BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

"Año del Bicentenario del Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano"

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

MARTES 11 DE FEBRERO DE 2020
AÑO CVII - TOMO DCLXII - Nº 31
CORDOBA, (R.A.)

http://boletinoficial.cba.gov.ar
Email: boe@cba.gov.ar

5ª SECCION

LEGISLACIÓN - NORMATIVA Y OTRAS DE MUNICIPALIDADES Y COMUNAS

SUMARIO

MUNICIPALIDAD DE LEONES
Concurso de Precios....Pag 1

MUNICIPALIDAD DE COSQUIN
Remate....Pag 1
Decreto Nº 627/2019....Pag 1
Decreto Nº 628/2019....Pag 2
Decreto Nº 629/2019....Pag 2
Decreto Nº 630/2019....Pag 3
Decreto Nº 631/2019....Pag 3

MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE
Decreto Nº 13/2020....Pag 4
Decreto Nº 14/2020....Pag 4
Decreto Nº 104/2019....Pag 5
Decreto Nº 102/2019....Pag 5
Decreto Nº 126/2019....Pag 5
Decreto Nº 15/2020....Pag 6

COMUNA DE LAS CALLES
Resolución Nº 04/2020....Pag 6
Resolución Nº 06/2020....Pag 6

COMUNA DE ARROYO DE LOS PATOS
Resolución Nº 23/19....Pag 7

MUNICIPALIDAD DE LEONES

LLAMADO A CONCURSO DE PRECIOS

La Municipalidad de Leones llama a Concurso Público de Precios para la obra: ASFALTADO DE CALLES URBANAS, Cjón BALLESTEROS, TRAMO CALLE SANTA FE A CALLE BOUQUET, DE LA CIUDAD DE LEONES
Valor del Pliego: $ 100,00.-
Sellado de la propuesta: $ 3.500,00.-
Adquisición de Pliegos: hasta el día 20/02/2020 hora 10.30
Presentación de propuestas: hasta el día 20/02/2020 a la hora 11.30
Apertura de Propuestas: 20/02/2020 a la hora 12.00.-
Venta de pliegos: en Tesorería Municipal.

2 días - Nº 249957 - $ 850,20 - 13/02/2020 - BOE

MUNICIPALIDAD DE COSQUIN

REMATE

El Sr. Intendente de la Municipalidad de COSQUÍN, dispuso mediante Decreto N° 0063/20 de fecha 04/02/2020, REMATAR con el procedimiento de Subasta Pública el día 21/02/2020 a las 10.30 horas en el MICROCINE del CENTRO MUNICIPAL DE CONGRESOS Y CONVENCIONES, sito en calle Tucumán N° 1031, los lotes de terreno propiedad de la Municipalidad ubicados en Barrio San José Obrero autorizados y designados por Ordenanza N° 3781/2019, 1.MANZANA 05 Parcela 022. Sup. 480 mts2. Designación Oficial Zona A MZ.3 LT. 22. Base $ 86.400; 2.MANZANA 54 Parcela 006. Sup. 382 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.23 LT. 6. Base $ 68.760; 3.MANZANA 54 Parcela 015. Sup. 712,59 mts.2. Designación Oficial Zona A MZ.23 LT. 15. Base $ 128.160; 4.MANZANA 54 Parcela 002. Sup. 381 mts.2. Designación Oficial Zona A MZ. 23 LT. 2. Base $ 68.580; 5.MANZANA 67 Parcela 021. Sup. 360 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.33 LT. 21. Base $ 55.080; 6.MANZANA 11 Parcela 001. Sup. 420 mts2. Designación Oficial Zona A MZ.9 LT. 1. Base $ 75.600; 7.MANZANA 11 Parcela 013. Sup. 420 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.9 LT. 13. Base $ 75.600; 8.MANZANA 11 Parcela 014. Sup. 420 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.9 LT. 14. Base $ 75.600; 9.MANZANA 11 Parcela 015. Sup. 420 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.9 LT. 15. Base $ 75.600; 10.MANZANA 17 Parcela 007. Sup. 414 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.11 LT. 7. Base $ 74.520; 11.MANZANA 58 Parcela 024. Sup. 381 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.24 LT. 24. Base $ 68.580; 12.MANZANA 58 Parcela 029. Sup. 381mts2.Designación Oficial Zona A MZ.24 LT. 29. Base $ 68.580; 13.MANZANA 53 Parcela 023. Sup. 381 mts2.Designación Oficial Zona A MZ.22LT. 23. Base $ 68.580.- Se fija una postura mínima de PESOS TRES MIL ($3000.00) superior a la base fijada para la puja, a cargo del Martillero Publico Luis María Ghilino, M.P. 04-1098 y 05-1132.

3 días - Nº 249380 - $ 2629,83 - 12/02/2020 - BOE

DECRETO Nº 0627/19

Cosquín, 27 de noviembre de 2019

VISTO: El Expediente No 2019-28-1- Desarrollo Social, registro de esta Municipalidad, presentado por el señor VERNOCCHI, GUSTAVO ANTONIO, DNI No 10661693, con domicilio en calle Asunción S/No Villa Parque San Jorge, de esta ciudad, por el cual solicita acogerse a los beneficios de la exención de las Contribuciones que Inciden Sobre los Inmuebles, establecidos en la Ordenanza No 2685 – Código Tributario Municipal.

Y CONSIDERANDO:

Que para otorgar el beneficio aquí instaurado, se deberán tener en cuenta los requisitos establecidos en la Ordenanza No 2685, Código Tributario Municipal.

Que la propiedad designada catastralmente bajo el número: 23-02-36-24-02-101-009-000000, encuadra en lo dispuesto en el Artículo 135 inc. "o", Capítulo VI, de la Ordenanza No 2685, Código Tributario Municipal.

Que ha sido acreditado por el demandante las constancias obrantes en el expediente en cuestión de los requisitos establecidos por la normativa vigente.

Que de acuerdo al informe que emite División Contribuciones Sobre los Inmuebles se adeudan el periodo correspondiente a tasa por servicio a la propiedad año 2019.

Que habiendo cumplido con lo establecido en la citada Ordenanza, corresponde otorgar la exención solicitada.

Por ello, el señor Intendente Municipal, en uso de atribuciones conferidas por Ley Orgánica Municipal No 8102,

DECRETA

Artículo 1o.- EXIMASE al señor VERNOCCHI, GUSTAVO ANTONIO, DNI No 10661693, con domicilio en calle Asunción S/No Villa Parque San Jorge, de esta ciudad, del pago total de la deuda que mantiene con esta Municipalidad en concepto de CONTRIBUCIONES QUE INCIDEN SOBRE LOS INMUEBLES – TASA MUNICIPAL DE SERVICIOS A LA PROPIEDAD, correspondiente al año 2019, del inmueble de su propiedad designada catastralmente bajo el número: 23-02-36-24-02-101-009-000000, conforme a los fundamentos que se detallan en los considerandos.

Artículo 2o.- EL presente Decreto será refrendado por el Secretario de Economía y Finanzas Públicas.

Artículo 3o.- PROTOCOLÍCESE, comuníquese, cumplido archívese.

Fdo.: Cr. Carlos Ariel Cavalli, Secretario de Economía y Finanzas Públicas
Sr. Gabriel José Musso, Intendente Municipal

1 día - Nº 249263 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO N° 0628/19

Cosquín, 27 de noviembre de 2019

VISTO: El Expediente No 2019-1565-1 – Mesa de Entradas, registro de esta Municipalidad, presentado por la señora SALVETTI, RUTH LILIANA, DNI No 12708890, por el cual solicita acogerse a los beneficios de la exención de las Contribuciones que Inciden Sobre los Inmuebles, establecidos en la Ordenanza No 2685 – Código Tributario Municipal.

Y CONSIDERANDO:

Que para otorgar el beneficio aquí instaurado, se deberán tener en cuenta los requisitos establecidos en la Ordenanza No 2685, Código Tributario Municipal.

Que de acuerdo a la documentación obrante en el Expediente No 2019-1565-1 – Mesa de Entradas, surge que el inmueble no se encuentra inscripto a nombre de la solicitante o de su hijo y no cumple con el punto 3) de los requisitos establecidos en el Articulo 135, Inciso "o" del Código Tributario Municipal – Ordenanza No 2685, "...Que el inmueble sea habitado por el titular".

Que por lo expuesto se entiende que no es factible acceder a dicha exención.

Que por ello y en uso de atribuciones conferidas por Ley Provincial No 8102 - Orgánica Municipal – el señor Intendente Municipal,

D E C R E T A

Artículo 1o.- NO HACER LUGAR a la solicitud de exención presentada por la señora SALVETTI, RUTH LILIANA, DNI No 12708890, mediante Expediente No 2019-1565-1 – Mesa de Entradas, por no cumplir con los requisitos establecidos en el Articulo 135, Inciso "o" del Código Tributario Municipal – Ordenanza No 2685, en un todo de acuerdo a los argumentos vertidos en los Considerando del Presente.

Artículo 2o.- REFRENDASE el presente Decreto por la Secretaria de Gobierno.

Artículo 3o.- PROTOCOLICESE, comuníquese, publíquese, tómese conocimiento quienes correspondan, cumplido archívese.

Fdo.: Lic. Natalia Andrea Espin, Secretaria de Gobierno
Sr. Gabriel José Musso, Intendente Municipal

1 día - Nº 249265 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO N° 0629/19

Cosquín, 27 de noviembre de 2019

VISTO: El Expediente No 2019-132-1 – Desarrollo Social, registro de este Municipio, iniciado por la señora PONCE, MIRTA, DNI No 24086663, mediante el cual solicita asistencia económica

Y CONSIDERANDO:

Que a través del expediente mencionado se requiere de éste Municipio un aporte o ayuda económica para abonar la compra del suplemento alimentario que necesita.

Que de acuerdo al informe emitido por Dirección de Desarrollo y Promoción Social y a fin de garantizar los derechos y la calidad de vida optima de los ciudadanos, es intención de este Departamento Ejecutivo dar respuesta positiva a lo solicitado.

Que en consecuencia y conforme lo diligenciado por Secretaría de Economía y Finanzas Públicas, en cuanto a la disponibilidad de créditos presupuestarios y en uso de atribuciones conferidas por Ley Provincial No 8102 - Orgánica Municipal – el señor Intendente Municipal

D E C R E T A

Artículo 1o.- OTORGASE a la señora PONCE, MIRTA, DNI No 24086663, un SUBSIDIO NO REINTEGRABLE por la suma de PESOS UN MIL CIENTO NOVENTA Y SEIS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($1196,32), importe que será destinado para abonar la compra del suplemento alimentario que necesita, facultándose por el presente a la señora SARJANOVICH SERGIO ANIBAL, CUIT No 20-20325918-3, a percibir directamente el monto supra mencionado.

Artículo 2o.- IMPÚTESE la erogación que demande el cumplimiento del Artículo 1o a la Partida 1.5.51.502 – ayuda sociales a personas, del Presupuesto de vigente.

Artículo 3o.- EL presente Decreto será refrendado por el señor Secretario de Economía y Finanzas Públicas.

Artículo 4o.- PROTOCOLÍCESE, comuníquese, cumplido archívese.

Fdo.: Cr. Carlos Ariel Cavalli, Secretario de Economía y Finanzas Públicas
Sr. Gabriel José Musso, Intendente Municipal

1 día - Nº 249268 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO N° 0630/19

Cosquín, 28 de noviembre de 2019

VISTO: El II ENCUENTRO INTERINSTITUCIONAL "Cosquín más inclusivo y equitativo, Cosquín somos todos", que se llevará a cabo el día 3 de diciembre de 2019, en nuestra ciudad.

Y CONSIDERANDO:

Que el encuentro se propició con la finalidad de crear lazos sociales positivos, esto implica la tarea de de-construcción y construcción apuntando con ello a una comunidad más equitativa que contemple las necesidades de todos aquellos que la conforman para poder así responder de manera realista y responsable a las demandas que se generan.

Que el interés de trabajar de manera conjunta es otorgar un lugar a la persona con discapacidad, dándole un espacio a la palabra para lograr desarrollar la propia subjetividad de las personas de la comunidad que solicitan respuestas, buscando una reflexión desde el sujeto no encasillarlo ni estigmatizarlo.

Que consideramos a la persona con discapacidad como sujeto de derechos que merece gozar de beneficios sociales, que precisa ejercer su ciudadanía siéndole garantizados sus derechos a una educación inclusiva, la inserción laboral con las adaptaciones y apoyos necesarios para desempeñar su trabajo y promoviendo la inclusión con una mirada integral de la salud.

Que el encuentro tiene como propósito la descentralización de los servicios e integrar los mismos a los sistemas locales de salud, creemos de suma importancia implementarlo en el Programa de Inclusión y Discapacidad de nuestro municipio, trabajando así de manera interdisciplinaria para garantizar el derecho de la población a la promoción prevención, tratamiento y rehabilitación.

Que participarán del encuentro organizaciones de la comunidad local, representantes de instituciones oficiales y privadas vinculadas a la temática de Discapacidad y público en general.

Que dada la importancia para toda nuestra comunidad es necesario expresar el interés del Gobierno Municipal al desarrollo del encuentro.

Que por lo antes expuesto y en uso de sus atribuciones, el señor Intendente Municipal;

D E C R E T A

Artículo 1o.- DECLÁRASE de INTERÉS MUNICIPAL, al II ENCUENTRO INTERINSTITUCIONAL "Cosquín más inclusivo y equitativo, Cosquín somos todos", organizado por la Dirección de Promoción y Desarrollo Social, en el marco del Programa de Inclusión y Discapacidad, que se realizara en nuestra ciudad el día 3 de diciembre de 2019.

Artículo 2o.- HÁGASE efectiva entrega de la presente mención, en concepto de distinción.

Artículo 3o.- REFRENDASE el presente Decreto por la Secretaria de Gobierno.

Artículo 4o.- COMUNÍQUESE, regístrese, publíquese, cumplido archívese.

Fdo.: Lic. Natalia Andrea Espin, Secretaria de Gobierno
Sr. Gabriel José Musso, Intendente Municipal

1 día - Nº 249272 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO N° 0631/19

Cosquín, 29 de noviembre de 2019

VISTO: La necesidad de reforzar diversas partidas del Presupuesto de Gastos vigente para el corriente año.

Y CONSIDERANDO:

Que pueden efectuarse compensaciones en sus divisiones internas o entre ellas, pudiéndose realizar transferencias de una Subpartida a otra, siempre que no se modifique la sumatoria que resulte de adicionar ambas asignaciones y en tanto no se altere el monto total del Presupuesto vigente.

Por ello, el señor Intendente Municipal en uso de atribuciones conferidas por Ley Provincial No 8102 - Orgánica Municipal,

DECRETA

Artículo 1o.- DISPÓNESE la compensación de diversas partidas del Presupuesto de Gastos vigente, de acuerdo al siguiente detalle:

PRESU A INCREMENTAR	PRESU VIGENTE	DISMINUCIÓN	PRESU MODIFICADO
1.2.21.205	1,070,000.00	15,000.00	1,085,000.00
PRODUCTOS DE PAPEL, CARTON E IMPRESOS			
1.3.34.317	9,930,000.00	1,181,000.00	11,111,000.00
SERVICIOS TECNICOS Y PROFESIONALES			
1.3.38.333	300,000.00	61,000.00	361,000.00
PASAJES			
1.3.38.339	4,200,000.00	45,000.00	4,245,000.00
OTROS GASTOS EN SERVICIOS N.E.P.			
1.5.52.504	4,400,000.00	440,000.00	4,840,000.00
TRANSFERENCIAS A OTRAS ENTIDADES DEL SECTOR PUBLIC			
1.5.52.506	4,000,000.00	18,000.00	4,018,000.00
COMUNIDAD REGIONAL PUNILLA			
1.5.52.510	1,415,000.00	35,000.00	1,450,000.00
FONDO PERMENENTE PRESTAMOS			
2.7.67.630	2,800,000.00	90,000.00	2,890,000.00
CON ORGANISMOS PRIVADOS Y OTROS			

TOTAL INCREMENTO **1,885,000.00**

PRESU A DISMINUIR	PRESU VIGENTE	DISMINUCIÓN	PRESU MODIFICADO
1.1.16.110	1,000,000.00	- 145,000.00	855,000.00
BENEFICIOS Y COMPENSACIONES			
1.3.33.312	1,200,000.00	- 500,000.00	700,000.00
MANT. Y REPARACION DE EDIFICIOS Y LOCALES MENORES			
1.3.33.313	650,000.00	- 150,000.00	500,000.00
MANT. Y REPARACION DE VEHICULOS Y MAQ. MENORES			
1.3.34.318	13,700,000.00	- 1,000,000.00	12,700,000.00
MEDICOS Y SANITARIOS			
2.6.63.608	5,350,000.00	- 90,000.00	5,260,000.00
ALUMBRADO Y SERVICIO ELECTRICO			

TOTAL DISMINUCIÓN **1,885,000.00**

Artículo 2o.- EL presente Decreto será refrendado por el señor Secretario de Economía y Finanzas Públicas.

Artículo 3o.- PROTOCOLÍCESE, comuníquese, cumplido archívese.

Fdo.: Cr. Carlos Ariel Cavalli, Secretario de Economía y Finanzas Públicas
Sr. Gabriel José Musso, Intendente Municipal

1 día - Nº 249282 - s/c - 11/02/2020 - BOE

MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE

DECRETO Nº 13/2020

VISTO: La realización del "CONGRESO INTERNACIONAL DE DANZA ITINERANTE", a realizarse en nuestra Localidad de La Cumbre, el día 7,8, y 9 de Febrero de 2020, coordinados por la profesora Karina Siwonia y el presidente de CIAD profesor Rodolfo Solmoirago.-

Y CONSIDERANDO:

Que durante su desarrollo contaremos con la presencia del Profesor "RODOLFO EDGARDO SOLMOIRAGO y demás Disertantes y Jurado".

Que dicho evento está destinado a docentes (profesorestitulados) y docentes del arte (quienes ejercen la enseñanza sin título ni registros) espesíficamente el área de la espresión del movimiento. Creadores (intérpretes y coreógrafos). Estudiantes avanzados de los profesores de la danza en general. El mismo está avalado por la confederación internacional de profesionales de la danza (CIAD).

POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo: 1º: DECLARASE DE INTERES MUNICIPAL, TURISTICO, CULTURAL Y HUESPED ILUSTRE AL PROF. RODOLFO SOLMOIRAGO Y A DEMAS DISERTANTES Y JURADO.

Articulo: 2º: BRINDESE a través de la Secretaria de Turismo y la Dirección de Cultura todo lo necesario para su desarrollo.

Articulo: 3º: COMINIQUESE, publíquese, dese copia a las áreas correspondientes, a los organizadores, al Registro Municipal y ARCHIVESE.-

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS SEIS DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL VEINTE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre. / PABLO ALEJANDRO ALICIO Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249679 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO Nº 14/2020

VISTO: La realización de la XXV Edición del Desafío al Valle del Rio Pinto, en nuestra localidad de La Cumbre el 03 de Mayo de 2020.

Y CONSIDERANDO:

Que este acontecimiento es de suma importancia para nuestra localidad por cuanto genera un movimiento deportivo y un impacto turístico de magnitud en toda la zona.

Que esta competencia esta considerada como una de las mejores en su especialidad, Mountain Bike, y las más importante de América del Sur en función de la convocatoria y gran cantidad de participantes.

Que dada la importancia del evento, el impacto comercial y turístico que aporta tanto para nuestra localidad como para localidades vecinas, es que se la declara de Interés Municipal, sin que esta declaración implique co-responsabilidad de esta Municipalidad de La Cumbre en la organización y desarrollo del mismo.

POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo 1° DECLARESE DE INTERES MUNICIPAL el XXV Desafío al Valle del Rio Pinto edición 2020, que tendrá lugar en La Cumbre el 03 de Mayo de 2020.

Articulo: 2º La Declaración de Interés Municipal dispuesta en el articulo anterior, no implica que la Municipalidad de La Cumbre sea co- responsable de la organización y desarrollo del evento.

Articulo: 3º Comuníquese, publíquese, dese copia a las áreas correspondientes, a la organización, al Registro Municipal y ARCHÍVESE.-

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS SEIS DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL VEINTE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre. / PABLO ALEJANDRO ALICIO Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249682 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO Nº 104/2019

VISTO: La nota presentada por la comision Organizadora del 57ª Encuentro Nacional Infantil de Folklore y 16º Certamen Pre Juvenil de Folclore donde se menciona se le otorgue una ayuda economica para afrontar gastos de la organización de dicho evento.

Y CONSIDERANDO:

Que este D.E.M. ha decidido considerar este pedido y colaborar con este grupo, apoyando su participación en este acontecimiento.
POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo. 1º: OTORGUESE una ayuda económica de $ 6000 (Pesos Seis Mil),comision Organizadora del 57ª Encuentro Nacional Infantil de Folklore y 16º Certamen Pre Juvenil de Folclore , destinados a solventar gastos del mencionado evento.

Articulo: 2º: COMUNIQUESE, publíquese, dese copia a las áreas correspondientes, al Registro Municipal y ARCHIVESE.-

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS SEIS DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre. / PABLO ALEJANDRO ALICIO Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249695 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO Nº 102/2019

VISTO: La necesidad de Compensar Partidas del Presupuesto Gastos Vigentes.-

Y CONSIDERANDO:

Que la ley orgánica municipal Nº 8102 otorga dicha facultad al Intendente municipal.-
POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo: 1º: INCREMENTASE y DISMINUYASE a partir del día 06 de Diciembre de 2019 las siguientes Partidas: (ver anexo 1).

Articulo: 2º: La presente Compensación de Partidas del Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos, no altera el monto del mismo el cual asciende a la suma de pesos DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES CIENTO CINCO MIL CIENTO TRES CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS. ($218.105.103,47.-)

Articulo: 3º: COMUNIQUESE, Publíquese, Dése al Registro Municipal, a la Oficina de Contaduría y ARCHIVESE.-

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS SEIS DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre / Cr. RUBEN JUSTO OVELAR Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249797 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO 126/2019

VISTO: La necesidad de Compensar Partidas del Presupuesto Gastos Vigentes.-

Y CONSIDERANDO:

Que la ley orgánica municipal Nº 8102 otorga dicha facultad al Intendente municipal.-
POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo:1º: INCREMENTASE y DISMINUYASE a partir del día 30 de Diciembre de 2019 las siguientes Partidas: (ver anexo 1).

Articulo:2º: La presente Compensación de Partidas del Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos, no altera el monto del mismo el cual asciende a la suma de pesos DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES CIENTO CINCO MIL CIENTO TRES CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS. ($218.105.103,47.-)

Articulo:3º: COMUNIQUESE, Publíquese, Dése al Registro Municipal, a la Oficina de Contaduría y ARCHIVESE.-

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre. / Cr. RUBEN JUSTO OVELAR Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249806 - s/c - 11/02/2020 - BOE

DECRETO N°15/2020

VISTO: Que el Sr. Jaraba Pablo Eduardo abonó dos lincencias de conducir el dia 29 de Octubre de 2019, las mismas de Categoria B2 Comprobante Nro: T000058928 y Categoría A3 Comprobamte Nro T 000058929 , recibo de pago Nro 000206510-260 que por motivos particulares el Sr. Jaraba no hizo efectivo el retiro de las licencias.

Y CONSIDERANDO:

Que es deber de este Departamento Ejecutivo considerar dicha situación y proceder a la devolución del pago realizado de más.-
POR ELLO y en uso de sus atribuciones;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CUMBRE
DECRETA

Articulo:1°: DEVUÉLVASE al Sr. Jaraba Pablo Eduardo, la suma de pesos UN MIL CUATROCIENTOS ($ 1400.00=) correspondiente a lo abonado por licencias no retiradas, con Recibo Nº 000206510-260.-

Articulo: 2°: COMUNÍQUESE, publíquese, dese copia a la oficina de contaduría al Registro Municipal y ARCHÍVESE.

DADO EN EL DEPARTAMENTO EJECUTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CUMBRE, A LOS SEIS DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL VEINTE

FDO: JUAN MANUEL GONZALEZ Secretario de Obras Públicas Municipalidad de La Cumbre. / PABLO ALEJANDRO ALICIO Intendente Municipal Municipalidad de La Cumbre.

1 día - Nº 249808 - s/c - 11/02/2020 - BOE

COMUNA DE LAS CALLES

RESOLUCIÓN 004/2020

Las Calles, 17 de enero de 2.020

VISTO: La necesidad de prever contribuciones voluntarias para el sostenimiento de los servicios de salud prestados en el dispensario comunal.-

Y CONSIDERANDO:

Que se estima oportuno y conveniente establecer contribuciones de carácter voluntario con motivo de los servicios que se prestan en el Dispensario Comunal de forma que se permita costear la erogaciones que conllevan los mismos.

Que por ello, y virtud de las facultades establecidas en el art. 197 inc. 1 y 7 de la ley 8102, art. 186 inc. 7 y 11 de la Constitución provincial y arts. 5 y 123 de la C. N.,

LA COMISIÓN COMUNAL DE LA LOCALIDAD DE LAS CALLES SANCIONA CON FUERZA DE RESOLUCIÓN:

Artículo 1: ESTABLECER que los servicios prestados en el Dispensario Comunal se encuentran sujetos a una contribución voluntaria, según se establezca en la resolución tarifaria respectiva.

Artículo 2: AGRÉGUESE como artículo n° 46 bis a la resolución n° 37/19 (tarifaría anual) el siguiente texto:

"Tasa Retributiva De Los Servicios De Salud:
a) Personas con domicilio en la localidad……. Exentos
b) Personas con domicilio fuera de la localidad:
Especialidades médicas……$100"

Artículo 3: Exhíbase previamente en la forma establecida en el artículo 197 inc. 4 de la ley n° 8.102.-

Artículo 4: DEROGUESE la resolución nº16/2019.-

Artículo 5: PROTOCOLICESE, PUBLIQUESE, DESE AL REGISTRO COMUNAL, ARCHÍVESE.-

Fdo: Presidente Comunal Mauro Oviedo- Matos Nydia Adriana Tesorera

1 día - Nº 248788 - s/c - 11/02/2020 - BOE

RESOLUCIÓN N°006/2020

LAS CALLES 17 de enero 2.020.-

VISTO: El art. 46 de la resolución tarifaria vigente nº37/2019.-

Y CONSIDERANDO:

Que es necesario regular las tasas que se tributan por servicio de agua de corriente en la localidad, cuyos usos no sean domiciliarios.

Que actualmente algunas conexiones de agua corriente se utilizan para proveer de este recurso a animales o a plantaciones de diversas características, demandando un fuerte uso del agua para fines no prioritarios en los términos de la ley 5589.-

Que por ello se estima oportuno y conveniente discriminar el importe del tributo según la prioridad en el uso del recurso, y según la cantidad de agua consumida, siendo imprescindible la instalación de equipos medidores.

Que corresponde a la autoridad Comunal la regulación, por ser facultades atinentes a su autonomía conforme los artículos 5, 123 de La Constitución Nacional, art. 186 inc. 7 y 11 de la Constitución Provincial y art.197 inc. 1 de la ley 8102.-

LA COMISIÒN COMUNAL DE LAS CALLES EN USO DE SUS ATRIBUCIONES RESUELVE:

Artículo 1: AGREGAR como punto 6) del apartado "Con medidor instalado" del inciso 2) del artículo 46 de la resolución 37/19 (CONTRIBUCIONES POR EL SERVICIO DE AGUA CORRIENTE), el siguiente texto:

"6) Para fines rurales, agropecuarios, agronómicos, semirurales, de riego, o de provisión para animales……$50 por m3."

Artículo 2: AGREGAR como punto 7) del apartado "Con medidor instalado" del inciso 2) del artículo 46 de la resolución 37/19 (CONTRIBUCIONES POR EL SERVICIO DE AGUA CORRIENTE), el siguiente texto:
"7) Para fines comerciales……$30 por m3."

Artículo 3: MODIFIQUESE el punto b del apartado 3) "Por la conexión del servicio de agua corriente" inciso 2) del artículo 46 de la resolución 37/19 (CONTRIBUCIONES POR EL SERVICIO DE AGUA CORRIENTE), el quedará redactado de la siguiente manera:
"Agregado de medidor a conexión existente $3.500. La Presidencia Comunal podrá de oficio por considerarlo oportuno y conveniente, ordenar la colocación de medidor en nuevas conexiones o existentes, a costa y cargo del usuario o contribuyente del servicio."

Artículo 4: COMUNIQUESE, DESE COPIA, CUMPLIDO, ARCHIVESE.

FDO: Pte. Comunal Mauro Oviedo- Tesorera Matos Nydia Adriana

1 día - Nº 248798 - s/c - 11/02/2020 - BOE

COMUNA DE ARROYO DE LOS PATOS

RESOLUCIÓN N° 023/2019

Arroyo de Los Patos, 10 de septiembre de 2019.-

VISTO: La necesidad de contar con dispositivos normativos actualizados y acordes a la realidad de nuestro pueblo, que contemplen las cuestiones vinculadas a la bromatología, salubridad y seguridad pública en el desarrollo de las actividades comerciales.-

Y CONSIDERANDO:

Que la localidad de Arroyo de Los Patos ha registrado un crecimiento constante del sector comercial, vinculado al desarrollo turístico y al aumento poblacional, por lo que se requiere contar con una regulación adecuada de tales actividades, de forma que se garanticen las condiciones bromatológicas, de salubridad y de seguridad de las personas.-

Que recientemente se ha aprobado el Código Urbano y de Edificación que contiene regulaciones específicas de los usos de suelo admitidos, siendo necesario armonizar y coordinar el ordenamiento jurídico comunal.

Que este reglamento se llevó a cabo utilizando otros precedentes normativos análogos en materia de bromatología, adaptándose los dispositivos a los requerimientos, necesidades, infraestructura y problemáticas de nuestra zona, incluyéndose "los rubros no alimenticios", logrando así una norma unificada y concordada que contribuye a la seguridad jurídica y facilita al ciudadano el acceso a la normativa vigente.-

Que corresponde a la competencia material de la Comuna la regulación de las cuestiones vinculadas a la seguridad, salubridad y bromatología.

Que el reglamento se conforma de cuatro libros, el primero de disposiciones generales que regulan lo relativo a todas las actividades comerciales; el segundo que trata de forma particular los rubros alimenticios; el tercero que versa sobre los comercio no alimenticios y el cuarto libro que contiene disposiciones de carácter administrativo y general.

Entre las novedades se incorporan y especifican los requisitos para las habilitaciones comerciales, se incorpora los términos con su significado facilitando la interpretación de la norma, se organiza y define la inspección y los procedimientos de control.

También se crea el régimen de Fomento de La Producción Local, beneficiando a los vecinos que deciden realizar emprendimientos en la localidad. Este régimen responde a directrices regionales de fomento a la producción, y a la armonización de las políticas públicas del corredor Traslasierra que busca integrar y potenciar el mercado local.

Las fábricas de alimentos se tratan de forma diferenciada a los comercios de alimentos. Se introducen disposiciones relativas al cuidado del ambiente como la obligatoriedad de disponer los residuos con separación en origen, la prohibición de proveer de vajilla descartable, manteniéndose la prohibición de rubros altamente contaminantes.

En materia de comercios no alimenticios se regulan condiciones de seguridad de cada rubro, habiéndose considerado la disposición espacial de los comercios, salidas y entradas vehiculares, depósito y apilado de mercaderías, plagas y otros riesgos propios de cada actividad.

Por último se pone énfasis en instaurar sistemas de participación ciudadana, y en la regionalización.

Estas regulaciones se realizaron el marco de la autonomía municipal consagrada en nuestro sitema normativo.

Que en este sentido, el régimen constitucional cordobés en el artículo 180 de la Constitución Provincial dispone "Artículo 180.- Esta Constitución reconoce la existencia del Municipio como una comunidad natural fundada en la convivencia y asegura el régimen municipal basado en su autonomía política, administrativa, económica, financiera e institucional. Los Municipios son independientes de todo otro poder en el ejercicio de sus atribuciones, conforme a esta Constitución y las leyes que en su consecuencia se dicten."; y reconoce en el art. 186 las competencias materiales de los municipios, entre las que se destacan: "Artículo 186.- Son funciones, atribuciones y finalidades inherentes a la competencia municipal: inc. 1) Gobernar y administrar los intereses públicos locales dirigidos al bien común. (…) inc. 7) Atender las siguientes materias: salubridad; salud y centros asistenciales; higiene y moralidad pública; ancianidad, discapacidad y desamparo; cementerios y servicios fúnebres; planes edilicios, apertura y construcción de calles, plazas y paseos; diseño y estética; vialidad, tránsito y transporte urbano; uso de calles y subsuelo; control de la construcción; protección del medio ambiente, paisaje, equilibrio ecológico y polución ambiental; faenamiento de animales destinados al consumo; mercados, abastecimiento de productos en las mejores condiciones de calidad y precio; elaboración y venta de alimentos; creación y fomento de instituciones de cultura intelectual y física y establecimientos de enseñanza regidos por ordenanzas concordantes con las leyes en la materia; turismo; servicios de previsión, asistencia social y bancarios.
Inc. 9) Regular el procedimiento administrativo y el régimen de faltas.
Inc. 10) Establecer restricciones, servidumbres y calificar los casos de expropiación por utilidad pública con arreglo a las leyes que rigen la materia.
Inc. 14) Ejercer cualquier otra función o atribución de interés municipal que

no esté prohibida por esta Constitución y no sea incompatible con las funciones de los poderes del Estado."

Que sobre estos dispositivos normativos (art. 180 y 186), el Tribunal Superior de Justicia provincial dijo "… de la exégesis constitucional de las cláusulas constitucionales transcriptas, surge de manera explícita e indubitable la voluntad del constituyente provincial de 1987 de conferir a los municipios el carácter de autónomos, lo que se traduce en la atribución de potestades normativas originarias, en el ámbito de actuación material y territorial propio de cada uno de ellos, constitucionalmente habilitado por la preceptiva de la ley fundamental de la Provincia, incluso mediante el reconocimiento de atribuciones implícitas, condicionadas estas últimas a que la función o atribución de interés municipal, puesta en acto por el ente municipal no este prohibida por la Constitución y no sea incompatible con las funciones del Estado Provincial…" (…) Es explicita la atribución de una potestad reglamentaria originaria del municipio, que en su ejercicio le confiere independencia de todo otro poder, y cuanto tal ejercicio sea conforme a la Constitución y a las leyes que en su consecuencia se dicten (art. 180 C. Pcial).-" (TSJ – "MUNICIPALIDAD DE PAMPAYASTA SUD C/ EDUARDO R. ZIHEIRI- EJECUTIVO- RECURSO DIRECTO- HOY RECURSO DE REVISIÓN E INCONSTITUCIONALIDAD- Expte. Letra "M" n° 22, Sentencia n° 119, 29/09/2000)

Que a su vez el art. 197 inc. 2 de la ley 8102, dispone que corresponde a las Comunas "La preservación de la salubridad, la higiene alimentaria y el saneamiento ambiental".-

Que así, es indudable que la Comuna se encuentra investida de facultades suficientes para regular la materia.

Que las normas responden a principios técnicos y científicos extendidos en las ciencias relacionadas a la seguridad alimentaria, y a la higiene y seguridad industrial, siendo aplicables de forma subsidiaria las disposiciones del Código Alimentario Nacional, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto N° 4238 del 19 de Julio de 1968, Ley de Higiene y Seguridad Nacional.-
Que por ello,

LA COMISIÓN COMUNAL DE ARROYO DE LOS PATOS SANCIONA CON FUERZA DE RESOLUCIÓN N°023 /2019

REGLAMENTO DE COMERCIO Y BROMOTALOGÍA
COMUNA DE ARROYO DE LOS PATOS

LIBRO I DISPOSICIONES GENERALES

TITULO I GENERALIDADES

CAPITULO I- GENERAL

Artículo 1: Las disposiciones del presente Reglamento de Comercio y Bromatología Comunal se aplicarán y tendrán plena vigencia en todo el radio de la Comuna de Arroyo de Los Patos, y los ámbitos donde ésta ejerza competencia en virtud de convenios o normas específicas.-

Artículo 2: Será de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284 del 18 de Julio de 1969 (en Adelante C.A.A.), o la que en el futuro la reemplace, y las contenidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto N° 4238 del 19 de Julio de 1968 (en adelante R.I.P.) en lo que hace a denominaciones, exigencias, prohibiciones, etc., y en todos aquellos casos no contemplados expresamente en el presente reglamento bromatológico comunal.-

Artículo 3: Las disposiciones del presente Reglamento de Comercio y Bromatología son de orden público y no podrán ser modificadas por la partes, o mediante convenio privados.-

Artículo 4: Las disposiciones del presente Reglamento se aplican a todas las personas humanas o jurídicas, públicas o privadas que con o sin fines de lucro produzcan, recolecten, fabriquen, procesen, transporten, introduzcan, comercialicen, ofrezcan, faciliten o intermedien productos o servicios de cualquier tipo en el ámbito establecido en el artículo primero de la presente resolución.-

CAPITULO II- TÉRMINOS

Artículo 5: A los fines de la presente resolución entiéndanse de la siguiente forma los términos especificados a continuación:

1. Alimento casero- artesanal: Aquel que se realiza con técnicas tradicionales, no industrializadas.-

2. Alimento Saludable: Alimento bueno o beneficioso para la salud.-

3. Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de ali

4. mentos: comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al público, se realice principalmente por unidades de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades.

5. Ahumado: someter alimentos a la acción de humos recién formados,

6. procedentes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido.

7. Bares, Pubs, Cafeterías y Confiterías: Comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al copeo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), y/o café e infusiones, las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como picadas, sándwiches, comidas rápidas y similares para ser consumidos en el mismo local.

8. Bombonería y caramelería: fábricas y/o comercios destinados a la producción y venta de estos productos y similares.

9. Cámara frigorífica: local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos alimenticios perecederos.

10. Carritos, Carros Bares y Food Truck: vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expenden bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas y especialidades similares y afines.

11. Casa de alquiler: toda vivienda destinada a ser arrendada, subarrendada o habitada por personas extrañas a la familia del encargado o dueño.

12. Comercios de alimentos: la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

13. Conserva alimenticia: Producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa

peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este reglamento

14. Desecación: someter los alimentos a las condiciones ambientales naturales para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

15. Deshidratación, someter los alimentos a la acción principal del calor artificial para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

16. Domisanitario: Se entiende por producto domisanitario a aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfestación, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.

17. Encurtido: Verdura, hortaliza o fruto que se sumergen en vinagre, sal y hierbas aromáticas y toman el sabor ácido de este preparado.

18. Escabeche: someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción del vinagre con adición de condimentos con o sin la adición de cloruro de sodio (sal).

19. Envases: los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo (continente) se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualesquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre.

20. Fábricas de alimentos: establecimiento que elabora alimentos. Una fábrica es un espacio que cuenta con la infraestructura y los dispositivos que se requieren para producir determinado alimento.

21. Fiambrerías: aquellos comercios donde se expenden chacinados, embutidos y no embutidos, secos o conservados.

22. Chacinados: los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.-

23. Chacinados no embutidos: pueden ser frescos (milanesas, hamburguesas, etc) o cocidos: (matambre arrollado, queso de cerdo, etc).-

24. Embutidos: chacinados en cualquier estado y forma admitida que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

25. Embutido fresco: vigencia de 1 a 6 días conservado en frio (Chorizos, salchichas frescas, etc) Secos: sufrieron un proceso de deshidratación (Salamín, etc) Cocidos: (salchicha tipo viena, salchichón, etc)

26. Fiambres: son chacinados, salazones, conservas, semiconservas y los productos conservados que se expenden y consumen fríos.

27. Huevo: óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.

28. Kioscos: Se entiende por kioscos, aquellos comercios que expendan cigarrillos, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen y golosinas. Donde el público no tiene acceso al mismo.

29. Maxikiosco: Se entiende que es aquel comercio que reúna las características de kiosco, permita el ingreso del público al local y además comprenda dos o más de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos, artículos alimenticios o no alimenticios de primera necesidad, etc.

30. Lugares Bailables con Despacho de Bebidas (Discotecas, Confiterías bailables, etc.): Establecimientos en los cuales se despachan bebidas, se realizan bailes entre el público y se desarrollan números musicales y artísticos.

31. Liofilización: consiste en deshidratar, someter a un alimento a una rápida congelación y eliminando el hielo posteriormente mediante un ligero calentamiento al vacío que lo transforma en vapor.

32. Obstaculización de la inspección: cualquier acto o hecho que entorpezca, impida, dificulte, demore u obstruya el ejercicio de las funciones propias de inspección.

33. P.U.P.A.S.: Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Solidarias dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia,

34. Producción de baja escala: Aquella que se lleva a cabo de forma familiar, doméstica, o con recursos humanos escasos, mediante técnicas no industrializadas ni en serie.-

35. Producción local: Proceso de elaboración de productos locales, llevado a cabo en la localidad de Nono.-

36. Producto Local: Aquellos en los que para su producción se utilicen materias primas originarias de la región noroeste de la Provincia de Córdoba, y se elaboren en la localidad con características particulares representativas del pueblo.-

37. Producto regional: Aquellos en los que en su elaboración o producción se utilicen materias primas originarias de la región noroeste de la Provincia de Córdoba y que sus características particulares sean representativas de dicha zona.-

38. Productos de pastelería o de repostería: a) Pastelería fresca o masas frescas: Elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, acondicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas. b) Pastelería seca o masas secas: Elaboradas con las mismas materias que las masas frescas; la denominación genérica de galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas.

39. Restaurante: local donde se elaboren o preparan comidas calientes y frías para ser consumidas en el mismo y que cuenten con acceso desde la vía pública, pudiendo o no estar anexado a hoteles, bares, etc.

40. Rotiserías: establecimientos donde se expendan productos cárnicos cocinados al horno, parrilla o en escabeches así como comidas preparadas o elaboradas para ser vendidas al público y que no se consuman en el mismo.

41. Semiconserva: producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad

42. Salazón: someter los alimentos a la acción de la sal comestible con o sin otros condimentos.

43. Temperatura de esterilización: El tratamiento por calor del contenido de los envases se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar con el objetivo de destruir los organismos vivos que se encuentren en el.-

44. Valor Agregado: resultado de la incorporación de procesos o estrategias para agregar grado de aptitud o utilidad al producto.-

45. Verdulería y frutería: aquellos comercios en los que se realice el expendio de frutas y verduras.

46. Vestimenta de trabajo: Toda aquella vestimenta necesaria según la índole de la actividad, para mantener la inocuidad de los alimentos, la in-alteración de las sustancias o la seguridad de las personas.-

Artículo 6: La autoridad de aplicación de la presente resolución será el área que determine la Presidencia Comunal.-

CAPITULO III- DE LOS INSPECTORES

Artículo 7: Denominase Inspector Sanitario, Comercial o Bromatológico al agente o funcionario, dependiente de la administración comunal que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

Artículo 8: Son DEBERES del Inspector los siguientes:

a) Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.

b) Corrección en su presencia física.

c) Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.

d) Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.

e) Conocimiento de la tarea específica a su cargo.

f) Utilización de los procedimientos legales y técnicos.

Artículo 9: Son DERECHOS del Inspector Sanitario los siguientes:

1) Ser reconocido como autoridad pública a los fines de la inspección.

2) Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.

3) Requerir el auxilio de la fuerza pública si fuera menester.

4) Solicitar al órgano jurisdiccional competente conforme el art. 49 inc. 4 de ley 8435 el libramiento de órdenes de allanamiento y requisa de ser necesario.

5) Requerir a los administrados la entrega o exhibición de documentación relativa a la actividad o establecimiento donde actúa.

6) Constatar, notificar, requerir, emplazar, retener, decomisar, clausurar y/o realizar los procedimientos autorizados en la normativa.-

7) Ingresar a los establecimientos de acceso público

8) Proceder inmediatamente en la aplicación de medidas preventivas ante riesgo en la seguridad o salubridad pública.-

TITULO II DE LOS PROCEDIMIENTOS

CAPITULO I - DE LAS INSPECCIONES

Artículo 10: Entiéndase como Inspección, al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o esta investido por la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de estados, acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración comunal.

Artículo 11: Las inspecciones pueden llevarse a cabo:

1) De oficio

2) Por denuncia

Artículo 12: Las inspecciones de oficio pueden ser realizadas de forma periódica o esporádica. Las actividades o establecimientos con permiso o habilitación comunal serán sujetos controles de rutina a los fines de comprobar la adecuación a la normativa.

Artículo 13: Las inspecciones pueden ser:

1) Parciales: Aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.

2) Totales: Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico-sanitaria, contributiva, etc.).

CAPITULO II- DE LAS ACTAS

Artículo 14: Entiéndase como Actas, al acto jurídico-formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigentes. Podrá realizarse mediante lista de chequeo de condiciones.

Artículo 15: El acta deberá contener los siguientes requisitos:

1) Ser labrada por agente o funcionario competente.

2) Lugar, fecha y hora de procedimiento.

3) Sede o domicilio inspeccionado. A los fines de la correcta determinación del domicilio, podrán consignarse coordenadas de geo-posicionamiento satelital.

4) Objeto o material sujeto a inspección.

5) Firma del o los inspectores actuantes.-

6) Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo. En caso de que no exista persona alguna en el domicilio inspeccionado, o estas se negaren a proporcionar sus datos, se consignará la circunstancia y se dejará copia de lo actuado.-

CAPITULO III- DE LAS NOTIFICACIONES, EMPLAZAMIENTOS, REQUERIMIENTOS Y CONSTATACIONES

Artículo 16: Las notificaciones se podrán realizar de la siguiente forma:

1) A domicilio: mediante cédula administrativa,

2) Mediante acta labrada por funcionario público.-

3) Por ministerio de la ley: En los expedientes administrativos las resoluciones de mero trámite se consideran notificadas los días martes y viernes de cada semana.-

4) Mediante comunicación electrónica o telefónica. A tales fines deberá realizarse la certificación administrativa que acredite tal comunicación.-

Artículo 17: Los emplazamientos y requerimientos se notificaran por los medios dispuestos en el artículo precedente.-

CAPITULO IV- DE LAS HABILITACIONES

Artículo 18: Entiéndase como Habilitaciones, a los actos formales que emanan de la administración y que, en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos o de rutina.-

CAPITULO V- DE LOS CONTROLES

Artículo 19: Se denominan Controles, a las inspecciones periódicas que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados.

CAPITULO VI- DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS

Artículo 20: Se entiende como intervención de mercaderías, a la figura jurídica consistente en la acción del inspector comunal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de las mercaderías o materias primas, envasadas o no, sospechosas de contravenir normas de introducción, peso, medidas o estado de conservación y que "prima facie", no las hacen aptas para el consumo, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados.

Artículo 21: En el procedimiento de intervención de mercaderías se debe dejar asentadas las características, marcas, pesos, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos intervenidos.

CAPITULO VII- DE LOS COMISOS O DECOMISOS

Artículo 22: Se entiende como comiso o decomiso, el acto de desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías o elementos cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones de introducción y/o que violen normas vigentes sobre cantidad, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptas o inconvenientes para el consumo humano.

Artículo 23: En el procedimiento de decomiso se deberá dejar debidamente asentado en acta las características, marcas, pesos, unidades, etc., así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos comisados y toda otra instrucción emanada de autoridad competente que aseguren la validez del procedimiento puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento alguno.

CAPITULO VIII- DE LAS CLAUSURAS

Artículo 24: Entiéndase como Clausura, a la medida impuesta por la autoridad administrativa a un establecimiento o actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se regirán por las normas establecidas en ésta resolución.-

Artículo 25: Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:

1) No poseer habilitación comunal.

2) Contar con habilitación o permiso denegado, suspendido, revocado o caduco.

3) Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.

4) Peligrosidad o molestias insubsanables o que siendo subsanables impliquen un riesgo en la salubridad o seguridad.

5) Caducidad de habilitación por falta de pago de tres o más periodos mensuales de la Tasa de Inspección e Higiene Comercial.-

Artículo 26: Clausura preventiva: Es aquella que se impone a una industria, comercio o cualquier otra actividad con o sin fines de lucro y hasta tanto se subsanen las causas o motivos que dieron lugar a la medida.

Artículo 27: Clausura definitiva: Es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a

normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó.

Artículo 28: Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda "CLAUSURADO". Tales fajas llevarán el sello oficial y la firma del inspector, valiendo como instrumento público. Las fajas se colocarán de la siguiente forma:

a) En los casos en que por riesgo o peligrosidad inminente fuera necesario obstruir el acceso a un local o establecimiento se podrán colocar en los mismos, de modo que la apertura produzca necesariamente la rotura de las fajas.

b) En los casos en que no fuera necesario obstruir el ingreso a un local o establecimiento se colocarán en lugares fácilmente visibles.

c) El inspector determinará en el acto la cantidad de fajas necesarias para llevar a cabo la medida.

Artículo 29: Cuando deba procederse a efectuar una clausura se deberá:

1) Labrar acta en el lugar del hecho.

2) Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.

3) Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración, si lo hubiera.

4) Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local, si la hubiera.-

5) Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas

6) Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.

7) Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.

Artículo 30: En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de constatación, que se remitirá para el juzgamiento de la falta, y se reimpondrá la medida inmediatamente.

Artículo 31: Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento se procederá al retiro inmediato, de las sustancias, productos o mercaderías que se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permaneciendo el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestia o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias comunales los costos que erogue su tenencia o conservación será a exclusivo cargo del responsable. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizado de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.

Artículo 32: En los casos en que se hubiera obstruido con faja el acceso al local o establecimiento y deban retirarse mercaderías o elementos de trabajo o realizarse mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota La Comuna. Mientras dure el procedimiento la inspección podrá controlar las actividades que allí se realicen.

CAPITULO IX- SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS

Artículo 33: Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales, de servicios y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor comunal, se regirán por las disposiciones de la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de las normas que en cada caso corresponda.

Artículo 34: A los fines de obtener la habilitación comunal para la instalación y funcionamiento, traslados, transferencia y cambio de rubro de los comercios y emprendimientos regidos por la presente norma, se deberá cumplir los siguientes requisitos:

1) Nota en formulario comunal donde se consigne:
1.1. En el caso de personas humanas:

a) El nombre del o de los propietario/s, documento de identidad, C.U.I.T., fecha de nacimiento, domicilio de residencia, teléfono de contacto, correo electrónico.-

b) El domicilio del comercio, nombre de fantasía, el ramo o rubro del negocio a instalarse.

c) Indicar si existen sucursales del negocio dentro o fuera del radio comunal.-

d) Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.

1.2. En el caso de que la habilitación sea solicitada por personas jurídicas, se deberá consignar:

a) Nombre completo de la misma y tipo social,

b) Autoridades de la persona jurídica detallando sobre estas documento de identidad, C.U.I.T., fecha de nacimiento, domicilio de residencia, teléfono de contacto, correo electrónico,

c) Fecha y lugar de constitución, domicilio y datos de inscripción en el organismo regulador competente.-

2) Fotocopia de documento de identidad, constancia de inscripción de AFIP, y en el caso de que la habilitación sea solicitada por personas jurídicas se acompañará estatuto social, acta constitutiva y de designación de autoridades.-

3) Certificado de factibilidad de Obras Privadas de La Comuna de conformidad a las normas jurídicas que regulan urbanísticamente los usos, subdivisión y ocupación del suelo

4) Certificado de libre de deuda de tributos comunales y de faltas.-

5) Certificado de seguridad de las instalaciones y de seguridad contra incendios expedido por profesional competente, o por la Asociación de Bomberos Voluntarios.

Artículo 35: toda modificación y/o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaron la habilitación requerirán una nueva solicitud de habilitación.-

Artículo 36: La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado. Toda habilitación caducará a los cinco años de otorgada.-

Artículo 37: Si existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanados y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionamiento transitorio, puede acordarse una habilitación "PROVISORIA", haciéndole saber al propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el término que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieran la intervención de otras áreas comunales, el interesado deberá realizar ante ellas los trámites correspondientes

Artículo 38: Si las causales que motivaron la habilitación PROVISORIA son subsanadas en tiempo y forma, se otorgará la habilitación "DEFINITIVA" y se extenderá el certificado correspondiente.

Artículo 39: Si la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado de forma "PROVISORIA", sea por razones sanitarias, de salubridad, seguridad u otros debidamente fundadas, se declarará la caducidad de la habilitación e intimará el cese de la actividad en el plazo que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.

Artículo 40: Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias y/o variare en las condiciones que autorizaron su habilitación, sin perjuicio de las sanciones que correspondan, se procederá del siguiente modo:

a) Si las deficiencias observadas son subsanables, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicarán con precisión bajo apercibimiento de clausura.

b) Si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, la Presidencia Comunal declarará la caducidad de la habilitación.

c) La rehabilitación sólo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación y siempre que ésta no se haya decretado por vía de sanción impuesta por resolución, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.

Artículo 41: La Presidencia Comunal podrá declarar la suspensión de la habilitación otorgada ante la falta de pago de tres o más periodos consecutivos o alternados de Tasa Por Servicio De Inspección, Higiene y Seguridad Comercial, y proceder a la clausura del establecimiento hasta que el particular obtenga el libre deuda comunal.-

CAPITULO X- CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 42: Toda persona que elabore, fraccione, comercialice, reparta y/o transporte productos alimenticios y/o sus materias primas e intervenga en la manipulación de alimentos o tenga a cargo personal que si lo hace, está obligado a munirse al correspondiente carnet de manipulador, para el desempeño de sus actividades.

Artículo 43: Este carnet será emitido por la autoridad sanitaria municipal, o quien se determine según convenios con los organismos provinciales.-

Artículo 44: Deberá asegurarse que la persona que elabore, fraccione, comercialice, reparta y/o transporte productos alimenticios y/o sus materias primas e intervenga en la manipulación de alimentos, no sufra enfermedades infecto- contagiosas o que pudieran poner en riesgo la inocuidad del alimento.-

TITULO III- CONTROL DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL

Artículo 45: Los alimentos producidos o elaborados en el ámbito local, cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo a la presente norma, podrán comercializarse, circular y expenderse en todo el radio comunal, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino que puedan realizar las autoridades cuando las mismas se comercializan fuera de origen.

Artículo 46: El particular deberá requerir la autorización comunal respectiva para elaborar, procesar o fabricar el producto, debiendo consignar en la solicitud:

a) Datos de identificación y domicilio del solicitante.

b) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponde de acuerdo al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284) y Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N° 4238/68) u otra norma que en el futuro los modifique o los reemplace.

c) Composición del producto de acuerdo con las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (R.I.P.) según corresponda, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Se acompañarán modelos de rótulos, marbetes o etiquetas de identificación por triplicado.

d) Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado, período durante el cual se mantendrá inalterable y alteraciones que puedan determinar el simple transcurso del tiempo.

e) Copia autenticada del Protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios oficiales o privados debidamente autorizados.

f) Indicación del establecimiento, propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto.

g) Datos del profesional a cargo de la dirección técnica. Salvo el régimen de P.U.P.A.S.-

h) Todos los constituyentes e ingredientes y toda otra materia destinada a producir alimentos deberán estar autorizada y/o aprobada por autoridad sanitaria competente

Artículo 47: En caso de grave peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o derivados, podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días la autorización de producción, comercialización, circulación y expendios, así como proceder a retirar o intervenir la mercadería en los lugares de depósito, almacenamiento, distribución, bocas de expendio, etc. Al término de la medida precautoria, dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad comunal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponderle.

Artículo 48: Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones de comercio y bromatología, y sus disposiciones complementarias tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.

Artículo 49: En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a la Comuna., el contrate correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

TITULO IV- REGIMEN DE FOMENTO DE PRODUCCIÓN LOCAL

Artículo 50: El Régimen de Fomento para Pequeños Productores de Alimentos de Arroyo de Los Patos consiste en el fomento y promoción de las iniciativas particulares, familiares o asociativas de producción local de alimentos caseros o artesanales de autoempleo y subsistencia, serán denominadas PUPAS (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Solidarias).

Artículo 51: Son objetivos del presente régimen:

a) Promover la sustentabilidad de las economías familiares.

b) Mejorar el acceso a las P.U.P.A.S. a condiciones bromatológicas aptas en los espacios físicos donde desarrollen sus productos finales otorgándoseles habilitación comunal, siempre que éstas reúnan los requisitos legales y quieran adherirse a los beneficios del presente régimen.

c) Mejorar la colocación en el mercado regional y local de los productos.

d) Promover la realización de actividades amigables con el medio ambiente.-

e) Promover las condiciones de igualdad, con un enfoque de desarrollo integral productivo sustentable.-

f) Contribuir a la soberanía y seguridad alimentaria de la región.-

g) Promover una alimentación saludable.-

h) Reconocer explícitamente las prácticas de vida y productivas de las comunidades, y resguardar el patrimonio intangible ancestral, compuesto de las técnicas, saberes, tradiciones y conocimientos der nuestros pueblos.-

i) Generar condiciones favorables y sustentables para la radicación y afianzamiento de la población rural.-

j) Aprovechar las características y potencialidades del territorio.-

Artículo 52: Podrán adherirse al presente régimen las personas físicas, con domicilio real en la localidad de Arroyo de los Patos, siempre que cumplan los siguientes recaudos:

a) El establecimiento principal de producción se localice en Arroyo de los Patos.-

b) Los productos alimentarios sean elaborados de forma casera o artesanal, quedando excluidos aquellos que requieran cadena de frío como lácteos, carnes, embutidos, así como los escabeches y conservas. Se permiten los dulces, miel, y quesos.-

c) La materia prima posea un valor agregado.-

d) La producción sea de baja escala.-

e) Cada producto, deberá brindar al consumidor información veraz, suficiente, y detallada de las características del producto, elaboración y establecimiento, mediante la rotulación obligatoria, según determine la reglamentación.-

Artículo 53: Los beneficiarios inscriptos como P.U.P.A.S. gozarán de una reducción impositiva en la Tasa de Inspección, Higiene y Seguridad sobre el establecimiento productivo equivalente al cincuenta porciento (50%), siempre que contaren con habilitación vigente y libre deuda comunal.-

Artículo 54: Los productos bajo el presente régimen podrán elaborarse en las viviendas particulares siempre que se cumplimente con las condiciones edilicias higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de productos alimenticios en el marco de PUPA/S según determine la reglamentación.-

Artículo 55: Las personas afectadas a la manipulación de alimentos deberán contar con carnet de manipulador vigente, y acreditar haber participado de los cursos de buenas prácticas alimenticias que La Comuna establezca a tales fines, sin perjuicio de los convenios específicos sobre otorgamiento de carnet de manipulador provincial.

Artículo 56: En todos los casos los manipuladores de productos alimenticios inscriptos como P.U.P.A.S. deben contar con la vestimenta y medidas de seguridad adecuadas para asegurar la higiene y calidad bromatológica del alimento.-

Artículo 57: La presidencia comunal podrá disponer según criterios de oportunidad y conveniencia, espacios públicos destinados a la exposición y oferta de los productos; pudiendo fijar a tales efectos número máximo de vacantes y disponibilidades de dichos espacios, así como la forma, el lugar físico, requisitos, elementos y forma de los puestos de exposición. Asimismo podrá establecer normas de convivencia y participación en dichos espacios.-

Artículo 58: Se fomentará la exhibición de los productos incluidos en el presente régimen en los establecimientos comerciales de la localidad de

Arroyo de Los Patos que se inscribieran como promotores, en la forma y con las características que establezca la reglamentación. Los promotores debidamente inscriptos gozarán de una reducción impositiva en la tasa de Inspección, Higiene y Seguridad sobre el establecimiento comercial equivalente al cinco porciento (5%), siempre que contaren libre deuda comunal.-

Artículo 59: La presidencia comunal podrá crear instancias de exhibición y degustación de los productos en eventos públicos y privados, así como facilitar la difusión de los establecimientos mediante incorporación de la reseña en los medios de publicidad oficial, también podrá dictar cursos relativos a la temática de la presente norma, que asignen puntaje como "buen productor". El puntaje así obtenido podrá ser utilizado para acceder a premiaciones y distinciones.-

Artículo 60: Ante el incumplimiento de los requisitos y exigencias establecidos en la presente norma será de aplicación el Código de Faltas así como determinar la suspensión o exclusión del Régimen de Fomento para Pequeños Productores de Alimentos de Arroyo de Los Patos.-

TITULO V- CONTROL DE PRODUCTOS QUE INGRESAN PARA SU COMERCIO

Artículo 61: Todo producto que se pretenda introducir para su comercialización a las zonas de jurisdicción comunal deberá reunir los siguientes requisitos:

a) Certificado de aptitud bromatológica expendido por la Oficina química o laboratorio de origen.

b) Copias del permiso de habilitación y funcionamiento del establecimiento expendido por la Municipalidad de origen.

c) Toda otra documentación que las autoridades comunales consideren convenientes cuando la naturaleza del producto así lo requiere.

Podrán celebrarse acuerdos regionales de fomento que modifiquen los requisitos y exigencias previstos en la presente normativa.-

Artículo 62: Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados por la Comuna.

Artículo 63: La inspección queda facultada para retener los alimentos el tiempo indispensable a fin de realizar las investigaciones de laboratorio requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población de acuerdo a lo que especifiquen las normas pertinentes, y complementariamente en casos no previstos, el C.A.A. o R.I.P.

Artículo 64: Todo introductor deberá registrarse previamente en La Comuna, a los fines de obtener la habilitación para introducir productos, debiendo presentar la documentación que acredite los datos de la empresa y responsables, constancia de inscripción ante la Administración General de Ingresos Públicos, y nómina de productos que introduce.-

Artículo 65: Cuando los artículos alimenticios fueran inaptos para el consumo y por ello fuera menester decomisarlos, deberá labrarse un acta por triplicado de acuerdo a lo establecido en la presente resolución.

Artículo 66: Todo introductor de productos alimenticios, ya sea consignado al comercio o a particulares, está obligado a someterlos a inspección bromatológica. Se excluye de la inspección únicamente los productos o alimentos que introduzcan los particulares para el consumo propio o familiar.

Artículo 67: Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado expedido por la Comuna que acredite la habilitación como introductor.-

Artículo 68: Los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados. Los introductores deberán recabar de sus remitentes, el envío de productos alimenticios en condiciones higiénicas, distribuidos de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.

Artículo 69: A los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se consideran responsables a los introductores hallados en contravención a las disposiciones presentes, como también a los productores o remitentes de los susodichos alimentos.

Artículo 70: Los vehículos que transportaren productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en esta resolución; sin perjuicio de lo establecido en disposiciones nacionales o provinciales al efecto.

Artículo 71: Todo producto cárnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de la caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no sólo perfectamente selladas, sino estar munidas de la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen.

Artículo 72: A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales o provinciales.

Artículo 73: Todo producto cárnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.

Artículo 74: Toda materia prima, producto o sustancia alimenticia que se introduzca a la Comuna para el consumo, abonará la tasa de inscripción o reinscripción bromatológica establecida en la Resolución Tarifaría Anual.

TITULO VI- DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS

Artículo 75: Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice la presidencia comunal. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.

Artículo 76: Los envases deberán responder a las exigencias establecidas en el C.A.A. y R.I.P. y ser o estar revestidos de material inatacable por

el producto en cuyo contacto estarán y no ceder ninguna sustancia que se considere nociva al alimento envasado.

Artículo 77: Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, o que por distintas circunstancias no presenten las características de origen.

Artículo 78: En la pintura, decorado, litografía y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales o industriales y demás materiales sólo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc, bajo formas solubles.

Artículo 79: Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y sus materias primas, pueden ser de los siguientes materiales:

1) Celulósicos (papel, cartón o madera)

2) Textiles.

3) Vidrio.

4) Polímeros (plásticos, caucho)

5) Metálicos (hojalata, acero, aluminio, aleaciones, cromo-níquel, etc.) barnizados o no.

6) Cerámicos y barro vitrificado.

7) Otros que la autoridad sanitaria apruebe en el futuro De los cierres de los envases

Artículo 80: Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los procedimientos y materiales empleados en los cierres de los envases deberán ajustarse a las técnicas y materiales exclusivamente autorizados por el C.A.A. o R.I.P. de las soldaduras de los envases.

Artículo 81: Las soldaduras de los envases, utensilios, piezas de artefactos, etc., deben efectuarse con:

a) estaño técnicamente puro, si éstas se hallan o puedan hallarse en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas.

b) estaño o sus aleaciones con plomo, conteniendo no más del 1% de plomo cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas, etc., a condición que, en ningún caso, por imperfecciones de la operación material de las soldaduras puedan hallarse en contacto con las materias conservadas.

Artículo 82: El estaño, "estaño fino" o "estaño técnicamente puro" empleado en la confección de envases, vasijas, cápsulas, tubos, papeles, etc., debe responder a las siguientes condiciones: estaño mínimo, 99%, determinado al estado de ácido metaestánico, plomo máximo 1%, arsénico máximo 1 en 100.000 P.P.M.

De los envases especiales

Artículo 83: Los recipientes metálicos destinados al envasado de productos cuya acidez exceda de 8 c.c. de hidróxido sódico normal por ciento, o que contenga salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector técnicamente apto. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras, entre otros, y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.).

Artículo 84: Todos los envases de vidrio conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del contenido, salvo los envases expresamente autorizados.

Artículo 85: En las envolturas de embutidos, chocolates, bombones, caramelos, etc., puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celofonías incoloras, emerosinas, cefalinas, películas de celulosa pura, etc.

Artículo 86: Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados, de material inatacable.

Artículo 87: Las golosinas en general, barquillos, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwiches, empanadas, masas, etc., deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que la Comuna considere adecuado.

Artículo 88: La leche pasteurizada o certificada será expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo del público, sólo deben servir para ese objeto, quedando prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases de los cuales les ha sido entregada la leche y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.

Artículo 89: Las envolturas de pan, galletas, bizcochos, masas, se harán tanto en los despachos como en los repartos a domicilio, únicamente en papel blanco de primer uso, quedando terminantemente prohibida la utilización de papel impreso o maculado.

Artículo 90: La sal de mesa sólo podrá expenderse en envases adecuados y de cierre hermético.

Artículo 91: Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones.

Artículo 92: La yerba mate elaborada se expenderá en envases de primer uso de material aprobado que garantice su buena conservación, los que llevarán un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).

Artículo 93: Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

Artículo 94: La Comuna fomentará el uso de envases retornables, y la disminución del uso de envases y accesorios plásticos de un solo uso.-

Artículo 95: Los productos libres de T.A.C.C. deberán envasarse en recipientes perfectamente limpios y herméticos. Deberá extremarse los

cuidados en la manipulación de estos productos para mantener las condiciones y calidad.-

Prohibiciones

Artículo 96: Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes y representantes, emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no sean del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose infracción al presente Artículo la circunstancia de encontrarlos dentro de la fábrica o en vehículos de reparto. Exceptuase de la presente prohibición a los que estén expresamente autorizados por los Organismos nacionales o provinciales correspondientes.

Artículo 97: Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan entrado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.

Artículo 98: Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:

1) Papeles usados o maculados.

2) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.

3) Papeles coloreados y que cedan su color.

Artículo 99: Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

Artículo 100: Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.

Artículo 101: Todo tipo de envase o material que no se halle contemplado en la presente resolución, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación previa de la Comuna.-

TITULO VIII- VESTIMENTA DE TRABAJO

Artículo 102: Están obligados a utilizar vestimenta de trabajo todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios

Artículo 103: La vestimenta sanitaria estará integrada como mínimo por: gorro, barbijo (cuando correspondiere), blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros. Artículo: Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado.

TITULO IX- INFRACCIONES

Artículo 104: las infracciones a lo dispuesto en la presente resolución, se sancionarán según establezca el Código de Faltas Comunal.-

Artículo 105: Sin perjuicio de lo dispuesto en el Artículo precedente, la autoridad podrá tomar de forma inmediata las medidas preventivas necesarias para asegurar la seguridad y salubridad pública, y disponer en tal caso:

1) El Decomiso e intervención de los elementos o mercaderías en infracción.

2) La Clausura preventiva total o parcial del establecimiento.

3) La Suspensión o cancelación de la habilitación, autorización de elaboración, comercialización, introducción, circulación o expendio de los productos en infracción.

4) Publicación de la parte resolutiva de la disposición que resuelve la sanción.

Artículo 106: La imposición y ejecución de medidas preventivas podrá ser realizada directamente por la inspección, debiendo en tal caso, elevar a la Presidencia Comunal, inmediatamente las actas y demás constancias de las actuaciones para el juzgamiento.-

LIBRO II- NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

TITULO I- DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Artículo 107: La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que sea necesario por la Comuna.

Artículo 108: Deberá especificarse la nómina de los productos a elaborar, así como los métodos que se emplearán y acompañar monografía de los elementos y proporciones que intervendrán en el producto final.

Artículo 109: La Comuna antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones.

Artículo 110: Las fábricas habilitadas con carácter temporal deberán solicitar anualmente la reinscripción. Las permanentes cada 5 (cinco) años solicitarán su reinscripción automática.

Artículo 111: Los establecimientos que, por la índole de su actividad, producción, deshechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por La Comuna.

Artículo 112: La Comuna cancelará la autorización de funcionamiento de toda fábrica que se tornare un establecimiento insalubre o un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos.-

Artículo 113: Sin perjuicio de lo dispuesto para las P.U.P.A.S., queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación

directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes como caballerizas, criaderos de animales, etc.

Artículo 114: Sin perjuicio de lo dispuesto para las P.U.P.A.S., toda fábrica de alimentos comprenderá las siguientes secciones mínimas:

1) El local o locales de elaboración.

2) Sector de depósito para productos fabricados.

3) Sector de depósito de materias primas.

4) Salón de ventas por separado, si lo hubiera.-

5) Playa de carga y descarga de mercaderías.

6) Vestuarios y baños.

Además se deberá cumplimentar con los requisitos impuestos por el C.A.A. y las resoluciones MERCOSUR pertinentes en especial la aplicación de la RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC 80/96 (REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS) y la ley de Higiene y Seguridad en el trabajo.-

Artículo 115: En aquellos casos que el sistema operativo o requerimientos de fabricación aconsejen variar las exigencias del Artículo anterior y cuando no contravengan principios higiénico-sanitarios podrán realizarse si previamente son autorizados por la Comuna.

Artículo 116: Las paredes de las fábricas serán de mampostería, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable de fácil higiene, el resto perfectamente pintado con colores claros, los ángulos de las paredes redondeados, los pisos de mosaicos u otro material similar, impermeables, alisados, zócalos sanitarios y declives a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas. Los techos serán de mampostería o en su defecto poseerán cielo raso de fácil limpieza y de colores claros. La ventilación deberá ser la suficiente obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con telas anti-insectos. Pudiendo ser reforzada por ventilación artificial que asegure una suficiente renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos anti-insectos y cierres automáticos.

Artículo 117: El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A..-

Artículo 118: Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la evacuación de las aguas y líquidos residuales, que en todos los casos estará conectada a sumideros especiales.

Artículo 119: La fábrica deberá estar cercada y es prohibida la tenencia de animales domésticos.

Artículo 120: Las fábricas dispondrán de recipientes en número suficiente para la recolección diferenciada de basura munidos de su tapa correspondiente.

Artículo 121: Las fábricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.

Artículo 122: Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligados a control de plagas permanente.-

TITULO II- DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS

CAPITULO I- GENERAL

Artículo 123: Las personas que deseen instalar o transferir comercios de alimentos deberán obtener previamente la habilitación comunal correspondiente.-

Artículo 124: La Presidencia Comunal podrá determinar la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en la presente resolución.-

Artículo 125: Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, y sin perjuicio de aplicar las sanciones respectivas, la Comuna podrá de oficio inscribir los nuevos rubros y solicitar la adecuación en un plazo determinado, o en el caso de que resultare insubsanable o el rubro se encontrare prohibido por las leyes, o inadecuado al uso de suelo establecido para la zona proceder a la clausura.-

Artículo 126: Cuando se desee ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar a La Comuna la inspección del nuevo ramo.

Artículo 127: En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento deberá presentarse certificado de libre deuda comunal y de libre deuda de faltas comunales del transmitente y del adquirente.

Artículo 128: Los locales ocupados por comercios serán de una dimensión mínima de 16 m2, construidos de cemento armado u otro material autorizado y sus interiores estarán convenientemente pintados con colores claros y lavables, La Comuna podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción, cuando circunstancias especiales así lo aconsejaran, siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.

Artículo 129: La Comuna podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.

Artículo 130: Las puertas y ventanas de los locales deberán estar dotadas de cortinas anti- insectos y en todos los casos tener baño.-

Artículo 131: Se deberá realizar como mínimo una vez al mes desinfección para control de plagas, la que será realizada por empresa autorizada. A tales fines se deberá exhibir en el sector de atención al público el certificado de desinfección vigente, con firma de profesional responsable.-

Artículo 132: Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos

de productos alimenticios. Como así también a la instalación de negocios, depósitos, etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.

Artículo 133: Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.

Artículo: Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta conservación. Estos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas: a) Sus paredes y techo estarán protegidas contra la humedad. b) Serán de fácil y seguro acceso. c) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado.

Artículo 134: Los locales presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, dotados de aireación e iluminación suficientes.

CAPITULO II- CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 135: Con el nombre de Conservas alimenticias, se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.

Artículo 136: Las conservas preparadas o de origen animal, vegetal, mixtas y semi-conservas, deberán responder en cuanto a materia prima, especias, aditivos, etc., requisitos de calidad, proceso y aptitud bromatológica a lo dispuesto en el R.I.P.

Artículo 137: Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

1) Conservación en frío.

2) Conservación por el calor.

3) Desecación, deshidratación y liofilización.

4) Salazón.

5) Ahumado.

6) Encurtido.

7) Escabeche.

Artículo 138: Además de los procedimientos enumerados en el Artículo anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y que pueda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.

De los establecimientos elaboradores y/o fábricas de conservas

Artículo 139: La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las características generales de fábrica de alimentos y particulares para cada producto correspondiente a lo estipulado por el R.I.P. y el C.A.A. si excepciones de ninguna índole.-

Artículo 140: Las fábricas de conservas, semi-conservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fábricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:

1) Cámara frigorífica y/o heladeras.

2) Local para recepción de productos a elaborar.

3) Sala para elaboración.

4) Sala para cocimiento.

5) Sala para envasado y cierre de envases.

6) Local para depósito de envases.

Artículo 141: Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.

Artículo 142: Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y estar revestidos o construidos con material resistente al producto.

Artículo 143: Serán considerados inaptos para el consumo, las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:

1) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.

2) Fabricadas con sustancias alteradas, adulteradas, infectadas, mal conservadas, falsificadas, carentes de propiedades nutritivas, materia prima de inferior calidad a lo declarado o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.

3) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.

4) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.

5) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

CAPITULO III- ALMACENES AL POR MENOR, DESPENSAS Y/O COMERCIOS MINORISTAS

Artículo 144: Los Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos, podrán vender además de los Artículos alimenticios, los diversos Artículos y enseres propios de la economía doméstica.

Artículo 145: Queda prohibido en estos comercios la venta de chacinados frescos, los que solamente podrán ser vendidos en carnicerías y fiambrerías autorizadas al efecto.

De las condiciones

Artículo 146: Todo local destinado a almacén al por menor, despensas y negocios detallistas, deberán reunir los requisitos generales de comercios de alimentos del presente Reglamento y las exigencias que a continuación se detallan:

1) Los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable fácilmente higienización, no debiendo presentar deterioros.

2) Los locales serán mantenidos en buenas condiciones de higiene y convenientemente pintados.

3) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada o de otro material aprobado.

Artículo 147: La Comuna podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.

Artículo 148: Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 metros del suelo.

Artículo 149: Estos comercios cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas, etc. deberán mantener estos Artículos en conservadoras o heladeras con el frío adecuado que garanticen su aptitud.

CAPITULO IV- MERCADOS y MINI MERCADOS

Artículo 150: Con la denominación de Mercados, se entiende el establecimiento dividido en locales menores debidamente dispuestos frente a pasillos de circulación y paredes divisorias de mampostería. En las secciones de carnicería, pescadería, panadería, fiambrería y aves, dichas divisiones llegarán hasta el cielorraso. En éstos, además de los alimentos en general, se podrán expender Artículos y enseres de uso doméstico, bazar, etc. y se ajustarán a las siguientes condiciones:

1) Planos en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios que allí se establezcan.

2) Serán bien ventilados, sus paredes revestidas de azulejos hasta la altura de 2,00 metros, el resto perfectamente pintado.

3) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas servidas al sistema de tratamiento de efluentes.

4) Deberán disponer de la suficiente provisión de agua para la higienización general.

5) Cada puesto deberá cumplir los requisitos sanitarios para el rubro.-

CAPITULO V - DEL COMERCIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

Artículo 151: Todo lácteo que ingrese a la Comuna deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.

Artículo 152: Los establecimientos que comercialicen productos lácteos, además de responder a las disposiciones generales establecidos en la resolución, observarán las siguientes condiciones:

1) Se establecerán en locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua.-

2) El local destinado a despacho tendrá una superficie mínima de 16 m2.

3) Las paredes serán de mampostería o cemento y estarán recubiertos hasta una altura mínima de 2,20 metros, con azulejos, cerámicos u otro material autorizado, impermeable y de fácil higienización. El resto, hasta el cielo raso, deberá estar perfectamente revocado y pintado de colores claros.

4) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla, revocados u otro material autorizado, perfectamente pintados.

5) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento pórtland u otro material análogo de fácil higienización.

6) Estará dotado de pileta, servicios de agua corriente, los estantes, repisas y ménsulas deberán ser de mármol, azulejos u otro material inalterable autorizado.

Artículo 153: La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas últimas deberán estar munidas de un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 5 °C.

Artículo 154: Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

CAPITULO VI - VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJAS

Artículo 155: Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplarán las disposiciones generales para el comercio de alimentos, además de las condiciones que a continuación se establecen:

1) Dispondrán de heladeras o sistema de frío, a los efectos de la conservación de los productos que requieren tal procedimiento.

2) Los mostradores tendrán cubiertas de material inalterable y de fácil higienización.

CAPITULO VII- VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS

Artículo 156: Las frutas y verduras deberán exponerse en sectores frescos y protegidos del sol. Los cajones de verduras y frutas no podrán exhibirse en el piso, debiendo estar como mínimo a 15 cm del suelo.

Artículo 157: La mercadería exhibida no podrá encontrarse en mal estado, y deberá estar limpia y sin insectos.

Artículo 158: La introducción de frutas, verduras y legumbres a la Comuna se realizará conforme a lo establecido en las disposiciones sobre introducción de mercaderías y toda otra norma que al respecto legisle.

CAPITULO VIII- ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERÍA PANADERÍAS

Artículo 159: Los establecimientos de panificación, fábricas de pan y pastelerías deberán cumplir con las disposiciones generales de esta resolución y las siguientes normas particulares.

Artículo 160: Salvo lo dispuesto para las P.U.P.A.S. el sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, máquinas y elementos que se detallan a continuación:

1) Cuadra de elaboración.

2) Depósito de harina y materias primas.

3) Salón de venta (si se efectúa el expendio al público)

A**rtículo 161:** La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

1) Será construido totalmente de mampostería, debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada al tamaño del horno (calculándose que por m2 de horno corresponden 3 m2 en el salón que forma la cuadra).

2) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.

3) Sus paredes estarán revocadas, terminadas a fieltro, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado, de colores claros, inalterable con respecto a los productos utilizados en su higienización y hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.

4) Los ángulos de las paredes serán redondeados, los techos de mampostería o en su defecto, cielo raso de material aprobado sanitariamente, los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de declives reglamentarios y zócalos sanitarios. Las aberturas deberán estar provistas con bastidores de tela metálica y cierre automático.

5) La ventilación e iluminación natural o artificial deberá ser en todo momento adecuado y suficiente con extractores de aire que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo.

6) No podrán existir dentro de las cuadras, altillos o divisiones como así tampoco depósitos de materiales ajenos a la panificación.

Artículo 162: El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, debiendo ser higiénicos y ventilados, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielo raso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositarán sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura.

Artículo 163: El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el Artículo anterior.-

A**rtículo 164:** Los baños y vestuarios deberán ser de una capacidad adecuada al número de personas que trabajen en el establecimiento.-

Artículo 165: Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración.-

Locales de venta y reventa de pan, facturas, confituras, etc.

Artículo 166: Estos locales serán construidos totalmente de mampostería, revocados, estucados, pintados con pinturas lavables y de colores claros hasta 2,20 metros de altura. El resto perfectamente revocado y pintado. Las dimensiones mínimas exigidas para estos locales no podrán ser menores de 16 m2 y estarán bien iluminados y ventilados. En caso de ser necesario, el cielo raso será de material que permita mantenerlo en perfectas condiciones de higiene. Los pisos de mosaico o similar, impermeables y que permitan su fácil higienización.

Artículo 167: Los locales poseerán mostradores, paneras y vitrina exhibidor necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento.

Artículo 168: Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto no podrá transportarse en canastos que se arrastren.

Artículo 169: Las masas, facturas y postres, se tomarán para su empaquetado con pinzas o manos enguantadas (utilizando el correcto método de descarte y recambio de guantes especificado en el C.A.A.), quedando prohibido tomar estos productos con las manos sin guantes. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.

Artículo 170: En estos locales se permite la venta en pequeña escala de: harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces envasados, vinos, licores y espumantes y fideos envasados.-

Artículo 171: El pan rallado se podrá expender solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar identificado de acuerdo a las normas exigidas.

Artículo 172: Los productos frescos de pastelería y el pan deberán expenderse dentro de las 24 horas de elaboración.

Artículo 173: Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:

1) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior. Cuando poseyeren sustancias colorantes o aditivos deberán ser los autorizados por la legislación vigente.

2) Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

CAPITULO IX- FABRICAS DE ALFAJORES

Artículo 174: Las fábricas de Alfajores, instaladas o que se instalen serán construidas de acuerdo a las normas generales exigidas a los establecimientos de panificación y fábricas de alimentos.

Artículo 175: Los productos que se expendan envasados y que entre sus componentes figuren productos de relativo término de conservación

tendrán un período de aptitud para el consumo a contar desde la fecha de elaboración, que deberá indicarse en las envolturas. Este período será establecido para cada producto por La Comuna, cuando la legislación nacional o provincial no lo estipulare expresamente.

Artículo 176: Los locales para venta de alfajores reunirán las condiciones de los locales para reventa de pan.

CAPITULO X- COMERCIOS Y FÁBRICAS DE BOMBONES Y CARAMELOS

Artículo 177.- Estos comercios además de cumplir las disposiciones generales del presente Reglamento y particulares de las fábricas y comercios de alimentos, observarán las siguientes:

1) Las materias primas, ingredientes y toda sustancia empleada en su elaboración deberán provenir de establecimiento habilitado y sus productos cumplirán las exigencias del C.A.A.

2) En los negocios precitados, los bombones serán conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapa de vidrio.

3) Cuando expendan postres, masas u otros productos similares, deberán poseer conservadoras vitrinas apropiadas.

4) Deberán contar con balanzas y las bandejas, pinzas y otros utensilios a utilizar serán de material inoxidable.

CAPITULO XI- COMERCIOS DE ALIMENTOS PURÍNICOS

Artículo 178: Los establecimientos destinados a comercio de alimentos purínicos: café, tés, chocolates, yerbas y cacaos en especie, serán equiparados a las categorías de despensa y observarán las disposiciones relativas a las mismas.

CAPITULO XII- FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 179: Con los nombres de fideería, fábrica de fideos, fábrica de pastas alimenticias, etc., se entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideería y pastas alimenticias.

Artículo 180: La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideería o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por el C.A.A.

Artículo 181: Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias sueltas, por lo que deberán ser envasadas en sus lugares de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica.

Artículo 182: Serán consideradas inaptas para el consumo y decomisadas las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas a su composición.

Artículo 183: Las pastas frescas o fideos frescos no podrán contener más de un 35% de agua y deberán expenderse dentro de las 24 horas de su elaboración.

Artículo 184: La materia prima que se utilice, así como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (ravioles, raviolones, capelletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

De las condiciones edilicias

Artículo 185: Las fábricas, además de satisfacer las condiciones generales de la presente Resolución, deberán contar con los siguientes locales:

a) Cuadra de elaboración.

b) sector de envasamiento y expendio.

c) Depósito de materias primas.

d) Cámara de desecación.

e) sector de depósito de mercadería elaborada.

f) Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).

Artículo 186: Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio de La presidencia comunal haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el Artículo anterior podrá autorizar su prescindencia.

Artículo 187: Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.

Artículo 188: Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 metros. Todos los materiales, aparatos utensilios empleados en la producción, contenedores, bastidores, zarandas, serán de material inalterable. Las cajas o chatas estarán además construidas de tal manera que superpuestas formen un conjunto cerrado.

CAPITULO XIII- KIOSCOS - KIOSCOS COMPLEMENTADOS

Artículo 189: Si los rubros anexados adquieren mayor importancia que el rubro kiosco La Comuna lo re-inscribirá bajo la denominación del rubro mayoritario con el anexo kiosco.

Artículo 190: Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales de la presente resolución, debiendo observar además las siguientes exigencias:

1) Deberán estar construidos de mampostería, con paredes revocadas, terminadas al fieltro y pintadas con pintura lavable y de colores claros, piso impermeable, techo de cemento o cielo raso de material aprobado, ventilación e iluminación natural o artificial suficiente.

2) La superficie mínima del o los locales será de seis metros cuadrados (6 m2) para el kiosco, y de doce metros cuadrados (12 m2) para el kiosco complementado.

3) Los kioscos o comercios que se encuentren dentro de las instituciones educativas deberán ofrecer alimentos saludables en resguardo de la salud de los alumnos y asistentes.-

Artículo 191: La Presidencia comunal determinará las exigencias para los kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., debiendo observar, en todos los casos la normativa sanitaria y de aseguramiento de la inocuidad de los productos alimentarios que se expenden. Cuando se destinen a la venta de choripán, empanadas, sándwiches, etc., deberán:

1) Poseer dispositivos adecuados para que el humo u olores no lleguen al público.

2) Los productos cárnicos empleados en la elaboración de preparados, deberán provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria.

3) Deberán poseer sistemas que aseguren la conservación adecuada de la materia prima.

4) Las mesas de elaboración deberán ser de fácil higienización.

5) El uso de utensilios, recipientes deberá mantenerse en condiciones higiénicas.

CAPITULO XIV- PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Artículo 192: Prohíbase la instalación de puestos fijos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de esta Comuna, incluyéndose en esta medida los que pretendan instalarse bajo características de puestos o paradas fijas, en terrenos de propiedad privada con libre acceso al público.-

CAPITULO XV- CARRITOS, CARROS BARES Y FOOD TRUCK

Artículo 193: La Comuna podrá otorgar permisos provisorios y no mayores a 90 días para la instalación de en espacio público o privado de carritos, bares y food truck, siempre que se cumplimenten las siguientes condiciones:

1) El responsable sea persona física con residencia efectiva mayor a tres años en la localidad de Arroyo de los Patos.-

2) No podrá concederse más de un permiso por propietario o familia de éste, ni tampoco transferencia, cesión y/o alquiler de la explotación o lugar a terceras personas.

3) la explotación del carro, bar o food truck debe ser realizada por los dueños, sin empleados.-

Artículo 194: La Comuna establecerá los lugares y los horarios para desarrollar la actividad y podrá fijar cupos máximos para el otorgamiento de estos permisos.-

Artículo 195: La Presidencia Comunal establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales de la presente resolución y cumplirán las siguientes disposiciones particulares:

1) los carros serán tipo trailer o casillas rodantes.-

2) El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable que permita una fácil higienización.

3) Deberán estar dotados de pileta con grifo y provisto de agua contenida en un tanque que se encontrar en el techo del vehículo y con una capacidad no menor de 120 litros.

4) Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 metros sobre el techo del trailer.

5) De cada extremo del vehículo se tomarán 0,70 metros de largo por el ancho total del mismo, para ser usado como guardarropa y el otro como depósito de envases vacíos, utensilios, etc..-

6) Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.

7) Se instalará en el interior, colgado sobre una de las paredes un matafuego con manómetro de control visual tipo triclase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado.

8) Deberán presentar la habilitación de bomberos y de seguridad, la cual certifique la seguridad de los trabajadores como así también de los clientes en cuestión, tomando en cuenta las medidas de seguridad para el rubro a desempeñar como ventilación, conexiones de servicio (agua, luz y gas), y en caso de utilizase garrafas de gas, certificar que la ubicación de la mismo es la óptima para desempeñar el rubro solicitado.

9) Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable. Se deberán instalar recipientes de residuos en número suficiente, dotados de su correspondiente tapa.

10) Es obligación del personal encargado de la atención del puesto, el mantenimiento higiénico del lugar que rodea al puesto en un radio mínimo de 10 metros.

11) Es prohibido la instalación de mesas y sillas por parte de estos establecimientos en la zona que los circunda, a excepción de los que la comuna autorice en espacios públicos.

12) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

13) El personal de estos comercios no podrá utilizar para pregonar sus productos, elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

14) El personal deberá estar munido del correspondiente carnet de manipulador de alimentos y vestimenta sanitaria.

CAPITULO XVI- VENDEDORES AMBULANTES

Artículo 196: Queda prohibida la venta ambulante en todo el radio comunal, con excepción de la venta de pastelitos y venta de helados.-

Artículo 197: Para ejercer esta actividad, el solicitante deberá peticionar ante La Comuna su inscripción, la que llevará un registro al efecto.

Artículo 198: En la solicitud de autorización se indicará:

1) Certificado de residencia en Arroyo de Los Patos, expedido por autoridad policial.

2) Presentar del carnet de manipulador de alimentos.

3) Indicar el establecimiento proveedor, y asimismo especificar el producto a comercializar.

Artículo 199: El permiso será de carácter personal e intransferible para el titular del registro.

Artículo 200: Es prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y no sean su vez expendidos en condiciones higiénicas y conservados en frío adecuado.

Artículo 201: Los vendedores no podrán utilizar para pregonar sus productos elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos similares.-

CAPITULO XVII- ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES.

Artículo 202: Los establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín y/o productos afines, independientes o anexos a otros negocios además de reunir las condiciones generales y deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:

1) Deben disponer como mínimo de un local de elaboración un sector de depósito de materias primas y un local de ventas.

2) En caso que el local de elaboración y ventas sea conjunto y a la vista del público se deberá asegurar que el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no provoquen molestias al público, ni se comprometa la seguridad del establecimiento y el personal.

Artículo 203: Las paredes de estos locales deberán ser de mampostería revocadas y pintadas con pintura lavable, piso de mosaicos y techo de hormigón y/o cielorraso de material autorizado.

Artículo 204: La sala o sector de elaboración deberá ser azulejada hasta una altura mínima de 2,20 metros y de colores claros. Las mesadas serán de mármol, cerámicos u otro material autorizado.

Artículo 205: La iluminación y ventilación será adecuada a las dimensiones del local y número de personas que permanezcan en el mismo.

Artículo 206: En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento.

De las materias primas

Artículo 207: Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el período de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente La Comuna lo establecerá, la que deberá constar los continentes.

Artículo 208: Deberán disponer de heladeras y/o sistemas de conservación por frío adecuados para la conservación de materias primas y productos elaborados que lo requieran.

De los utensilios, aparatos, etc.

Artículo 209: Los utensilios, aparatos, bandejas o fuentes, recipientes u otros elementos deberán ser de material inalterable, inoxidable y aprobado para tal fin y de fácil higienización.

Artículo 210: La vajilla empleada en la elaboración y venta debe estar perfectamente higienizada y libre de fisura, cascada o rotura, en cuyo caso podrá ser decomisada por el inspector actuante.

CAPITULO XVIII- ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS

Artículo 211: Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general y obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas, churros y pizzas contemplados anteriormente.

CAPITULO XIX- RESTAURANTES y CASAS DE COMIDA (parrillas, pizzerías y comedores)

Artículo 212: Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales y a las siguientes normas particulares.

De los comedores:

Artículo 213: Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente.

Artículo 214: Las paredes serán de mampostería, revocadas, pintadas de forma tal que asegure una fácil higienización. Las autoridades sanitarias podrán emplazar al titular del establecimiento para que en el término que corresponda realice tareas de pintado o reparaciones cuando la higiene esté comprometida. Los pisos serán de material impermeable, el techo de mampostería o en su defecto deberán poseer cielorraso de material autorizado.

Artículo 215: El mobiliario deberá hallarse en buen estado, la mantelería, vajilla, cubiertería y cristalería deberá estar perfectamente limpia y libre de roturas y cachaduras.

Artículo 216: Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, cuando ésta no lo fuera, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.

Artículo 217: Se encuentra terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de animales domésticos.

De las cocinas

Artículo 218: Las cocinas de estos establecimientos serán construidas totalmente de mampostería, tendrán la amplitud requerida en relación

directa a la importancia del establecimiento y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1) Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos, cerámicos, estucado u otro material autorizado hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.

2) Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos estos serán de material autorizado sanitariamente.

3) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.

4) Cuando existen fogones u hornallas de material, éstos serán revestidos totalmente de azulejos, cerámicos u otro material a excepción de la parte superior (llamada plancha) que será de acero o baldosas coloradas de las conocidas por el nombre de "marsella".

5) El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores.

6) Deberán contar con pileta de agua en número necesario para el lavado de los materiales de trabajo y vajilla usada en la preparación de comidas, los desagües serán conectados a la cámara séptica. Deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.

7) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los Artículos necesarios para la preparación de las comidas.

8) En las cocinas no permanecerán personas ajenas a la misma. La entrega de platos o fuentes se hará por ventanilla que dará a la antecocina o salón comedor.

9) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de la inspección lo estimare conveniente.

10) Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlosado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.

11) Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclase A.B.C., aprobado bajo norma IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.

12) Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladeras, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos estos productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria y el titular del establecimiento deberá contar con la documentación que asegura la procedencia.

13) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.

14) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

De los baños

Artículo 219: Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento, además de contar con la existencia de un baño apto para personas con capacidades reducidas siempre y cuando sea necesario.

Artículo 220: Serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, piso de material impermeable, de fácil higienización.

Artículo 221: Los lavabos dispondrán de jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente, y el sector de inodoros deberá contar con tachos de residuos y papel higiénico.-

Artículo 222: Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior. Se deberán mantener siempre limpios y desinfectados.-

Del personal

Artículo 223: El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos del correspondiente carnet de manipulador de alimentos actualizado, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

CAPITULO XX- CASAS DE COMIDAS (Comedores, parrilladas, pizzerías, etc.) BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS

Artículo 224: Estos locales se construirán de mampostería u otros materiales que La Comuna autorice expresamente. No comunicarán en forma directa con baños, dormitorios o dependencias que se consideren inconvenientes. Además de las condiciones generales exigidas en el presente Reglamento, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

1) Estarán revestidos hasta una altura mínima de 1,50 metros de materiales constructivos autorizados que permitan una fácil higienización. El resto, perfectamente pintado y en buenas condiciones de aseo. Cuando posean cielorraso será de yeso, cemento alisado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables de material que permita una perfecta higienización.

2) Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para los restaurantes.-

3) No podrán poseer una iluminación inferior a 100 lx.

4) La emisión de música grabada o en vivo por medio electrónicos o acústicos no podrá sobrepasar los 45 db medidos desde el centro de emisión. Ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas relativas a espectáculos públicos y ruidos molestos.-

5) Estos lugares no podrán ser bailables, y deberán poseer sistemas que aseguren una correcta y adecuada evacuación del público, según las normas provinciales y nacionales en la materia.-

6) Se deberá cumplir estrictamente con los sistemas de seguridad contra incendios. No se podrá exceder la capacidad máxima de personas en el lugar, la que se determinará a razón de una persona por (1) metro cuadrado.-

CAPITULO XXI- LUGARES BAILABLES CON DESPACHO DE BEBIDAS (DISCOTECAS, CONFITERÍAS BAILABLES, ETC.) – LUGARES PROHIBIDOS WHISKERÍAS, CABARETS, CLUBES NOCTURNOS, BOÎTES O LOCALES DE ALTERNE.-

Artículo 225: Se encuentran prohibidos en todo el radio de Arroyo de Los Patos los lugares bailables con despacho de bebidas. Asimismo se encuentran prohibidos las whiskerías, cabarets, clubes nocturnos, boîtes o locales de alterne de conformidad a la ley provincial 10.060.-

CAPITULO XXII- ROTISERÍAS

Artículo 226: En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones generales de las cocinas de los restaurantes.-

Artículo 227: En estos establecimientos, además se podrán expender conservas de origen vegetal y animal envasadas, lácteos, fiambres, pastas frescas y envasadas, frutas desecadas y dulces, productos de panificación en envases de origen y bebidas en general.

Artículo 228: Las secciones que corresponden a cocinas, hornallas y espiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalaran asadores éstos dispondrán de campanas y extractores de aire.

CAPITULO XXIII- VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 229: Las casas de familias o comercios que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser retiradas por los solicitantes se considerarán casas de comida, en todos los casos deberán comunicar a La Comuna de su funcionamiento para el control de las condiciones que reúna la cocina e higiene en general del lugar, quedando sujetas a las disposiciones contempladas en el presente reglamento.

CAPITULO XXIV- FERIAS FRANCAS

Artículo 230: Prohíbase en todo el radio de Arroyo de Los Patos la realización de ferias de todo tipo, como ferias francas, sean temporales o permanentes. Quedan exceptuadas de esta prohibición las ferias artísticas, de productos artesanales o de producción regional, así como los que se encuentran en el régimen de P.U.P.A.S.- La reglamentación determinará las medidas, dimensiones, organización, características técnicas, materiales y estética de estos puestos.-

CAPITULO XXV- CARNICERÍAS

Artículo 231: Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos sólo podrán ser autorizadas cuando se ajusten a las disposiciones generales y a las siguientes normas particulares:

1) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.

2) Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada con agua potable, desagües que descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos cloacales debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.

3) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárnicos.

De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.

Artículo 232: Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar construidos o responder a las siguientes características:

1) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, éstas deberán ser de madera dura. Los soportes de las mesadas estarán construidos en hierro o mampostería; en este último caso, totalmente revestido en azulejos.

2) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.

3) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.

4) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente comunal.-

5) Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.

6) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

De las materias primas

Artículo 233: Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y munidos de su correspondiente documentación, o si provienen de faena propia deberán ser de animales sanos que pasaron la correspondiente revisación veterinaria que certifique su estado.-

Artículo 234: Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos o marcas de inspección correspondientes.

Toda mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados precedentemente será considerada "Mercadería Clandestina" y por ello, pasible de decomiso, sin perjuicio de las multas que pudieran corresponderle.

Artículo 235: Toda mercadería "Intervenida" y hasta la determinación oficial de su destino posterior, deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio o donde bromatología disponga, quedando prohibida su venta o comercialización.

Artículo 236: Los chacinados que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

Artículo 237: En las carnicerías se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Su elaboración deberá ser efectuada en lugar independiente del lugar de venta o cuando se efectúe su elaboración a la vista del público separado convenientemente y de acuerdo con las prescripciones establecidas en esta resolución.-

Artículo 238: Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

1) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.

2) Depositar productos en el piso, así como, la tenencia en el local de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento.

3) El uso de envolturas no permitidas como, papeles impresos, hojas de periódicos, revistas, etc. Solo se autoriza para el envasado, papel o recipiente de primer uso.

4) El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

Artículo 239: En caso de poseer reparto deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizados y habilitados por La Comuna. El personal afectado a esta tarea deberá observar las normas de vestimenta sanitaria establecida en la presente resolución, y estar munido al carnet de manipulador de alimentos.

CAPITULO XXVI- ESTABLECIMIENTOS O FABRICAS DE CHACINADOS

Artículo 240: La denominación y composición de cada producto chacinado, embutidos o no embutidos para este reglamento, así como, las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación son los adoptados por el R.I.P., y en todos los casos deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.

Artículo 241: Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rótulo, faja, etc., donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esté elaborado, en las siguientes condiciones:

1) Chorizos frescos, etc., llevarán un rótulo por cada docena.

2) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rótulo por cada atado.

3) Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

Artículo 242: Cuando la grasa excedente se procese para uso alimenticio, los establecimientos deberán contar con un local especial para este objeto y responder a las condiciones exigidas para graserías.

De las condiciones edilicias

Artículo 243: Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano, donde consten las distintas dependencias que integrarán la fábrica, debidamente aprobados por Obras Privadas y Bromatología.-

Artículo 244: Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda otra industria que elabore productos no comestibles y cuya actividad pueda resultar inconveniente a los productos que allí se elaboran.

Artículo 245: Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:

1) Sala de elaboración: independiente de toda otra sala.

2) Sala de despostado.

3) Cuando se elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.

4) Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

5) Local de ventas: cuando el establecimiento expenda en el mismo lugar sus productos deberá poseer un local de ventas con los elementos y características exigidas para el rubro carnicería.

Artículo 246: Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos al correspondiente Carnet de manipulador de alimentos.

CAPITULO XXVII- PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 247: En lo referente a definición y nomenclatura de los productos de la pesca, conservados por el frío, salados, desecados, preparados varios, conservas, así como cualquier otra denominación referida a peces, se adopta lo establecido por el R.I.P.

CAPITULO XXVIII- COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS

Artículo 248: Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfhídrico o aliacio, sanguíneo, ampollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.

Artículo 249: Las partidas de huevos en las que la proporción de los inaptos para el consumo llegue o pase del 20% serán inutilizadas en su totalidad.

Artículo 250: La inspección de huevos de cualquier origen, incluidos los huevos provenientes y/o denominados de campo, se realizará en donde indique la Comuna.-

Artículo 251: Aquellos huevos provenientes de establecimientos habilitados para tal fin, ya sea en el orden nacional, provincial o municipal que introduzcan sus productos debidamente clasificados y sellados, quedará a criterio de la Comuna, su re-inspección, pero en todos los casos deberán presentar la correspondiente documentación a la repartición, quedando terminantemente prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados librados al público consumidor.

CAPITULO XXIX- MATADERO-PELADERO DE AVES

Artículo 252: Queda prohibido en todo el radio de Arroyo de Los Patos la instalación de mataderos de animales o peladeros de aves, así como la instalación de industrias frigoríficas.-

CAPITULO XXX- FÁBRICAS DE EMBUTIDOS.

Artículo 253: Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P.

Artículo 254: Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de factura, procesamiento, conservación y embalaje deberán ser antioxidantes y no atacables por los ácidos orgánicos, debiendo ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.

Artículo 255: El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en la presente resolución para el desempeño de sus actividades.

CAPITULO XXXI- CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Artículo 256: Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mampostería y material aislante de acuerdo a las normas técnicas. Su interior, revocado con cemento alisado de color blanco o natural o revestido de azulejos, cerámicos u otro material impermeable de fácil lavado. El exterior también deberá estar revocado a fin de evitar el paso de la humedad.

Artículo 257: El techo será de construcción similar al de las paredes, el cielorraso de material impermeable e incombustible de fácil higienización. El piso deberá ser antideslizante y no atacable por los ácidos orgánicos, los ángulos redondeados y las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico y deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Artículo 258: Deberán poseer buena iluminación y la fuente lumínica debe ser segura y protegida con escudo protector o tulipas irrompibles a fin de prevenir riesgos en caso de rotura. Los sistemas de ventilación deben ser adecuados y permitir la renovación del aire interior y dotado de instrumental para el control y registro de temperatura y humedad relativa.

Artículo 259: Cuando cuenten con antecámaras, estas deberán reunir los requisitos exigidos para las cámaras.

Artículo 260: No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten su aireación, cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil higienización al igual que las bandejas o contenedores. Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

Artículo 261: Los rieles estarán a una distancia que impida el contacto entre las reses, medias reses y/o cuartos entre sí o con las paredes o piso de la cámara.

Artículo 262: Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Artículo 263: Las carnes, los productos de la caza y de la pesca y los huevos refrigerados expuestos a temperatura ambiente no podrán ser nuevamente sometidos al proceso de enfriado, salvo por imprescindible necesidad de transporte y por breve lapso.

Artículo 264: La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluado por La Comuna.-

Artículo 265: La temperatura interior de las cámaras por ningún motivo podrá ser superior a la que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserva (enfriado, congelado o ultra congelado).

Artículo 266: Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros, libres de olores indeseables y ser desinfectadas tantas veces como sea necesario o determine la inspección veterinaria debiendo realizarse esta tarea con la cámara vacía.

CAPITULO XXXII- LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS

Artículo 267: La vajilla (cubiertos, platos, vasos, tazas, copas, pocillos y demás utensilios), utilizados en la venta de alimentos o bebidas en los establecimientos que los expendan para consumo directo (bares, hoteles, restaurantes, cafés, etc.), además del correspondiente lavado con soluciones detergentes, deben someterlos a desinfección mediante inmersión en soluciones cuya concentración y naturaleza establezca la autoridad sanitaria competente. Esta desinfección podrá ser sustituida mediante esterilización u otros procedimientos que en el futuro se recomienden y que autorice La Comuna.-

Artículo 268: A los efectos de dar cumplimiento al Artículo anterior, los propietarios podrán utilizar para ese fin agua hirviendo y/o vapor de agua durante dos minutos, o una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre, en la cual los utensilios quedarán sumergidos durante 60 segundos como mínimo.

Artículo 269: No podrá proporcionarse vajilla descartable. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato.

Artículo 270: El secado de la vajilla se realizará por escurrimiento o por la acción del calor, no pudiendo efectuarse mediante el empleo de lienzo o similares, los que tampoco podrán ser utilizados para el repasado de aquellos.

Artículo 271: La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizadas después de cada uso y presentarán buen estado de conservación.

CAPITULO XXXIII- TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 272: Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios, deberá estar inscripto en La Comuna, sin perjuicio de lo dispuesto para los introductores.-

Artículo 273: Todo vehículo inscripto deberá ser presentado semestralmente ante La Comuna, a fin de someterse a la reinscripción obligatoria. Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de la exigencia del Artículo anterior, sin perjuicio de cumplir los requerimientos técnicos sanitarios exigidos en la presente resolución.-

Artículo 274: Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias" y su correspondiente número de habilitación.

Artículo 275: Los vehículos destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente, deberán ser cerrados y cuando poseyeren orificios de ventilación, éstos deberán estar protegidos por telas anti-nsectos y hallarse cubiertos interiormente. No podrán transportarse simultáneamente productos comestibles y/o sustancias o elementos considerados inconvenientes. El personal afectado a la tarea de transporte deberá estar munido de la Libreta Sanitaria y provisto de vestimenta sanitaria.-

De los vehículos en particular

Artículo 276: Los vehículos para el transporte de productos cárnicos observarán las condiciones particulares siguientes:

1) Serán totalmente cerrados en su interior forrado de material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, gancheras de hierro galvanizado o inoxidable. Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que las reses una vez colgadas no toquen el piso. Se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene.

2) Cuando se transporten vísceras, menudencias, carnes troceadas o ganado porcino, caprino, ovino o aves y se realice o utilicen bandejas, cajones o recipientes, éstos deberán ser de material autorizado sanitariamente.

3) Para el transporte de productos de la pesca se deberá contar con equipo de refrigeración o en su defecto recipientes que contengan hielo en cantidad suficiente. Acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando se hallen congelados acondicionados con hielo en una proporción no menor de 0,5 Kg. por cada kilo de producto.

Artículo 277: Para el transporte de productos lácteos en general, podrán utilizarse estanterías adecuadas para su acondicionamiento y recipientes autorizados para contener los productos.

Artículo 278: Para el transporte de productos de panadería y farináceos en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, construidos de material inalterable y el producto transportado en canastos o estanterías evitando su contacto con el piso.

Artículo 279: El transporte de embutidos frescos y secos deberá realizarse en iguales condiciones a lo estipulado en el Artículo anterior.

Artículo 280: Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldo, perfectamente pintados en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

Artículo 281: El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos anteriores y particulares que al efecto determine La Comuna.-

TITULO III- ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN ALOJAMIENTO

CAPITULO I- EN GENERAL (Hoteles, moteles, hosterías, residenciales, pensiones, etc.)

Artículo 282: Los establecimientos que brindan alojamiento turístico se regirán por la ley provincial n°6483, sus decretos reglamentarios y la que el futuro la reemplace.-

Artículo 283: Establézcase como obligatorio para todos estos establecimientos realizar la desinfección y desinsectación mensual de diciembre a abril de cada año, la que deberá realizarse preferentemente en horas de menor afluencia de pasajeros.

CAPITULO II- CASAS DE ALQUILER

Artículo 284: Las casas de alquiler deberán ser habilitadas por La Comuna quien, a través de las reparticiones técnicas correspondientes, determinarán la habitabilidad sin riesgo para la seguridad e higiene de los habitantes.

Artículo 285: La Comuna habilitará un registro al efecto, donde constará:

1) Fecha de inscripción.

2) Número de orden del Registro.-

3) Nombre del dueño o encargado de la casa.

4) Ubicación de la misma

5) Número de plazas.-

Artículo 286: La inscripción en el registro mencionado en el Artículo anterior será válida por un año.-

Artículo 287: Las condiciones generales de construcción, así como el mobiliario mínimo requerido serán los exigidos para los establecimientos que brindan alojamiento en general, las condiciones de seguridad serán las establecidas por los organismos técnicos comunales competentes.

TITULO IV- BAÑOS, LAVADOS, VESTUARIOS

Artículo 288: Según la actividad de los comercios y fábricas, éstos deberán contar con servicios sanitarios y acorde a las necesidades de cada uno de ellos o su importancia. Deberán estar construidos con paredes de mampostería y revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.

Artículo 289: Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumideros se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento.

Artículo 290: Se instalarán mingitorios u orinales en número necesario según la actividad del comercio y número de personas estimado que concurren al mismo. El número tomado como base mínima será el siguiente:

1) Un inodoro y un lavatorio cada 5 mujeres.

2) Un lavatorio y un mingitorio cada 5 hombres y un inodoro cada 10 hombres.

Artículo 291: Los comercios que por su naturaleza, recepción y permanencia de público tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, etc., deberán contar para su habilitación con baños separados, para ambos sexos y con un baño para personas con movilidad reducida de ser necesario o requerido.

Artículo 292: Todos estos locales contaran con un ante-baño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y/o seca-manos automático.

Artículo 293: Todos los muebles, enseres y utensilios deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfección y desodorizados convenientemente.

Artículo 294: Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, local de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expenda, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.

Artículo 295: Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e iluminación, dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.

LIBRO III- DE LOS COMERCIOS NO ALIMENTICIOS

TITULO I -GENERAL

Artículo 296: Los comercios que no expendan alimentos se encuentran también incluidos en las disposiciones de esta resolución.-

Artículo 297: El Ejecutivo Comunal se encuentra facultado para exigir el cumplimiento de los requisitos de seguridad dispuestos en la presente ordenanza, y aquellos que dispongan las normas nacionales y provinciales al efecto.-

Artículo 298: En todos los casos se deberá cumplimentar con la normativa de protección contra incendios, de accesibilidad y evacuación.-

TITULO II- DISPOSICIONES ESPECIALES

CAPITULO I.- DE LOS ASERRADEROS Y MADERERAS

Artículo 299: Los Aserraderos y Madereras deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de materiales. Los materiales, maderos y demás productos no podrán apilarse en el suelo debiendo depositarse a una altura mínima de 15 centímetros.

Artículo 300: Estos comercios deberán realizar desinfecciones, desinsectaciones y desaratizaciones mensuales en todo el predio, debiendo mantener el certificado correspondiente exhibido en lugar de acceso al público.-

Artículo 301: La madera deberá tener las guías de introducción correspondientes y deberá acreditarse la procedencia legal de la misma.-

Artículo 302: No podrá acumularse en el predio desechos de la actividad, ni aserrín, el que deberá ser dispuesto en bolsas de residuos y trasladado a la planta de residuos correspondiente, salvo que se encuentre para la venta, caso en que deberá envasarse adecuadamente y depositarse en estantes.-

Artículo 303: Deberán contar con un mínimo de dos tomas de aprovisionamiento de agua suficiente, y/o dos cisternas para ser utilizada por las fuerzas de seguridad en casos de incendio.

Artículo 304: El predio debe mantenerse perfectamente limpio, aseado, libre de malezas y basura. Los materiales deberán exhibirse acomodados y ordenados. El predio deberá encontrarse cerrado en su perímetro evitando la visual desde los alrededores.-

Artículo 305: Los sectores de depósito, de ingreso y egreso de vehículos deberán contar con contrapiso, piso de cemento, adoquines o materiales similares.-

Artículo 306: Las máquinas de corte, lijado y agujereadoras deberán encontrarse perfectamente limpias, y sujetas a mantenimiento frecuente. Se deberán mantener en sectores cubiertos y aislados acústicamente, asegurando una correcta ventilación e iluminación.

Artículo 307: El personal deberá contar con vestimenta de seguridad y sanitaria, casco, barbijo, guantes, faja y todo otro elemento de acuerdo a ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

Artículo 308: La infraestructura del establecimiento deberá asegurar la menor emisión posible de ruidos en los sectores colindantes. Estos establecimientos no podrán situarse a menos de cien metros de ríos y arroyos.-

Artículo 309: Estos establecimientos deberán contar con espacios de estacionamiento que se computará a razón de un vehículo cada 100 m2 del predio.-

CAPITULO II- DE LOS CORRALONES Y COMERCIOS DE VENTA DE MATERIALES.-

Artículo 310: Será aplicable para estos comercio además de las disposiciones generales, lo dispuesto para los aserraderos y madereras.

Artículo 311: Los corralones deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de materiales. Los materiales y demás productos no podrán apilarse en el suelo debiendo depositarse a una altura mínima de 15 centímetros.

CAPITULO III- FERRETERIAS, COMERCIO DE ILUMINACIÓN, TECNOLOGIAS DE ENERGIA ALTERNATIVA Y SIMILARES.-

Artículo 312: Los comercios donde se expendan productos de ferretería, iluminación, tecnologías alternativas o similares deberán exhibir sus productos de forma ordenada y una altura mínima del suelo de 15 cm. Los productos colgantes no deberán estar en sectores donde el público se situé debajo de estos. Asimismo se deberán colocar lejos del alcance de los clientes todo producto irritante, corrosivo, tóxico o cortante.-

CAPITULO IV- DE LOS COMERCIOS DE REGIONALES Y ARTESANIAS

Artículo 313: Los comercios de artesanías y regionales deberán indicar con precisión el lugar de procedencia de sus productos y la técnica utilizada para su elaboración. Se encuentra prohibido ofrecer como "regionales" productos que no hayan sido elaborados o producidos en la región, entendiéndose que la misma comprende los Departamentos San Alberto, San Javier y Pocho de la Provincia de Córdoba.-

CAPITULO V - DE LAS CONCESIONARIAS

Artículo 314: Las concesionarias o comercio de ventas o intermediación en la venta o alquiler de vehículos y motovehículos se encontrarán alcanzados por la presente ordenanza.-

Artículo 315: Los vehículos y/o motovehículos deberán exhibirse dentro del predio privado habilitado, encontrándose terminantemente prohibido la exhibición en espacios públicos.-

Artículo 316: El predio deberá mantenerse perfectamente limpio y aseado, sin derrames de líquidos, combustibles y aceites. Los vehículos y moto vehículos exhibidos deberán estar limpios, no pudiendo exhibirse chatarra o vehículos en estado de abandono.-

Artículo 317: Deberá preverse la infraestructura vial y urbana adecuada para permitir una fácil accesibilidad al predio.-

CAPITULO VI- DE LAS ESTACIONES DE SERVICIO

Artículo 318: Las Estaciones de Servicio donde se expendan combustibles además de cumplimentar la normativa nacional y provincial relativa a la materia, deberán observar las disposiciones generales del presente reglamento, y en particular los siguientes requerimientos:

1. Solo podrá localizarse sobre vías asfaltadas, y en la zona permitidas en las normas de zonificación.-

2. Deberá asegurarse la adaptación del sistema de accesibilidad vial e infraestructura urbana para el ingreso, permanencia y egreso de vehículos automotores, tomando las medidas de seguridad que garanticen la circulación peatonal sin riesgo alguno.

3. Deberá prever espacios de estacionamiento, los que se computarán a razón uno cada 100m2 de superficie del predio.-

4. Deberá prestar el servicio de control de aire.-

5. Los mercados o comercios que se instalen en el predio donde funciona la Estación de Servicio deberán cumplir las disposiciones relativas al rubro correspondiente.-

Artículo 319: El responsable deberá requerir ante la Comuna la habilitación según lo establecido en la presente ordenanza, y presentar las autorizaciones expedidas por la autoridad de aplicación provincial y nacional, acompañando copia del plan de contingencia ambiental, plano del establecimiento con indicación de las instalaciones superficiales y subterráneas.-

Artículo 320: Se deberán tomar los recaudos y medidas necesarias para evitar contaminación por vertidos, contaminación en el aire por emisión de gases, olores y ruidos molestos. Se considera como ruidos molestos lo que excedan de 45 db en horario diurno y más de 35 db en horario nocturno.-

CAPITULO VII- DE LOS COMERCIOS DE VENTA DE MOBILIARIOS Y SIMILARES

Artículo 321: Los comercios de mobiliarios y similares deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de mobiliarios.-

Artículo 322: Estos establecimientos deberán contar con espacios de estacionamiento que se computará a razón de un vehículo cada 50 m2 del local.-

CAPITULO VIII- DE LAS GRANJAS Y CENTROS DE EQUITACIÓN

Artículo 323: Las Granjas abiertas al público y Centros de equitación quedarán sujetos a las disposiciones generales establecidas en la presente resolución y en particular a las siguientes normas.

Artículo 324: El predio en general, y especialmente los corrales y sectores donde se encuentren animales deberán mantenerse limpios, sin guano ni desperdicios.

Artículo 325: Se deberá tomar los recaudos necesarios para impedir la contaminación de acuíferos y aguas superficiales por arrastre de guano, alimento y desperdicios.-

Artículo 326: Los animales no podrán beber agua directamente de los cursos hídricos, debiendo disponerse bebederos con agua limpia a tales fines.-

Artículo 327: Los depósitos de alimentos para animales deberán ser cubiertos, construidos de cemento armado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables y de fácil limpieza.-

Artículo 328: Se deberá realizar desinfección, desinsectación y desratización del predio e instalaciones de forma bimestral, debiendo exhibirse en lugares visibles al público el certificado correspondiente.-

CAPITULO IX- DE LOS PARQUES NATURALES, RECREOS Y CAMPINGS

Artículo 329: Los Parques Naturales, Recreos y Campings deberán contar con instalaciones aptas, seguras y estables, que faciliten la circulación dentro del predio y la accesibilidad a estas.

Los espacios se deben encontrar perfectamente limpios y cuidados.

Artículo 330: En el caso de los campings se deberán prever espacios exclusivos destinados a la utilización de carpas o casas rodantes de arrastre o autopropulsadas, debiendo posibilitar la pernoctación y permanencia en ellos, reuniendo como mínimo lo siguiente:

1) Deberán estar emplazados en lugares aptos para el desarrollo de actividades de acampe, según las características del área natural de implantación.

2) Deberá contar con acceso vial y circulación interior tanto vehicular como para peatones.

3) Deberán respetar el arbolado preexistente, debiendo incorporarse las medidas de preservación adecuadas a tal fin, quedando prohibida la tala de los mismos.

4) Poseer medios para la eliminación de aguas residuales y contar con un servicio de recolección de residuos y limpieza del predio; asimismo deberá contar con depósitos de residuos por cada unidad de alojamiento con diferenciación en origen.

5) Disponer de instalaciones para el lavado de ropa y enseres.-

6) El sector destinado al alojamiento (parcelas para carpas y vehículos) no podrá exceder el sesenta (60) por ciento de la superficie total del establecimiento, destinándose la superficie remanente para los sectores uso común o espacios libres.

Artículo 331: Los Parques Naturales, Recreos y Campings además deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

1) Contar con certificado vigente de seguridad e higiene expedido por profesional competente, y con plan de evacuación de emergencia.-

2) Disponer de locales con servicios sanitarios para ambos sexos y en relación al número de parcelas, según establezca el Ejecutivo Comunal.-

3) Contar con instalaciones aptas y accesibilidad para personas con discapacidad en todas las categorías.

4) Contar con lugares aptos para hacer fuego.

5) Contar con sistemas permanentes y condiciones adecuadas para el abastecimiento de agua.

6) Poseer iluminación nocturna y de seguridad.

7) Instalar señalización en la entrada con el nombre del establecimiento y categoría; y señalización interna identificando sectores, servicios y de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

8) Colocar cercado perimetral completo, salvo cuando los accidentes del terreno impidan el libre acceso al establecimiento.

9) En caso de poseer accesos directos a ríos o arroyos, deberán colocar de forma visible carteles con recomendaciones de seguridad respecto la profundidad, turbulencias, pozos o características de riesgo del curso hídrico.-

10) Deberán contar con los elementos para evitar y extinguir incendios estratégicamente ubicados, en número y cantidad suficiente, así como instructivos con la información necesaria para actuar en situaciones de emergencia. El Ejecutivo Comunal podrá requerir la instalación de una reserva de agua para utilización de Bomberos en casos de emergencia.-

11) No se permitirán instalaciones con techos de paja o similares.-

12) El Ejecutivo Comunal podrá exigir la poda o tala de árboles que impliquen riesgo a la seguridad.-

Artículo 332: Se prohíbe a los usuarios de las parcelas, la tala de árboles, la realización de obra alguna y la edificación o instalación de cualquier elemento fijo o permanente, así como la modificación de la seguridad de las instalaciones eléctricas.

Artículo 333: Las edificaciones e instalaciones de los campamentos turísticos deberán guardar absoluta armonía estética y funcionalidad con el medio ambiente en el cual se encuentran insertos, evitando la distorsión del paisaje circundante.

CAPITULO XI- DE LOS TALLERES MECÁNICOS

Artículo 334: Queda sujeta a la presente resolución la actividad referida a mecánica general para vehículos automotores, montaje y reparación de frenos, elementos de suspensión, tren delantero, mantenimiento particular o de flota, chapa y pintura, etc., clasificado en:

a) Taller de chapa y pintura: Actividad relacionada con la ejecución o reemplazo de piezas metálicas en chapa anexado normalmente a un taller de pintura.

b) Taller de mecánica ligera: Actividad referida a la reparación y mantenimiento de vehículos con atención directa del automotor, incluye en su funcionamiento únicamente la reparación y reemplazo de autopartes, en escalas pequeña (taller unipersonal) o mediana (concesionarios, mantenimiento, etc.).

c) Servicio y mantenimiento menores: Uso relacionado con la prestación de servicios a vehículos livianos.

Articulo 335 Los vehículos no podrán ser reparados en la vía pública.-

Artículo 336: Todo taller o servicio del automotor que se instale dentro del ejido de la localidad, o que estando ya instaladas, amplíe, modifique, cambie de uso sus instalaciones o altere el ramo, deberá gestionar la autorización para su funcionamiento.

Artículo 337: A fin de obtener la autorización de funcionamiento se deberá presentar además de los requisitos generales, la siguiente documentación:

a) Memoria descriptiva de las actividades a desarrollar, tipo de taller o servicio, indicado claramente superficie destinada al uso, cubierta libre, sectores de estacionamiento, playas de maniobras o estacionamiento, etc.-

b) Anteproyecto de acuerdo a normas de presentación de la Dirección de Obras Privadas.-

LIBRO IV- OTRAS DISPOSICIONES

Artículo 338: Todas las actividades económicas que impliquen uso del suelo deberán localizarse de conformidad a lo especificado en la legislación relativa a los mismos (Resolución 022/19).-

Artículo 339: Se fomentará y promoverá la concertación de acciones conjuntas regionales con otros municipios, comunas u organismos de otro

nivel estatal, que promuevan el comercio, la producción, el turismo, la seguridad y soberanía alimentaria. A tales fines, La Comuna podrá adaptar las disposiciones de la presente resolución a tales acuerdos.-

Artículo 340: Se fomentará la participación ciudadana en el desarrollo de políticas públicas relativas a lo normado en la presente resolución. Asimismo se desarrollarán políticas públicas de finalidad educativa y/o formativa que promuevan la alimentación saludable, la seguridad alimentaria, la producción local, la buena atención al público, entre otros, con énfasis en el desarrollo y el turismo.-

Artículo 341: Adhiérase a la ley 10.264 de promoción de productos regionales.-

Artículo 342: PROTOCOLICESE, PUBLIQUESE, DESE AL REGISTRO COMUNAL, CUMPLIDO ARCHÍVESE.-

FDO: PRESIDENTE COMUNAL NESTOR NIEVAS- TESORERO SERGIO OCHOA

1 día - Nº 250008 - s/c - 11/02/2020 - BOE

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

Atención al Público:
Lunes a Viernes de 8:00 a 20:00 hs.
Responsable: Liliana Lopez

Centro Cívico del Bicentenario
Rosario de Santa Fe 650
Tel. (0351) 5243000 int. 3789 - 3931
X5000ESP CORDOBA - ARGENTINA

http://boletinoficial.cba.gov.ar boe@cba.gov.ar @boecba