico o Ingeniero Agrónomo.

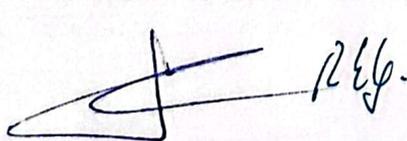
Artículo 454°: Al realizar los trabajos, la Empresa deberá dejar al responsable, del local o del domicilio, una cartilla haciendo constar fecha, y hora del comienzo y término de la operación; ambiente y sitios que han sido tratados; métodos usados para aplicar el producto; precaución que deberán seguir los habitantes de las viviendas; formula completa de las sustancias empleadas haciendo mención de los componentes, activos y sustancias auxiliares (con sus respectivas recomendaciones.

Durante las tareas de desinsectación deberá estar presente el responsable técnico de la empresa.

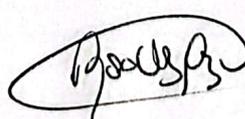
Artículo 455°: SE prohíbe a las empresas, atribuir inocuidad, en propaganda y promociones de ventas para plaguicidas o tareas de desinsectación.

Artículo 456°: EN la preparación, aplicación y/o manipulación de plaguicidas deberán utilizarse los equipos de protección personal que a continuación se detallan, los que deberán ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene:

- a) Mameluco: tipo enterizo de mangas largas, de cualquier color;
- b) Cascos;
- c) Mascaras del tipo protector de boca y nariz para aplicaciones corrientes y del tipo protector, de boca, nariz y ojos para fumigaciones;
- d) Guantes de goma que cubran la mano y comprendan parte de la manga del mameluco;
- e) Botas de Goma de media caña.

 R.E.G.







Artículo 457°: CUANDO se trate de trabajos a realizar en depósitos fraccionadores y elaboradores de productos alimenticios, hoteles, pensiones o similares, salas de espectáculos públicos, se deberá comunicar a la autoridad sanitaria municipal con 24 horas de anticipación en día hábil y en caso de realizarse los trabajos en días inhábiles deberá comunicarse el día hábil anterior por medio de formulario, que conste dirección y nombre del responsable del comercio en que se efectuará el tratamiento y características del citado local.

Artículo 458°: QUEDA expresamente prohibido fumar y/o comer desde el inicio de una tarea de fumigación, desinsectación, y/o esterilización, hasta que se de por terminada la misma. Esta prohibición rige para el personal y para los habitantes de la vivienda tratada y el personal del comercio o industria donde se realizan las tareas.

## CAPÍTULO X

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

#### 1) POZOS EXCAVADOS Y PERFORADOS - CONDICIONES SANITARIAS:

Artículo 459°: LOS pozos excavados y perforados para el abasto de agua ubicados en zonas no servidas por cañerías públicas, para evitar contaminación, deberán ajustarse a las condiciones a las condiciones mínimas exigidas por las normas sanitarias vigentes; las que podrán ser requeridas en el Área o Sección de Bromatología y Saneamiento Ambiental, al igual que los gráficos y esquemas de construcción que fueran necesarios.

#### 2) DESINFECCION DE ABASTOS DE AGUA:

Artículo 460°: DECLARASE obligatorio por parte de los usuarios de pozos excavados y perforados a proceder a su tratamiento y desinfección para que reúna los requisitos establecidos en el C. A. A.

Artículo 461°: LA Municipalidad a través de su Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesorará a particulares, entidades y empresas, sobre métodos de la desinfección de abastos individuales de agua.

Artículo 462°: LAS fábricas y comercios de alimentos, que por su ubicación, no posean agua proveniente de abastos públicos, tendrán la obligación de efectuar la desinfección mencionada en el artículo 460.

#### 3) FLUORACION ABASTOS DE AGUA:

Artículo 463°: JUNTAMENTE con organismos técnicas provinciales se tratará de lograr que la población del municipio consuma agua con adecuado tenor de flúor.

## CAPÍTULO XI

### DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

#### 1) TRATAMIENTO DOMICILIARIO Y COMERCIAL DE LIQUIDOS RESIDUALES:

Artículo 464°: Las aguas servidas domiciliarias y comerciales serán tratadas por el sistema semi-dinámico, compuesto por Cámara Séptica, con o sin campo nitrificante antes de ser vertidos al Pozo Absorbente. Además puede ser utilizado el sistema de Cámara Séptica y Filtro Biológico de Contacto.

Artículo 465°: PARA la instalación de cualquiera de estos sistemas es indispensable que exista una provisión abundante de agua distribuida por cañerías a las distintas dependencias del edificio a servir.

Artículo 466°: PROHIBESE a partir de la fecha la instalación de letrinas en el radio cubierto con servicio de agua corriente. Las que existieran en la actualidad

deberán ser clausuradas en un plazo no mayor de treinta(30) días de la intimación. Caso contrario será clausurado por la Municipalidad sin perjuicio de las sanciones previstas en la presente Ordenanza. 53

Artículo 467°: LAS zonas que cuenten con sistema de RED CLOACAL, es obligatoria su conexión por parte de los frentistas(comercios, viviendas y todo otro predio habitado).

## 2) CAMARA SÉPTICA:

Artículo 468°: LA capacidad de las cámaras se fijará en base al gasto diario de 24 horas. Para computar el número de personas en casas de familia se considerará dos(2) personas por dormitorio. No se instalarán cámaras sépticas con capacidad menor a 500 Lts. (1/2 mt3).

Artículo 469°: LA profundidad útil no será menor a 1,20 mts. ni excederá a: 2 mts. El fondo de la cámara podrá tener declive hacia la entrada de los líquidos para que los sedimentos que allí se acumulan no disminuyan la capacidad útil de la cámara.

Artículo 470°: LA Municipalidad a través de la Dirección de Saneamiento Ambiental, asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre detalles constructivos y capacidad de cámaras sépticas a construirse y su puesta en funcionamiento igualmente verificará las medidas durante la construcción de las mismas.

Artículo 471°: PARA los desagües de cocinas, ya sean domiciliarios, o de establecimientos comerciales, donde los residuos contienen cantidades apreciables de sustancias grasas, será obligatoria instalar antes de la cámara séptica un interceptor de grasas con período de detención teórico de 30 minutos como mínimo. En caso contrario habrá que incrementar la superficie de la cámara en un 40 %.

## 3) CAMPO NITRIFICANTE:

Artículo 472°: EL efluente de la cámara séptica será tratado en un campo nitrificante construido por caños de barro cocido, hormigón comprimido u otro tipo cualquiera, de 0.10 mts de diámetro como mínimo, con juntas abiertas. Dicha cañería irá colocada dentro de una zanja.

Artículo 473: LA Municipalidad, a través del Área o Sección de Bromatología y Saneamiento Ambiental, asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de campos nitrificantes.

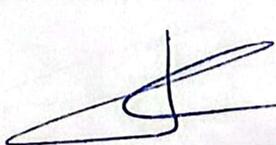
## 4) POZOS DE ABSORCIÓN:

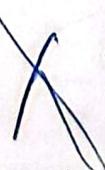
Artículo 474°: LOS pozos de absorción se construirán a una distancia mínima de 15 mts. de los de captación de agua propios y de predios vecinos; a un mínimo de 3 mts. del eje medianero. Y si las medidas del terreno no lo permiten, a una distancia máxima posible.

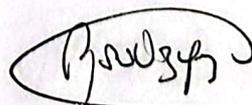
Artículo 475°: LA Municipalidad, a través de la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas sobre formas de construcción y medidas de pozos de absorción y su ubicación en el terreno.

## 5) CAMARA SEPTICA Y FILTRO BIOLÓGICO:

Artículo 476°: A efectos de optimizar el servicio de eliminación de excretas y aguas servidas, se sugiere la instalación de Cámaras Sépticas y filtro Biológico de Contacto (de flujo inverso), cuyas características técnicas y constructivas fueron determinadas por el Departamento de Salud Ambiental del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación y que será facilitado a los interesados por la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la Municipalidad. Su instalación deberá ser en el frente de cada domicilio. Así mismo se prohíbe la construcción de pozos en la vereda hasta el 50%(cincuenta por ciento) de la medida reglamentaria de las misma, dejándose libre el 50%(cincuenta por ciento) sobre el cordón cuneta.

 pcy







DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Artículo 477°: QUEDA terminantemente prohibido utilizar como sumideros los pozos de agua.

Artículo 478°: LOS pozos colmatados se vaciarán con ayuda de carros atmosféricos procediéndose a su clausura y cegado definitivo. Los líquidos, previa desinfección del contenido vaciarán en los sitios de volcado, los que serán previamente autorizados por la autoridad sanitaria Municipal.

Artículo 479°: Los Pozos de absorción fuera de uso se rellenan hasta el nivel del terreno.

DESAGUES INDUSTRIALES

Artículo 480°: LOS líquidos residuales provenientes de plantas industriales se ajustarán a las disposiciones contenidas en Decretos Provinciales Nros. 2149/86 y 1666/69.

Artículo 481°: LA Municipalidad tendrá a su cargo la supervisión de los desagües industriales, para la cual podrá requerir -de ser necesario- la colaboración de entes técnicos ya sean nacionales y/o provinciales, para el mejor cumplimiento de sus funciones.

LIQUIDOS RESIDUALES EN LA VIA PUBLICA

Artículo 482°: ESTABLECESE la prohibición absoluta por parte de propietarios de viviendas, comercios e industrias, arrojar o canalizar a la vía pública, líquidos residuales de cualquier naturaleza, ya sean, provenientes de pozos de absorción lavaderos, lavados de vehículos y cualquier otra actividad.

Artículo 483°: PARA el lavado de veredas, la Municipalidad establecerá un horario que deberá ser respetado, bajo apercibimiento de la aplicación de las sanciones previstas en la Ordenanza Impositiva en vigencia, no permitiéndose el lavado de vehículos en la acera o vía pública.

Artículo 484°: LA autoridad sanitaria Municipal será la responsable del contralor del cumplimiento de lo dispuesto en el presente apartado y será el organismo encargado de la aplicación de sanciones cuando corresponda.

## CAPÍTULO XII

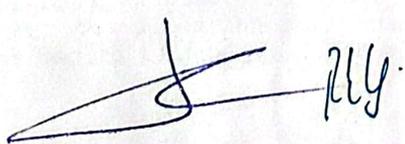
ALMACENAMIENTO Y RECOLECCION DE BASURAS1) ALMACENAMIENTO DOMICILIARIO:

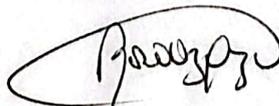
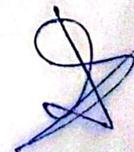
Artículo 485°: ESTABLECESE que a partir de la fecha de la presente Ordenanza, es obligatorio el uso de bolsas de polietileno cerradas y de color roja para residuos patológicos de hasta (10) kilogramos para depositar las basuras, las que serán depositadas en cestos contenedores, que estarán obligatoriamente colocadas en los frentes de los solares urbanos habitados a la espera de la recolección.

Artículo 486°: QUEDA prohibido el uso de envases abiertos, latas, cajas, cajones y similares, cualquiera sea su tamaño.

Artículo 487°: ESTABLECESE que los usuarios del servicio de recolección de basuras, deberán depositar las mismas en la forma indicada precedentemente, quedando prohibido depositar las mismas, antes de las horas anteriores a la fijada para el comienzo de la recolección.

Artículo 488°: CUANDO se trate de residuos fuera de lo normal, de una vivienda, comercio o industria, como ser botellas, tierra, hierro y otros, deberá solicitarse un servicio especial a la Municipalidad, el cual será facturado de acuerdo al arancel vigente.



**2) BASURAS EN LA VIA PUBLICA:**

Artículo 489°: QUEDA prohibido arrojar basuras, residuos domiciliarios, comerciales, industriales, escombros, en lugares no destinados a dichos efectos. Si las mismas fuesen arrojadas desde algún vehículo, el conductor y el propietario responderán solidariamente por la infracción.

Artículo 490°: QUEDA expresamente prohibido cualquier tipo de tareas del recupero de residuos en lugares habilitados para arrojar basuras y en la vía pública.

Artículo 491°: CUANDO se comprobare casos de incumplimiento a las disposiciones del artículo anterior, se dará intervención a las autoridades policiales y si se tratare de menores de edad, se dará intervención al Defensor de Menores de la jurisdicción.

Artículo 492°: LA acumulación de basuras, residuos y similares en terrenos baldíos y/o domicilios, hará responsable al titular del predio, a quién se le imputarán los gastos que demande a la Municipalidad la limpieza e higienización del mismo.

**3) RESIDUOS - COMERCIALES:**

Artículo 493°: LOS recipientes utilizados para desperdicios en comercios, industrias, edificios de oficinas y viviendas, deben reunir las siguientes condiciones:

- a) Ser a prueba de agua,
- b) Estar provistos de tapa ajustada,
- c) Ser resistentes al herrumbre,
- d) Ser de estructura fuerte para resistir la manipulación,
- e) Ser fáciles de llenar, vaciar y limpiar,
- f) Ser de tamaño de acuerdo para que, cuando estén llenos, puedan ser manipulados por una sola persona,
- g) Estar provistos de una agarradera.

Artículo 494°: EL peso total del recipiente y contenido, se limita a treinta (30) kilogramos.

Artículo 495°: LOS recipientes deben ser ubicados en lugares que se encuentren alejados lo más posible de la vista y contacto con el público.

Artículo 496°: LOS recipientes se ubicarán preferentemente sobre estantes hechos con varillas de hierro que deben tener el fondo de tabla y sostener los envases por lo menos una distancia de (30)centímetros del suelo.

Artículo 497°: LOS recipientes (una vez realizada la recolección) deben ser de inmediato lavados e higienizados convenientemente, debiendo el agua que se utiliza para la limpieza, eliminarse a través de la red cloacal, siendo además conveniente rociar los recipientes y estantes con insecticidas.

**4) LIMPIEZA - BALDIOS Y DESMALEZAMIENTOS:**

Artículo 498°: TODO propietario o responsable de fincas que se encuentren en estado de abandono y descuido, ya sean baldíos, edificios en construcción o fuere de uso, está obligado a mantener libre de malezas y proceder a su desinfección y/o desratización si fuese necesario.

Artículo 499°: LA inobservancia de lo establecido precedentemente, hará pasible al propietario y/o responsable, además de la sanción correspondiente, al pago de la limpieza general del inmueble por parte de personal municipal.

**5) RESIDUOS Y REZAGOS FORESTALES:**

Artículo 500°: ESTABLECESE la obligatoriedad de instalar hornos incineradores en toda industria radicada dentro de la jurisdicción de éste Municipio, que debe proceder a la eliminación de residuos y/o rezagos forestales.

Artículo 501°: LA Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental proveerá un plano tipo elaborado a los efectos de lo establecido en el artículo anterior, y será de aplicación para aquellas industrias cuya producción no supere los 500 m<sup>2</sup> de madera blanda y/o 1.000 m<sup>2</sup> de madera dura ó sus equivalentes.

Las industrias cuya producción supere la cantidad precitada, deberá ampliar proporcionalmente la capacidad del horno acorde a su producción.

Artículo 502°: LA Municipalidad podrá autorizar la instalación de los hornos incineradores de caracteres constructivos y/o especificaciones técnicas que difieran del plano tipo, siempre y cuando quede fehacientemente demostrado que reúnen los requisitos exigidos.

Artículo 503°: FIJASE un plazo de noventa(90) días para el cumplimiento de lo establecido en el artículo 380, para aquellas industrias que se encuentren en funcionamiento a la fecha, en la jurisdicción municipal.

Artículo 504°: EL Departamento Ejecutivo no habilitará nuevas radicaciones industriales que no contemplen la instalación de horno incinerador.

### CAPÍTULO XIII

#### RUIDOS

##### DISPOSICIONES- GENERALES:

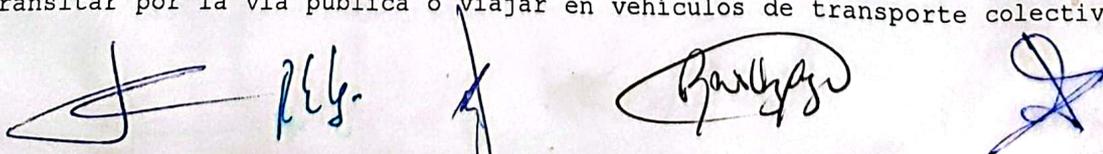
Artículo 505°: QUEDA prohibido dentro de los límites del ejido municipal causar, producir o estimular ruidos innecesarios o excesivos que propagándose por vía aérea o sólido, afecten o sean capaces de afectar al público, ya sea en ambientes públicos o privados, cualquiera fuere la jurisdicción que sobre estos se ejercite y el acto, hecho o actividad de que se trate.

Artículo 506°: LAS disposiciones del presente capítulo son aplicables; a toda persona de existencia física o jurídica, esté o no domiciliada en el Municipio, cualquiera fuere el medio de que sirva y aunque éste hubiera sido matriculado, registrado, patentado o autorizado en otra jurisdicción.

#### 2) RUIDOS INNECESARIOS:

Artículo 507: CONSIDERASE que causa, produce o estimula ruidos innecesarios con afectación al público:

- a) La circulación de vehículos con llantas de hierro sobre calles empedradas, asfaltadas u hormigonadas.
- b) La circulación de cuatriciclos, ciclomotores, motos y vehículos de tracción mecánica desprovistos de silenciador de escapes.
- c) La circulación de vehículos que provoquen ruidos o ajustes defectuosos o desgaste de motor, frenos, carrocería, rodaje u otras partes del mismo, carga imperfectamente distribuida, o mal asegurada u otras circunstancias.
- d) Circulación de vehículos dotados de bocinas de tonos múltiples, o desagradables, bocinas de aire comprimido, sirenas o campanas; salvo que fuesen necesarios por el servicio público que prestan, como vehículos policiales, bomberos, ambulancias.
- e) El uso de bocinas, salvo en caso de emergencia, para evitar accidentes de tránsito.
- f) Las aceleradas a fondo (picadas) aún con pretexto de ascender por calle en pendientes, calentar o probar motores y actividades anexas.
- g) Mantener el vehículo con el motor en marcha a altas revoluciones.
- h) Desde las 22 a les 06 horas, el armado o instalación en ámbitos públicos, por particulares, de tarimas, cercas, quiscos o cualquier otra instalación similar.
- i) Toda clase de propaganda o difusión y/o cualquier tipo de propaganda, inclusive no comercial, realizada de viva voz, con amplificadores o altavoces tanto desde el interior de los locales y hacia el ámbito público como desde éste, sea efectuada desde vehículos o sin estos. Se excluyen de esta prohibición el pregón de diarios, desde las 06 horas hasta les 22 horas.
- j) El patinaje en ámbitos públicos, salvo en lugares especialmente destinados para ello.
- k) La realización de fuegos de artificio, cantos o ejecuciones musicales en ámbitos públicos, salvo en casos excepcionales previamente autorizados por la Municipalidad.
- l) Desde las 22 horas a las 06 horas, el uso de campanas de iglesias o templos de cualquier credo religioso.
- m) Transitar por la vía pública o viajar en vehículos de transporte colectivo con



radios en funcionamiento, grabadores o equipos de sonido, aún a bajo volumen. Solo se permitirá escuchar estos aparatos en público mediante auricular individual de inserción.

n) Las cargas y descargas de mercaderías y objetos de cualquier naturaleza, fuera de horario y lugar determinados por normas sobre el particular.

o) El funcionamiento de cualquier tipo de maquinarias, motor o herramientas fijadas rigidamente a paredes, medianeras y/o elementos, estructurales sin tomarse las medidas de aislamiento necesarias para atenuar suficientemente la propagación de vibraciones y/o ruidos.

p) Cualquier otro acto, hecho o actividad semejante a los enumerados precedentemente y que no estuvieran expresamente incluidos, serán considerados a todos, los efectos del presente Capitulo en carácter de ruidos innecesarios.

q) No se permitirá el trabajo en talleres, aserraderos, gomerías y cualquier otra actividad comercial o industrial que provoque ruidos que trascienda los límites del predio, desde las 20 horas hasta las 06 horas.

**3) RUIDOS EXCESIVOS:**

Artículo 508°: SE consideran ruidos excesivos, con afectación del público los causados, producidos o estimulados por cualquier vehículo automotor que exceda los niveles máximos especificados para vehículos en particular.

Artículo 509°: SE consideran ruidos excesivos con afectación al público, los causados, producidos o estimulados por cualquier acto, hecho o actividad de índole industrial, comercial, social, deportiva o cualquier otra, que supere los niveles máximos previstos en el cuadro que sigue:

Ámbito	RUIDOS AMBIENTES		PICOS 7-60 P/H FRECUENTES		PICOS 1-6 P/H. POCO FRECUENTES	
	Noche	Día	Noche	Día	Noche: 22- 06 hs.	Día: 06- 22 hs.
I	35 db	45 db	45 db	50 db	55 db	55 db
II	45 db	45 db	55 db	65 db	65 db	70 db
III	50 db	50 db	60 db	70db	65 db	75 db

Artículo 510°: CONSIDERASE como AMBITO 1, el Hospitalario 6 de reposo y abarca todos los alrededores de todos los edificios hospitalarios, sanatorios, clínicas y escuelas del Municipio; AMBITO II, a la zona residencial, de viviendas, no incluidas en los AMBITOS I y III, y AMBITO III, al industrial y abarca los alrededores de fábricas e industrias y complejos industriales del Municipio. Se incluyen en éste los bordes de las rutas de acceso a ciudades y pueblos (nacionales y provinciales).

Artículo 511°: LOS establecimientos industriales, comerciales, deportivos o sociales a instalarse con posterioridad a la sanción de la presente ordenanza, deberán adoptar antes de comenzar a funcionar, todas las medidas y previsiones técnicas tendientes a evitar que los ruidos a producir no excedan los niveles previstos en el artículo 509.

**4) NIVELES MAXIMOS DE RUIDOS PERMISIBLES:**

Artículo 512°: SE establecen los siguientes niveles máximos de ruidos permisibles.

CALDERAS INDUSTRIALES		110	DB.
TALLERES INDUSTRIALES METALURGICOS		90	DB.
CALLES Y AVENIDAS MUY TRANSITADAS (DE DIA)	60	DB.	
OFICINAS PUBLICAS, BANCOS, SUPERMERCADOS		70	DB.
RESTAURANTES, CONFITERIAS Y AFINES	60	DB.	
SALAS DE CONFERENCIAS - PEQUEÑAS OFICINAS-	50	DB	
CALLES URBANAS O RESIDENCIALES (DE NOCHE)		40	DB.
AULAS ESCOLARES-BIBLIOTECAS	40	DB.	
AREAS RESIDENCIALES, HOTELES, DEPARTAMENTOS, VIVIENDAS (DE NOCHE)		35	DB.
TEATROS - IGLESIAS - ORATORIOS		35-40	DB.

*[Handwritten signatures and initials: "Rely.", "Bautista", and a blue ink signature]*

HOSPITALES (DE NOCHE) EN HABITACIONES CERRADAS-  
SALAS DE MUSICA - ESTUDIOS DE RADIO Y T.V  
PARQUES Y PASEOS PÚBLICOS (DE NOCHE)

35-40 DB.  
30-35 DB.  
20-30 DB.

Se deja establecido que en ningún lugar de trabajo el nivel de ruido continuo equivalente durante 8 (ocho) horas no podrá superarlos 90 db. (A).

**5) RESPONSABILIDADES:**

Artículo 513°: RESPONDERAN solidariamente con los que causan, produzcan o estimulen ruidos innecesarios o excesivos, quienes colaboren en la realización de la infracción o faciliten la misma en cualquier forma.

Artículo 514°: DE los ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por los dependientes, responderán solidariamente con éstos, aquellos de quienes los mismos dependan.

Artículo 515°: EN caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por animales o cosas, responderán sus propietarios, o quienes de ellos se sirven, o los tengan bajo cuidado o guardia.

Artículo 516°: En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por menores de 18 años o personas sujetas a tutelas, responderán sus representantes legales y/o quienes los tengan a su cuidado.

Artículo 517°: CUANDO el medio por el cual se causa o estimula ruidos excesivos o innecesarios fuera un vehículo, responderán solidariamente el propietario del mismo y el conductor.

**6) SANCIONES:**

Artículo 518°: SERÁN de aplicación las sanciones especificadas en el Capítulo XI de la presente ordenanza y los montos fijados en la Ordenanza impositiva Anual.

**7) APLICACIÓN:**

Artículo 519°: LAS dependencias técnicas municipales serán los organismos encargados de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente capítulo y además propondrán las reformas que estimen procedentes, requiriendo en los casos en que se consideren necesario la colaboración técnica de organismos nacionales y/o provinciales.

**CAPÍTULO XIV**

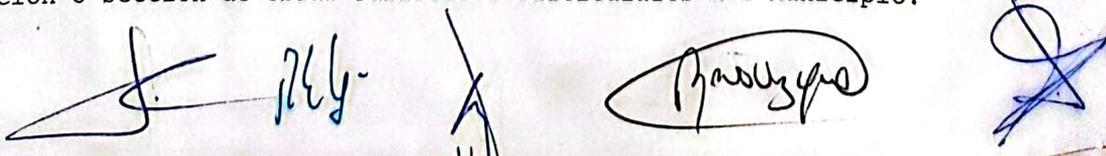
**HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

Artículo 520°: SE entiende por ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES a todos aquellos destinados a la elaboración transformación y/o reparación de maquinarias, equipos productos de cualquier naturaleza, sean o no comestibles.

**1) DE LOS LOCALES:**

Artículo 521°: CONDICIONES de seguridad estructural. Todos los edificios industriales, permanentes o temporarios, serán de construcción que asegure evitar el riesgo de desplome. Los techos presentarán suficiente resistencia a condiciones, normales de viento y otros factores climáticos y cuando sea necesario, para evitar suspensión de cargas. Los cimientos y pisos presentarán resistencia suficiente para sostener con seguridad las cargas para las cuales han sido calculados y ningún cimiento o piso será sobrecargado.

Artículo 522°: CONSTRUCCIÓN, Modificaciones y reparaciones. En toda construcción, ampliación, modificación y/o reacondicionamiento de locales industriales los planos respectivos serán sometidos previamente a consideración y aprobación de la Dirección o Sección de Obras Públicas o Particulares del Municipio.



**Artículo 523°:** CONDICIONES de higiene. Los materiales de construcción deben guardar relación directa con la naturaleza del trabajo y la higiene del mismo. La ALTURA entre el piso y el techo debe ser de no menos de 3.50 mts. para permitir la salida sin inconvenientes de gases, humos y polvos y la circulación del aire. La SUPERFICIE no será menor de 2 m<sup>2</sup> por cada operario que trabaje en el local. Los talleres tendrán una CAPACIDAD mínima de 7 m<sup>3</sup> por persona, y en los laboratorios, cocinas, oficinas y otros, la capacidad mínima será de 10 m<sup>3</sup>. Debe asegurar, por métodos autorizados una permanente VENTILACIÓN, para mantener el estado de pureza favorable a la salud y evitar la elevación de la temperatura. Los PISOS deberán estar perfectamente nivelados y serán impermeables para permitir su fácil higienización. Las PAREDES serán lisas, impermeables, blanqueadas con cal y protegidas con una capa de pintura que facilite su lavado, por lo menos hasta 2 mts. sobre el nivel del suelo. Los TECHOS deben ser lisos e impermeables. Las SALIDAS de los locales industriales estarán provistas de puertas que abran de adentro - afuera y en cantidad suficiente para permitir la evacuación rápida del local y estarán libres y no obstruidas por mercaderías ni objetos de ninguna clase. Los locales de trabajo deberán poseer VENTANAS en comunicación con el exterior.

**Artículo 524°:** REQUISITOS de espacios mínimos. Los locales de trabajo tendrán como altura mínima 3,50 mts. desde el piso al techo. El número máximo de operarios que se encuentren en el local no debe exceder de una persona por 10 m.<sup>3</sup>.

**Artículo 525°:** OCUPACION del piso y espacio para el tránsito. No se permite la acumulación de maquinarias y cualquier otro tipo de elemento en los pisos, de manera tal que resulte peligroso para el libre tránsito de los operarios. Las partes de los pisos sobre los cuales se transitan serán suficientemente llanas y continuas para permitir la fácil circulación y acarreo de materiales y para evitar resbalones, tendrán tratamiento antideslizante.

**Artículo 526°:** ABERTURAS en pisos y paredes. Las aberturas para las escalas y escaleras se resguardarán por todos los lados expuestos, excepto la entrada, por barandillas y pasamanos permanentes. Todas las aberturas de las paredes que estén a menos de 1 mt. del piso tendrán una altura de por lo menos 0.75 mts. y de ancho por lo menos 0,45 mts. y desde las cuales haya una caída de mas de 2 mts., estarán firmemente encerradas y resguardadas por barandillas fijas. Todas las barandillas estarán construidas de madera, tubos o metal que asegure suficiente resistencia.

**Artículo 527°:** ESCALERAS todas las escaleras, plataformas y descansos ofrecerán suficiente resistencia para soportar una carga móvil no menor de 500 Kg. por m<sup>2</sup>, con factor de seguridad de cuatro. Las escaleras, exceptuando la de servicio, es decir las que dan acceso a las plataformas para mantenimiento y otras actividades, deberán tener no menos de 1,10 mts. de ancho sin obstrucciones, exceptuando los pasamanos. Con excepción de las escaleras de servicios los escalones, excluyendo salientes, no tendrán mas de 0,20 mts. ni menos de 0,13 mts de altura. Todas las escaleras que tengan cuatro contra peldaños o más se protegerán con barandillas en todo lado abierto. Las barandillas se construirán de madera, tubos u otro metal resistente. La anchura libre de ESCALERAS DE SERVICIO, tales como las escaleras de salas de máquinas, calderas o similares, serán de por lo menos 0.60 mts. Se prohíbe para cualquier efecto, las escaleras tipo CARACOL.

**Artículo 528°:** ESCALERAS fijas, pasadizos, vías y plataformas elevados. Todas las partes metálicas o herrajes de las escaleras serán de acero, hierro forjado, fundición maleable u otro material equivalente. Los pasadizos, vías y plataformas de trabajo o pisos elevados con lados descubiertos que estén a más de 2 mts. sobre el nivel del piso o del terreno, tendrán que estar resguardados por todos los lados descubiertos por barandillas o pasamanos, al igual que todas las vías o plataformas construidas sobre transportadores o maquinarias.

## 2) ILUMINACION:

**Artículo 529°:** TODOS los lugares de trabajo y/o tránsito tendrán iluminación, natural, artificial o mixta, apropiada a las operaciones que se ejecute. Siempre que sea factible, se utilizará iluminación natural. Se intensificará la iluminación de máquinas peligrosas, lugares de tránsito con riesgo de caídas, escaleras y salidas de emergencia.

**Artículo 530°:** ILUMINACION artificial. Calidad. Se incorporará iluminación artificial cuando falte luz natural o para áreas donde éste no sea suficiente. La iluminación será de intensidad uniforme y ampliamente distribuida para evitar sombras internas y contrastes violentos y libre de deslumbramientos directos o

reflejados. Cuando sea iluminación intensa en un lugar, podrá obtenerse mediante combinación de iluminación general de la complementaria. La iluminación complementaria será instalada de modo tal que evite deslumbramientos.

Artículo 531°: INTENSIDAD. Las intensidades mínimas de iluminación artificial según las distintas tareas que se ejecuten, serán las siguientes:

- a) En patios, galerías y demás lugares de paso, 20 lux.
- b) Operaciones en las que la distinción de detalles no sea esencial, tales como manipulación de mercaderías a granel, materiales gruesos y pulverización de productos, 50 lux.
- c) Cuando sea necesaria una pequeña distinción de detalles, como en la fabricación de productos semiacabados de hierro y acero, montajes simples, tareas en salas de máquinas, ascensores, embalajes, almacenes, depósitos, vestuarios, cuartos de aseo, 100 lux.
- d) Si es esencial una distinción moderada de detalles como en los montajes, medios trabajos en máquinas, costura de tejidos claros o productos de cuero, industrias de conserva y carpintería mecánica 200 lux.
- e) Siempre que sea esencial la distinción media de detalles como trabajos medios en banco de taller o en máquinas, acabado de cuero, tejidos en colores claros, y trabajos de oficina en general, 300 lux.
- f) El trabajo en que sea indispensable una fina terminación de detalles, bajo condiciones de constante contraste, durante largos períodos de tiempo, tales como montaje delicados, trabajo finos en banco de taller o máquina, pulimento y biselado de vidrios, tejido en colores oscuros, máquinas de oficina y dibujo artístico o líneas, 500 a 1000 lux.
- g) Actividades que exijan una distinción extremadamente fina o bajo condiciones de contraste extremadamente difícil, como montajes de precisión extrafinos, pruebas con instrumento de precisión, talleres joyerías y relojería, costura en tejidos de colores oscuros, grabados, litografía y otros trabajos finos de imprenta, 1.000 lux.

Artículo 532°: ILUMINACIÓN de emergencia. En todo establecimiento industrial, se establecerá un sistema automático de encendido de la iluminación de emergencia para cuando se interrumpa el sistema general de iluminación. Este sistema de emergencia debe ser capaz de producir y mantener, por lo menos durante una hora una intensidad mínima de 5 lux en todo los sectores del edificio y su fuente de energía debe ser independiente de las instalaciones del sistema general de iluminación.

Artículo 533°: LAS normas Iram - AADL - J - 20-06 Julio 1972 - CDU. 628971 "Luminotecnia Iluminación artificial de interiores - Niveles de Iluminación", pasan a formar parte de la presente Ordenanza.

### 3) VENTILACIÓN: Disposiciones Generales

Artículo 534°: LOS locales de trabajo mantendrán por medios naturales o artificiales, condiciones atmosféricas adecuadas para evitar el insuficiente suministro de aire, el aire detenido o viviado, las corrientes dañinas, el calor o el frío excesivo, los cambios repentinos de temperatura y además evitar la humedad o la sequedad excesivos y olores desagradables.

Artículo 535°: PROTECCION para trabajadores al aire libre. No se permitirá el trabajo al aire libre, para lo cual será necesario que se dispongan de cobertizos techados, con el objeto de protegerlos contra la lluvia y el viento.

### 4) INSTALACIONES ELECTRICAS:

Artículo 536°: PROTECCION contra Contactos en las instalaciones y equipos eléctricos. Para la protección contra los riesgos de contacto con las masas de las instalaciones que puedan quedar accidentalmente en tensión, se adoptarán en corriente alterna. Uno o más de los dispositivos siguientes:

- Puesta a tierra de las masas, las masas deben de estar unidas eléctricamente a una toma de tierra o a un conjunto de tomas de tierra interconectadas, que tengan una resistencia apropiada. Las instalaciones deben estar permanentemente controladas por un dispositivo que indique automáticamente la existencia de cualquier defecto de aislamiento, o que separe automáticamente la instalación de la parte de la misma en la que está el defecto de la fuente energía.
- De corte automático o de aviso.

- Por doble aislamiento de los equipos y máquinas eléctricas.

Artículo 537°: INACCESIBILIDAD de las instalaciones eléctricas. Todo el recinto de una instalación de alta tensión, debe estar protegido desde el suelo por el cierre metálico con una altura máxima de 2,20 mts. provisto, de señales de advertencia de peligro de alta tensión, para impedir el acceso a las personas ajenas al servicio.

Artículo 538°: PROTECCION de equipos de soldadura eléctrica. Las masas de cada aparato de soldadura estarán puestos a tierra, así como uno de los conductores del circuito de utilización de la soldadura. La superficie exterior de los porta electrodos a mano y en lo posible sus mandíbulas, estarán aisladas. El soldador y sus ayudantes en las operaciones propias de la función dispondrán y utilizarán binchas, capuchas o pantallas para protección de su vista y discos o manoplas para proteger sus manos, mandriles de cuero y botas.

Artículo 539°: DISPOSICIONES Generales.  
Para los motores pequeños, alumbrado y servicio general interno de las plantas industriales, se recomiendan las instalaciones de 110-220 voltios. Todos los interruptores, reóstatos, cajas de fusibles, motores y demás elementos, situados a una distancia de 2,40 mts. de un piso o plataforma de trabajo, deben estar encerrados o protegidos de tal manera, que impidan el contacto accidental con las partes vivas o sea, con carga eléctrica, cualquiera sea su tensión. Los interruptores deberán disponerse de manera que quedan en su posición de abierto, para impedir que alguno de ellos se cierre accidentalmente, cuando haya hombres trabajando en las líneas, o en el equipo controlado por los interruptores. El cable que se utilice para el equipo portátil deben ser de óptima calidad, recubierto con caucho y no el cordón utilizado para lámparas. Las lámparas portátiles deben disponer de portalámparas no metálicos. Las máquinas portátiles más pesadas tendrán una puesta a tierra especial, si es inevitable su contacto con el operario que los maneja.

#### 5) PREVENCION Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS:

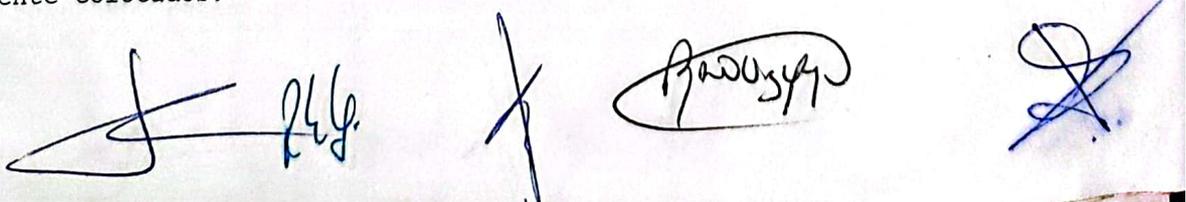
Artículo 540°: DISPOSICIONES Generales.  
Todos los establecimientos industriales estarán provistos de suficientes equipos contra incendios y contarán con el personal adiestrado a usar correctamente el equipo, para ser utilizado ante una emergencia, durante todos los períodos normales de trabajo.

Artículo 541°: ABASTECIMIENTO de agua.  
Se mantendrá un adecuado abastecimiento de agua, a presión suficiente, para que en todo momento esté disponible para extinguir incendios de materiales combustibles ordinarios. Cuando no sea posible la conexión al sistema público de distribución de agua, se establecerá el suministro de la misma, por medio de tanques elevados, o por medio de bombas, de un depósito o cisternas. Las bombas para incendios estarán situadas o protegidas de tal modo que no se interrumpa su funcionamiento cuando se produzca un incendio en el establecimiento.

Artículo 542°: HIDRANTES: Los hidrantes para incendios deberán ser fácilmente accesibles y estarán situados y protegidos de tal manera que no estén expuestos a daños inferidos por vehículos. Durante la época invernal, los hidrantes para incendios deberán ser convenientemente desaguados después de cada uso, para evitar congelamientos. Igualmente los hidrantes y las tuberías deberán ser desaguados a intervalos frecuentes para eliminar sedimentos.

Artículo 543°: MANGUERAS.  
Las conexiones de mangueras para uso externo y de los hidrantes y/o tubos de alimentación serán el tipo usado por el servicio público contra incendios.

Artículo 544°: EXTINTORES portátiles. Instalaciones. Todos los establecimientos industriales incluyendo aquellos que estén provistos de rociadores automáticos, estarán equipados con protección contra pequeños principios de incendios por medios de aparatos portátiles, adecuados al tipo de incendios que pueda ocurrir, considerando la naturaleza de los procedimientos o del contenido del establecimiento o de sus dependencias. Todos los aparatos están conveniente y claramente colocados.



Artículo 545°: CUANDO exista posibilidad de incendio en materiales combustibles, el equipo portátil deberá consistir en baldes de agua, cubo-tanques, tanques de combaos llenos de agua o extintores de soda-ácido anticongelados, espuma u otros sistemas equivalentes. Cuando ocurran incendios de líquidos grasas o pinturas inflamables, el equipo portátil consistirá en extintores de espuma, tetracloruro de carbono, dióxido de carbono, de polvo seco u otros sistemas equivalentes.

Artículo 546°: CUANDO ocurran incendios que impliquen equipos eléctricos o tensión, el equipo portátil deberá consistir en extintores de dióxido de carbono, polvo seco u otros sistemas equivalentes. Deberá tomarse en consideración la tensión de la corriente existente.

Artículo 547°: LIQUIDOS inflamables.

No se permitirá depositar en locales de trabajo más de 20 lts. de líquidos inflamables, cuyo punto de inflamación sea menor de 21° (ensayo de Abel-Pensky), debiendo mantenerse dicha cantidad en recipientes aprobados y en lugares del edificio que posean paredes incombustibles y puertas contra incendios, aislados de los ambientes de trabajo.

Artículo 548°: GASES comprimidos.

Los cilindros que contengan gases comprimidos serán depositados al aire libre si están adecuadamente protegidos contra los cambios excesivos de temperaturas, los rayos directos del sol o la humedad permanente. Cuando los cilindros se almacenen dentro de los establecimientos industriales, el espacio que sirva de depósito debe estar aislado por paredes o tabiques resistentes al calor y al fuego. En ningún caso se depositarán gases comprimidos cerca de sustancias inflamables, ni en un mismo ambiente.

Artículo 549°: PROHIBICION de fumar en todo lugar donde se depositen o manipulen explosivos o materiales inflamables combustibles, se prohíbe fumar, encender o portar fósforos, encendedores de cigarrillos y cualquier otro artículo que produzca llamas.

Artículo 550°: PROTECCION contra el rayo. Se dispondrá de protección contra los rayos, en:

- a) Edificios donde se fabriquen, empleen, manipulen o almacenen explosivos.
- b) Tanques de depósito que contengan aceites, pinturas y otros líquidos inflamables.
- c) Chimeneas altas.
- d) Edificios aislados donde existan gases, humos, polvos o hilachas combustibles.
- e) Edificios que tengan elementos elevados como astas de banderas o tanques de agua. Los edificios, tanques u otras estructuras que estén techados o revestidos de metal conectado eléctricamente, pero que descansen sobre bases de material no conductor, estarán adecuadamente puestas a tierra.

Artículo 551°: PARARRAYOS.

Se dispondrán pararrayos en todos los conductores aéreos de electricidad, de teléfono y de radio que entren en un edificio, excepto en aquellos casos que se determine técnicamente no necesarios.

Artículo 552°: CLASIFICACION de Fuegos.

Los fuegos se clasifican de acuerdo a la naturaleza del producto inflamable en:

**Clase "A":** Son fuegos secos, procedentes de la combustión de materias sólidas como maderas, papel, telas, gomas, plásticos y en general todos aquellos materiales que dejan, restos de ceniza.

**Clase "B":** Fuegos producidos por la combustión, de líquidos inflamables como gases, alcoholes, grasas, pinturas, ceras y otros.

**Clase "C":** Son producidos por la combustión de gases (propano-butano).

**Clase "D":** Son fuegos producidos por la combustión de productos químicos sin clasificar o metales ligeros pulverizados.

**Clase "E":** Fuegos eléctricos: Son los producidos en presencia de la electricidad (generadores. transformadores. motores).

Artículo 553°: USO de extintores, según tipo de fuego.

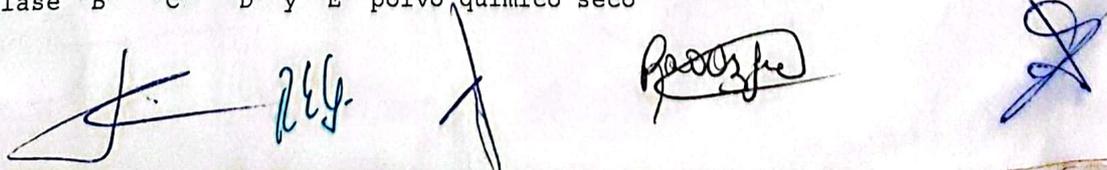
Para la extinción de fuego, según las clases especificadas en el artículo anterior, se determinan:

Fuego Clase "A" extintor a agua.

Fuego clase "A" y "E:" Espuma.

Fuego Clase "E". extintores tipo nieve carbónica.

Fuego clase "B" "C" "D" y "E" polvo químico seco



Fuego clase "A", "D" y "E" Extintores tipo polvo químico antibrasas.

Artículo 554°: DE extintores según actividad. Se adopta las prescripciones de la norma IRAM -3-517- Parte 1 (mayo/64) que pasa a formar parte del presente Capítulo.

**6) COLORES DE SEGURIDAD:**

Artículo 555°: SE empleará el código de Colores mencionados en el Artículo siguiente, para señalar lugares peligrosos en maquinarias, equipos antiincendios, pasajes, lugares de salida, palancas y botones de emergencia. Asimismo se han de utilizar para la identificación de cañerías, depósitos y otros lugares.

Artículo 556°: COLORES de seguridad y de contraste.

- Se determina la siguiente Tabla de Colores de seguridad y contraste:

<u>COLOR</u>	<u>SIGNIFICADO</u>	<u>CONTRASTE</u>
Rojo	Pararse, detenerse, prohibición. Para identificar equipos contra incendios y su ubicación.	Blanco
Amarillo	Precaución - Advertencia	Negro
Verde	Condiciones seguras	Blanco
Azul	Obligatoriedad	Blanco

Artículo 557°: SON además de aplicación para el presente apartado, las normas IRAM-10005-Parte II (diciembre/62) que pasan a formar parte del presente Capítulo.

**7) RUIDOS Y VIBRACIONES:**

Artículo 558°: LOS ruidos y vibraciones se evitarán o reducirán en lo posible en su foco de origen, tratando de aminorar su propagación en los lugares de trabajo.

Artículo 559°: LAS máquinas que produzcan ruidos o vibraciones molestas, se aislarán adecuadamente y en el recinto de aquellas solo trabajará el personal necesario para su mantenimiento durante el tiempo indispensable.

Artículo 560°: NIVELES MAXIMOS.

Se determinan los siguientes niveles máximos de ruidos permisibles para actividades industriales y otras sin perjuicio de lo dispuesto en el Artículo 509°, son los siguientes:

- Calderas Industriales	110 db.
- Talleres Industriales, metalúrgicos	90 db.
- Calles y Avenidas muy transitadas (de día-)	70 db.
- Oficinas publicas, bancos, supermercados	70 db.
- Restaurantes, confiterías y similares	60 db.
- Salas de conferencias, pequeñas oficinas	50 db.
- Calles urbanas o residenciales (de noche)	40 db.
- Aulas escolares, bibliotecas	40 db.
- Aulas residenciales, hoteles, departamentos, viviendas (de noche)	35 db.
- Teatros, templos	35 - 40 db.
- Hospitales (de noche) en habitaciones cerradas	35 - 40 db.
- Salas de música y paseos públicos (de noche)	20 - 30 db.

Artículo 561°: DEJASE establecido que en ningún lugar de trabajo el nivel de ruido continuo equivalente durante ocho(8) horas no podrá superar los 90 db.

**8) EFLUENTES INDUSTRIALES:**

Artículo 562°: PARA el tratamiento de los efluentes industriales, son de aplicación los Art. 480°, 481° de la presente Ordenanza.

## CAPÍTULO XV

LUCHA ANTIRRABICA CANINA - FELINA**1) DISPOSICIONES GENERALES - OBJETIVOS:**

Artículo 563°: LA dirección, ejecución y supervisión de las tareas de prevención y lucha contra la rabia en todo el ejido municipal se reglarán por las disposiciones del presente Capítulo. Las normas establecidas servirán de base para la confección de programas de acción y para la adopción de medidas en todo aquello que provea al control sanitario de dicha zoonosis.

Artículo 564°: PARA el cumplimiento de los objetivos de la lucha Antirrábica Canina, se concretarán las siguientes funciones:

- a) Inscripción, registro y patentamiento de canes;
- b) Acciones de vacunación antirrábica animal en el municipio;
- c) Observación veterinaria de animales mordedores o sospechosos de rabia;
- d) Comunicación a quienes corresponda de novedades en relación a la observación de animales sospechosos.
- e) Eliminación de animales callejeros sin control;
- f) Remisión de todo animal muerto que haya mordido a cualquier persona, a los laboratorios de diagnóstico de rabia del área provincial o nacional;
- g) Detección de animales rabiosos, de personas o animales con riesgo de contagio y acciones preventivas en el Municipio;
- h) Control y mantenimiento del Lazareto.

Artículo 565°: PARA un mejor logro de los objetivos propuestos se actuará en coordinación con organismos específicos municipales (de Misiones y otras provincias), provinciales, nacionales e internacionales que correspondan.

**2) INSCRIPCION - PROCEDIMIENTOS - PROHIBICIONES:**

Artículo 566°: TODO propietario o tenedor de canes está obligado a inscribirlos y patentarlos en un Registro Especial que a tal efecto habilitará la autoridad sanitaria municipal y proceder a su renovación Anual.

Artículo 567°: DEJASE establecido que las vacunaciones y/o revacunaciones que estén a cargo de la Municipalidad, serán gratuitas y obligatorias.

Artículo 568°: QUEDA prohibido en todo el ejido municipal, la tenencia y circulación de perros cuyos propietarios no los hayan inscripto y vacunado, según lo expresado en los Artículos 565 y 566.

Artículo 569°: A los efectos de establecer la responsabilidad de los dueños y guardadores de animales o a quienes alcancen las disposiciones de la presente Ordenanza y proceder a aplicar las penalidades emergentes de las infracciones establecidas en la misma, se determina que por dueño o tenedor del animal, se considerará a la persona que de asilo temporario o lo mantenga en forma permanente en su domicilio.

Artículo 570°: SOLO podrán circular por la Vía pública, en el ejido Municipal, los canes que estén sujetos a las siguientes condiciones:

- a) Ir provistos de bozal y ser conducidos mediante cadena o correa por personas responsables.
- b) Llevar adherida en forma permanente el collar o bretal, la chapa patente del año en curso, único testimonio válido como comprobante de que el dueño o guardador del animal ha cumplido con los requisitos establecidos en el presente Capítulo.

Artículo 571°: PROHIBESE la ambulación de perros sueltos en todo el ejido Municipal, y los que sean hallados en contravención a ésta disposición serán considerados PERROS VAGABUNDOS. También serán considerados VAGABUNDOS los que se encuentren en terrenos o propiedades particulares, que no se hallen correctamente resguardados por alambrados, cercos, tapias de mampostería, con excepción de los que se hallen atados.

Artículo 572°: TODO perro que no reúna las exigencias enumeradas en el presente Capítulo, será capturado y remitido al Lazareto antirrábico a los siguientes efectos:

REG.

- a) Si no hubiera mordido será sacrificado, pasado las 48 horas de su captura, período durante el cual el propietario, tenedor o guardador podrá solicitar su devolución previa vacunación si no la tuviere y pago de la multa correspondiente.
- b) Si hubiera mordido, se lo mantendrá en observación durante un período de diez (10) días o el que corresponda, a exclusivo juicio de las autoridades sanitarias.
- c) Si vencido dicho plazo no se comprobare manifestación sospechosa de hallarse enfermo de rabia, será devuelto al propietario, tenedor o guardador que lo hubiere reclamado dentro de las 48 horas.  
Dejase establecido que los canes que fueran hallados sueltos en la Vía pública aunque lleven adherida de manera visible a su collar la chapa identificatoria de su inscripción en el "Registro de perros", serán recogidos por personal del servicio de recolección y conducidos al Lazareto, donde permanecerán por el término de 48 horas a disposición del propietario. Pasado ese lapso será sacrificado.
- d) Todo animal previamente enlazado en la vía pública y que al huir penetrara en el domicilio de su propietario, no será devuelto a este en ese momento, por lo cual el responsable, deberá cumplir con los requisitos que establece el presente capítulo para el rescate del animal.
- e) El animal capturado podrá ser restituido a su propietario durante el transcurso de las primeras 48 horas posteriores a su secuestro, siempre que se compruebe mediante los correspondientes certificados que se encuentran vacunados, patentados con no menos de un mes y con mas de un año a la fecha de su recolección, previa vacunación y pago de los aranceles estipulados en el régimen de penalidades vigentes.
- f) Durante las 24 horas posteriores a las 48 establecidas los animales que reúnan las condiciones de vacunación y patentamiento, como lo establece el inciso anterior y que no hayan sido retirados por sus dueños podrán ser entregados a entidades protectoras de animales que lo soliciten, previa revacunación y pago de los aranceles estipulados en el régimen de penalidades vigentes.
- g) La Municipalidad no se responsabiliza por accidente alguno que pueda ocurrirle a los animales capturados en la Vía pública.

Artículo 573°: LAS personas que dificulten el normal desempeño del personal afectado a las tareas de recolección u observación de perros vagabundos o mordedores y/o captura de los mismos, en cualquier forma que sea, se harán pasibles de multas, sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que pudiera corresponderles.

Artículo 574°: LA eliminación de animales callejeros sin control, en zonas donde medien circunstancias epidemiológicas potencialmente graves y que sea de difícil acceso a vehículos recolectores, podrá hacerse mediante la utilización de drogas tóxicas, siempre que no sea posible recurrir eficazmente a otras medidas de control.

Artículo 575°: EL personal policial, en caso de tomar conocimiento de la existencia de un animal peligroso o mordedor, a modo de colaboración, dará cuenta de esta circunstancia a la Municipalidad.

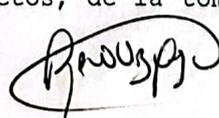
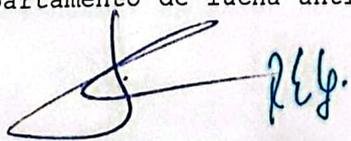
Artículo 576°: LOS dueños de perros que ingresen al ejido municipal deberán demostrar que los mismos han cumplido en el lugar de que provienen, con los requisitos de vacunación y patentamiento (si así lo exigiere la reglamentación de origen), en caso contrario, dichos animales serán considerados en infracción a lo establecido en el presente capítulo y deberán dar de inmediato cumplimiento a todo lo que el mismo disponga.

Artículo 577°: PROHIBESE la permanencia de perros y/o gatos en locales de establecimientos públicos y en cualquier otro lugar donde habitualmente concurra público por cualquier motivo.

Artículo 578°: PROHIBESE la tenencia de perros en casa de departamentos y viviendas colectivas, que sean agresivos o que a juicio de la autoridad sanitaria municipal, puedan ser perjudiciales a los moradores de la misma.

### 3) OBSERVACION ANIMALES MORDEDORES – PENALIDADES:

Artículo 579°: EL propietario o tenedor del animal, al solo conocimiento del hecho de que hubiera mordido o provocado lesiones a una persona u otro animal, esta obligado a trasladar dentro de las 48 horas al animal mordedor por su cuenta hasta el departamento de lucha antirrábica a los efectos, de la toma de conocimiento de



las circunstancias del hecho, inspección y observación clínica del animal.

Artículo 580°: Si el propietario, tenedor o responsable se negare a cumplir dicho trámite o demora en hacerlo, la persona afectada informará de éste a la autoridad policial y/o sanitaria municipal. La autoridad sanitaria municipal ante el conocimiento de la resistencia del propietario o responsable del animal procederá a hacer cumplir el lapso de observación en la forma que considere oportuno y contará para dicho procedimiento con el apoyo policial correspondiente.

Artículo 581°: LA internación de un animal mordedor reincidente a objeto de su observación clínica, deberá efectuarla el propietario dentro de las 48 horas de producido el hecho, la inobservancia del plazo estipulado será considerado falta grave.

En caso de que el traslado del animal no resultare posible, por causas de fuerza mayor, el propietario o responsable del animal se halla obligado a ponerse en contacto inmediato con las autoridades policiales o sanitarias municipales.

Artículo 582°: SI vencido el plazo de 48 horas el animal no hubiera sido llevado a la autoridad municipal, lazareto o entregado para su observación en el domicilio de sus dueños o cuidadores, los mismos se harán pasibles de multa y se procederá al secuestro del o los animales involucrados mediante el auxilio de la fuerza pública.

Artículo 583°: CUANDO de la observación de un perro u otro animal que hubiera mordido o causado lesiones a otros, surja que el animal agresor, está afectado de rabia, según diagnóstico confirmado por laboratorio, se impone el sacrificio de los animales que hayan ocasionado mordeduras o lesiones causadas por este o se encontrasen en contacto con el mismo, salvo que estén inscriptos, patentados, suficientemente identificados a juicio de la autoridad sanitaria municipal y vacunados con antelación no menor a treinta días y no mayor de un año, en este caso serán restituidos a su legítimo propietario de acuerdo con las normas reglamentarias que correspondan (revacunación y repatentamiento).

Artículo 584°: LA entrega de todo animal que haya permanecido en observación solo podrá hacerse previa vacunación, registro y patente.

Artículo 585°: LOS propietarios de canes sueltos en la Vía pública y capturados o sin vacunarse, o con vacuna vencida, o sin patente municipal, responderán con multas.

Artículo 586°: LAS infracciones al presente capítulo serán sancionadas de acuerdo a lo establecido en el capítulo XI de la presente ordenanza.

## CAPÍTULO XVI

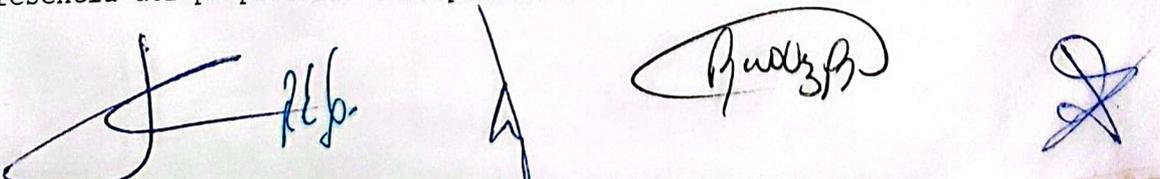
### PROCEDIMIENTOS - PENALIDADES - PLAZOS

#### 1) PROCEDIMIENTOS:

Artículo 587°: TODOS los locales donde se produzcan, elaboren, manipulen, reserven, exhiban, o expendan sustancias alimenticias, bebidas y/o sus materias primas y/o lo que con ellas se relacionen estarán sujetas a la inspección de los funcionarios sanitarios municipales, con relación al cumplimiento de la presente ordenanza; al igual que toda otra actividad comercial o industrial.

Artículo 588°: LA inspección municipal tendrá libre acceso a todos los locales indicados en el artículo anterior y los encargados de realizarla, podrán examinar todos los productos existentes y a la toma de muestras que sean necesarias.

Artículo 589°: TODO establecimiento, dependencia o vivienda, sujeta a inspección, en ausencia de su propietario debe disponer de una persona que lo reemplace, facultada expresa o tácitamente para la atención de los funcionarios municipales, la cual certificará con igual fuerza legal que aquel las actuaciones y sus derivaciones, en ausencia de persona responsable, el procedimiento de inspección se efectuará de igual forma y tendrá la misma validez que si lo hubiere efectuado en presencia del propietario o responsable.



Artículo 590°: A los efectos del artículo anterior, los depósitos, fábricas y comercios de alimentos, bebidas y otros productos de consumo su frente a personas mayores de edad a quienes se considera facultados para la atención de los funcionarios municipales.

Artículo 591°: LOS funcionarios municipales tendrán a la sola presentación del carnet que los acredita como tales, libre acceso a todo espectáculo público donde sea necesario el contralor que por sus funciones le correspondiere.

Artículo 592°: LA Municipalidad solicitará la colaboración de las autoridades nacionales, provinciales, policiales y/o de otros municipios cuando lo considere necesario para el cumplimiento de la presente ordenanza.

Artículo 593°: EN los casos que un médico particular u oficial diagnostique afecciones atribuidas a ingestiones de alimentos inaptos o anormales, comunicará con la premura del caso a la Municipalidad, aportando toda información o evidencia que pueda contribuir al esclarecimiento del hecho.

Artículo 594°: LAS muestras de productos alimenticios, bebidas y materias primas correspondientes tomadas de los vehículos de reparto, serán consideradas como retiradas de las casas de comercio de donde procedan dichos vehículos haciéndose responsable a los propietarios de estas, de las infracciones que se comprueben en dichas materias primas y/o productos.

Artículo 595°: CUANDO la inspección municipal compruebe la presencia de productos adulterados, alterados, contaminados, infectados, como así también la de una materia prima a ser destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos se hallen en contravención a las prescripciones de las disposiciones vigentes y sin perjuicio de las penalidades que correspondan, procederá de inmediato al decomiso de las mismas.

Artículo 596°: CUANDO el comerciante no estuviere de acuerdo con el decomiso se procederá a intervenir la partida en cuestión, tomándose triple muestra, las que serán lacradas y selladas quedando una en poder del comerciante, otra de reserva en el municipio y la tercera se envía para su análisis en el laboratorio de la Municipalidad de Posadas o en otro ente oficial, siendo su costo a cargo del propietario.

Artículo 597°: CUANDO los decomisos son efectuados con la conformidad de los propietarios, la inspección procederá sin mas trámite a la destrucción de las mercaderías en el mismo acto de decomiso.

Artículo 598°: CUANDO se tuviere dudas sobre la aptitud de un producto o que este no se ajuste en un todo a las exigencias de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino, se procederá a intervenir la mercadería como se dispone en el artículo 595°, en lo referente a la toma de muestras, quedando la mercadería en depósito del comerciante y bajo su responsabilidad, no pudiendo hacer uso de esta hasta tanto se levante la intervención.

Artículo 599°: LOS vehículos de transporte de alimentos y bebidas que circulen por el municipio, que presenten deficiencias o lo tornen inaptos para la labor que realicen, los propietarios serán intimados a que en el plazo perentorio solucionen las anomalías sin perjuicio de las sanciones previstas. Vencido el plazo otorgado y no habiéndose solucionado la anomalía se retirará la habilitación otorgada.

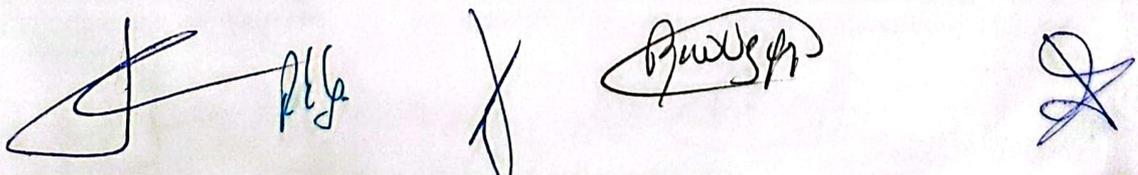
#### PENALIDADES:

Artículo 600°: LAS disposiciones del presente capítulo se establecen sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder de acuerdo al código penal.

Artículo 601°: CUANDO la autoridad municipal compruebe que se han cometido alguno de los delitos contemplados en el código penal, elevará los antecedentes al juez competente.

Artículo 602°: LAS sanciones de que la presente ordenanza establece son: MULTAS-DECOMISO Y CLAUSURA.

Artículo 603°: LAS reincidencias en infracciones consideradas graves serán penadas con clausura de los establecimientos o inhabilitación especial, según los casos.



Artículo 604°: A los efectos de la aplicación de las penalidades impuestas en la presente se considera responsables a los expendedores de productos hallados en contravención, como también a los propietarios de las fábricas de los mismos.

Artículo 605°: EN los casos que los expendedores de productos en infracción a disposiciones de la presente, comprobaren en forma fehaciente a Juicio de la autoridad municipal, que tal infracción no fuera de su responsabilidad, las penalidades correspondientes se aplicarán a los fabricantes o distribuidores de productos según los casos.

Artículo 606°: CUANDO la infracción hubiera sido cometida por el director, gerente, administrador o empleado de una persona jurídica, asociación o sociedad, en el desempeño de SUS funciones, se aplicará la sanción correspondiente a la entidad social, siempre que la infracción fuera cometida bajo su amparo o en su beneficio, esto sin perjuicio de la responsabilidad penal que pudiera corresponder a los autores materiales de la infracción. Al igual que cuando se impute a una persona jurídica, asociación o sociedad, la comisión de una infracción a la presente, las penas correspondientes deberán ser impuestas a la entidad social.

Artículo 607°: EN los casos de transferencia de un establecimiento industrial o comercial de alimentos, deberá comunicarse a la Municipalidad y obtenida la baja de los registros municipales, el nuevo propietario solicitará la pertinente habilitación.

Artículo 608°: SI la transferencia se practicara sin el cumplimiento de esta obligación el nuevo propietario se hará pasible de las penalidades impuestas a la firma antecesora y a un año cumplidas por ella, debiendo cerrar el establecimiento, si no lo estuviere en las condiciones requeridas para su funcionamiento.

Artículo 609°: SERAN sancionados con las penalidades que en cada caso se indican, las siguientes infracciones:

- 1) Los que fabriquen, hagan circular, tengan a la vista o expendan mercaderías adulteradas, falsificadas, contaminadas o alteradas: DECOMISO DE LA MERCADERIA INAPTA Y MULTA.
- 2) El expendio o tenencia de alimentos en envases en contravención a las disposiciones en vigencia o cuya rotulación no se ajusta estrictamente a disposiciones expresas: DECOMISO DEL PRODUCTO, AUNQUE SU CONTENIDO FUERE APTO PARA EL CONSUMO.
- 3) Falta del respectivo rótulo o que este se encuentre deteriorado o que no pueda determinarse fehacientemente de que mercadería se trate: DECOMISO Y MULTA.
- 4) Las operaciones inherentes a producción, elaboración, reserva y expendio o distribución de alimentos y demás conexas con ellas realizadas en infracción a las disposiciones de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino: MULTA. Si los alimentos resultaren inaptos para el consumo, se agregará el DECOMISO de los mismos.
- 5) Las operaciones inherentes a producción y elaboración, reserva y/o expendio de alimentos provenientes de fábricas no habilitadas: DECOMISO DEL PRODUCTO (aunque fuese apto para el consumo) MULTA - CLAUSURA DEL ESTABLECIMIENTO.
- 6) El uso de mercaderías, implementos, envases u otros elementos empleados en la elaboración, conservación de productos que estuvieren intervenidos por la autoridad sanitaria municipal o la alteración de las fajas de seguridad de las mercaderías: MULTA.
- 7) Los que expendan mercaderías cuyos caracteres por causas fortuitas especiales difieran poco de un producto normal o reglamentario sin que ello implique adulteración o falsificación: APERCIBIMIENTO debiendo retirar de la venta dichos productos. Si no lo retirara de la venta, una vez notificado del apercibimiento: DECOMISO.
- 8) Los que expendan, tengan a la vista o en depósito, ofrezcan en venta productos destinados a mejorar o falsificar mercaderías que indique o no en los envases sus destinos: DECOMISO Y MULTA.
- 9) Toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad de la que se exhiba y en el caso de productos no homogéneos en, tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben, exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error, respecto a características de la mercadería que compra. Sanción: MULTA.
- 10) Infracciones no contempladas: MULTA. Si se trata de productos cuyo consumo pueda afectar la salud humana, se adicionará a la multa el DECOMISO de los mismos.
- 11) Cuando un fabricante, expendedor, depositario de productos alimenticios,

impida por cualquier medio o ponga obstáculos para la realización de inspecciones procedimientos: MULTA. Si el impedimento fuera por extracción de muestras, decomisos o intervenciones, la inspección sanitaria podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública para el desempeño de su cometido.

12) Falta de higiene en locales previo y V.T.P.A. comprendidos en las disposiciones de la presente ordenanza. Primera vez: ADVERTENCIA POR ESCRITO (acta). Reincidencia: MULTA. Igual criterio se adoptará referente a la falta de pinturas, arreglos en paredes, techos, puertas, ventanas, mobiliario y artefactos en general.

13) Falta de habilitación del local comercial, de alimentos, bebidas y gas: CLAUSURA INMEDIATA Y APLICACION DE MULTA.

14) Transferencia de fabricas y comercios de alimentos, sin autorización, de la Municipalidad: MULTA.

15) Explotación de rubros no autorizados: MULTA.

16) Local de fábrica, comercio, industria, criaderos, peladeros Y establecimientos afines y demás actividades conexas con las disposiciones de la presente Ordenanza que no reúna las condiciones exigidas por esta: SE INTIMARA POR ACTA SU ADAPTACION OTORGANDO PLAZO. Si es reincidente: MULTA. En caso de persistir las negativas a realizar los acondicionamientos: CLAUSURA.

17) Servicios sanitarios deficientes: SE INTIMARA POR ACTA SU REPARACION EN PLAZO PERENTORIO. De no cumplimentarse: MULTA. De persistir la negativa en la reparación: CLAUSURA.

18) Infracciones al Capítulo IV, punto 4 (uso de la Vía pública): MULTA. Si se tratase de una fábrica o comercio de alimentos de ser reincidente, se procederá a la CLAUSURA.

19) Infracciones a las disposiciones del Capítulo IV, punto 3.3(criaderos de aves, cerdos y peladeros de aves): MULTA. Reincidencia: CLAUSURA. Esta tendrá la duración que demanden las reparaciones a efectuar.

20) Transporte de productos y sustancias alimenticias en vehículos no habilitados: MULTA Y DECOMISO DE LAS MERCADERIAS TRANSPORTADAS.

21) Utilización de vehículos de transporte de productos alimenticios para otros fines, ajenos a su función: MULTA.

22) Falta de renovación anual de la habilitación anual del vehículo: MULTA.

23) Incumplimiento a las disposiciones del Capítulo IV (obligatoriedad de desinfecciones y desratizaciones): MULTA. Si fuera reincidente y las circunstancias así lo aconsejaren: CLAUSURAS

24) Por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo IX (habilitación y funcionamiento de empresas fumigadoras): MULTAS. Si fuera reincidente y las circunstancias lo aconsejen: CLAUSURA.

25) Falta de higiene y aseo en útiles e instrumentos de peluquerías y afines: MULTA E INTIMACION perentoria a solucionar la anomalía.

26) Falta de desinfección de útiles e instrumentos de peluquerías y afines (Art. 308): MULTA. Plazo para utilizar algunos de los métodos mencionados.

27) Locales de esparcimiento(capítulo VI) que no reúnan las condiciones exigidas en la presente Ordenanza se intimará su adaptación otorgando plazo. Si es reincidencia: MULTA. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: MULTA.

28) Incumplimiento de las prohibiciones mencionadas en el Art. 298° de la presente Ordenanza: MULTA. Ante reiteraciones: CLAUSURA.

29) Balnearios, recreos, campings, natatorios que no reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo VIII, se intimará por acta su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: MULTA. en caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: CLAUSURAS

30) Arrojar basuras en la Vía-pública, predios, baldíos, plazas, parques, paseos: MULTAS.

31) Incumplimiento al acondicionamientos de basuras domiciliarias (capítulo XII): MULTAS.

32) Incumplimiento al acondicionamiento comercial, industrial, edificios de oficinas y viviendas, de basuras (Capítulo XIII): MULTAS

33) Por falta de limpieza y desmalezamiento de baldíos y predios habitados o des-habitados: MULTA.

34) Falta de horno incinerador en las industrias que así lo exige la presente Ordenanza: MULTA. Reincidencia: MULTA; pudiendo llegarse a la clausura del establecimiento según las circunstancia lo aconsejen.

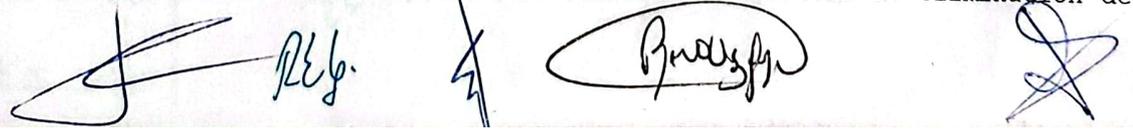
35) Tenencia de pozos de agua en condiciones in-sanitarias: MULTA. Si persistiera la situación: CLAUSURA DE LA LETRINA.

36) Incumplimiento a la obligatoriedad de efectuar desinfecciones de abastos de agua: MULTA.

37) Tenencia de letrinas (Art. 466°) en zonas con servicios de agua corriente: MULTA Y CLAUSURA DE LA LETRINA.

38) Tenencia de porquerizas y aves de corral en zona urbana: MULTAS.

39) Incumplimiento a las disposiciones relativas al sistema de eliminación de



- excretas (Capítulo XI): MULTAS. Intimación a su reparación y/o reforma.
- 40) Arrojar aguas servidas en la vía pública y cursos de agua: MULTAS. Si es reincidente, puede llegarse hasta la clausura del local (cuando se trata de una fábrica o comercio)
  - 41) Lavado de veredas fuera del horario autorizado: MULTA.
  - 42) Lavado de vehículos en la Vía pública y cursos de agua: MULTAS.
  - 43) Por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo XIII (ruidos): MULTA e intimación a reparar las deficiencias. Si fuera reincidente: CLAUSURA.
  - 44) Falta de inscripción, registro y patentamiento de canes: MULTA.
  - 45) Falta de renovación anual de patentes de canes: MULTA.
  - 46) Falta de condiciones exigidas en el Art.569: MULTA.
  - 47) Infracción a la disposición del Art.572: MULTA.
  - 48) Infracción a la disposición del Art.575: MULTA.
  - 49) Infracción a la disposición del Art.579: MULTA.
  - 50) Infracción a la disposición de los artículos 580° y 581°: MULTA.
  - 51) Permanencia de perros, gatos y/u otros animales domésticos en locales públicos: MULTA e inmediato retiro de los mismos.
  - 52) No cumplimiento a la disposición que prohíba la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la cría de aves de corral en el mismo radio: MULTA y retiro de los mismos.
  - 53) Falta de uniformes y libretas sanitarias o libretas sanitarias no actualizadas: MULTA, aunque se trate de una sola falta entre el personal. Se aplicará el importe de una multa por cada infracción.
  - 54) Falta de respeto y consideración hacia los funcionarios municipales: MULTAS.
  - 55) Presencia de Menores en lugares prohibidos (Capítulo VI, punto 2): MULTA.
  - 56) No exhibir la pertinente habilitación: MULTA.
  - 57) No cumplimiento a intimaciones formuladas: MULTAS.
  - 58) No cumplimiento a la disposición relativa a la limpieza e higienización (dos veces por día) de locales y puestos de carnicerías: MULTA.
  - 59) Por incumplimiento del Art.623° MULTAS. Si existiere reincidencia, además de la prevista en el Art.609°, se procederá al retiro de los animales por personal municipal, con cargo al propietario.

Artículo 610°: LAS reincidencias a las infracciones mencionadas en el artículo anterior, serán penadas con el doble de las multas estipuladas para la primera infracción y así sucesivamente.

Artículo 611°: LA autoridad sanitaria municipal podrá solicitar la clausura de establecimientos industriales, comerciales y parcialmente locales de elaboración, depósitos o venta de productos que estén bajo su fiscalización, cuando:

- a) Por las condiciones edilicia-constructivas y de conservación constituyen un peligro para la seguridad y la salud de la población;
- b) Se compruebe en los mismos, en forma reiterada infracciones a la presente ordenanza;
- c) Entre su personal haya uno o más afectados de enfermedades contagiosas de carácter grave. Esta medida se hará extensiva para el caso en que él o los afectados habitaren en el mismo domicilio, aún cuando no intervinieren en la actividad comercial o industrial.

Artículo 612°: LAS clausuras tendrán una duración proporcional a la gravedad de la infracción o infracciones, cometidas y en los casos en que ella fuera motivada por razones que afecten la Salud pública, durarán mientras persistan las causas que la originaron.

Artículo 613°: SERAN pasibles de clausura inmediata las fuentes hídricas no potables ó peligrosas para la salud.

Artículo 614°: LOS MONTOS de las multas serán determinados anualmente por la respectiva Ordenanza Impositiva.

Artículo 615°: LAS clausuras en todos los casos serán dispuestas por el Departamento Ejecutivo Municipal; previamente se adjuntarán los informes técnico-sanitarios respectivos. Únicamente se autoriza a la inspección sanitaria proceder a la clausura sin mas trámite de fábricas y comercios de alimentos que no contaren con la respectiva habilitación municipal y/o se comprobare su funcionamiento clandestino..



3) PLAZOS:

Artículo 616°: a partir de la vigencia de las disposiciones de la presente Ordenanza se concederán los siguientes plazos para que las personas, firmas comerciales y establecimientos ya habilitados, se encuentren dentro de las condiciones que determina la misma, salvo disposición especial prevista en la presente:

- a) Para todo lo que implique modificación y construcción de locales, incorporación de mejoras, reforma o colocación de instalaciones de agua, cloacas, eléctricas; cambio de pisos, cielorrasos y paredes; colocación de zócalos y revestimiento; agregado y/o reforma de aberturas y mosquetas, y toda modificación que haga a los detalles constructivos. hasta .....120 días.
- b) Para las demás especificaciones, hasta.....30 días

Artículo 617°: TODOS los plazos que se otorguen por aplicación de la presente Ordenanza, serán días corridos.

Artículo 618°: CUMPLIDOS los plazos otorgados, serán de aplicación los procedimientos estipulados y penalidades establecidos en el presente capítulo.

**CAPÍTULO XVII**

**APLICACION DE NORMAS**

1) CASOS NO PREVISTOS:

Artículo 619°: EN los casos no previstos en la presente Ordenanza, al igual que en lo referido a las constancias y disposiciones de cada producto en particular, las exigencias se ajustarán a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones, adaptado por el Municipio por Ordenanza No 190/01.

2) ORGANISMOS DE APLICACION:

Artículo 620°: LA aplicación de las normas contenidas en la presente Ordenanza, canalizará el Municipio a través de los organismos técnicos y sanitarios competentes.

3) EXCEPCIONES:

Artículo 621°: EL Departamento Ejecutivo Municipal queda facultado, previa resolución fundada, a otorgar autorización o habilitación para el funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, que sin reunir en su totalidad las exigencias de la presente Ordenanza, no constituyan peligro para la salud pública, todo ello previo informe de las dependencias técnicas y sanitarias municipales.

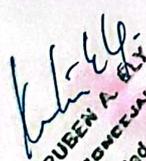
**CAPÍTULO XVIII**

**DISPOSICIONES DE APLICACION**

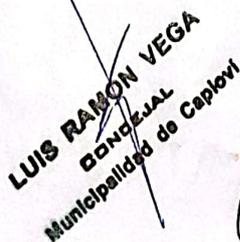
Artículo 622°: DEJANSE sin efecto todas las disposiciones que se opongan a la presente Ordenanza con la excepción de aquellas que se refieran exclusivamente a normas sobre ubicación geográfica de fábricas y comercios de alimentos dentro del Municipio.

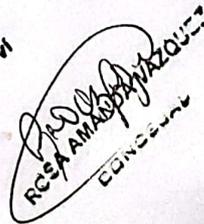
Artículo 623°: NO se permitirá la presencia de perros, gatos u otros animales domésticos, dentro ni en los predios ocupados por fábricas y comercios de alimentos y en los demás locales con acceso público, mencionados en la presente Ordenanza.

Artículo 624°: SE prohíbe, a partir de la fecha de la presente Ordenanza, la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la de ganado vacuno, caballar y de cualquier otro tipo.

  
RUBÉN A. ELV  
Concejal  
Municipalidad de Capatovi

  
JOEV SIBITS  
Concejal

  
LUIS RAMON VEGA  
Concejal  
Municipalidad de Capatovi

  
ROCA AMADOR  
Concejal

  
JUAN BORGSMANN  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante