

DIGESTO
PORTAL DE ACCESO A LA INFORMACIÓN



**PODER LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**
Unión esq. Honoreto Cubero

DOCUMENTOS

2021



www.plmlacruz.ar

PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL

ORDENANZAS



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 388 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 28 de abril de 2021

VISTO

La necesidad de identificar los distintos asentamientos barriales de nuestra localidad a fin de mejorar todo tipo de notificaciones a los que las personas residentes de los mismos estén sujetas, sean estas fiscales, postales, policiales, judiciales, comerciales y otras; y

Considerando

El Sr. Domingo Avancini (h) nació el 6 de agosto de 1933 en la localidad vecina de Guaviraví y, que aun siendo un joven se trasladó a nuestra localidad en búsqueda de una mejor calidad de vida para él y su familia. Destacándose como carpintero llegó a ser muy reconocido por sus trabajos en este oficio, llegando a tener una muy buena calidad de vida y solvencia económica. Actividad que dejó de lado para dedicarse a la política, a la que abrazó con mucha responsabilidad como lo hacía en la actividad privada.

Que, don Domingo Avancini fue Presidente del Concejo Municipal, intendente e interventor e nuestra localidad entre los años 1989 y 2001, destacando su trabajo incansable por la afirmación y el sostenimiento de los valores democráticos y republicanos;

Que fue una figura destacada dentro el Partido Liberal de la Provincia de Corrientes, ocupando dentro del comité departamental del PL distintos cargos como, Vocal, Presidente y Convencional provincial, siendo un líder político reconocido en los distintos ámbitos. Como Intendente trabajo con ahínco por el bienestar y mejoramiento del pueblo de La Cruz y mejores condiciones de vida de todos los ciudadanos cruceños, llevando siempre una correcta administración de las cuentas públicas. Cuestión esta no menos importante ya que fue reconocido por la intervención federal manteniéndolo en la cabeza del gobierno local como Interventor, en sus últimos años de gestión al frente de la comuna.-

Que, como intendente municipal de nuestra localidad, además, sentó precedente en la construcción de una de las obras más importantes para el bienestar general de la comunidad, como es la instalación de los primeros metros de red cloacal; la provisión de agua en zonas rurales a través del Plan PROPASA

Que, en el ejercicio de la intendencia logró la concreción y construcción de diferentes barrios como ser 48 viviendas, Barrio E.P.A.M, barrio 36 viviendas;



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

Que, don Domingo, o “Mingo” como es conocido entre sus amistades, desarollo un sentido de la amistad y del compañerismo que lo hace una persona digna de destacar;

Que en tiempos como en los que vivimos es más que necesario rescatar y resaltar los valores de hombres y mujeres que formaron parte de nuestra comunidad y que han puesto su vida al servicio de la misma, dejando de lado en muchas ocasiones sus cuestiones personas y afectos de familia con el único propósito de contribuir a esta sociedad ayudando a que los ciudadanos pudieran encontrarse un poco mejor.

Por ello

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS FACULTADES Y
ATRIBUCIONES, DICTA CON FUERZA DE
ORDENANZA**

ARTÍCULO 1: IMPONER el nombre de “INTENDENTE DOMINGO AVANCINI (H) al Barrio 50 Viviendas, ubicado en la manzana Nº 273 y 274, entre las calles Comandante Andresito y Papa Francisco de esta localidad.-

ARTÍCULO 2º. SOLICITAR al Departamento ejecutivo Municipal que disponga lo necesario para la identificación de lo establecido en el artículo primero mediante la colocación de cartelería identificadora.

ARTÍCULO 3º: Comuníquese, publíquese y cumplido archívese.-



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 389 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 28 de julio de 2021

VISTO

El decreto 1145/21 emanado del Poder Ejecutivo Provincial;
La resolución 078/2021 del Departamento Ejecutivo Municipal;
La resolución 079/2021 del Departamento Ejecutivo Municipal, y;

CONSIDERANDO

Que, la Carta Orgánica del Municipio de la Cruz, en el Capítulo II-del Departamento Ejecutivo, Artículo 103 incisos 28 y 29, establecen como atribuciones y deberes del Intendente Municipal la Confección del Padrón de Extranjeros, con la aprobación del Concejo Municipal y la convocatoria a elecciones de competencia municipal respectivamente.

Que, el Artículo 1º de la resolución N° 79/2021, establece "*CONVOCAR a todos los extranjeros con ciudadanía argentina y domicilio legal en la Ciudad de La Cruz que deseen participar en los comicios generales previstos para el día Domingo 29 de agosto, en el que se elegirán intendente, Vice Intendente, tres (03) concejales titulares y tres (03) suplentes, en la Ciudad de La Cruz, que serán elegidos en forma directa, a registrarse para tal efecto con el fin de confeccionar el padrón de extranjeros*".

Que, la misma resolución establecía como fecha de cierre de dicha convocatoria el día viernes 09 de julio de 2021, fecha que ya fue superada;

Que, en nuestra localidad residen ciudadanos extranjeros de diferentes partes del mundo y que mediante el trámite pertinente han obtenido la ciudadanía Argentina, condición que le permite a un ciudadano pertenecer o ser miembro de una comunidad organizada, dándole derechos y obligaciones;



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

Que estos, se han integrado plenamente a la comunidad, llevándolos a ejercer una profesión, un oficio y/o comercio legal convirtiéndose así en miembros activos de nuestra Ciudad;

Que, es importante que ellos se expresen mediante el sufragio, con el fin de que también decidan el rumbo a seguir por las personas que gobierna la comunidad;

Que a los fines de culminar con los trámites administrativos, se necesita la aprobación del Concejo Municipal, según artículo 103, inc 28 de la carta orgánica municipal, a fin de poder elevar la presente ordenanza a la Junta Electoral de la Provincia de Corrientes, para la incorporación de los mismos al padrón electoral;

Por ello

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS
FACULTADES Y ATRIBUCIONES, DICTA CON FUERZA DE**

O R D E N A N Z A

ARTÍCULO 1º: APROBAR el padrón de votantes extranjeros del Municipio de La Cruz cuyos datos se describen en el anexo I y que forma parte integrante de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 2º: REMITIR la presente ordenanza, con su respectivo anexo, a la Junta Electoral de la Provincia de Corrientes para su conocimiento e incorporación al padrón general de votantes.

ARTÍCULO 3º: COMUNÍQUESE, publíquese y cumplido, archívese.

APROBADA EN SESION ORDINARIA EL 28 de JULIO DE 2021



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ANEXO I – ORDENANZA Nº-----
PADRÓN DE EXTRANJEROS – MUNICIPIO DE LA CRUZ

	MATRICULA	CLASE	APELLIDO	NOMBRE	PROFESIÓN	DOMICILIO	TIPO_DOC	SEXO
1	96.055.809	1997	CORREA CORREA	JHON EDISON		AYACUCHO S/N	DNI-EB	M
2	95.304.564	1976	BETANCURT VILLA	SANDRA YULIETH		MZ C 01 Bº 48 VIVIENDAS	DNI-EB	F
3	95.364.770	1994	GIRALDO BETANCURT	GUSTAVO		MZ C 01 S/N Bº 48 VIVIENDAS	DNI-EB	M
4	95.674.494	1996	GIRALDO BETANCURT	ANA MARIA		48 VIVIENDAS M1 C1	DNI-EB	F
5	93.748.619	1948	RUMBOLA	FRANCISCA		PARAJE IZOQUI S/N	DNI-EB	F
6	93.885.992	1973	MELO	ZILMA MARIA		S/CALLES/N Bº 50 VIV MZA 231 CASA Nº	DNI-EA	F
7	92.770.770	1952	CUENCA	MARGARITA		AV. SARMIENTO S/N	DNI-EA	F
8	92.510.793	1957	CARRASCO BARRA	SANDRA MÓNICA		S/CALLE S/N Bº 24 VDAS CASA Nº G	DNI-EB	F
9	95.197.277	1960	GIRALDO REY	GUSTAVO		MANZANA "C" CASA 1 48 VIVIENDAS	DNI-EA	M
10	95.419.996	1953	SAUCEDO YAMPUFE	ISABEL		PLACIDO MARTINEZ 757	DNI-EB	F
11	95.669.769	1985	CUEVAS PARRA	ARSELIA		PARAJE ISOQUÍ S/N	DNI-EA	F
12	94.909.514	1971	RECALDE FLEITAS	SONIA BEATRIZ		CASA 15 - BARRIO 15 DE AGOSTO	DNI-EA	F
13	94.598.735	1995	LOPEZ RECALDE	LAURA DAHIANA		S/CALLE S/N BARRIO 15 DE AGOSTO CASA Nº 18	DNI-EB	F
14	95.277.825	1962	ESPINOSA	CACIMIRA		25 DE MAYO S/N	DNI-EA	F
15	92.652.762	1958	CARRAZCO ORMAZABAL	MARIA ISABEL		BACAREY S/N PARAJE LA CRUZ	DNI-EA	F
16	95.965.870	1994	CUEVAS PARRA	ELVIO		PARAJE ISOQUÍ S/N	DNI-EA	M



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**
ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

17	95.389.271	1973	MONTIEL ORTEGA	MARIA HILDA		PARAJE BACARAY S/N	DNI-EB	F
18	94.554.583	1986	ZHUANG	FANGLAN		CONQUISTA DEL DECIERTO S/N	DNI-EB	F
19	94.554.585	1985	YAN	SHUIXING		CONQUISTA DEL DESIERTO S/N	DNI-EC	M
20	93.114.863	1966	SAMUDIO	SAMUDIO		TERESA	DNI-EA	F



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 390 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 28 de octubre de 2021

VISTO

Las atribuciones del Departamento Ejecutivo Municipal conferidas la Carta Orgánica Municipal, y por la ordenanza municipal N°; 161/2009; y

CONSIDERANDO

Que, la Carta Orgánica Municipal establece que es atribución del Departamento Legislativo Municipal "*Prestar el acuerdo al Departamento Ejecutivo para la designación de los funcionarios que así lo requieran*" (artículo 76 inc.17).

Que, el artículo 117 de la Carta Magna Municipal establece que el juzgado de Faltas Está a cargo de un Juez Administrativo Municipal de Faltas y es asistido por un Secretario, los que son designados mediante concurso público de antecedentes y oposición, por el Departamento Ejecutivo con acuerdo del Concejo Municipal. La ordenanza determina su procedimiento.-

Que, la Ordenanza N° 161/09 establece el proceso y los procedimientos correspondientes para la selección de los que serán propuestos para ocupar los cargos de juez y secretaria administrativo municipal de faltas,

Que, la Resolución N 142/2020 de Departamento Ejecutivo Municipal de La Cruz llama a concurso público de oposición y antecedentes para ocupar el cargo de juez y Secretario Administrativo de faltas de la Municipalidad de La cruz;

Que, a Resolución N° 173/2020 del Departamento Ejecutivo Municipal de La Cruz se prorroga el cierre del plazo de Inscripción para cubrir el cargo de Juez y Secretario Administrativo de la Municipalidad de La Cruz debido a la emergencia sanitaria;

Que, la Resolución Nº 184/2020, prorroga la fecha de realización del examen de oposición para cubrir los cargos de Juez y Secretario Administrativo del Juzgado Municipal faltas, hasta tanto las condiciones sanitarias sean seguras.

Que la resolución 144/2021 de fecha 08 de septiembre de 2021 fija para el 17 de Septiembre del 2021, en el horario de 08:00 hs a 13:00 la realización del examen de oposición para ocupar los cargos de Juez y Secretario Administrativo del Juzgado Municipal faltas el día, a llevarse a cabo en el salón “Raúl Ricardo Alfonsín” del Concejo Municipal.

Que, los inscriptos fueron notificados de la fecha de la realización del examen según consta en las actuaciones correspondientes;

Que, el día de la fecha mencionada, y según consta en las actas de apertura, inicio, y cierre, se llevó acabo el procedimiento de examen en el lugar establecido;

Que, los miembros del tribunal constituido a los efectos procedieron a la corrección de los exámenes correspondientes

Que, según consta en el acta correspondiente, el 21 de septiembre de 2021 se procedió a la realización de la segunda etapa del proceso, la entrevista personal entre los postulantes a ocupar el cargo de Juez y Secretaria del Juzgado Administrativo Municipal de faltas, los que obtuvieron una puntuación de 70 y 75 puntos sobre 100, respectivamente;

Que, con fecha 22 de septiembre de 2021 se recibió del tribunal constituido a los efectos, una nota en la que informan al Departamento Ejecutivo Municipal de la Cruz, los nombres de las personas que han aprobado todas las etapas del proceso, siendo ellas la Dra. VANESA EDITH BEVIGLIA, DNI Nº 31.420.578 para ocupar el cargo de Juez Administrativo Municipal de Faltas y la Escribana VIRGINIA ITATÍ GARAY DNI Nº 23.301.778 para ocupar el cargo de Secretaria Administrativa Municipal de Faltas.

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS
FACULTADES Y ATRIBUCIONES, DICTA CON FUERZA DE**

O R D E N A N Z A



ES COPIA FIEL

ARTÍCULO 1º: PRESTAR conformidad a la designación de Juez Administrativo Municipal de Faltas de la Dra. VANESA EDITH BEVIGLIA, DNI Nº 31.420.578.-

ARTICULO 2º PRESTAR conformidad a la designación Secretario Administrativo Municipal de Faltas de la Escribana VIRGINIA ITATÍ GARAY DNI Nº 23.301.778.-

ARTÍCULO 3º: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-

APROBADA EN SESION ORDINARIA EL 28 de OCTUBRE DE 2021



ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 391 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 21 DE Diciembre de 2021

VISTO:

La resolución N° 16/2021 del poder Ejecutivo, y;

CONSIDERANDO:

Que se le comunicó al Contador Néstor Ramón Lezcano DNI. N° 13.636.068, que su mandato como tercer miembro del Tribunal de Cuenta termino el 29 de Diciembre del 2014 al cumplirse los cuatro (4) años desde su designación mediante concurso público de antecedentes y oposición, como lo establece la carta Orgánica Municipal en su Artículo 108.

Que los municipios pueden establecer organismos de control de la hacienda municipal, de carácter técnico, que cumplan en su accionar con los procedimientos generalmente aceptados por las entidades competentes.

Que es primordial el objetivo de someter la actividad económico-financiera del estado municipal a los principios de legalidad, eficiencia y economía, en relación con la ejecución de los ingresos y gastos públicos.

Que es conveniente tener un Órgano de Control Independiente a sugerencias políticas, lo que hace necesario disponer de Opiniones Independientes del saber profesional de técnicas Contables y Financieras, lo cual hace necesario contar con Asesores/Auditores Externos para mejorar los sistemas de control y el contralor de los usos de los recursos públicos.

Que los aspectos auditables son esencialmente contables, en concordancia con la legalidad de las normas que en ese orden afectan lo financiero, tributario,

administrativo y contable del Municipio, entendiendo que la profesión que más se ajusta a su requerimiento es la actuación de un Contador Público que amerite conocimiento en el sector público.

Que los componentes del Tribunal deben ser designados, dos por parte del poder legislativo municipal, dentro de su seno, y en la forma y procedimiento que establece el art. 106 de la Carta Orgánica Municipal, en tanto que el tercero puede recaer en el Juez Administrativo de Faltas o en un profesional de las ciencias económicas.

Que consideramos razonable el llamado a concurso público de oposición de títulos y antecedentes a Contadores Públicos para integrar dicho Tribunal.

**POR ELLO EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS
FACULTADES DICTA CON FUERZA DE ORDENANZA.-**

ARTICULO 1: PONER en funcionamiento al Tribunal de Cuentas como Órgano de Control Externo establecido en los artículos 105 y siguientes del Título II, Capítulo III de la Carta Orgánica Municipal.-

ARTICULO 2: DESIGNAR en la próxima sesión del Concejo, luego de aprobada la presente ordenanza, dos integrantes de acuerdo a lo establecido en el artículo 106 de la carta orgánica, remitiendo los nombres de los mismos el Departamento Ejecutivo para su conformación.-

ARTICULO 3: ESTABLECER el Llamado a Concurso de Títulos y Antecedentes a Contadores Públicos para integrar el Tribunal de Cuentas, previa publicidad por el término de diez días hábiles en el Boletín Oficial y en los siguientes Diarios El Libertador, El Litoral, Época.-

ARTÍCULO 4: LOS POSTULANTES al cargo mencionado en el Artículo anterior deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Ser Contador Público y estar Matriculado en el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Provincia de Corrientes.-

b) Acreditar una antigüedad mínima de cinco (5) años en la profesión.-

c) Preferentemente acreditar experiencia en la administración pública, no siendo este requisito excluyente.-.

ARTICULO 5: DEBERAN, los postulantes, observar para su presentación lo dispuesto en el Anexo I "Pliego de Condiciones Generales y Particulares del Llamado a Concurso para integrar el Tribunal de Cuentas de la Municipalidad de La Cruz, Corrientes", completar los formularios establecidos por los Anexos II y III de la presente Ordenanza y presentarlos en sobre cerrado por la Mesa General de Entradas y Salidas de la Municipalidad de La Cruz, hasta treinta (30) días posteriores al de la aprobación de la presente Ordenanza.

ARTICULO 6: DENTRO de los cinco (5) días hábiles posteriores al plazo estipulado en el artículo anterior y en observancia de lo dispuesto en el Art. 106.- de la Carta Orgánica, un Tribunal, compuesto por tres (3) integrantes pertenecientes a la Comisión del Sector Público del CPCE(Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Provincia de Corrientes), evaluará mediante un examen de antecedentes y oposición y procederá a la selección de un profesional para su posterior propuesta por parte del Departamento Ejecutivo, al Concejo Municipal para prestar acuerdo.

ARTICULO 7: Remuneración: los miembros del Tribunal de Cuentas perciben una remuneración por todo concepto que no puede superar el 80% (ochenta por Ciento) de la fijada para el Intendente Municipal.

ARTÍCULO 8: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-

APROBADA EN SESION EXTRAORDINARIA EL 21 de DICIEMBRE DE 2021



ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 392 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 21 DE Diciembre de 2021

VISTO:

La Ordenanza N° 118/07, y;

CONSIDERANDO

Que por Ordenanza N° 118/07 el Gobierno Municipal dona el Ministerio de Educación de la Provincia una fracción de terreno individualizado como lote 1/F de la Manzana N° 120.

Que la donación respectiva fue hecha con cargo para la construcción de la Escuela Especial N° 25 "Santa Rita de Cassia".

Que el objeto del cargo no se materializó construyéndose la misma en el conglomerado urbano de bienvenida del INVICO.

Que es necesaria la construcción de viviendas sociales para apaliar el déficit habitacional que posee la localidad de La Cruz.

Que para la construcción de dichas viviendas se debe tener los terrenos donde poder construirlas.

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DICTA CON FUERZA DE ORDENANZA

Artículo 1: DEROGAR el Artículo 1º de la Ordenanza N° 118/07 por incumplimiento del cargo de la donación.

Artículo 2: AFECTAR el terreno que se encuentra ubicado en la Manzana N° 120 de la localidad de La Cruz Departamento San Martín, Provincia de Corrientes, individualizada como lote 1/F, cuyas medidas y linderos son: 43,30 metros lineales, en cada uno de sus cuatro lados, con una superficie total de 1879,22 m², dentro de los siguientes linderos: al Norte: calle 25 de Mayo; al Sur: Lote 1/G de la misma Manzana; al Este: Lote 1/E de la misma Manzana y al Oeste: calle Buenos Aires. Para la construcción de seis (6) viviendas Sociales.

Artículo 3: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-

APROBADA EN SESION EXTRAORDINARIA EL 21 de DICIEMBRE DE 2021



MUNICIPIO DE LA CRVZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491590

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

PROYECTO DE ORDENANZA

Tema: Bromatología Municipal

Autor: Departamento Ejecutivo Municipal

VISTO:

La existencia de un sinnúmero de actividades que deben ser desarrolladas y llevadas a cabo con un mismo fin: la salud pública

CONSIDERANDO

Que la responsabilidad de la inocuidad alimentaria es compartida por el gobierno, productores, industriales, procesadores, manipuladores, transportistas, comerciantes, vendedores, técnicos o profesionales, y los propios consumidores.

Que llevando a cabo, una buena eficaz acción de vigilancia y control sanitario, se puede incidir sobre todos los otros. Es decir el estado tiene una responsabilidad global sobre todos los actores y por lo tanto, mejores posibilidades de lograr la inocuidad alimentaria.

Que dentro de las acciones básicas que se llevan a cabo desde el organismo de bromatología municipal son:

- Ejercer el poder de policía, que le es indelegable, para hacer cumplir las disposiciones legales originadas en la nación, en las provincias o en la propia municipalidad.
- Interesar, asesorar y promover en las autoridades superiores de quien depende, la adopción de ordenanzas o decretos municipales para reglamentar la actividad en el ámbito de su accionar como funcionario público.
- Promover, colaborar y llevar adelante programas y acciones tendientes a mejorar el conocimiento de la población sobre educación e higiene alimentaria.

POR ELLO:

LA MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ, reunida en Concejo, dicta con fuerza de:

ORDENANZA

Artículo 1.- Declarase vigentes en el ejido municipal de la ciudad/pueblo de LA CRUZ, con la denominación de Reglamento Bromatológico Municipal, el conjunto de normas y disposiciones contenidas en el presente.

Artículo 2.- El Reglamento Bromatológico Municipal (en adelante R.B.M.) y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad, a través del cuerpo de Inspectores Sanitarios o Bromatológicos.

Artículo 3.- Declarase de cumplimiento obligatorio en el ámbito de esta municipalidad las disposiciones contenidas en el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284 del 18 de Julio de 1969 (en Adelante C.A.A.) 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 municipal.

Artículo 4.- Denominase Inspector Sanitario o Bromatológico al agente o funcionario, dependiente de la Repartición de Bromatología Municipal, (en adelante B.M.) que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

Artículo 5.- Son DEBERES del Inspector Sanitario 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 6.- Son DERECHOS del Inspector Sanitario los siguientes:

- a) Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.
- b) Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.
- c) Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera menester.
- d) Recibir del organismo bromatológico, el perfeccionamiento indispensable a través de publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.
- e) Gozar de todos los derechos establecidos en el Estatuto del Personal Municipal.

DE LAS INSPECCIONES

Artículo 7.- 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 acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.

Artículo 8.- Las inspecciones pueden ser solicitadas o surgir como necesidad en los siguientes casos:

- a) Ha pedido de parte interesada.
- b) Ha pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una habilitación.
- c) Ha pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación concedida en nombre de la Comunidad.
- d) De control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativa.
- e) Sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin mediar, dicho requisito, etc.

Artículo 9.- Las inspecciones pueden ser:

- a) 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.

b) 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.).

DE LAS ACTAS

Artículo 10.- 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.

Artículo 11.- Para que un acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:

- a) Ser labrada por agente o funcionario competente.
- b) Lugar, fecha y hora de procedimiento.
- c) Sede o domicilio inspeccionado.
- d) Objeto o material sujeto a inspección.
- e) Firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad.
- f) Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejársele copia, previa firma de testigos o agentes de policía, que se hallaren presentes en el acto.

DE LAS HABILITACIONES

Artículo 12.- 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, sistemáticos o permanentes.

DE LOS CONTROLES

Artículo 13.- Se denominan Controles, a las inspecciones periódicas que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados.

DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS

Artículo 14.- Se entiende como Intervención de mercaderías, a la figura jurídica consistente en la acción del inspector municipal 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 15.- Cuando se trate de productos fácilmente perecederos, o putrescibles, generalmente sin envasar, la intervención deberá ser breve - a lo sumo 24 o 48 horas- para que si los exámenes químicos o bacteriológicos demostraren la aptitud del producto para su venta no se llegue a provocar el efecto indeseable por el transcurso del tiempo. En tal caso, se levantará la intervención, liberándolas a la venta.

Artículo 16.- 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.

DE LOS COMISOS O DECOMISOS

Artículo 17.- Se entiende como Comiso o decomiso, a la figura del derecho administrativo denominada indistintamente comiso o decomiso, a la expresión más poderosa del ejercicio del poder de policía pleno que ejercen las comunas en defensa de la salud pública, y que consiste en desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías 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 18.- 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.

DE LAS CLAUSURAS

Artículo 19.- Entiéndase como Clausura, a la medida de máxima seguridad impuesta por la autoridad administrativa a un comercio, industria o cualquier otra 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 este Reglamento y por las disposiciones que prescriban las Ordenanzas de Procedimiento Administrativo.

Artículo 20.- Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:

- a) Sin poseer habilitación municipal.
- b) Con permiso denegado.
- c) Con permiso revocado.
- d) Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.
- e) Peligrosidad o molestias insubsanables.
- f) Expendio o fabricación de productos altamente peligrosos para la salud o seguridad de los consumidores, vecinos y población en general.

Artículo 21.- 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 22.- 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 23.- 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".

Artículo 24.- Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenaren los siguientes requisitos:

- a) Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible sin abreviaturas, con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiere.
- b) 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.
- c) Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración.
- d) Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local.
- e) Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas
- f) Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.
- g) Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.

Artículo 25.- En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación con destino al Tribunal Administrativo de Faltas y se reimpondrá la medida.

Artículo 26.- 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 que establezca bromatología, los costos que erogue su tenencia o conservación será a exclusivo cargo del titular del negocio. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizado de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.

Artículo 27.- En los casos en que deban retirarse del local clausurado 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 al organismo bromatológico a municipal, la que queda facultada para acceder a tal solicitud por el término que estime conveniente. Mientras dure el procedimiento, B.M., controlará mediante un agente o inspector, las actividades que allí se realicen.

Artículo 28.- El acta de comprobación tendrá carácter de declaración jurada, por tal motivo la falsedad o mala información vertida por el infractor, como así también cualquier alteración que se realizare a dicha acta ya labrada por parte de los funcionarios de B.M., será pasible de las sanciones previstas en la legislación vigente.

CONTROL DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL

Artículo 29.- Los alimentos producidos o elaborados en el ámbito local, cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al presente Reglamento, podrán comercializarse, circular y expenderse en todo el ejido municipal, 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 30.- A efectos de la autorización a que se refiere el artículo precedente, el titular o responsable deberá presentarse ante Bromatología Municipal (B.M.) a fin de requerir la correspondiente solicitud sobre el producto a presentar, elaborar, procesar o fabricar, en la que se consignarán las siguientes referencias y requisitos:

- a) Datos de identificación y domicilio del solicitante.
- b) Datos de identificación, domicilio y título habilitante del Director Técnico cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado.
- c) 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.
- d) Resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubiera realizado en otro lugar del país o del extranjero.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- h) Copia autenticada del Protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios oficiales o privados debidamente autorizados.
- i) Especificación detallada de las características del material de envase.

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

k) Copia autenticada del certificado de habilitación comercial.

l) Cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización que se concede en virtud de este artículo, deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

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

Artículo 31.- La observancia de las normas establecidas por el Reglamento Bromatológico Municipal (R.B.M.), será verificado con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes que determinarán las autoridades sanitarias municipales debiendo ratificar expresamente cualquier medida que las autoridades sanitarias nacionales o provinciales pudieran introducir y que modifiquen parcial o totalmente el presente Reglamento.

Artículo 32.- Bromatología Municipal, 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 municipal 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 33.- Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del R.B.M. 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 34.- En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a B.M., el contrate correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

CONTROL DE PRODUCTOS QUE INGRESAN AL MUNICIPIO PARA SU COMERCIO

Artículo 35.- Todo producto alimenticio que se pretenda introducir para su comercialización al ejido municipal deberá reunir los siguientes requisitos

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

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

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

Artículo 36.- Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados, desde el punto de vista bromatológico en las estaciones de verificaciones sanitarias municipales, en sus puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará cargo de B.M.

Artículo 37.- La inspección sanitaria 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 ordenanzas pertinentes, y complementariamente en casos no previstos, el C.A.A. o R.I.P.

Artículo 38.- Si los productos inspeccionados resultaran aptos para el consumo, se otorgará al introductor o representante, un certificado de calidad especificando el nombre, cantidad,

procedencia de los artículos, fecha de introducción y firma del funcionario que lo haya verificado, el que servirá para la libre circulación y expendio dentro del municipio, siempre que se conserven en perfectas condiciones.

Artículo 39.- 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 el presente Reglamento.

Artículo 40.- 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 41.- Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado expedido por B.M.

Artículo 42.- La inspección de productos alimenticios introducidos en el municipio, se hará dentro del horario establecido para tal fin.

Artículo 43.- Fuera de las normas establecidas para el funcionamiento de las estaciones de verificaciones sanitarias, los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados.

Artículo 44.- A los efectos de un mejor contralor en cada estación se abrirá un registro, en el que se consignaren los datos de la firma introductora y productos alimenticios que se introduzcan.

Artículo 45.- 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 46.- 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 47.- Los vehículos que transportaren productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en este Reglamento; sin perjuicio de lo establecido en disposiciones nacionales o provinciales al efecto.

Artículo 48.- 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 49.- 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 50.- 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 51.- A los efectos de la declaración de los productos alimenticios introducidos, M.B., proveerá las planillas correspondientes.

Artículo 52.- Toda materia prima, producto o mercadería alimenticia que se introduzca al municipio para el consumo y que deba ser sometido a control bromatológico de calidad, cantidad y/o inspección veterinaria, oportunamente detallada en el Código Tributario Municipal, abonará la tasa de inspección o reinspección bromatológica establecida en la Ordenanza Tarifaría Anual.

Artículo 53.- B.M., controlará la documentación que acompaña al producto y sellará, con sello municipal, las boletas de los introductores, fabricantes o elaboradores de sustancias

alimenticias, quienes están obligados a dejar las boletas selladas al comerciante y éstos a exigir dicha documentación.

SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS

Artículo 54.- Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor municipal, se regirán por las disposiciones del presente Reglamento, sin perjuicio del cumplimiento de las Ordenanzas que en cada caso corresponda.

Artículo 55.- En las solicitudes del permiso de instalación y funcionamiento se consignará:

- a) El nombre del propietario.
- b) El domicilio del negocio.
- c) El ramo del negocio a instalarse.
- d) Si se trata de un comercio ambulante, se indicará el número y características de los vehículos a emplear.
- e) Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.
- f) Cuando el lugar fuere de jurisdicción nacional o provincial se requerirá del ente de administración correspondiente su autorización.

Artículo 56.- Establécese como requisito previo imprescindible que todo comercio que se libre a desarrollar actividades cuente, como primer trámite, con la correspondiente autorización en su habilitación, a saber:

- a) Obras Públicas: A través de su organismo técnico específico, es quien establecerá las normas jurídicas que regularán urbanísticamente los usos, subdivisión y ocupación del suelo en los radios del ejido municipal.
- b) Bromatología Municipal: es quien establecerá las normas de carácter técnico-sanitario, higiénico y bromatológico.
- c) Rentas Municipal: es quien determinará su empadronamiento y establece sus obligaciones fiscales de acuerdo con las Ordenanzas vigentes.

Artículo 57.- Hállanse comprendidos además en los artículos anteriores, toda solicitud de:

- a) Traslados.
- b) Transferencias
- c) Anexos.
- d) Cambios de rubros. y en general toda modificación y/o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaran su habilitación requerirán una nueva solicitud de habilitación la que deberá venir acompañada del certificado de libre deuda, expedido por Rentas municipal, sin cuyo requisito no se iniciará ningún trámite con este fin.

Artículo 58.- Si por la índole de la actividad que se propone desarrollar, es necesaria la intervención previa de alguna autoridad nacional, provincial o municipal, deberá obtenerse el informe o aprobación pertinente antes del otorgamiento de la habilitación. Incumbe al interesado activar ante la dependencia o dependencias aludidas para dicho trámite.

Artículo 59.- 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.

Artículo 60.- 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 “EN PRINCIPIO”, 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 reparticiones municipales, el interesado deberá realizar ante ellas los trámites correspondientes.

Artículo 61.- Si las causales que motivaron la habilitación en principio son subsanadas en tiempo y forma, se otorgará la habilitación "FAVORABLE" y se extenderá el certificado correspondiente.

Artículo 62.- Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado "en principio", 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 63.- 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 por Ordenanza corresponda, 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, la que, en su caso, se decretará por el

Departamento Ejecutivo Municipal (D.E.M.).

b) Si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, el D.E.M. decretará 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 Ordenanza, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.

DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS

Artículo 64.- A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "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), cualquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre.

Artículo 65.- Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice B.M. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.

Artículo 66.- Los envases deberán responder a las exigencias establecidas en el C.A.A. y R.I.P. y a las siguientes:

a) Ser o estar revestido de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán y no ceder ninguna sustancia que se considere nociva al alimento envasado.

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

Artículo 67.- 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 cinc, bajo formas solubles.

Artículo 68.- 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:

a) Celulósicos (papel, cartón o madera)

b) Textiles.

c) Vidrio.

d) Polímeros (plásticos, caucho)

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

f) Cerámicos y barro vitrificado.

g) Cemento.

- h) Complejos.
- i) Otros que la autoridad sanitaria apruebe en el futuro

De los cierres de los envases

Artículo 69.- 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 70.- 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 71.- 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 10.000.

De los envases especiales

Artículo 72.- Los recipientes metálicos destinados al envasado de productos cuya acidez excede 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 y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.).

Artículo 73.- 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 74.- Los papeles de plomo o estaño demasiado plomífero, y los coloreados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco impermeable y según los casos.

Artículo 75.- 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 76.- 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 77.- 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 B.M. considere adecuado.

Artículo 78.- La leche pasteurizada o certificada será expendeda 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 79.- 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 80.- La sal de mesa sólo podrá expenderse en envases adecuados y de cierre hermético.

Artículo 81.- Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones.

Artículo 82.- La yerba mate elaborada se expenderá en envases de primer uso de materia aprobado que garantice su buena conservación, los que llevarán un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).

Artículo 83.- Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

Prohibiciones

Artículo 84.- 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 85.- En caso de cambio de firma o razón social, los recipientes y envases solo podrán ser usados por los sucesores o por los que hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.

Artículo 86.- 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 87.- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:

- a) Papeles usados o maculados.
- b) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
- c) Papeles coloreados y que cedan su color.

Artículo 88.- Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

Artículo 89.- Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.

Artículo 90.- Todo tipo de envase o material que no se halle contemplado en el presente Reglamento, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación de B.M.

LIBRETA SANITARIA NACIONAL UNICA

Artículo 91.- La Libreta Sanitaria Nacional Única, es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente y con validez en todo el territorio nacional de acuerdo a lo establecido en el Artículo 21 de la Ley N° 18284 que avala el estado de salud óptimo de las personas que manipulan alimentos y que padeciendo ciertas patologías, temporales o permanentes, pudieran significar un riesgo sanitario para los consumidores.

Artículo 92.- Toda persona que intervenga en la manipulación de alimentos, está obligado a munirse de la correspondiente Libreta Sanitaria, para el desempeño de sus actividades.

Artículo 93.- Los propietarios, empleadores, gerentes o responsables de negocios comprendidos en la presente disposición, están obligados a que el manipulador cumplimente, en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria.

Artículo 94.- El responsable del establecimiento, está obligado a mantener las Libretas Sanitarias en depósito en la administración, y presentarlas cada vez que les sean requeridas por la autoridad competente.

Artículo 95.- La persona que fuera declarada no apta por razones de salud para continuar ejerciendo su actividad, cesará de inmediato en el trabajo que implique contacto directo con alimentos y hasta tanto sus condiciones de salud le permitan reiniciarlo.

Artículo 96.- La pérdida o extravío de la Libreta de Salud respectiva, no liberará de la imposición de sanciones que pudieran corresponder por cuanto el interesado está obligado a solicitar un duplicado dentro de los plazos establecidos por la Ley.

Artículo 97.- La Libreta Sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año. La renovación y tipos de exámenes a los que deberá someterse son los establecidos en el inciso "C" de la mencionada Ley y sus resoluciones complementarias.

VESTIMENTA SANITARIA

Artículo 98.- Entiéndese por Vestimenta Sanitaria, la indumentaria que están obligados a utilizar 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 99.- La vestimenta a que se refiere el artículo anterior estará integrada como mínimo por: gorro, barbijo (cuando corresponda), blusa, chaqueta o delantal, pantalón y calzado blanco o de colores claros.

Artículo 100.- Las condiciones de aseo e higiene de la vestimenta sanitaria deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado.

INFRACCIONES A LAS NORMAS DEL REGLAMENTO BROMATOLOGICO MUNICIPAL

Artículo 101.- las infracciones a las normas del Reglamento Bromatológico Municipal, serán pasibles de las siguientes sanciones:

- a) Las multas establecidas por el Código de Faltas Municipal, en sus partes pertinentes.
- b) Decomiso e intervención de los elementos o mercaderías en infracción.
- c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.
- d) Suspensión o cancelación de la habilitación, autorización de elaboración, comercialización, introducción, circulación o expendio de los productos en infracción.
- e) Publicación de la parte resolutiva de la disposición que resuelve la sanción.

Artículo 102.- Titular de Bromatología municipal determinará, de manera provisional, las sanciones previstas en los incisos a) y b) del artículo precedente, pudiendo disponer la clausura preventiva del negocio. Si el sancionado abona la multa a aplicar o consiente el comiso impuesto, en forma expresa y por escrito, el procedimiento se agotará, debiendo informar al Tribunal Administrativo de Faltas al solo objeto del Registro de reincidencias. En todos los demás casos se deberá elevar las actas y demás constancias a conocimiento del citado Tribunal, ante quien proseguirán las actuaciones, de acuerdo a lo previsto por la Ordenanza pertinente.

NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Artículo 103.- Con la denominación de Fábricas de alimentos, se entiende al establecimiento que elabora alimentos.

Artículo 104.- A partir de la aprobación del presente Reglamento, los propietarios o responsables de las fábricas o establecimientos que elaboren alimentos en el ejido municipal solicitarán el permiso de instalación e inscripción en Bromatología Municipal.

Artículo 105.- 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 las divisiones técnicas correspondientes de esta Municipalidad.

Artículo 106.- 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 107.- Bromatología Municipal 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 108.- Las fábricas habilitadas con carácter temporal deberán solicitar anualmente la reinscripción. Las permanentes cada 5 (cinco) años solicitarán su reinscripción automática.

Artículo 109.- La presente Reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén sujetas a reglamentaciones de régimen especial.

Artículo 110.- Los establecimientos que por la índole de su actividad, producción, deshechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por organismos técnicos municipales y de acuerdo a la legislación vigente.

Artículo 111.- Como por circunstancias especiales (aumento de población, etc.), tales fábricas quedarán ubicadas dentro del núcleo de edificaciones de la ciudad/pueblo, constituyendo por su condición de establecimiento insalubre, un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos, el D.E.M. podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.

Artículo 112.- 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 113.- Toda fábrica de alimentos comprenderá las siguientes secciones mínimas:

- a) el local o locales de elaboración.
- b) el local depósito para productos fabricados.
- c) depósito de materias primas.
- d) sala de máquinas
- e) salón de ventas
- f) playa de carga y descarga de mercaderías.
- g) vestuarios y baños.

Artículo 114.- 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 Bromatología municipal.

Artículo 115.- 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 o red cloacal. 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 116.- El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A., en las zonas servidas por la red de

distribución de agua corriente se utilizará obligatoriamente el agua proveniente de ésta. Donde se carezca de la misma o en los casos que resulte insuficiente, podrá recurrirse a pozos u otras fuentes autorizados por la repartición correspondiente. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación munido de filtro microbiano.

Artículo 117.- 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 la red cloacal o a sumideros especiales.

Artículo 118.- La fábrica deberá estar cercada con paredón y vallado olímpico, sus calles internas asfaltadas o compactadas y es prohibido la tenencia de animales domésticos.

Artículo 119.- Dispondrán de recipientes en número suficiente para la recolección de basura munidos de su tapa correspondiente.

Artículo 120.- Las fábricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención de hollín, las que serán limpiadas periódicamente y provistas de interceptores que eviten la salida de hollín, carbonilla, etc. al vecindario.

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 combatir los roedores, así como la destrucción de insectos.

Artículo 123.- Los vestuarios y baños responderán en todo a las obligaciones que para este ítem contiene el presente Reglamento.

DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS

Artículo 124.- Con la denominación de Comercios de alimentos, se entiende la casa de negocios que reserva, fraciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

Artículo 125.- Las personas que deseen instalar comercios de alimentos cumplirán las exigencias dispuestas en este Reglamento para la habilitación de comercios.

Artículo 126.- Bromatología municipal podrá considerar o someter a consideración de autoridades superiores, según corresponda, la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en el presente Reglamento.

Artículo 127.- Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, bromatología podrá solicitar la adecuación a la misma del comercio en contravención.

Artículo 128.- Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar a bromatología la inspección del nuevo ramo.

Artículo 129.- En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento definido en el presente Reglamento, deberá requerirse a bromatología o autoridad competente para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas. Si la transferencia se efectuara sin cumplimentar este requisito, el nuevo adquirente, para su habilitación deberá realizar las adecuaciones y modificaciones necesarias para continuar explotando el ramo declarado de acuerdo a las exigencias de la presente legislación.

Artículo 130.- Al realizar el traslado de todo establecimiento de productos alimenticios, sus titulares deberán recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

Artículo 131.- Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

Artículo 132.- Los locales ocupados por comercios y depósitos 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. Bromatología municipal podrá

autorizar el empleo de otros materiales de construcción, cuando circunstancias especiales así lo aconsejan, siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.

Artículo 133.- B.M. podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.

Artículo 134.- 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 135.- Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.

Artículo 136.- Queda prohibida la instalación de comercios y depósitos de alimentos en locales ubicados en casas de inquilinato.

Artículo 137.- 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 138.- Los locales presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, dotados de aireación e iluminación suficientes.

ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADORES DE ALIMENTOS EN GENERAL

Artículo 139.- Entiéndese por fraccionamiento, la división o subdivisión del contenido de envases originales en proporciones menores. Igualmente se consideran como tal, el simple trasvase.

Artículo 140.- Los locales de fraccionamiento además de cumplimentar las disposiciones generales del presente Reglamento, observarán las siguientes:

- a) Un local de fraccionamiento y envasado propiamente dicho.
- b) Depósito de materias primas.
- c) Depósito de envases vacíos.
- d) Depósito de productos envasados.

Artículo 141.- El local de fraccionamiento y envasado será de dimensiones adecuadas al volumen del trabajo que en él se realice, deberá estar construido íntegramente de mampostería, con piso y friso de altura no inferior a 2,20 metros, serán impermeables y las paredes y el techo pintados de colores claros. En estos locales no podrá encontrarse otra cosa que las máquinas y utensilios para el llenado y cierre de envases y los imprescindibles envases vacíos y llenos.

Artículo 142.- B.M. podrá eximir de la obligación de algunos requisitos o en su defecto ordenar cumplimentar otros cuando circunstancias especiales del producto a fraccionar así lo aconsejen.

Artículo 143.- Cuando se fraccionaren alimentos para consumo humano y animal como por ejemplo cereales, deberá hacerse en locales separados y con máquinas fraccionadoras distintas.

Artículo 144.- Es prohibido la tenencia, en el establecimiento de sustancias no permitidas o que puedan ser utilizadas para adulterar, falsificar, etc., un producto genuino.

Artículo 145.- Los colorantes, aromatizantes, aditivos, conservantes, etc. que se empleen en el producto a fraccionar deberán ser los expresamente autorizados por organismos sanitarios nacionales, provinciales o municipales.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 146.- 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 147.- 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 148.- Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Conservación en frío.
- b) Conservación por el calor.
- c) Desecación, deshidratación y liofilización.
- d) Salazón.
- e) Ahumado.
- f) Encurtido.
- g) Escabeche.

Artículo 149.- 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 150.- 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.

Artículo 151.- 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:

- a) Cámara frigorífica.
- b) Local para recepción de productos a elaborar.
- c) Sala para elaboración.
- d) Sala para cocimiento.
- e) Sala para envasado y cierre de envases.
- f) Local para depósito de envases.

Artículo 152.- Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.

Artículo 153.- 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 154.- Serán considerados inaptos para el consumo, las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:

- a) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.
- b) 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.
- c) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
- d) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.
- e) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.

Artículo 155.- Denominase Almacén al por mayor, a los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiples unidades.

Artículo 156.- Denominase Depósito de alimentos, a los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practica ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta, serán llevados a los locales de almacenes por mayor o menor o bien distribuirse por medio de vehículos.

De las condiciones:

Artículo 157.- Los almacenes al por mayor y depósitos de alimentos contemplarán las disposiciones generales de comercio de alimentos del presente Reglamento y las exigencias que se detallan en los artículos siguientes.

Artículo 158.- Las paredes serán de mampostería, revocadas, presentará un friso impermeable hasta una altura de 2,20 metros, de fácil higiene y el resto perfectamente pintado, los pisos serán de mosaicos, cemento alisado impermeable, los techos serán de hormigón o loseta o en su defecto poseerán cielo raso de material autorizado.

Artículo 159.- Las paredes de los locales, que den a espacios libres, llevarán un friso impermeable cuya altura mínima será de 0,50 metros y que formará media caña con la vereda externa del edificio.

Artículo 160.- En la zona externa de los edificios, que den a espacios libres, se construirán veredas con un ancho mínimo de 0,50 metros.

Artículo 161.- Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin.

Artículo 162.- Los locales de almacenes por mayor y depósitos de alimentos, estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio.

Artículo 163.- Queda terminantemente prohibida la tenencia de ácido acético en los almacenes por mayor o depósitos. Cuando se constatare su existencia se lo considerará como destinado a la falsificación y/o adulteración de los vinagres genuinos.

ALMACENES AL POR MENOR, DESPENSAS Y/O COMERCIOS MINORISTAS

Artículo 164.- Denominase Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos, a los 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.

Artículo 165.- Estos comercios podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.

Artículo 166.- B.M. podrá autorizar en ciertas zonas de la ciudad/pueblo el expendio de pan en los almacenes, dentro de las condiciones que en cada caso se establezca.

Artículo 167.- Queda prohibido en estos comercios la venta de chacinados frescos, los que solamente podrán ser vendidos en carnicerías y fiambres autorizadas al efecto.

De las condiciones

Artículo 168.- 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:

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

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

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

Artículo 169.- B.M. podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.

Artículo 170.- Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 metros del suelo.

Artículo 171.- 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.

MERCADOS

Artículo 172.- Con la denominación de Mercados, se entiende el establecimiento con superficie no menor de 2.000 m², 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:

- a) Planos aprobados por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad y B.M., en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios que allí se establezcan.
- b) Serán bien ventilados, sus paredes revestidas de azulejos hasta la altura de 2,00 metros, el resto perfectamente pintado.
- c) 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 a las cámaras sépticas o desagües cloacales.
- d) Las calles o pasillos de circulación interna tendrán una luz libre de 3,00 metros como mínimo para el fácil desplazamiento del público.
- e) Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en recipientes con tapa de hierro galvanizado, los que se colocarán en un extremo del local.
- f) Deberán disponer de la suficiente provisión de agua para la higienización general.

DE LOS PUESTOS EN PARTICULAR

De los puestos de venta de carnes

Artículo 173.- Poseerán mesa de mármol u otro material autorizado, tabla de madera dura para el serruchado de las carnes, balanzas con platillos niquelados o estañados. Las gancheras y ganchos serán de material galvanizado, niquelado e inoxidable no pudiendo colocarse a menos de 0,50 metros de las paredes para impedir el contacto de las reses con ellas.

Artículo 174.- Las carnes que se introduzcan para la venta estarán perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la inspección veterinaria.

Artículo 175.- La descarga de las carnes deberá hacerse mediante rieles, zorras, camillas o carritos de material inoxidable.

Artículo 176.- La conservación de la carne y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la inspección sanitaria.

Artículo 177.- Los chacinados que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas llevarán un precinto que servirá para certificar su procedencia.

Artículo 178.- Cuando se autorice la venta de productos de caza menor, se ajustarán a las reglamentaciones nacionales y provinciales sobre caza y deberán estar selladas por inspección veterinaria municipal.

Artículo 179.- Los puestos destinados a la venta de pescados poseerán una pileta de cemento y agua corriente en abundancia, con conexión directa a cloacas o cámaras sépticas.

Artículo 180.- Poseerán heladeras, conservadoras o sistemas de frío adecuados para garantizar la buena conservación del producto.

Artículo 181.- El pescado se introducirá a los puestos, despojados de sus vísceras abdominales, con excepción del pescado de mar. Este se encontrará constantemente cubierto de hielo picado.

De los puestos de venta de aves y huevos

Artículo 182.- Los puestos de aves y huevos se ubicarán en secciones aisladas, con ventilación conveniente. Las jaulas construidas con varillas de hierro, sobre armazones del mismo metal,

de doble piso, separadas del suelo y de los muros por una distancia no menor de 0,50 metros. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves en tenencia.

Artículo 183.- Los huevos se librarán a las ventas debidamente inspeccionadas y selladas por la inspección veterinaria municipal.

De los puestos de ventas de legumbres, frutas y verduras

Artículo 184.- La mercadería estará depositada en estantes apropiados y que permitan un fácil lavado de los mismos. La fruta o verdura que viniera acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que éste no haya sufrido deterioro.

Artículo 185.- Los locales deberán disponer de una pileta para el lavado de las frutas y hortalizas.

Artículo 186.- Los puestos destinados a verduras no podrán depositar mayor cantidad de mercadería que la necesaria para la venta de un día en verano y dos en invierno, debiendo traerse las verduras despojadas de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basuras.

De los puestos de venta de fiambres y lácteos

Artículo 187.- Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de material impermeable, cortadora mecánica, balanza con platillos inoxidables y un sistema de frío que garantice la conservación de los productos.

MINI-MERCADOS

Artículo 188.- Con la denominación de Mini-mercados, se entiende el establecimiento con superficie para el local principal no inferior a 72 m², separados en sectores para cada rubro. En estos establecimientos se podrá expedir:

- > Carnes rojas, pescados y aves.
- > Fiambres frescos y secos.
- > Lácteos
- > Frutas y verduras
- > Productos de panificación y pastas.
- > Artículos de almacén, limpieza, menaje y bazar.
- > Bebidas con o sin alcohol envasadas.
- > Artículos de perfumería.

Artículo 189.- El local y las disposiciones de los sectores o puestos contemplarán las exigencias establecidas para los mercados.

Artículo 190.- Estos establecimientos contarán con depósitos para mercaderías, los que responderán a las siguientes características:

- a) Estará ubicado en un local apropiado e independiente cuya superficie cubierta será de 20 m² como mínimo.
- b) Serán construidos de mampostería, revocados, alisados y pintados. Piso impermeable y en buen estado de conservación.
- c) Toda mercadería, materia prima o envases deberán ser ubicados en soportes, estantes y/o tarimas separadas del piso a una altura no menor de 0,15 metros que permita la fácil higienización y separados convenientemente de la pared.
- d) Las aberturas estarán provistas de telas anti-insectos y las puertas tendrán dispositivos de cierre automático.

DEL COMERCIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

Artículo 191.- Toda la leche que ingrese al municipio para su abasto, así como la que se expenda en comercios deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.

Artículo 192.- Los establecimientos que comercialicen productos lácteos, además de responder a las disposiciones del presente Reglamento observarán las siguientes condiciones:

- a) En locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable.

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

- c) 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.

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

- e) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland u otro material análogo de fácil higienización.

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

- g) Las lecherías con ventas por vasos al mostrador, dispondrán de una sección especial destinada a la higienización de la vajilla empleada.

Artículo 193.- 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 10 °C.

Artículo 194.- Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

Artículo 195.- En las "lecherías", sólo podrá depositarse, expenderse y consumirse los siguientes productos:

- a) Leche y sus derivados en todos sus tipos y presentaciones.

- b) Productos de repostería, sándwiches, miel, café, chocolate, etc. debiendo conservarse estos productos, en envases o recipientes de cierre hermético.

GRANJAS

Artículo 196.- 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:

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

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

Artículo 197.- Los locales para venta de productos de granja, y en los que además se realice el expendio de helados, deberá ser especificado en el permiso de habilitación.

Artículo 198.- Las puertas y ventanas de estos locales deberán estar dotadas de cortinas anti-insectos.

Artículo 199.- Los embutidos, facturas frescas o conservadas que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas, llevarán precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

FIAMBRERÍAS

Artículo 200.- Con el nombre de fiambrerías, se designan a aquellos comercios donde se expenden chacinados, embutidos y no embutidos, secos o conservados.

Artículo 201.- Estos locales cumplirán las disposiciones generales del presente Reglamento para el comercio de alimentos.

Artículo 202.- Toda mercadería que se expenda deberá provenir de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria competente, debiendo estar los productos acompañados

de su correspondiente sello, marbete y/o tarjeta identificatoria y documentación correspondiente.

VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS

Artículo 203.- Con el nombre de verdulería y frutería, se designan aquellos comercios en los que se realice el expendio de frutas y verduras.

Artículo 204.- La introducción de frutas, verduras y legumbres al municipio se realizará conforme a lo establecido en las disposiciones sobre introducción de mercaderías y toda otra norma que al respecto legisle.

SUPERMERCADOS

Artículo 205.- La presente disposición tiene por objeto regular la localización y establecer los requisitos funcionales mínimos de los supermercados en el ejido municipal.

Artículo 206.- A los fines de la presente Reglamentación se entiende por "Supermercado" a todo establecimiento comercial minorista de venta al consumidor final que opera básicamente con el sistema de autoservicio, registre sus ventas por medios mecánico-electrónicos y esté destinado a la comercialización de todos o algunos de los siguientes rubros:

- > Productos alimenticios y bebidas.
- > Productos frutihortícolas.
- > Carnes y pescados.
- > Huevos, lácteos y productos de granja.
- > Artículos de limpieza y menaje.
- > Artículos de perfumería y cosmética.
- > Artículos y artefactos del hogar.
- > Mantelería, ropa de cama y blanco en general.
- > Indumentaria y calzado.
- > Artículos de ferretería, electricidad y pintura.
- > Librería, juguetería.
- > Muebles y elementos de decoración.
- > Rodados y accesorios.
- > Maquinarias e instrumentos para el equipamiento de oficinas.
- > Artículos de joyería, bisutería y alhajas.

Artículo 207.- Clasifíquese a los supermercados en los siguientes grupos:

Grupo I - Escala barrial: superficie destinada a ventas a 150 m².

Grupo II - Escala Sectorial: superficie destinada a ventas de 150 a 450 m².

Grupo III - Escala Urbana: superficie destinada a ventas de 450 a 2.500 m².

Grupo IV - Escala Regional: superficie destinada a ventas a más de 2.500 m².

Artículo 208.- Los depósitos de supermercados ubicados en el mismo predio o en predios adyacentes, con los cuales conforman una unidad funcional, podrán tener una superficie total máxima igual al 50% de la superficie destinada a ventas. Los depósitos que poseyeren, fuera del predio en que estén localizados, o que no conformen una unidad funcional, estarán sujetos a las disposiciones normativas que regulen la localización de depósitos.

Artículo 209.- Los supermercados Grupo II deberán poseer dentro del predio donde funciona el establecimiento, o en un predio inmediatamente adyacente, y con el que forme una unidad funcional, una playa de maniobras para carga y descarga de mercaderías, cuya superficie será igual al 100% de la superficie cubierta destinada a ventas.

Artículo 210.- Los supermercados Grupos III y IV estarán obligados a la provisión de una playa de estacionamiento de vehículos particulares de clientes exclusivamente, la que deberá estar ubicada en el mismo predio, o situarse en un predio adyacente conformando una unidad funcional con aquél, y deberá tener las siguientes características y dimensiones:

a) Grupo III: con superficie destinada a ventas inferior a 600 m², una playa de estacionamiento cuya superficie sea el 100% de la superficie destinada a ventas y/o que asegure el estacionamiento de un vehículo cada 25 m² de superficie destinada a ventas.

b) Grupo III y Grupo IV: con superficie destinada a ventas superior a 600 m², una playa de estacionamiento cuya superficie sea igual al 200% de la superficie destinada a ventas y/o que asegure el estacionamiento de un vehículo cada 12 m² de superficie destinada a ventas.

Artículo 211.- Las playas de carga y descarga de mercaderías, y de estacionamiento a que aluden los artículos anteriores, deberán ser aprobadas por el órgano técnico de aplicación.

Artículo 212.- Los supermercados Grupo II, III, y IV podrán explotar dentro del establecimiento, servicios de bar, confitería, restaurante, y comedor para clientes, como también contar con espacio para exposición de productos diversos.

Artículo 213.- Los supermercados deberán tramitar ante el órgano técnico de aplicación, el certificado de Uso Conforme, especificando:

- > Datos personales del o los propietarios.
- > Ubicación catastral, medidas y superficie de las parcelas.
- > Rubros a comercializar.
- > Superficies cubiertas existentes y/o proyectadas.
- > Discriminación de superficies destinadas a ventas, depósitos, estacionamiento de vehículos particulares, playa para carga y descarga.
- > Se deberá acompañar planos de escala adecuada en los que se pueda verificar la capacidad de las playas de estacionamiento y de movimiento en las playas de maniobras.

Artículo 214.- Será el órgano técnico de aplicación de la presente Reglamentación, Obras y Servicios Públicos de la municipalidad a través de sus reparticiones específicas.

Artículo 215.- Las normas de la presente reglamentación no serán aplicables a los establecimientos localizados con anterioridad a su vigencia y que cuenten con autorización previa. Los que se encuentren en estas condiciones no podrán ser modificados, reconstruidos, remodelados y/o ampliados, salvo en los casos que dichos trabajos signifiquen una adecuación parcial o total a las exigencias de la presente Reglamentación, lo que será supervisado por el órgano técnico de aplicación.

De las condiciones para su instalación y funcionamiento

Artículo 216.- El local de venta deberá ser construido de mampostería, revocados y terminados al fieltro, pintado de colores claros, el sector destinado a carnicería revestido con azulejos hasta una altura mínima de 2,20 metros, cuando el techo fuera de cinc, se deberá contar con cielo raso de material apropiado, los pisos serán impermeables de mosaicos u otro material de fácil higienización y con declives suficientes para permitir el desagüe de residuos líquidos.

Artículo 217.- Los supermercados clasificados como Grupos I y II deberán contar con pasillos o calles internas de superficie libre de 1,50 metros como mínimo para la fácil circulación del público. En los clasificados como Grupos III y IV este pasillo o calle interna tendrá 3 metros como mínimo.

Artículo 218.- La puerta principal de acceso al local de ventas deberá no ser inferior a los 3 metros de ancho.

Artículo 219.- Todas las aberturas que dieran al exterior (ventanas, ventiluces, claraboyas, extractores de aire) deberán estar protegidas de contramarcos de tejido o malla metálica de trazado fino que impida la entrada de insectos.

Artículo 220.- La iluminación y ventilación deberá ser suficiente en todo momento y de acuerdo a lo establecido en las disposiciones al respecto.

Artículo 221.- Deberán disponer en número y lugares adecuados matafuegos dotados de manómetros de control visual tipo triclase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico y en óptimas condiciones de funcionamiento en todo momento.

Artículo 222.- Toda mercadería, materia prima o envases, deberán estar ubicados sobre tarimas y/o estantes separados del piso a una altura no menor de 0,15 metros que permita la fácil higienización del mismo.

Artículo 223.- Cuando estos establecimientos expenden carnes rojas, blancas o pescados o cualquier producto que requiera conservación por frío, deberán contar con cámara frigorífica o sistema de frío que permita la óptima conservación de los mismos.

Artículo 224.- Los depósitos de sustancias alimenticias estarán construidos de acuerdo a lo especificado para este ítem en el presente Reglamento.

Artículo 225.- Toda mercadería que se expenda en estos establecimientos deberá provenir de establecimientos autorizados para la fabricación o elaboración de sustancias alimenticias.

AUTOSERVICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 226.- Se define como Autoservicio, al establecimiento minorista, que reúne las siguientes características:

- a) Posea un local de ventas no inferior a los 140 m².
- b) Tenga una superficie destinada a depósitos, cámaras frigoríficas, preparación y acondicionamiento de productos no inferior a 42 m².
- c) Opere por el sistema de ventas de autoservicio y registre sus ventas por medios mecánicos o electrónicos.

Artículo 227.- Todo autoservicio observará los requerimientos exigidos para supermercados y las disposiciones generales del presente Reglamento.

ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERÍA

PANADERÍAS

Artículo 228.- Los establecimientos de panificación, fábricas de pan y pastelerías que se instalen, reabran o se trasladen dentro del ejido municipal, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Reglamento y las siguientes normas particulares.

Artículo 229.- 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:

- a) Cuadra de elaboración.
- b) Depósito de harina y materias primas.
- c) Salón de venta (si se efectúa el expendio al público)
- d) Depósito de combustible.
- e) Baños y vestuarios.

Artículo 230.- La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) 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).
- b) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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.

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

Artículo 231.- 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 232.- El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo anterior.

Artículo 233.- El depósito de combustible deberá instalarse prudentemente alejado de la cuadra de elaboración y depósito de materias primas prohibiéndose el paso de recipientes por la cuadra y el local de venta.

Artículo 234.- Los baños y vestuarios deberán ser de una capacidad adecuada al número de personas que trabajen en el establecimiento y construidos de acuerdo a las exigencias establecidas para este ítem en el presente Reglamento.

Artículo 235.- Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración por puertas con cierre tipo vaivén y se ajustarán a las condiciones exigidas para este rubro.

De las materias primas

Artículo 236.- Las harinas, levadura, grasas, condimentos, aditivos, etc. que se utilicen en la elaboración, deberán reunir las condiciones de aptitud establecidas en el C.A.A.

Artículo 237.- Es obligatorio el empleo de grasas, jugo animal o vegetal que reúnan las condiciones contempladas en el R.I.P., debiendo provenir de establecimientos que cuenten con la aprobación y fiscalización de autoridades sanitarias competentes.

De la introducción de pan y derivados al municipio

Artículo 238.- Los comerciantes que introduzcan pan u otros productos de panificación al ejido municipal, deberán inscribirse como introductores en B.M., debiendo cumplir con todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento para introductores de sustancias alimenticias.

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

Artículo 239.- 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 240.- El local de venta debe ser independiente y no comunicar con dormitorios, baños u otra actividad ajena al negocio.

Artículo 241.- Los locales poseerán mostradores, paneras y vitrina exhibidor necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento. Las puertas, ventanas u otras aberturas al exterior poseerán bastidores con tela metálica antiinsectos.

Artículo 242.- Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto deberá ser transportado en transportadores especiales con ruedas, quedando terminantemente prohibido transportarlo en canastos que se arrastren. Cuando el pan llegue a locales de reventa, los transportes deberán ser cerrados, aprobados e inscriptos en B.M.

Artículo 243.- Las mazas, facturas y postres, se tomarán para su empaquetado con pinzas quedando prohibido tomar estos productos con las manos. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.

Artículo 244.- En estos locales se permite la venta en pequeña escala de: harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces envasados, vinos, licores y espumantes, fideos envasados, etc.

Artículo 245.- El pan rallado se podrá expedir solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar identificado de acuerdo a las normas exigidas.

PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Artículo 246.- Cuando en los establecimientos de panificación se fabriquen productos de pastelería o afines, se exigirá una cuadra especial que deberá reunir idénticas condiciones a la cuadra de elaboración mencionada anteriormente y cuyas dimensiones serán de 16 m² como mínimo.

Artículo 247.- Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos 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. Su expendio debe realizarse dentro de las 24 horas de elaboración.

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.

Artículo 248.- Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería, materias alteradas, tóxicas y especialmente leche no pasteurizada así como cremas o huevos inaptos bromatológicamente.

Artículo 249.- Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:

a) 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.

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

FABRICAS DE ALFAJORES

Artículo 250.- 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 251.- 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 B.M., cuando la legislación nacional o provincial no lo estipule expresamente.

Artículo 252.- Los locales para venta de alfajores reunirán las condiciones de los locales para reventa de pan.

COMERCIOS Y FÁBRICAS DE BOMBONES Y CARAMELOS

Artículo 253.- Con el nombre de Bombonería y caramlearía, se designan las fábricas y/o comercios destinados a la producción y venta de estos productos y similares.

Artículo 254.- Estos comercios además de cumplir las disposiciones generales del presente Reglamento y particulares de las fábricas y comercios de alimentos, observarán las siguientes:

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

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

- c) Cuando expendan postres, masas u otros productos similares, deberán poseer conservadoras vitrinas apropiadas.
- d) Deberán contar con balanzas y las bandejas, pinzas y otros utensilios a utilizar serán de material inoxidable.

COMERCIOS DE ALIMENTOS PURÍNICOS

Artículo 255.- Los establecimientos destinados a comercio de alimentos purínicos: café, té, chocolates, yerbas y cacaos en especie, serán equiparados a las categorías de despensa y observarán las disposiciones relativas a las mismas.

FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 256.- 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 257.- 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 258.- 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 259.- 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 260.- 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 261.- 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 262.- Las fábricas, además de satisfacer las condiciones generales del presente Reglamento, deberán contar con los siguientes locales:

- a) Cuadra de elaboración.
- b) Local de envasamiento y expedición.
- c) Depósito de materias primas.
- d) sala de máquinas.
- e) Cámara de desecación.
- f) Depósito de mercadería elaborada.
- g) Depósito de combustible.
- h) Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).
- i) Baños y vestuarios.

Artículo 263.- Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio de B.M., haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el artículo anterior podrá autorizar su prescindencia.

Artículo 264.- Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.

Artículo 265.- La elaboración se efectuará únicamente con aparatos mecánicos y el enroscamiento de fideos utilizando el mismo procedimiento.

Artículo 266.- 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.

KIOSCOS - KIOSCOS COMPLEMENTADOS

Artículo 267.- Se entiende por kioscos, aquellos comercios que expendan cigarrillos y golosinas.

Artículo 268.- Se entiende por kiosco complementado, aquel que además de vender cigarrillos y golosinas, comprenda dos o más de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos, etc.

Artículo 269.- Perderán la denominación de kioscos complementados cuando el o los rubros anexados adquieran o tengan mayor importancia que el kiosco como tal, debiendo ser reinscripto bajo la denominación del rubro mayoritario más anexo kiosco.

Artículo 270.- Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales del presente Reglamento, debiendo observar además las siguientes exigencias:

a) Deberán estar construidos de mampostería, con paredes revocadas, terminadas al fielro 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.

b) La superficie mínima del o los locales será de:

> seis metros cuadrados (6 m²) para el kiosco.

> doce metros cuadrados (12 m²) para el kiosco complementado

c) Los negocios comprendidos en el artículo (anterior) deberán cumplir además con las exigencias particulares del rubro principal.

d) Todo producto que se comercialice deberá contar con envasamiento y rotulación de origen.

e) Los productos comestibles deberán estar separados del resto de los artículos y acondicionados, conservados o colocados sobre estantes destinados a este único fin.

f) El local no podrá comunicar con dormitorios, cocinas, baños u otra actividad o dependencias ajenas al negocio que pueda dificultar su finalidad.

g) Los locales e instalaciones deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

KIOSCOS ESTABLES Y TRANSITORIOS EN LA VÍA PÚBLICA

Artículo 271.- Deberán ser construidos de madera o material adecuado autorizado debiendo estar convenientemente pintados y armonizar con la edificación del lugar, el piso estará construido a una altura mínima de 0,15 metros del nivel del suelo, debiendo ser de material autorizado.

Artículo 272.- El lugar para su emplazamiento debe ser previamente autorizado por las reparticiones técnicas municipales (Desarrollo Urbano, Tránsito y Bromatología), debiendo contar además con la autorización expresa de los vecinos cuando colindare con casas de familia o cuando su instalación pueda causar molestias a los mismos.

Artículo 273.- El permiso para su instalación en todos los casos es “TRANSITORIO”, pudiendo la Municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando razones técnicas o sanitarias así lo determinen.

Artículo 274.- El permiso de habilitación Municipal deberá ser visado anualmente ante B.M.

Artículo 275.- Los kioscos instalados temporalmente, con motivo de conmemoraciones, días festivos, actos culturales, deportivos, etc., deberán cumplir las exigencias mínimas para los kioscos transitorios debiendo observar además las siguientes condiciones cuando se destinen a la venta de choripán, empanadas, sándwiches, etc.:

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

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

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

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

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

f) Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas.

Artículo 276.- No se permitirá la instalación de estos comercios a menos de 100 metros de otros que estén debidamente instalados y expendan el mismo tipo de mercadería.

Artículo 277.- Los locales, instalaciones, así como la zona que rodea a estos comercios deberán mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas.

Artículo 278.- Las personas que ejerzan esta actividad deberán estar munidos del uniforme sanitario y libreta de salud exigida en este Reglamento.

KIOSCOS INSTALADOS DENTRO DE OTROS COMERCIOS

Artículo 279.- Los kioscos instalados o a instalar dentro de otros comercios (bares, confiterías, restaurantes, cines, etc.) sólo podrán expender cigarrillos, golosinas, bebidas gaseosas y café.

Artículo 280.- Su autorización será evaluada en cada caso particular por B.M., pudiendo ser autorizado como anexo al rubro principal o como negocio independiente a nombre del titular.

PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Artículo 281.- Prohibese la instalación de puestos fijos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de este municipio, 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, salvo las excepciones contempladas en Ordenanzas vigentes.

DEL FUNCIONAMIENTO EN LA VÍA PUBLICA DE CARRITOS Y CARROS BARES

Artículo 282.- Entiéndese como tales los vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expenden bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas y especialidades similares y afines.

Artículo 283.- Su instalación sólo se permite en lugares públicos o privados que expresamente autoricen las reparticiones técnicas municipales.

Artículo 284.- El permiso en todos los casos es “transitorio o temporal”, debiendo ser visado anualmente por B.M.

Artículo 285.- No podrá concederse más de un permiso por propietario o permisionario ni tampoco transferencia, cesión y/o alquiler de la explotación o lugar a terceras personas.

Artículo 286.- La instalación sólo se permitirá en lugares donde las veredas o aceras posean como mínimo un ancho de 4 metros debiendo dejarse como mínimo 2,50 metros absolutamente libres para la circulación peatonal. Se deberá contar además con la autorización previa por escrito de los propietarios u ocupantes del inmueble frentista y los inmuebles colindantes ante los cuales serán instalados. Los carros bares que se instalen en calzadas o lugares públicos (espacios verdes) no podrán obstruir el normal tránsito vehicular y deberán estar ubicados a una distancia no menor de 15 metros de las transversales.

Artículo 287.- La ubicación de dichos puestos de venta lo será a una distancia no menor de 100 metros de restaurantes o cualquier otro comercio similar, debidamente instalado en los que se expendan comidas elaboradas.

Artículo 288.- B.M. establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales del presente

Reglamento que cumplirán las siguientes disposiciones particulares:

a) los carros serán tipo trailer o casillas rodantes con las siguientes medidas interiores: largo mínimo, 3 metros, hasta un máximo de 4 metros; ancho mínimo 1,70 metros y 2 metros de alto.

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

c) 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.

- d) Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 metros sobre el techo del trailer.
- e) 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. Deberán contar con puertas de cierre automático.
- f) Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.
- g) Se instalará en el interior, colgado sobre una de las paredes un matafuego con manómetro de control visual tipo triclaase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico y en óptimas condiciones de funcionamiento.
- h) Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable.
- i) Cuando se utilicen platos, vasos, servilleteros éstos serán descartables y de material autorizado.
- j) Se deberán instalar recipientes de residuos en número suficiente, dotados de su correspondiente tapa.
- k) 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.
- l) 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.
- m) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.
- n) 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.
- o) El personal deberá estar munido de la correspondiente libreta de salud y vestimenta sanitaria.

VENDEDORES AMBULANTES

Artículo 289.- Queda prohibida la venta ambulante de alimentos y bebidas en general a excepción de golosinas, maníes, galletitas, helados u otros productos expresamente autorizados por B.M. y siempre que se expenda en pequeña escala y bajo envoltura de fábrica autorizada y fiscalizada. Se permite también la venta de bebidas analcohólicas y café en refrigeradoras o termos, servidos en vasos descartables parafinados o similares de primer uso.

Artículo 290.- La prioridad en la obtención de registros para venta ambulante la tendrán los discapacitados motrices, ciegos, amblíopes y discapacitados mentales, quienes deberán acompañar sus solicitudes con una certificación del Centro de Salud Municipal u organismo médico oficial que corresponda acerca del grado de incapacidad.

Artículo 291.- Para ejercer esta actividad, el solicitante deberá peticionar ante B.M. su inscripción, la que llevará un registro al efecto.

Artículo 292.- En la solicitud de autorización se indicará:

- a) Certificado de residencia expedido por autoridad policial.
- b) Presentar libreta de Salud.
- c) Indicar el establecimiento proveedor, y asimismo especificar el producto a comercializar.

Artículo 293.- Aprobada la solicitud respectiva por B.M., serán inscriptos en Rentas Municipal abonando la tasa municipal correspondiente, salvo que mediare excepción impositiva.

Artículo 294.- El permiso será de carácter personal e intransferible para el titular del registro.

Artículo 295.- El control en la vía pública, en lo que respeta a su instalación y desplazamiento estará a cargo de inspectores de Tránsito municipal.

Artículo 296.- Los vendedores ambulantes se estacionarán el menor tiempo posible y no podrán ubicarse a menor distancia de los comercios que expenden artículos o productos similares en sus ramos principales, que los fijados por la ordenanza vigente.

Artículo 297.- Queda expresamente prohibido el expendio ambulante de churros, buñuelos, sándwiches, embutidos así como todo otro producto que a juicio de B.M. se considere sanitariamente inconveniente.

Artículo 298.- Es prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y no sean su vez expeditos en condiciones higiénicas y conservadas en frío adecuado.

Artículo 299.- Los vendedores no podrán utilizar para pregonar sus productos elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos que superen los niveles de potencia establecidos.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PRE-PIZZAS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES

Artículo 300.- 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 de este Reglamento, deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:

a) Deben disponer como mínimo de un local de elaboración un depósito de materias primas y un local de ventas. Las dimensiones mínimas exigidas son las siguientes: 12 m² para el local de elaboración, 9 m² para el depósito de materias primas y 12 m² para el local de ventas.

b) En caso que el local de elaboración y ventas sea conjunto y a la vista del público es permitido si el salón tiene una dimensión mínima de 30 m² y siempre 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 301.- 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 302.- 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 303.- Estos establecimientos deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente y piletas con desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

Artículo 304.- La iluminación y ventilación será adecuada a las dimensiones del local y número de personas que permanezcan en el mismo. Las aberturas deberán estar dotadas de dispositivos con mallas metálicas anti-insectos.

Artículo 305.- 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 306.- En todos los casos las materias primas empleadas en la elaboración deberá provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente.

Artículo 307.- Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el período de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente, B.M. lo establecerá, la que deberá constar en los continentes.

Artículo 308.- 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 309.- 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 310.- 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. Cuando se emplee vajilla descartable, en ningún caso podrá ser reutilizada.

ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS

Artículo 311.- Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general del presente Reglamento y las construcciones y obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas, churros y pizzas contemplados anteriormente.

Artículo 312.- Toda materia prima que se emplee en la elaboración de helados, sorbetes y productos afines debe provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria correspondiente y sus condiciones de aptitud bromatológica deberán satisfacer las exigencias del C.A.A.

Artículo 313.- El agua empleada en la elaboración debe satisfacer las exigencias de potabilidad de la empresa distribuidora de agua corriente y responder a lo estipulado por el C.A.A. La leche, crema y jugos o zumos de frutas, etc., debe provenir de establecimientos que realicen la pasteurización de sus productos y cumplir todas las exigencias del C.A.A. y del presente reglamento.

RESTAURANTES

Artículo 314.- Se considera Restaurante, al local donde se restauren 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.

Artículo 315.- Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales exigidas por el presente Reglamento y a las siguientes normas particulares.

De los comedores:

Artículo 316.- 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 317.- 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 318.- Las puertas de ingreso deberán contar con dispositivos que aseguren su cierre automático. El moblaje deberá hallarse en buen estado, la mantelería, vajilla, cubertería y cristalería deberá estar perfectamente limpia y libre de roturas y cachaduras.

Artículo 319.- Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, cuando ésta no lo fuera, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.

Artículo 320.- El ingreso de personal y proveedores al establecimiento deberá ser por entradas independientes a los locales comedores.

Artículo 321.- Es terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de animales domésticos.

De las cocinas

Artículo 322.- 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:

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

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

- c) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.
- d) 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".
- e) El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores.
- f) 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 red cloacal o cámara séptica. Deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.
- g) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas.
- h) 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.
- i) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de B.M. lo estimare conveniente.
- j) 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.
- k) 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.
- l) 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.
- m) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.
- n) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

De los baños

Artículo 323.- Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento.

Artículo 324.- Serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, piso de material impermeable, de fácil higienización.

Artículo 325.- Los lavabos dispondrán de jabón, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente.

Artículo 326.- Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior.

Del personal

Artículo 327.- El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos de la correspondiente libreta de salud actualizada, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

CASAS DE COMIDAS

(Comedores, parrilladas, pizzerías, etc.)

Artículo 328.- Se consideran "casas de comida" a los establecimientos donde se preparan comidas frías o calientes para consumo en los mismos.

Artículo 329.- Los comedores y cocinas de estos establecimientos se ajustarán a las disposiciones generales del presente Reglamento y particulares enumeradas para los restaurantes. Las cocinas no podrán instalarse en subsuelos.

BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS

Artículo 330.- Se designan con este nombre a los 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), las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como baterías, sándwiches y similares para ser consumidos en el mismo local.

Artículo 331.- Estos locales se construirán de mampostería u otros materiales que B.M. 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:

a) 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.

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

c) Para la categorización de restaurantes, bares, confiterías y cafeterías en función de los servicios y de la infraestructura, se tendrán en cuenta las disposiciones nacionales o provinciales que legislan al respecto (en Córdoba el Decreto provincial N° 8087/77 u otro que el órgano provincial de aplicación dictare en el futuro).

CAFÉ Y COPETÍN AL PASO

Artículo 332.- Estos locales funcionarán con la carencia absoluta de mesas y sillas, tanto en el interior como en el exterior del negocio y se ajustarán constructivamente a las condiciones requeridas para bares.

LUGARES BAILABLES CON DESPACHO DE BEBIDAS

(Discotecas, Confiterías bailables, Boites, etc.)

Artículo 333.- Se entienden como tales, los establecimientos en los cuales se despachan bebidas, se realizan bailes entre el público y se desarrollan números musicales y artísticos.

Artículo 334.- En cuanto a sus condiciones constructivas y de seguridad responderán en general a las normas establecidas para bares.

CASAS DE COMIDA SIN SALÓN COMEDOR

(Empresas de restauración colectiva, institucionales o catering, etc.)

Artículo 335.- Se consideran "casas de comida sin salón comedor", a las empresas de restauración colectiva o empresas de catering, o aquellos establecimientos donde se preparen comidas frías o calientes y no se consumen en los mismos, sino que se repartan en cualquier forma al exterior.

Artículo 336.- En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones requeridas para las cocinas de los restaurantes.

Artículo 337.- La distribución se realizará de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento para transporte de productos alimenticios.

ROTISERÍAS

Artículo 338.- Se consideran como Rotiserías, a los 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.

Artículo 339.- En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones generales de las cocinas de los restaurantes.

Artículo 340.- 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 341.- Las dimensiones mínimas de estos establecimientos serán de 30 m². 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.

VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 342.- 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 B.M. 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.

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS, GASIFICADAS O NO, JARABES PARA REFRESCOS, JUGOS O ZUMOS VEGETALES Y PRODUCTOS AFINES

Artículo 343.- Con la denominación de “bebidas analcohólicas o bebidas sin alcohol”, no gasificadas o gasificadas con anhídrido carbónico, se entiende las soluciones acuosas de jugos, extractos o esencias de plantas o sus partes, leche o suero de leche y sustancias aromáticas de uso permitido.

Artículo 344.- Con la denominación de jarabe de o para refresco se entiende la disolución en agua potable o destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos comestibles (cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, etc.) y una cantidad conveniente de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1.30 a 15 °C.

Artículo 345.- Con la denominación general de jugos vegetales (zumos de frutas u hortalizas) se entiende el producto homogeneizado o no, obtenido de la primera expresión en frío o en caliente, exclusivamente de las frutas u hortalizas frescas, sanas, limpias, maduras y sin cáscara.

Artículo 346.- Todos los productos definidos en los artículos anteriores, así como otros similares o afines, responderán a las especificaciones contenidas en el C.A.A.

Artículo 347.- Estos productos deberán expenderse en recipientes bromatológicamente aptos y en el rotulado deberán consignarse las especificaciones que para cada tipo de producto exige el C.A.A.

Artículo 348.- Todo introductor de bebidas mencionadas en los artículos precedentes, que desee comercializar sus productos en el ejido municipal, deberán solicitar ante B.M., el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento para introductores de sustancias alimenticias.

De las condiciones generales

Artículo 349.- La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que elaboren estos productos deberá ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Reglamento.

Artículo 350.- Para la instalación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- a) De la firma o razón social.
- b) Memoria descriptiva del establecimiento.
- c) Tipos y características de las máquinas a emplear.
- d) Ciclo de procesamiento del producto.

Artículo 351.- Todos los establecimientos contarán con el asesoramiento de un director técnico que será un profesional universitario graduado en las carreras que lo habiliten para efectuar controles bacteriológicos y físico-químicos y se encuentren debidamente matriculados.

Artículo 352.- Los establecimientos que soliciten habilitación deberán responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas, abastecimiento, acondicionamiento sanitario del agua, elaboración del producto, envasado y estibado.

De las condiciones edilicias

Artículo 353.- Los establecimientos elaboradores deberán contar como mínimo con los siguientes requerimientos edilicios:

- a) Sala de elaboración y envasamiento.
- b) depósito de materias primas.
- c) Laboratorio.
- d) Depósito de productos terminados.
- e) Vestuarios y baños.

Artículo 354.- Cuando el tipo de producto a elaborar, técnica empleada o complejidad del establecimiento lo justifiquen y cuya solicitud se encuentre técnicamente avalada, B.M., podrá autorizar modificaciones de algunas de las construcciones exigidas en el artículo anterior.

Artículo 355.- La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie de 40 m² y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Reglamento para fábrica de alimentos.

Artículo 356.- Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.

Artículo 357.- Las máquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en contacto con el producto a elaborar deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión.

Artículo 358.- Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento, o acero inoxidable con pulido sanitario, debiendo observar los requisitos exigidos por la empresa distribuidora de agua corriente. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.

Artículo 359.- En las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente, se utilizará obligadamente el agua provista por esta empresa. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizadas por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.

Artículo 360.- La planta industrial deberá emplear en la primera etapa del tratamiento del agua un proceso de filtrado primario, consistente en filtro rápido de arena y grava, canto rodado de granulometría adecuada y filtro purificador de carbón activado el que será sometido a tratamiento de limpieza periódica u otro sistema técnicamente aprobado.

Artículo 361.- Cuando el envasamiento del producto se realice en envases de vidrio transparente o plástico retornable, deberán contar con máquinas lavadoras automáticas al igual que taponadoras.

Artículo 362.- Los recipientes que contengan jarabes, extractos, zumos u otras materias primas serán en su interior enlozados, de acero inoxidable u otro material técnico sanitariamente autorizado.

Artículo 363.- Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños en cantidad proporcional al número de empleados y obreros que trabajen en él. Las características constructivas responderán a las exigencias que en esta materia establece el presente Reglamento.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE AGUAS GASIFICADAS - SODA

Artículo 364.- La instalación, habilitación y funcionamiento de los establecimientos que fabriquen aguas gasificadas (soda en sifones o en botellas), deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en la presente disposición sin perjuicio de la concurrencia de otras emanadas de la autoridad nacional (C.A.A.)

Artículo 365.- Para la instalación y funcionamiento de fábricas de soda en sifones o en botellas se deberá solicitar el permiso de habilitación correspondiente acompañando los siguientes datos:

- a) De la firma o razón social.
- b) Memoria descriptiva del establecimiento.
- c) Tipos y características de las máquinas a emplear.
- d) Ciclo de procesamiento del producto.
- e) Tipo y características de los envases a utilizar.

Artículo 366.- Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades hasta tanto cuenten con el número de habilitación bromatológico.

Artículo 367.- Los establecimientos que soliciten habilitación deben responder a las características de un proceso industrial sistematizado en sus diversas etapas: abastecimiento, acondicionamiento sanitario de agua, elaboración del producto, higienización de envases, envasado y estibaje.

Artículo 368.- Prohibese la elaboración de soda con los denominados sifones automáticos y familiares o similares a todo comercio relacionado con la alimentación (bares, restaurantes, hoteles, confiterías, etc.).

Artículo 369.- Las fábricas de soda instaladas como anexo a otros negocios tales como despensas, almacenes, bares, etc. cesarán como tales a partir de la fecha de promulgación del presente Reglamento.

Artículo 370.- Los vehículos utilizados para el transporte y/o reparto de soda quedarán sujetos a lo previsto en las disposiciones que en esta materia establece el presente Reglamento.

De las condiciones edilicias

Artículo 371.- Los establecimientos elaboradores de soda deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos edilicios:

- a) Sala de elaboración y envasamiento.
- b) Local para depósito.
- c) Vestuarios y baños.

Artículo 372.- La sala de elaboración y envasamiento deberá tener como mínimo una superficie cubierta de 30 m² y responder constructivamente al igual que las otras salas o dependencias a lo exigido en el presente Reglamento para fábricas de alimentos.

Artículo 373.- Las entradas y playas para vehículos de carga y descarga así como los patios de las fábricas deberán estar pavimentadas a fin de evitar el levantamiento de polvo y el barro. La comunicación de los locales con las distintas dependencias debe hacerse por veredas de piedra, mosaico o cemento.

Artículo 374.- Las máquinas, tuberías, equipos, utensilios y aparatos que estén en contacto con el agua deberán ser inalterables, no corrosibles, atóxicos y de fácil higienización en toda su extensión. Las tuberías no deben presentar codos fijos y las máquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de control y válvula de seguridad.

Artículo 375.- Las máquinas, motores, etc. utilizados en la elaboración tendrán una distancia mínima de 1 metro de las paredes linderas debiendo estar asentadas sobre bases firmes a fin de evitar trepidaciones.

Artículo 376.- Deberán contar con máquinas lavadoras y filtro de gas o gasómetro, los que estarán colocados entre el tubo con anhídrido carbónico y la máquina saturadora.

Artículo 377.- Los tanques de acumulación de agua serán de cemento armado, fibrocemento o acero inoxidable con pulido sanitario, debiendo observar los requisitos exigidos por la empresa distribuidora de agua corriente. Los tanques intermedios serán de acero inoxidable u otro material autorizado, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene y efectuarse limpiezas periódicas.

Artículo 378.- Todo establecimiento dispondrá de vestuarios y baños en cantidad proporcional al número de empleados y obreros que trabajen en él. Las características constructivas responderán a las exigencias que en esta materia establece el presente Reglamento.

Del agua

Artículo 379.- El agua que se emplee en la elaboración de aguas gasificadas deberá ser potable, entendiéndose como tal, la que es apta para la alimentación y usos domésticos y satisface todas las exigencias establecidas por el C.A.A.

Artículo 380.- En las zonas servidas por la red de distribución de agua corriente, se utilizará obligadamente el agua provista por esta empresa. Donde se carezca de agua corriente o en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento podrá recurrirse a pozos u otras fuentes de provisión de agua que estén autorizadas por organismos competentes. Los pozos deberán estar a una distancia no inferior a 15 metros del pozo negro debiendo éste estar ligado con una cámara de sedimentación munida de filtro microbiano.

Artículo 381.- La planta industrial deberá emplear en la primera etapa del tratamiento del agua un proceso de filtrado primario, consistente en filtro rápido de arena y grava, canto rodado de granulometría adecuada y filtro purificador de carbón activado y canto rodado, cuyas capacidades estén de acuerdo con la demanda de agua requerida para la elaboración del producto. El sistema de filtro deberá ser sometido a tratamiento de limpieza periódica de acuerdo a normas de autoridad sanitaria competente.

Artículo 382.- Los elementos utilizados para la fabricación así como los productos elaborados estarán sometidos al análisis físico-químico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento cuando así lo disponga la autoridad sanitaria competente.

De los gases empleados en la elaboración de bebidas gasificadas y como propelente

Artículo 383.- El anhídrido carbónico o gas carbónico o bióxido de carbono que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente deberá satisfacer las condiciones exigidas por el C.A.A.

De los envases

Artículo 384.- Los establecimientos cuya habilitación se solicita no podrán iniciar sus actividades sin la previa declaración jurada de la existencia de envases de su marca registrada como propia con que iniciarán sus actividades y que nunca podrán ser menor a 2.000 (dos mil) unidades.

Artículo 385.- Los envases serán de vidrio u otros materiales autorizados, atóxicos, incoloros, transparentes y de superficie interna y externa lisas. Cuando posea cobertura protectora, ésta no debe exceder el 60% (sesenta por ciento) de la superficie lateral del sifón y dejando al descubierto la marca grabada en el envase.

Artículo 386.- Se permitirá a las fábricas existentes el uso de sifón de color por un plazo de 3 (tres) años para su reemplazo a partir de la sanción del presente Reglamento, debiendo el fabricante efectuar una declaración jurada de la cantidad estimada de estos sifones, como así también los distintos números de matrículas que sean de su propiedad.

Artículo 387.- El cabezal del sifón debe ser de material plástico o de cualquier otra sustancia atóxica autorizada, no porosa, lisa e impermeable, quedando expresamente prohibidas las cabezas de plomo estañado.

Artículo 388.- Los sifones deberán llevar un rótulo en su cabeza y en la garrafa, grabado con esmalte vitrificado o arena, el que deberá ser perfectamente legible, consignando el nombre del fabricante, domicilio, marca registrada, así como las demás especificaciones exigidas en el C.A.A. y la leyenda "Este envase no puede venderse" o "Envase no negociable".

Artículo 389.- Prohibíese a los industriales poseer o utilizar envases de otras fábricas o durante el reparto dependiente del mismo. Exceptúase aquellos envases que previa autorización municipal hayan sido transferidos por otras fábricas. La comprobación de esta anomalía hace posible al industrial a la clausura del establecimiento hasta un período de 30 (treinta) días.

Artículo 390.- Prohibíese a los comerciantes recibir sifones o botellas que no sean propiedad del industrial que los abastece, debiendo éste entregarle una lista que contenga las marcas de que es titular o cuyo uso haya sido legalmente acordado.

Artículo 391.- Todo introductor de aguas gaseosas (sodas) que deseen comercializar sus productos en el ámbito de aplicación de la presente, deberán solicitar ante B.M., el permiso correspondiente, el que lo habilitará para tales fines, debiendo cumplir con las exigencias establecidas en las disposiciones vigentes del Reglamento.

Artículo 392.- Todo el personal afectado a la elaboración y distribución del producto deberá contar con Libreta de Salud actualizada y vestimenta sanitaria tal cual lo exige el presente Reglamento.

Disposiciones transitorias

Artículo 393.- Las fábricas a instalarse deberán cumplir estrictamente las disposiciones contenidas en la presente Reglamentación. Para los establecimientos elaboradores ya instalados y que estén habilitados por la Municipalidad local, se fijan los siguientes plazos:

- a) Para la adaptación de la sala de elaboración, envasamiento y en general para las reformas edilicias que sean necesarias; 12 (doce) meses.
- b) Para la incorporación del tratamiento del agua 90 días.

FABRICAS DE HIELO

Artículo 394.- Con la denominación de hielo, se entiende el agua solidificada por un descenso suficiente de temperatura. Todo tipo de hielo destinado al uso bromatológico debe ser preparado con agua química y bacteriológicamente potable, debiendo el agua de fusión reunir las condiciones de tal.

Artículo 395.- Las fábricas de hielo responderán ediliciamente a las condiciones exigidas en el presente Reglamento para las fábricas de alimentos.

Artículo 396.- Ninguna clase de hielo puede ser designado con la denominación de "hielo químicamente puro". El hielo que se encuentre en circulación o para venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada será decomisado.

Artículo 397.- El reparto de hielo debe realizarse en vehículos apropiados expresamente autorizados para tal fin por B.M., los que deberán ser herméticamente cerrados, de uso exclusivo para productos alimenticios.

Artículo 398.- El fabricante deberá comunicar a B.M., así como hacer constar en facturas y propagandas, el procedimiento de fabricación y el tipo de hielo fabricado.

Artículo 399.- El Departamento de calderas, motores y compresores así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulan los agentes de enfriamiento deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconsejen las técnicas afines.

Artículo 400.- El material de los moldes de congelación, sistemas de filtros, estanques y depósitos así como los métodos de elaboración estarán sujetos a la aprobación de B.M.

FABRICAS DE CERVEZA

Artículo 401.- Las fábricas de cervezas, también llamadas cervicerías, además de responder a las normas de carácter general del presente Reglamento, deberán satisfacer las siguientes:

- a) La conservación de las materias primas, las operaciones de malteado y otras deben realizarse en locales apropiados y libres de toda contaminación exterior.
- b) Las bodegas, cámaras o sótanos donde se realice la fermentación, maduración o conservación de la cerveza deberán estar aislados del medio exterior y poseer dispositivos adecuados para la continua renovación del aire y temperatura adecuadas, las paredes y pisos deberán ser de material impermeables y fácilmente lavables.
- c) Las cubas, tanques, canalizaciones, filtros y demás implementos destinados a la preparación del mosto, braceado, clasificación, filtración, fermentación y demás operaciones, deberán estar construidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.

Artículo 402.- Estos establecimientos contarán con un laboratorio para realizar el control de las materias primas y productos elaborados, instalados con la aparatología analítica que a tal efecto recomienda el instituto u organismo competente, debiendo contar con el concurso de un profesional competente.

Artículo 403.- El agua usada en la elaboración y limpieza deberá ser potable y responder a las exigencias del presente Reglamento.

Artículo 404.- Las fábricas o depósitos de cerveza no podrán expender cerveza sin pasteurizar, en toneles, a los negocios que carezcan de instalaciones que aseguren su conservación a baja temperatura o dispositivos adecuados para su expendio.

FABRICAS DE VINAGRE

Artículo 405.- Las fábricas de vinagre y establecimientos destinados a la elaboración y depósitos de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación, e iluminación exigidas por el presente Reglamento a las fábricas de alimento en general.

Artículo 406.- Dentro de estos locales sólo podrán introducirse, guardarse o manipularse lo siguiente:

- a) Los aparatos y enseres propios del proceso de elaboración y acondicionamientos de productos para la venta.
- b) Envases.
- c) Las materias primas, aptas para su uso permitido para la elaboración de vinagres naturales y sus diluciones.
- d) Las sustancias clarificantes admitidas para los vinos

Artículo 407.- Las fábricas de vinagres sólo podrán instalarse en locales materialmente separados e incomunicados con el local donde se elaboraren o depositen vinos, cervezas, sidras u otra clase de bebidas fermentadas o donde se fraccione, manipule o fabrique alcoholos o bebidas alcohólicas. Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice alcohol, salvo que la desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.

Artículo 408.- Prohibíbase terminantemente la tenencia de ácido acético en las dependencias de la fábrica de vinagre. Cuando se le encuentre en la misma se considerará destinado a la elaboración o alteración de los vinagres genuinos.

Artículo 409.- Las fábricas de vinagre están obligadas a contar con una báscula de tamaño apropiado, en buenas condiciones de funcionamiento, un acetímetro y un juego de alcoholímetros controlados con sus correspondientes tablas.

BODEGAS

Artículo 410.- Los establecimientos vinícolas o bodegas, además de responder a las normas de carácter general del presente reglamento y a las normativas específicas de la legislación nacionales, cumplirán las siguientes:

- a) Dispondrán de una plataforma o tolva de recepción de uva en el local de obtención de zumo. El local de fermentación dispondrá de ventilación adecuada, el transporte del mosto y de la uva prensada se hará por medios mecánicos hasta el local de fermentación. El local de

crianza, conservación o estacionamiento estará provisto de un sistema adecuado de ventilación o de refrigeración.

- b) Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos serán de material autorizado.
- c) La elaboración de jugos de uva, concentración de mostos, chicha de uva, champaña y sus productos deben realizarse en locales e instalaciones independientes.
- d) Los camiones-tanques y vagones-tanques, utilizados para el transporte de vinos, estarán oficialmente cubicados e identificados por numeración y se mantendrán en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

DE LAS PLANTAS FRACCIONADORAS DE VINOS

Artículo 411.- Se entiende por planta fraccionadora o establecimientos de fraccionamiento de vino, el destinado al envasamiento del vino en recipientes menores para su venta al público.

Artículo 412.- Estos establecimientos responderán a lo establecido en el presente Reglamento para locales de fraccionamiento de alimentos.

Artículo 413.- Esta actividad queda sujeta a las condiciones, requerimientos y disposiciones legales establecidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura u otro Organismo que sobre el particular legisle.

EXTRACCIÓN, FRACCIONAMIENTO Y VENTA DE MIEL

Artículo 414.- La miel de abejas, miel virgen o simplemente miel para ser librada al público consumidor, debe responder a todas las características físico-químicas y de calidad exigidas por el C.A.A.

Artículo 415.- Los locales destinados a la extracción, purificación y fraccionamiento de la miel, además de cumplimentar las condiciones generales del presente reglamento, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) En los locales de extracción, purificación y fraccionamiento sólo se permitirá la manipulación de miel, cera de abejas y propóleos y las maquinarias, tanques y demás utensilios serán utilizados para estos productos exclusivamente.
- b) Las maquinarias utilizadas para la extracción, como también los recipientes y tanques destinados a contener la miel y en general todos los utensilios deberán ser construidos con materiales inoxidables u otro material autorizado por B.M.
- c) En los locales mencionados anteriormente, a fin de evitar la atracción de las abejas por los productos que allí se procesan, se deberán arbitrar los medios necesarios para enmascarar el olor natural de la miel y/o cera (cortinas impregnadas con sustancias repelentes).
- d) Prohibese la manipulación en un mismo establecimiento de sustancias alimenticias y productos tóxicos.

Artículo 416.- En los depósitos de miel, sólo se permitirá la reserva del producto en condiciones de almacenamiento reglamentarias, a saber:

- a) Envases o recipientes reglamentarios en cuanto a los materiales con que están construidos.
- b) Cierre hermético de los mismos.
- c) Rotulación adecuada en donde conste: calidad de la miel contenida, peso bruto, peso neto, número de análisis bromatológico, procedencia y fecha de envaramiento.

Artículo 417.- Autorizase el expendio de miel al menudeo en comercios de alimentos autorizados por la autoridad competente, siempre que:

- a) El producto proceda de envase original con marca identificable, de acuerdo a las disposiciones en vigencia. Con tapa inviolable y canilla de salida a guillotina u otro sistema aprobado por B.M., en caso de tratarse de mieles en estado sólido o en franco proceso de solidificación.
- b) El fraccionamiento se efectúe en presencia del cliente.
- c) El envase, si lo provee el comerciante, sea de tipo unitario y de primer uso.

d) En el local donde se fraccione no se encuentren productos que por su naturaleza se adapten para cometer adulteración.

MOLINOS HARINEROS

Artículo 418.- Los molinos harineros, además de satisfacer las normas de carácter general del presente Reglamento, deberán cumplir las siguientes.

Artículo 419.- Los locales para depósito de materia prima, productos elaborados, para molienda, envasamiento, etc. responderán a las condiciones constructivas del presente Reglamento.

Artículo 420.- Queda prohibida la circulación, depósito y expendio de harinas, almidones y féculas alimenticias en las siguientes condiciones:

a) Obtenidas de materias primas (semillas, frutos, tubérculos, etc.) húmedas o variadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificadas, contaminadas, etc. o que hayan sufrido procesos de fermentación.

b) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradores, con sustancias minerales o adulteradas por la adición de productos extraños, salvo los expresamente autorizados por el C.A.A.

c) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.

Artículo 421.- Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias no autorizadas como aditivos por el C.A.A.

TOSTADEROS DE CAFÉ Y MOLINOS DE ESPECIAS

Artículo 422.- Los tostaderos de café y molinos de especias, contemplarán las disposiciones expresadas para fábricas de productos alimenticios, además de las siguientes condiciones.

Artículo 423.- Los depósitos de café verde y tostado, el tostadero de café, molienda y envasamiento, se realizará en locales independientes.

Artículo 424.- El local para torrefacción de café dispondrá de una campana que facilite la rápida evacuación de los humos producidos en la faz de torrefacción y enfriamiento de los cafés torrados.

Artículo 425.- El molido de las especias se hará en un molino individual para cada una y la molienda se conservará en envases adecuados y exclusivos.

Artículo 426.- Queda prohibido en los tostaderos de café y molinos de especias, el almacenamiento de productos y materias susceptibles de ser empleadas para la adulteración de los productos que allí se elaboran.

Artículo 427.- Se prohíbe la tenencia de materias primas alteradas y la venta de café modificado por la acción del aire (fermentación y enranciamiento).

Artículo 428.- Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación o expendio de cualquier tipo de cafés que se encuentren alterados, coloreados artificialmente, barnizados, con glicerina u otras sustancias, privados total o parcialmente de su cafeína (y siempre que no se indique), que contengan sucedáneos organolépticos del café, achicoria u otros granos extraños, así como, cualquier sustancia destinada a modificar la composición del producto genuino normal.

SALINERAS

Artículo 429.- Se denominan salineras, a los establecimientos donde se realizan tareas de trituración, molienda, envasado, y fraccionamiento de sal para el consumo, sea para cocina, mesa o industrias de la alimentación.

Artículo 430.- Estos establecimientos responderán a las características constructivas de fraccionadoras de alimentos establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 431.- Previo al envasado se deberá comprobar que la sal carece de gérmenes patógenos que puedan alterar sus propiedades y que la misma cumple las disposiciones legales sobre yodación de la misma.

Artículo 432.- Los establecimientos fraccionadores, sólo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas nuevas o en envases apropiados. Emplear envases higiénicos y de primer uso.

Artículo 433.- Únicamente podrán recibir sal despachada y transportada a granel (sin envase) y directamente de origen, las industrias que no sean para la alimentación o destinados al consumo humano.

Artículo 434.- Las industrias de productos alimenticios, tales como panaderías, fábricas de chacinados, fábricas de conservas, industrias de salazón, etc. no pueden tener en sus depósitos sal a granel ni sal envasadas en bolsas que no sean de primer uso. Los establecimientos frigoríficos deben depositar la sal que destinen a la elaboración de alimentos en lugares separados de la que utilizan para salar cueros u otro uso no alimentario.

FERIAS FRANCAS

Artículo 435.- Las ferias francas municipales, se instalarán en predios, calle o lugares provistos de pavimento y dispondrán de servicio de barrido y limpieza, asimismo las calles que colindan con el lugar de realización de la feria, en caso de no ser pavimentadas, deberán regarse permanentemente mientras funciones la feria franca.

Artículo 436.- El lugar donde funcione la feria deberá estar provista de agua corriente y potable, en caso de no contar con este servicio, una cisterna municipal proveerá dicho elemento a los puestos durante la feria.

Artículo 437.- Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria, el tránsito de vehículos no expresamente autorizados en el lugar de funcionamiento de la misma, así como la tenencia o permanencia de animales domésticos no autorizados para su venta.

Artículo 438.- Toda la mercadería que ingrese a la feria para su venta, será sometida a control bromatológico municipal. Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos para la venta no autorizados, falsificados, adulterados, vencidos o alterados procederán a su intervención o comiso según corresponda, debiendo extraer muestras destinadas al contraste por el Laboratorio Bromatológico Municipal.

Artículo 439.- Todos los productos cárnicos, lácteos deberán provenir de establecimientos habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria competente. La tenencia y conservación se realizará de acuerdo con las normas bromatológicas establecidas.

Artículo 440.- Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, aparatos y accesorios que deban ser utilizados o se hallen en contacto con los alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene.

Artículo 441.- Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la Libreta Sanitaria correspondiente.

Artículo 442.- Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria.

CARNICERÍAS

Artículo 443.- Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos sólo podrán ser autorizadas cuando se ajusten a las disposiciones generales del R.B.M. y a las siguientes normas particulares.

- a) Respondan constructivamente a lo exigido para comercios de alimentos y cuenten con una superficie mínima de 30 m².
- b) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.
- c) Deberán contar con una piletta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada con agua potable, desagües a la red cloacal o en caso de no contar con este servicio, descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.
- d) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfraze los colores naturales de los productos cárnicos.

De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.

Artículo 444.- Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar construidos o responder a las siguientes características:

- a) 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.
- b) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin y de una dimensión no menor a 80 pies.
- c) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- d) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente municipal.
- e) 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.
- f) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.

De las materias primas

Artículo 445.- Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y munidos de su correspondiente documentación:

- a) Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos de inspección correspondientes.
- b) A efectos del inciso anterior toda mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados será considerada "Mercadería Clandestina" y por ello, pasible de decomiso, sin perjuicio de las multas que pudieran corresponderle.
- c) 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.
- d) Los chacinados que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

Artículo 446.- Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

- a) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.
- b) Depositar productos en el piso, así como, la tenencia en el local de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento.

- c) 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.
- d) El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

Artículo 447.- En caso de poseer reparto a domicilio deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizado y habilitado por B.M., el personal afectado a esta tarea deberá observar las normas de vestimenta sanitaria establecida en el presente Reglamento y estar munido de Libreta Sanitaria.

VENTA DE CARNES TROCEADAS

Artículo 448.- Autorizase la comercialización de carne troceada y envasada, de distintos cortes de ganado bovino, ovino, cerdo, caprino, aves, animales de caza y de corral y pelo (conejos, nutrias, etc.).

Artículo 449.- Cuando la comercialización se efectúe en supermercados, autoservicios, carnicerías, etc., los locales responderán a las exigencias en el presente reglamento para esos establecimientos. Cuando se habiliten locales expresamente para este fin, tendrán una dimensión mínima de 16 m².

Artículo 450.- Todos los productos cárnicos mencionados anteriormente, deberán provenir de establecimientos habilitados oficialmente y munidos de las certificaciones correspondientes.

Artículo 451.- El envasado deberá realizarse con materiales bromatológicamente aptos y autorizados por el C.A.A., debiendo constar en los envases:

- a) Nombre y dirección del establecimiento elaborador o procesador.
- b) Número de habilitación
- c) Peso neto.
- d) Corte ofrecido.
- e) Precio de venta.
- f) Fecha de envasado.

Artículo 452.- Su conservación en los lugares de venta se hará en heladeras-vitrinas u otros sistemas autorizados que aseguren una temperatura no mayor de 5 °C.

CARNICERÍAS COMPLEMENTADAS (MERCADITOS)

Artículo 453.- Se entiende como tal, a los comercios que además de carnicería explotan otros rubros como verdulerías, almacén en pequeña escala. Dispondrán de una superficie mínima de 80 m².

Artículo 454.- La instalación y funcionamiento de las carnicerías complementadas se regirá de acuerdo a lo establecido para carnicerías y separado de los demás rubros comerciales.

ESTABLECIMIENTOS O FABRICAS DE CHACINADOS

Artículo 455.- 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 456.- Todo producto que se labore 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 y su composición centesimal, en las siguientes condiciones:

- a) Chorizos frescos, etc., llevarán un rótulo por cada docena.
- b) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rótulo por cada atado.
- c) Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

Artículo 457.- Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones como "extra",

"especial" o alguna similar.

Artículo 458.- 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 459.- Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano realizado por profesional técnico, donde consten las distintas dependencias que integrarán la fábrica, debidamente aprobados por la Obras Públicas y Bromatología Municipal.

Artículo 460.- 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 461.- Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:

- a) Sala de elaboración: independiente de toda otra sala y con una dimensión mínima de 30 m².
- b) Sala de despostado: la dimensión mínima de esta sala será de 20 m².
- c) Cuando se elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.
- d) Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en el presente Reglamento.
- e) Local de ventas: cuando el establecimiento expenda en el mismo lugar sus productos deberá poseer un local de ventas de 16 m² como mínimo y con los elementos y características exigidas para el rubro carnicería.

Artículo 462.- 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 este Reglamento.

Artículo 463.- Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos de la correspondiente Libreta de Salud.

PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 464.- 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.

PESCADERÍAS

Artículo 465.- Las pescaderías y puestos para la venta de productos de la pesca, funcionarán en locales aislados (anexados o no a otros negocios) habilitados por autoridad municipal competente, debiendo cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Reglamento y tendrán una superficie mínima de 25 m².

Artículo 466.- Estos establecimientos deberán contar con piletas de material autorizado para mantener los productos de la pesca con hielo a razón de 1 Kg. de hielo por cada 2 Kg. de pescado. Sistemas de frío adecuados al volumen de venta del establecimiento y que aseguren la buena conservación del producto.

Artículo 467.- Queda prohibida la venta de pescado crudo en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras, con cabezas, ojos, agallas. El troceado sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador. Como excepción se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando se lo expenda congelado, bajo envoltura de fábrica y proceda de establecimientos autorizados sanitariamente.

Artículo 468.- Los introductores de productos de pesquería para consumo, además de dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente Reglamento para introductores de sustancias alimenticias, solicitarán su inscripción en el Registro de "Introducción y Comercialización de Pescados Frescos", procedentes de ríos y/o mar, a fin de garantizar el más estricto control higiénico-sanitario.

Artículo 469.- Los productos de pesquería de procedencia nacional o extranjera serán presentados con el certificado sanitario expedido por autoridad sanitaria de origen, con especificación de fecha de elaboración y de aptitud para el consumo, sin perjuicio de la inspección veterinaria a la que pueda ser sometido por personal de B.M.

COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS

Artículo 470.- Se entiende por huevo, el óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.

Artículo 471.- Los establecimientos destinados al acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos deberán contar con sala de recepción, clasificación y embalaje y sala de depósito y expedición o venta las que deberán cumplir las condiciones constructivas para comercios de alimentos establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 472.- El embalaje y rotulado del huevo para consumo se hará en cajones de madera de 30 docenas, separados por un divisorio intermedio. Los huevos se mantendrán depositados en los denominados "maples" de 2 docenas cada uno, éstos podrán ser de plástico o de cartón prensado quedando permitido el embalaje en cantidades menores de media y una docena en maples con su correspondiente tapa. B.M., podrá autorizar nuevos sistemas de acondicionamiento y embalaje cuando la tecnología lo exija.

Artículo 473.- La clasificación, tipo y calidad de los huevos, ya se trate de huevos frescos, conservados, líquidos o deshidratados en sus caracteres físico-químicos y bacteriológicos son para este Reglamento los contenidos en las disposiciones del R.I.P.

Artículo 474.- Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfídrico o aliatio, sanguíneo, ampollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.

Artículo 475.- Las partidas de huevos en las que la proporción de los ineptos para el consumo llegue o pase del 20% serán inutilizadas en su totalidad.

Artículo 476.- La inspección de huevos de cualquier origen, incluidos los huevos provenientes y/o denominados de campo, se realizará en los puestos de concentración que fije B.M.

Artículo 477.- 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, quedarán a criterio de B.M., su reinspección, 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.

Artículo 478.- Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina) u otro sistema que indique el Laboratorio Bromatológico Municipal.

Artículo 479.- El personal, así como el transporte de estos productos observará los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

MATADERO-PELADERO DE AVES

Artículo 480.- Se entiende por matadero-peladero de aves, los establecimientos o fracción de establecimientos dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales.

Artículo 481.- La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse en lo sucesivo a las normas que se establecen en el presente Reglamento sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional o provincial.

Artículo 482.- A partir de la entrada en vigencia de la presente Reglamentación sólo se permitirá su localización en lugares debidamente autorizadas por Obras Públicas y B.M., guardando una distancia no menor de 500 metros, de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 483.- El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua potable fría y caliente con una reserva en tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 20 litros de agua por ave sacrificada, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminación.

Artículo 484.- Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:

- a) Playa de descarga.
- b) Playa de sacrificio, la que deberá estar dividida en tres zonas:
 - 1. Zona sucia.
 - 2. Zona intermedia.
 - 3. Zona limpia.
- c) Cámaras frigoríficas.
- d) Vestuarios y baños.
- e) Local de ventas.

Artículo 485.- Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo a lo establecido en el Decreto N° 4238/68

Artículo 486.- La playa de descarga deberá estar provista de piso impermeable y techo, con una altura adecuada para posibilitar que la descarga de las aves, se realice dentro de la playa.

Artículo 487.- En la denominada zona sucia se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas construida a niveles inferiores y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

Artículo 488.- En la denominada zona intermedia se realizará el escaldado y desplume. Esta zona deberá estar separada de la zona sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático. El escaldado se realizará con agua caliente potable y a una temperatura que oscilará entre los 50 y 60 °C. con renovación continua.

Artículo 489.- En la denominada zona limpia se realizará la evisceración, acondicionamiento, embalaje, etc., pudiendo estar en este sector la cámara frigorífica.

Artículo 490.- La tarea de empaque de las aves terminadas para su venta deberá hacerse en una envoltura individual o en cajones de primer uso recubierto interiormente con papel impermeable de material autorizado. Los establecimientos consignarán en sus empaques, la dirección de la firma faenadora y el número de registro otorgado por B.M.

Artículo 491.- Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamiento, procesamiento, conservación y embalaje de las aves serán de material y construcción tal que facilite su higienización.

Artículo 492.- La conservación de las aves se hará por cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura no mayor de 2 °C. y no menor de -2 °C., quedando prohibido el descongelado y recongelado de las aves.

Artículo 493.- Toda ave que se destine a sacrificios deberá ser previamente sometida a inspección veterinaria.

Artículo 494.- El personal, así como el transporte de estos productos, observará los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

Artículo 495.- Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, el establecimiento o fracción del establecimiento dedicados a la faena de animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de los 12 Kg. para lechones y de 8 Kg. para cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.

Artículo 496.- La instalación, ubicación y funcionamiento de estos establecimientos, deberán ajustarse a las normas que se establecen en el reglamento sin perjuicio de otras disposiciones emanadas de la autoridad nacional o provincial.

Artículo 497.- A partir de la entrada en vigencia de la presente Reglamentación sólo se permitirá su localización en lugares debidamente autorizados por Obras Públicas y B.M., y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 498.- El sitio de ubicación dispondrá de abastecimiento de abundante agua fría y caliente con una reserva de tanques para cuatro horas de labor, calculadas sobre la base de 30 litros de agua por animal sacrificado, con facilidad para la instalación de los sistemas de efluentes debiendo estar el establecimiento alejado de cualquier industria que pueda provocar contaminaciones.

Artículo 499.- Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:

- a) Corral de encierro: dotados de rampas de descarga, completamente cercados, pisos antideslizantes y con declive a bocas de desagüe. Sus dimensiones acorde a la faena del establecimiento.
- b) Dependencia para la inspección veterinaria.
- c) La planta de faena propiamente dicha reunirá en general todas las exigencias establecidas en el R.I.P.
- e) Cámaras frigoríficas: que aseguren temperaturas no superiores a 0 ° C.
- f) En caso de realizar troceo para su venta, estos establecimientos deberán adicionar una sala que deberá presentar las mismas exigencias que en las fábricas de embutidos.

Artículo 500.- Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P.

Artículo 501.- Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de faenamiento, 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 502.- El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

GRASERIAS

Artículo 503.- Se entiende por grasería, a todo establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

Artículo 504.- Se entiende por grasa animal, la que provenga de animales de consumo permitido, apta para el consumo humano y se designará de acuerdo con la especie de la que procede.

Artículo 505.- A partir de la entrada en vigencia de la presente Reglamentación sólo se permitirá su localización en lugares debidamente autorizados por Obras Públicas y por B.M., y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 506.- Los establecimientos estarán cercados por un vallados perimetral y deberán contar con las siguientes dependencias como mínimo:

- a) Local de residuos, depósito y clasificación de la materia prima.
- b) Local de elaboración y envase.
- c) Depósito de expedición para el producto elaborado.

- d) Cámaras frigoríficas, para conservar el producto elaborado.
- e) Baños y vestuarios.

Artículo 507.- Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P.

Artículo 508.- La materia prima a elaborar, deberá provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional o provincial fiscalizado por inspección veterinaria o de carnicerías habilitadas en el orden municipal. No se podrá utilizar sebos declarados no recuperables por la inspección veterinaria.

Artículo 509.- Los siguientes son requisitos de cumplimiento obligatorio:

- a) Prohibese el uso del procedimiento a fuego directo.
- b) Las definiciones de productos elaborados y los sistemas de elaboración serán los establecidos por el R.I.P.
- c) Serán aceptados los aditivos empleados en la elaboración, siempre que sean los específicamente autorizados por el C.A.A. y/o R.I.P.

Artículo 510.- Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de 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 511.- El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en el presente Reglamento para el desempeño de sus actividades.

TRIPERIAS

Artículo 512.- Se entiende como tripería, el establecimiento o sección del establecimiento donde se elabore el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago, para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos.

Artículo 513.- Estos establecimientos observaran las condiciones de construcción, funcionamiento y ubicación establecidos en el presente Reglamento para graserías.

MONDONGUERIAS

Artículo 514.- Se entiende como mondonguería, el establecimiento o sección del establecimiento donde se procesa el mondongo (estómago de los rumiantes con sus cuatro compartimientos).

Artículo 515.- Estos establecimientos observarán las condiciones de construcción, funcionamiento y ubicación establecidos en el presente Reglamento para graserías.

DEPOSITO PARA ACOPIO DE PRODUCTOS DE CAZA

Artículo 516.- Se consideran depósitos para acopio de productos de caza, a los establecimientos que en época autorizada para la captura o caza por los Ministerios Provinciales de Agricultura y Ganadería, acopien, concentren o realicen cualquier otra actividad que implique la tenencia para su posterior traslado al establecimiento faenador de animales de la caza mayor o menor.

Artículo 517.- La habilitación de los establecimientos comprendidos en el artículo anterior se solicitará ante B.M. consignando los siguientes datos:

- a) Nombre de la persona o designación comercial de la entidad que la formule. En caso de tratarse de una persona jurídica (sociedad anónima, sociedad de responsabilidad limitada, etc.), nombre de la persona responsable ante las obligaciones del presente Reglamento.
- b) Domicilio Legal.
- c) Ubicación del establecimiento y su dirección postal.
- d) Planos de construcción aprobados por la Municipalidad y descripción del establecimiento, indicando su capacidad de almacenamiento, secciones que comprende, clases de construcciones e instalaciones, capacidad de las cámaras frigoríficas.

Artículo 518.- Será requisito fundamental para el otorgamiento de la habilitación, acompañar la documentación exigida y debidamente cumplimentada ante el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la provincia para acceder a lo solicitado.

Artículo 519.- Se deberá presentar número de inscripción en el Registro Oficial para establecimientos que procesen productos de la caza otorgada por los Organismos competentes.

Artículo 520.- Sólo se permite la localización de estos establecimientos en las zonas debidamente autorizadas por Obras Públicas y B.M., y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 521.- Estos establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y deberán responder constructivamente a las condiciones enunciadas en el presente Reglamento para depósitos de alimentos y a las siguientes particulares:

- a) Estar ubicados en terrenos altos.
- b) La planchada de descarga será de cemento, asfalto u otro material autorizado así como los lugares de acceso.
- c) En el acopio las piezas deberán estar suspendidas y con suficiente separación para la circulación de aire y en gancheras apropiadas a tal fin, quedando expresamente prohibido el acopio sobre el piso.
- d) Estos establecimientos deberán poseer cámaras frigoríficas con temperaturas acondicionadas a la actividad y responder a las exigencias del presente Reglamento para este ítem.
- e) El transporte comercial hasta y desde el establecimiento se hará en vehículos cerrados perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.

BARRACAS, CURTIEMBRES, FÁBRICAS DE JABÓN

Y ESTABLECIMIENTOS ANÁLOGOS

Artículo 522.- Los establecimientos denominados barracas, sean de cueros, lanas, cerdas, astas, etc., curtiembres, fábricas de jabón y/o establecimientos análogos, deberán cumplir con las exigencias generales del presente Reglamento para depósitos o fábricas.

Artículo 523.- Sólo se permite la localización de estos establecimientos en las zonas debidamente autorizadas por Obras Públicas y B.M., y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 524.- El pedido de habilitación deberá estar acompañado de un plano del establecimiento supervisado por autoridad municipal competente y memoria descriptiva de las operaciones a realizar, técnica operativa, procedimientos de elaboración y conservación de sus productos.

Artículo 525.- Las piletas y lugares donde se trate, conserve o manipule las pieles, cueros, etc., serán de material impermeable y de fácil higienización.

Artículo 526.- En estos establecimientos no se almacenarán materias en descomposición o que emanen olores desagradables, debiendo efectuarse la descarga de los productos a manipular en el interior de los establecimientos.

Artículo 527.- Se instalarán baños y vestuarios de acuerdo a las condiciones exigidas en este Reglamento y estar provistos de sustancias antisépticas para el lavado de manos y calzado, el que será obligatorio para todo el personal antes de abandonar el establecimiento.

Artículo 528.- Queda expresamente prohibido comer o dormir en el interior de estos establecimientos, los comedores o dormitorios estarán construidos en locales adecuados, anexos o separados y sin comunicación directa con la sala de elaboración o procesamiento.

Artículo 529.- Todo personal estará provisto de uniforme sanitario reglamentario.

Artículo 530.- Estos establecimientos deberán pintarse anualmente o cada vez que la inspección determine la necesidad de realizar esta tarea, la higiene general permanentemente deberá ser óptima, siendo exigible el lavado general con sustancias desinfectantes cada vez que sea necesario.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Artículo 531.- Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos alimenticios perecederos.

Artículo 532.- 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 533.- 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 534.- 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 535.- Cuando cuenten con antecámaras, estas deberán reunir los requisitos exigidos para las cámaras.

Artículo 536.- 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 537.- 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 538.- Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Artículo 539.- 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 540.- La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluado por B.M.

Artículo 541.- 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 542.- 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.

REMANTE DE ALIMENTOS

Artículo 543.- La venta en almoneda o pública subasta, de productos alimenticios de cualquier tipo y origen queda sujeta a las presentes disposiciones.

Artículo 544.- Los martilleros que quieran ejercer la subasta de productos alimenticios, deberán acreditar ante B.M. su condición de tal y estar inscriptos en el colegio respectivo.

Artículo 545.- No podrá anunciarse la venta en subasta pública de ningún producto alimenticio sin previa autorización de B.M. A tal efecto se requerirá nómina de productos, especificando: marca, cantidad y procedencia y lugar donde se encuentren depositados estos productos. Este permiso se tramitará con 5 (cinco) días de anticipación a la fecha del remate.

Artículo 546.- El martillero deberá constituir domicilio legal en la ciudad/pueblo de..... el que se reputará subsistente para todos los efectos legales mientras no designe otros.

Artículo 547.- Solicitudada la autorización ante B.M., ordenará se practique una prolífica inspección de los alimentos a venderse, tomando muestras de aquellos que juzgue convenientes, las que serán remitidas al laboratorio para su análisis. La toma de muestras observará los procedimientos de estilo.

Artículo 548.- Las mercaderías que del análisis resultaren clasificadas como adulteradas, alteradas o no reglamentarias serán decomisadas por la B.M. Los análisis del laboratorio podrán ser observados hasta el tercer día, contados desde la fecha de notificación al interesado, pudiendo éste hacer uso de los derechos estipulados en la reglamentación correspondientes a las pericias ordinarias. Vencido el plazo sin que se halle formulado reclamo, los productos comisados serán inutilizados en la forma que indique en cada caso B.M.

Artículo 549.- Los productos sacados a remate responderán en cada caso a las disposiciones vigentes del C.A.A. y/o R.I.P., tanto en lo que respecta a su calidad intrínseca como en lo que serefiere a envasado y rotulación.

Artículo 550.- No se acordará la autorización para la venta en subasta pública de productos perecederos o pronta descomposición, como ser: carnes, lácteos, pescados, huevos, pan, frutas, etc.

Artículo 551.- Concedida la autorización de subasta por parte de B.M., será válida por cinco (5) días, dentro de cuyo término los martilleros deberán llevar a cabo su cometido, pasado el cual estarán obligados a recabar nueva autorización.

Artículo 552.- Los martilleros a quienes se les hubiera otorgado autorización, estarán obligados a comunicar a B.M., con 48 (cuarenta y ocho) horas de anticipación la fecha fijada para la subasta con las indicaciones del lugar y hora y mantener en lugar visible durante el tiempo del remate la lista de productos autorizados a subastar y el certificado de que dicha mercadería es apta para el consumo.

Artículo 553.- Los locales en que se efectúen remates de productos alimenticios serán mantenidos en adecuadas condiciones higiénicas y no se permitirá el fraccionamiento o trasvasamiento de los productos sometidos a remate.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS

Artículo 554.- 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 recomiendan y que autorice B.M.

Artículo 555.- 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 20 segundos como mínimo.

Artículo 556.- Cuando no se esterilicen los vasos, copas, tazas, etc. será obligatorio el empleo de vajilla descartable de papel parafinado o similar los que deberán ser conservados en tubos sanitarios y destruidos luego de su utilización. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato.

Artículo 557.- 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 558.- La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizadas después de cada uso y presentarán buen estado de conservación.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 559.- Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios, deberá estar inscripto en B.M., organismo que a tal efecto, habilitará un registro de introductores y/o repartidores en el que se consignarán los siguientes datos:

- a) Nombre de la firma transportadora y/o repartidora.
- b) Tipo de mercadería a transportar.
- c) Datos del vehículo.
- d) Número de inscripción otorgado.

Artículo 560.- Todo vehículo inscripto deberá ser presentado semestralmente ante B.M., 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 el presente Reglamento.

Artículo 561.- Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias" y su correspondiente número de habilitación.

Artículo 562.- 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-insectos 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 563.- Los vehículos para el transporte de productos cárnicos observarán las condiciones particulares siguientes:

- a) 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.

- b) 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.

- c) 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 564.- Para el transporte de productos lácteos en general, podrán utilizarse estanterías adecuadas para su acondicionamiento y recipientes autorizados para contener los productos.

Artículo 565.- 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 566.- El transporte de embutidos frescos y secos deberá realizarse en iguales condiciones a lo estipulado en el artículo anterior.

Artículo 567.- 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 568.- El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos anteriores y particulares que al efecto determine B.M.

ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN ALOJAMIENTO EN GENERAL (Hoteles, moteles, hosterías, residenciales, pensiones, etc.)

Artículo 569.- Los establecimientos que brindan alojamiento en general, como: Hoteles, hosterías, moteles, residenciales u hospedajes, según las comodidades y servicios que presten y que se encuentren inscriptos ante los organismos públicos de turismos de la provincia, quedan sujetos a esas disposiciones u otras que en el futuro se dictaren.

Artículo 570.- Cualquier establecimiento que realice igual o similar actividad que las comprendidas en el artículo anterior y que no cuente con la habilitación antes mencionada, para ejercer esta actividad en el ejido municipal, deberán contar como mínimo con las siguientes comodidades y servicios:

- a) Las habitaciones destinadas al alojamiento de huéspedes deberán tener como mínimo 20 m² por persona pudiendo B.M. autorizar mayor número de plazas de acuerdo a la ventilación de cada habitación.
- b) Las habitaciones tendrán numeración en forma correlativa. El número de habitación será colocado en la parte anterior de la puerta de acceso a la misma.
- c) El mobiliario mínimo obligatorio por cada habitación es el siguiente: una cama, una mesa de luz, un velador, una silla por persona, un ropero o placard con perchas y una mesa.
- d) Cuando las habitaciones no contaren con baños privados anexos, los baños comunes afectados al uso de los huéspedes deberán existir en una proporción mínima de 1 (uno) por cada 10 (diez) plazas y no podrán ser utilizados por el personal del establecimiento.
- e) Los baños privados y generales deberán contar como mínimo con los siguientes artefactos: inodoro, bidé, lavabo, ducha, botiquín o repisa con espejo, toallero y tomacorriente, debiendo estar provistos además de agua fría y caliente.
- f) Podrán tener según el servicio y tipo de establecimiento, comedor, servicio de bar o cantina.

Artículo 571.- Las condiciones de construcción de cualquiera de estos establecimientos serán los establecidos o que se establezcan por la repartición de Obras y Servicios Públicos de la municipalidad.

Artículo 572.- Los responsables de todo establecimiento que se hallen comprendidos en los artículos anteriores, incluidas las casas de familia que brinden alojamiento a terceros, a partir de la aprobación del presente Reglamento, deberán inscribirlos en un registro oficial habilitado a tal efecto en B.M., en un plazo no mayor de 60 (sesenta) días.

Artículo 573.- Cuando estos establecimientos brinden servicios de restaurante, comedor, bar o cafetería cumplirán todas las exigencias establecidas en el presente Reglamento para estos rubros.

Inspección y vigilancia sanitaria de estos establecimientos

Artículo 574.- Todos los establecimientos que realicen actividades iguales, similares y/o afines a los comprendidos en este ítem quedan sujetos a inspecciones por parte de la Municipalidad, a través de sus organismos competentes.

Artículo 575.- Los dormitorios, pasillos y toda otra dependencia deberán hallarse en todo momento perfectamente pintado, libre de humedad, su mobiliario en buenas condiciones y observarán permanentemente perfectas condiciones de higiene.

Artículo 576.- Las ropas de cama y de toalllete, además de ser cambiadas con la frecuencia habitual, lo serán cada vez que deban ser usadas por personas distintas y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente.

Artículo 577.- Cuando, previa inspección e informes por acta de un Inspector Municipal, resulte que alguna de las casas a que se refieren los artículos anteriores hubiere sido denunciada como insalubre en parte o en todo, B.M., luego de recabar los informes que correspondan podrá inhabilitar provisoriamente la habitación del lugar hasta tanto sea puesto en las condiciones higiénicas que se prescribe.

Artículo 578.- La prohibición absoluta de ocupar este tipo de establecimiento que se halle en malas condiciones de higiene o seguridad será pronunciada por el Ejecutivo Municipal, previo los requisitos que habla el artículo anterior, dejando los interesados su recurso a salvo ante quien corresponda.

Artículo 579.- Establécese como obligatorio para todos estos establecimientos realizar la desinfección y desinsectación semestral la que deberá realizarse preferentemente en horas de menor afluencia de pasajeros.

Artículo 580.- La obligación a la que se refiere el artículo anterior podrá ser realizada por la Municipalidad con costos fijados por la O.T.A., o por empresas particulares siempre que se encuentren debidamente habilitadas por la Municipalidad. En este caso, los responsables de los establecimientos deberán comunicar previamente ante B.M., en un plazo no mayor de 5 (cinco) días, fecha y hora de realización de dicha tarea.

Del personal:

Artículo 581.- Todo el personal, a excepción del personal de recepción, conserjería y administración que exclusivamente realice estas tareas, deberá contar con libreta de salud y los uniformes correspondientes, están obligados los encargados de cocina y comedor a vestir el uniforme sanitario, el que deberán mantener en todo momento en perfectas condiciones de aseo.

LUGARES DE ALOJAMIENTO TRANSITORIO

Artículo 582.- Denominase lugares de alojamiento transitorio, casas amuebladas, hotel alojamiento, etc., a aquellos en que se destinen como mínimo 8 (ocho) habitaciones con sus muebles correspondientes para ser arrendadas o sub-arrendadas transitoriamente.

Artículo 583.- Estos establecimientos serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, los pisos de material impermeable.

Artículo 584.- Todas las habitaciones destinadas a ser arrendadas o subarrendadas, contarán con baño privado, el que será construido totalmente de mampostería y revocados, tendrán un friso impermeable revestido de azulejos o cerámicos hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado. El piso impermeable y de fácil higienización y disponer de los siguientes artefactos: inodoro, bidé, lavabo, ducha, botiquín, toallero, jabón y papel higiénico, y estar provisto de agua fría y caliente.

Artículo 585.- El mobiliario mínimo de las habitaciones es el siguiente: una cama, una mesa de luz, un velador y dos sillas por pieza.

Artículo 586.- La ropa de cama y de toilete serán cambiadas cada vez que deban ser usadas por personas distintas y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente.

Artículo 587.- La desinfección y desinsectación de estos establecimientos se realizará en forma mensual y de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento para hoteles.

CASAS DE INQUILINATO

Artículo 588.- Denominase casa de inquilinato toda casa con más de cuatro habitaciones destinadas a ser arrendadas, subarrendadas o habilitadas para serlo a más de 4 (cuatro) personas extrañas a la familia del gerente o dueño.

Artículo 589.- Las casas mencionadas en el artículo anterior deberán ser habilitadas por autorización especial del Organismo de Salud de la Municipalidad, quien a través de las reparticiones técnicas correspondientes, determinarán la habitabilidad sin riesgo para la seguridad e higiene de los habitantes.

Artículo 590.- La Repartición de Salud Municipal, a través de B.M., habilitará un registro al efecto, donde constará:

- a) Fecha de inscripción.
- b) Número de orden del Registro
- c) Nombre del dueño o gerente de la casa.
- d) Ubicación de la misma
- e) Número total de piezas a arrendar.

Artículo 591.- La inscripción en el registro mencionado en el artículo anterior será válida por un año y la renovación se efectuará antes del 30 de Mayo de cada año, abonando por derecho de inscripción o reinscripción anual lo establecidos por la Ordenanza tarifaria municipal.

Artículo 592.- 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 municipales competentes.

BAÑOS, LAVADOS, VESTUARIOS

Artículo 593.- Según la actividad de los comercios, fábricas e industrias, 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 594.- Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumideros se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento.

Artículo 595.- Se instalarán mingitorios u orinales en número necesario según la actividad del comercio y número de personas estimado que concurren al mismo. Los mismos tendrán descarga de agua en forma continua y el número tomado como base mínima será el siguiente:

a) Un inodoro y un lavatorio cada 5 mujeres.

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

Artículo 596.- Los comercios que por su naturaleza, recepción y permanencia de público tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, discotecas, etc., deberán contar para su habilitación con baños separados y para ambos sexos.

Artículo 597.- Todos estos locales contaran con un ante baño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y secamanos automático.

Artículo 598.- Todos los muebles, enseres y utensilios deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfección y desodorizados convenientemente.

Artículo 599.- 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 600.- Estarán eximidos de poseer baños propios los comercios situados en las denominadas galerías, pasajes o paseos comerciales. Los baños generales de estos establecimientos deberán instalarse de acuerdo a la presente disposición.

Artículo 601.- 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.

CAPITULO III –

LABORATORIO BROMATOLOGICO MUNICIPAL

De sus funciones y competencia

Artículo 602.- Serán funciones del Laboratorio Bromatológico Municipal (en adelante L.B.M.) las siguientes:

- a) Efectuar los análisis bromatológicos de todos los productos alimenticios que se elaboren en la ciudad/pueblo o se expendan en ella.
- b) Centralizar todos los productos intervenidos para su análisis. En base a los resultados que se obtengan proceder en consecuencia.
- c) Efectuar inspecciones eminentemente técnicas en los establecimientos de elaboración de productos alimenticios.
- d) Asesorar técnicamente a las distintas reparticiones municipales.
- e) Colaborar con organismos nacionales, provinciales en el control de los alimentos en tráfico federal o provincial.
- f) Coordinar con autoridades sanitarias provinciales o nacionales la aplicación del C.A.A. y R.I.P. cuando corresponda.

- g) Asesorar técnicamente a los fabricantes o comerciantes particulares que lo soliciten, desde el punto de vista estricto de sus funciones específicas.
- h) Analizar todos aquellos productos nominados o contenidos en el C.A.A. y/o R.I.P.
- i) Efectuar análisis de agua solicitados por reparticiones oficiales nacionales, provinciales o municipales.
- j) Determinaciones analíticas para control del medio ambiente.
- k) Análisis varios.

Artículo 603.- Los análisis bromatológicos se dividen en oficiales y particulares:

- a) Oficiales: aquellos que se practican con el objeto de garantizar al público consumidor la buena calidad e inocuidad de las sustancias alimenticias que consumen y cuyas muestras han sido recogidas por el personal de inspecciones como también los análisis de los productos que se presenten para su inscripción en el registro correspondiente y todos aquellos requeridos por autoridad superior competente.
- b) Particulares: aquellos que se practican a solicitud de los interesados al sólo efecto de saber "si el producto es apto o no para el consumo", previo pago de la tasa establecida en la Ordenanza tarifaria municipal.

Artículo 604.- La expedición de certificados de análisis practicados sobre productos alimenticios deberá referirse únicamente a la muestra presentada para ese fin. El certificado llevará el detalle de las determinaciones analíticas practicadas y la clasificación correspondiente en formulario oficial del Laboratorio.

Artículo 605.- Cuando el Laboratorio Bromatológico Municipal compruebe por el análisis respectivo, que las muestras de los productos alimenticios extraídos de un local de elaboración, procesamiento, depósito o venta, etc., como también la de materia prima empleada en la elaboración de los mismos, se halle adulterada o alterada o en contravención con las prescripciones establecidas en el C.A.A.,

R.I.P., R.B.M., y sin perjuicio de las penalidades que corresponiere, se procederá de la siguiente manera:

- a) Comiso o decomiso del producto, cuando se trate de sustancias adulteradas o en mal estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor.
- b) A la intervención de productos, cuando los rótulos, marbetes o sellos de sus continentes no respondan en su clase, calidad y cantidad a su nomenclatura o al producto en sí.
- c) A la desnaturalización, por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo inaptos para el consumo puedan tener otra aplicación industrial o comercial.
- d) Indicar la suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción.

Artículo 606.- Cuando personal del Laboratorio efectuara la toma de muestras para el contralor de productos alimenticios, deberá proceder también a una minuciosa inspección del local, de donde son extraídas, al sólo efecto de comprobar las condiciones en que se efectúa la elaboración, almacenamiento o expendio de estos productos, debiendo en cuanto sea posible limitar la extracción de muestras a los productos sindicados como sospechosos, a fin de evitar la venta de todo alimento que pudiera hallarse en contravención a las normas vigentes.

Artículo 607.- Si al practicarse la inspección a que se refiere el artículo anterior se hallaren productos alimenticios en mal estado de conservación, elaboración, etc., se procederá a su inutilización siempre que exista la conformidad expresa del interesado o persona debidamente autorizada. En caso de disconformidad se extraerán muestras por triplicado y se intervendrá toda la partida correspondiente. En todos los casos se labrará el acta respectiva.

De la toma de muestras

Artículo 608.- En la toma de muestras se procederá de la siguiente manera:

- a) Se extraerán tres muestras iguales:
 1. Original: para el análisis en primera instancia.
 2. Duplicado: se reservará para una eventual pericia de control.
 3. Triplicado: quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación por el interesado.
- b) Las muestras deberán ser lacradas y selladas por el inspector y en presencia del interesado y/o dos testigos y llevar adherida una tarjeta de identificación o rótulo para contralor del producto de referencia, fecha de extracción, firma del interesado e inspector actuante.
- c) En el acta se individualizará el o los productos muestrados, detalle de su rotulación y atestaciones adheridas al envase, contenido, peso y/o volumen de la unidad, número de partida y serie de fabricación, fecha de envasamiento y/o vencimiento, condiciones en que estaba conservado, todo ello para establecer la autenticidad de las muestras.

Artículo 609.- Los análisis referentes a partidas de productos intervenidos se efectuarán dentro de los cinco días hábiles de la extracción de la muestra (en caso que analíticamente requieran mayor tiempo a lo aquí establecido deberán ser notificados por el laboratorio a B.M.), debiéndose dentro de las 48 horas hábiles inmediatas a dicho plazo, notificar al interesado el resultado del mismo. Si se tratase de productos de fácil y pronta alteración, la intervención será por el término de 24 a 48 horas.

Artículo 610.- Las notificaciones de resultados de análisis serán redactadas en dos ejemplares de un mismo tenor y a un sólo efecto quedando uno en poder del interesado y el otro en el archivo del Laboratorio. La cédula de notificación deberá llevar las siguientes referencias:

- a) Número de orden.
- b) Datos de la firma y sus responsables.
- c) Naturaleza del producto sometido a análisis.
- d) Fecha de la toma de muestra.
- e) Resultado del análisis respectivo.
- f) Firma del agente que efectúa la notificación y del notificado.
- g) Fecha y hora de notificación.

Artículo 611.- El interesado dentro de un plazo de 72 horas de notificado, podrá solicitar las pericias de control que correspondan. Los resultados de los análisis se tendrán por válidos y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado si en el término establecido no solicitare pericia de control.

Artículo 612.- La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación y exportación de dichos productos. Una vez autorizado un rótulo determinado cualquier modificación requerirá una nueva autorización.

Artículo 613.- Las técnicas analíticas a utilizar por el L.B.M. serán las recomendadas por organismos oficiales sanitarios competentes, municipales, provinciales, nacionales o internacionales.

Artículo 614.- Los datos que deberán llevar los rótulos, marbetes o sellos de identificación comercial para productos alimenticios elaborados por establecimientos locales, serán los siguientes:

- a) Designación del producto y su composición.
- b) Peso y/o volumen neto de cada unidad en venta al público.
- c) Nombre y domicilio del productor, fraccionador, elaboradora fabricante.
- d) La expresión "Industria Argentina" en lugar bien visible.
- e) En forma clara y legible "Fecha de elaboración o consumo preferente o consumir antes de..."
- f) Requisitos de conservación.
- g) Se consignará: Prod. Reg. en B.M.
- h) Certificado N°; Establecimiento N°

Requisitos para la inscripción de productos

Artículo 615.- La documentación que deberá acompañar toda solicitud de inscripción bromatológica municipal para productos alimenticios, será la siguiente:

- a) Monografía: al solicitar la correspondiente autorización para elaboración o fabricación de productos alimenticios.
- b) Técnicas y métodos de elaboración.
- c) Ensayos efectuados para establecer su estabilidad.
- d) Materias primas y porcentaje de las mismas.
- e) Características y tipo del envase o continente.
- f) Modelos de rótulos y/o etiquetas por duplicado.
- g) Habilitación municipal del establecimiento.

Artículo 616.- Toda otra exigencia no contemplada en el presente Reglamento serán las establecidas por el C.A.A. y el R.I.P.

Artículo 617.- Las cantidades, unidades y/o volúmenes que deben extraerse en concepto de muestras para productos alimenticios serán las que establecen las prácticas analíticas de rutina.

CAPITULO IV – NORMAS DE HIGIENE Y SALUBRIDAD AMBIENTAL

Control de higiene y salubridad en comercios no alimenticios

Artículo 618.- Bromatología Municipal tendrá a su cargo la regularización y el control de las normas de higiene y salubridad ambiental, a través de sus áreas técnicas pertinentes, toda actividad comercial o industrial no alimenticia.

Artículo 619.- Las inspecciones que se realicen en los comercios citados en el artículo precedente, se efectuarán de acuerdo a las siguientes formas:

- a) De oficio: Son las practicadas por inspectores en forma rutinaria en los establecimientos o por la detección de infracciones a las normas de salubridad e higiene.
- b) Por denuncias: Interpuestas en forma verbal o escrita por cualquier persona que se sienta directa o indirectamente perjudicada.

De las exigencias y controles

Artículo 620.- Los inspectores verificarán el cumplimiento de las siguientes disposiciones, entre otras:

- a) Documentación que acredite la habilitación municipal del establecimiento y sus respectivos permisos de localización.
- b) El estado sanitario y de seguridad de los locales y máquinas.
- c) Verificación de las Libretas de Salud del personal en los casos que corresponda.

- d) Se comprobará la ubicación de las máquinas, guardando los retiros pertinentes entre máquinas y entre éstas y las propiedades colindantes.
- e) Se comprobará la distribución y funcionamiento de los elementos de seguridad contra incendios.
- f) Se verificará el pintado de la zona de seguridad.
- g) Control de los elementos de seguridad de los obreros: cascos, protectores auditivos, guantes, zapatos de seguridad, etc., como así también los protectores de poleas en las máquinas.
- h) Se verificará la sala de primeros auxilios o botiquines según corresponda.
- i) Inspección de baños y vestuarios comprobándose la provisión de agua caliente y fría y el número de casilleros individuales de acuerdo a la cantidad de operarios.
- j) Inspección de cocina y comedor en los establecimientos que la posean o que sea procedente.
- k) Se verificarán, en donde corresponda, los ruidos y vibraciones que puedan transmitirse al entorno de la fábrica, desagües, ventilación, iluminación, eliminación de radiaciones y contaminantes, pisos, paredes, techos, etc.

Tipos de actividades objeto de control

Artículo 621.- Los locales, establecimientos o actividades comerciales o industriales que se transcriben taxativamente a continuación deberán regirse, en cuanto a normas generales de higiene y salubridad por el presente Reglamento, sin perjuicio del cumplimiento de normas o disposiciones específicas vigentes o que se dictaren en el futuro:

>Talleres metalúrgicos ->Fábricas de muebles ->Talleres mecánicos ->Fábricas de automóviles ->Fábricas de autopartes ->Talleres de chapa y pintura ->Peluquerías y barberías ->Ventas de automóviles ->Estaciones de servicio ->Venta de electrodomésticos ->Venta de instrumental médico ->Fábricas de calzado ->Venta de materiales de construcción ->Fábrica de acumuladores ->Venta de artefactos eléctricos ->Talleres de reparación de calzados ->Empresas de transporte y carga ->Agencias de lotería, Juegos y quinielas ->Agencias de cambio ->Agencias de viajes ->Compra-venta de oro ->Establecimientos geriátricos ->Centros Médicos ->Venta de gas, carbón y leña ->Fábricas de aislantes, caños, bloques ->Fábricas de lanchas y botes ->Fábricas de escapes ->Fábricas de máquinas viales ->Fábricas de carrocerías ->Depósitos de mercaderías en tránsito ->Tiendas ->Joyerías ->Relojerías ->Boutiques ->Florerías ->Ópticas ->Librerías ->Farmacias ->Hoteles ->Hospedajes ->Ortopedias ->Ferreterías ->Zapaterías ->Bicicleterías ->Jugueterías ->Pinturerías ->Cines ->Teatros ->Clínicas ->Veterinarias ->Sanatorios ->Guarderías ->Gomerías ->Fundiciones ->Cigarrerías ->Cerrajerías ->Vidrierías ->Mueblerías ->Academias ->Otros

AIRE AMBIENTE

Artículo 622.- Para el presente Reglamento, se consideran validos los valores máximos recomendados por el C.A.A., Artículo 23, para contaminantes del aire ambiente, que cumplen la condición de no provocar efectos adversos a exposiciones diarias y repetidas:

TIPO DE SUSTANCIA NIVEL MÁXIMO (partes por millón)

Acetato de etilo máximo 400 ppm
 Acetona máximo 1000 ppm
 Ácido acético máximo 10 ppm
 Ácido clorhídrico máximo 5 ppm
 Ácido nítrico máximo 2 ppm
 Ácido sulfhídrico máximo 10 ppm
 Amoníaco máximo 50 ppm
 Anhídrido carbónico máximo 5000 ppm
 Anhídrido sulfuroso máximo 5 ppm

Benceno máximo 25 ppm
Bromo máximo 0,1 ppm
Bromuro de metilo máximo 20 ppm
Cloro máximo 1 ppm
Cloroformo máximo 50 ppm
Diclorodifluormetano máximo 1000 ppm
Dióxido de nitrógeno máximo 5 ppm
Fenol máximo 5 ppm
Flúor máximo 0,1 ppm
Formaldehído máximo 5 ppm
Hexano máximo 500 ppm
Metanol máximo 200 ppm
Nafta máximo 200 ppm
Nitrobenceno máximo 1 ppm
Oxido de carbono máximo 50 ppm
Ozono máximo 0,1 ppm
Sulfuro de carbono máximo 20 ppm
Tricloro etileno máximo 100 ppm
Xilol máximo 100 ppm

* Nota: Estas cifras deben utilizarse como guía en el control de los peligros para la salud y no deben tomarse como límites definidos entre las concentraciones inocuas y las peligrosas. Asimismo para este Reglamento se considerarán válidas las cifras máximas recomendadas o recomendaciones futuras que las autoridades técnicas nacionales o provinciales determinen.

EMPRESAS DEDICADAS AL CONTROL DE PLAGAS Y SANEAMIENTO DEL MEDIO

Artículo 623.- Establécese las siguientes normas para toda empresa privada que desarrolle actividades de fumigación, desinsectaciones, desinfecciones, desratizaciones y en general toda actividad relacionada con el control de plagas e insectos en el ámbito del ejido municipal.

Artículo 624.- Exclúyase de los alcances de estas disposiciones, las actividades relacionadas con la sanidad vegetal de competencia nacional o provincial.

Artículo 625.- Entiéndese por empresas privadas dedicadas al control de plagas y saneamiento del medio a aquellas que realicen las tareas comprendidas en los artículos precedentes y que desarrollen actividades en terrenos, edificios, locales, viviendas, vehículos públicos o privados, a solicitud de las autoridades, propietarios y/u ocupantes en relación o no al cumplimiento de leyes sanitarias vigentes.

De los requisitos

Artículo 626.- Para la habilitación y funcionamiento de estas empresas, además de los requisitos generales contemplados en el presente Reglamento, toda solicitud deberá venir acompañada de la siguiente documentación:

- a) Nombre del propietario o razón social de la empresa.
- b) Domicilio legal de la firma.
- c) Número de inscripción en el Registro Público de Comercio
- d) Apellido y nombre del o los apoderados de la firma, si los hubiera, sus domicilios y documentos de identidad.
- e) Copia del título y número de matrícula habilitante del profesional que se desempeñe como Director Técnico o Asesor Profesional.

Del Registro de Directores o Asesores Técnicos

Artículo 627.- B.M., habilitará al efecto un Registro de actividades en las que se inscribirán las empresas dedicadas a esta actividad y que se autoricen y en el que se consignará el nombre del Director Técnico o Asesor Profesional de la empresa y que deberá satisfacer los siguientes requisitos: ser médico (orientación toxicológica o higienista) o médico Veterinario o ingeniero agrónomo o químico o bioquímico u otra profesión de carrera terciaria sujeta a su particular aprobación y cuya orientación profesional lo autorice.

Artículo 628.- Serán funciones y responsabilidades de los Directores Técnicos o Asesores Profesionales:

- a) Seleccionar los medios y métodos más adecuados para cada actividad.
- b) Instruir, adiestrar y supervisar a la empresa y personal afectado a las tareas de la misma.
- c) Controlar y asesorar sobre los medios de higiene, seguridad y prevención para el personal.
- d) Realizar u ordenar el examen médico periódico del personal y de laboratorio que corresponda.
- e) Controlar la higiene y seguridad de los locales en uso para la empresa.
- f) Redactará y firmará toda información técnica destinada a los usuarios de la empresa.
- g) Denunciará ante B.M., toda circunstancia sospechosa o cierta de riesgo sanitario.
- h) Inscribir a la empresa ante la Cámara de empresas de control de plagas y saneamiento del medio.

Artículo 629.- Junto al pedido de habilitación para desarrollar actividades las empresas acompañarán: memoria descriptiva de la metodología empleada en cada tipo de actividad que la empresa realice y aparatos a utilizar. Enumeración y descripción de los productos en uso por la empresa, fórmula y origen, debiendo estar aprobados por Salud Pública de la Nación y/o Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación.

Artículo 630.- Las empresas llevarán un archivo de los servicios que realicen incluyendo información descriptiva del lugar, motivos de la intervención y todo dato que pueda ser de utilidad sanitaria, estando obligados a dar aviso a B.M., en caso de comprobarse condiciones peligrosas para la salud pública.

Artículo 631.- Todo medio publicitario, avisos, tarjetas, folletos, boletas etc., cualesquiera sean sus características deberán incluir números de registro de actividades, estando prohibido asegurar la eficiencia total, absoluta y/o definitiva de los resultados. Todo medio informativo o documentación destinada al usuario debe contener en forma clara que puede formular quejas, denuncias, sugerencias, etc. ante B.M.

Artículo 632.- Toda empresa foránea o establecida en cualquier otro lugar que no sea de jurisdicción de esta Municipalidad, deberá registrar su inscripción en el Registro de Actividades y ser reconocida por la Cámara de Empresas de Control de Plagas y Saneamiento del Medio acompañando las documentaciones pertinentes cuando pretendan ejercer su actividad en el ejido municipal.

Artículo 633.- B.M., supervisará, cuando lo considere necesario, la labor en servicio de las empresas y la toma de muestras de los productos empleados.

Artículo 634.- Las empresas privadas deberán remitir a B.M., en forma trimestral la información estadística de sus actividades. Estas empresas ante una emergencia sanitaria grave están obligadas a prestar la colaboración que la Municipalidad de la ciudad/pueblo de... les requiera. Aquellas empresas que no brindaren la colaboración solicitada se harán pasibles de ser sancionadas con la cancelación de su inscripción en el Registro de Actividades.

LUCHA CONTRA EL ROEDOR

Artículo 635.- Declárase obligatorio en todo el radio municipal la lucha contra el roedor.

Artículo 636.- Todo propietario, inquilino u ocupante de inmueble (casa habitación, locales, depósitos, etc.), urbano o rural, dentro del ejido municipal, está obligado a proceder al exterminio de ratas u otros roedores y adoptar las medidas necesarias para evitar su reaparición, impidiendo la acumulación de basuras, desperdicios, proliferación de malezas y todo aquello que a criterio de la autoridad sanitaria se considere foco propicio para la multiplicación de roedores.

Artículo 637.- Todo vecino está obligado a denunciar la existencia de roedores y solicitar la intervención de la autoridad competente. En caso de oposición del afectado se solicitará la orden de allanamiento correspondiente y el apoyo de la fuerza pública.

Artículo 638.- Comprobada la presencia de roedores en un inmueble, el propietario, inquilino responsable será intimado a proceder a su exterminio dentro de la 72 (setenta y dos) horas o solicitar la participación del organismo competente.

Artículo 639.- Queda prohibido el almacenaje o depósito de mercaderías, cereales, residuos, etc., al aire libre en lugares que no estén debidamente protegidos contra roedores. Es obligatoria la utilización de rejillas de malla fina, y vallados perimetrales en los lugares que por el tipo de mercadería constituyan un foco de atracción al roedor.

Artículo 640.- B.M., queda facultada para intervenir en todos aquellos casos que lo creyere conveniente, a cuyo efecto queda autorizada a solicitar la cooperación de los organismos provinciales o nacionales correspondientes.

DESINFECCIÓN

Artículo 641.- Establécese la obligatoriedad de desinfectar los locales en que se hayan producido casos de enfermedades infectocontagiosas la que se practicará toda vez que los organismos sanitarios lo indiquen. Asimismo es obligatoria la desinfección de todo local o establecimiento, enseres o muebles que por su actividad los organismos sanitarios lo estimen conveniente.

Artículo 642.- Las bibliotecas, museos, asilos, hospitales, etc., serán desinfectados mensualmente o toda vez que sus directores lo requieran. Los establecimientos educacionales de jurisdicción nacional, provincial, municipal y/o privados, están obligados a realizar desinfecciones bimestralmente o toda vez que la autoridad sanitaria lo estime necesario. Dichos servicios serán realizados sin costo alguno para los establecimientos oficiales o de beneficencia mientras que los privados abonarán por el servicio lo que establezcan las Ordenanzas tarifarias.

Artículo 643.- Los vehículos destinados al transporte de pasajeros: ómnibus, taxis, transportes escolares, de personal, de mudanzas, móviles policiales, vehículos oficiales, ambulancias, etc., deberán ser desinfectados mensualmente o con la periodicidad que se indique y a exhibir en lugar visible la planilla de desinfección que el organismo competente entregará. La obligatoriedad o eximición de la tasa correspondiente es análoga a lo indicado en el artículo anterior.

Artículo 644.- Es obligatoria la desinfección de negocios o instituciones que a continuación se detallan: cines, salones de espectáculos públicos, confiterías, bares, boites, clubes, casas mortuorias, comercios de compraventa, terminales de transporte, circos, hoteles, hosterías, moteles residenciales, casas amuebladas, casas de inquilinato, pensiones, etc., que en tiempo y forma indique B.M.

CONTROL DE MOSCAS Y VECTORES

Artículo 645.- Declárase obligatorio combatir y exterminar las moscas y vectores en todos los locales, establecimientos y actividades que por disposiciones legales vigentes se encuentren sujetos a contralor o inspección de sanidad o higiene.

Artículo 646.- La obligación que impone esta disposición incluye las siguientes medidas combativas:

- a) Destrucción de huevos, larvas y ninfas.
- b) exterminio directo de moscas.
- c) Protección contra insectos.
- d) Máximo de higiene y aseo.

Para la efectividad de estas medidas se seguirán las normas de instrucción de este Reglamento o las que recomendaren los organismos nacionales o provinciales competentes.

Artículo 647.- Las tareas de limpieza e higienización de locales deben hacerse, tantas veces como sea necesario, de acuerdo con la naturaleza de la actividad desarrollada y la finalidad profiláctica y preventiva de esta disposición.

Artículo 648.- Las caballerizas, criaderos de animales y establecimientos similares deberán contar con recipientes de material compacto y cierre hermético para depositar el estiércol, basuras y demás materias residuales las que deberán ser eliminadas diariamente. En estos lugares, una vez practicada la limpieza o aseo general, deberán volcarse en los recipientes aludidos soluciones acuosas de cloruro de cal al 1% (100 gramos en 10 litros de agua) u otros desinfectantes autorizados y lo mismo deberá hacerse sobre las paredes y pisos de los locales correspondientes.

Artículo 649.- El empleo de nuevas sustancias, productos y métodos combativos, deben ser sometidos previamente al estudio y aprobación por parte de B.M.

Artículo 650.- En los recintos que se elaboren o depositen comestibles o materia prima y donde se expendan productos comestibles como ser: carnicerías, mercaditos, fábricas de alimentos, fiambres, granjas, pescaderías, etc. deben extremarse las medidas de control como, vitrinas, cubrefuentes, dispositivos anti-insectos en puerta y ventanas. Toda vez que se utilicen insecticidas, deberán ser los aprobados por la Secretaría de Estado de Salud Pública y/o Ministerio de Salud Pública y Medio ambiente.

TENENCIA DE ANIMALES Y AVES SIN FINES COMERCIALES EN CASAS DE FAMILIA

Artículo 651.- La tenencia de animales y aves sin fines comerciales en casas de familia (aves, perros, gatos, mascotas, etc.,) salvo aquellos cuya tenencia contravenga disposiciones de organismos nacionales o provinciales, es permitida en pequeño número o cantidades, siempre que no ocasionen molestias u olores que pudiera significar algún grado de molestia para los vecinos. Los propietarios, están obligados a mantener estos lugares limpios y desinfectados de acuerdo a las pautas establecidas en el presente reglamento.

GUARDERÍAS Y/O PENSIONADOS CANINOS

Artículo 652.- Todo establecimiento que con fines comerciales, se dedique a la tenencia, temporal o permanente, de caninos, felinos u otros animales domésticos dentro del ejido municipal, deberán cumplir las exigencias generales del presente Reglamento para su habilitación y las siguientes disposiciones particulares.

Artículo 653.- Sólo se permite la localización de estos establecimientos en las zonas expresamente autorizadas por bromatología municipal y a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comerciales o lugares residenciales habilitados previamente.

Artículo 654.- Estos establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral de alambre de malla adecuada que impida la salida de los animales del ámbito habilitado.

Artículo 655.- Los caniles serán de mampostería u otro material autorizado y en número adecuado a la cantidad de animales en tenencia. En los lugares con servicio de agua provista por la empresa proveedora de agua potable se utilizará ésta, cuando no cuenten con este servicio deberán poseer pozos y depósitos con una capacidad mínima que asegure 30 litros por animal y por día.

Artículo 656.- Estos establecimientos deberán poseer espacios verdes convenientemente forestados en el sector de estacas o agarraderas para tenencia al aire libre de los animales en horas del día. Durante la noche deberán ser albergados en sus respectivos caniles, librándose de esta obligación únicamente el número razonable de animales que puedan quedar sueltos dentro del establecimiento como guardianes.

Artículo 657.- Estos establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado de higiene general en todo momento. Establécese la obligatoriedad de realizar desinfecciones bimestrales tal cual lo establece el presente Reglamento.

Artículo 658.- Deberán poseer en los cuatro costados del establecimiento y en las entradas carteles claramente legibles y visibles con la leyenda "Cuidado perros peligrosos".

Artículo 659.- Todos los animales en tenencia, que bajo cualquier condición se alberguen en estos establecimientos, deberán contar con certificado oficial de vacunación antirrábica obligatoria otorgado por Médico Veterinario de la actividad privada o profesional veterinario municipal.

ESCUELAS DE ADIESTRAMIENTO CANINO

Artículo 660.- Se entiende como tal a los establecimientos privados y/u oficiales que se dediquen al adiestramiento de canes con fines de guardia, compañía, lazarios y demás tipos de enseñanza.

Artículo 661.- Todos estos establecimientos requerirán para su habilitación las condiciones exigidas para guarderías y/o pensionados caninos.

Artículo 662.- Los establecimientos de este tipo que se dediquen exclusivamente al adiestramiento de perros y lazarios para compañía de ciegos estarán expresamente eximidos de toda obligación tributaria.

LIMPIEZA DE TERRENOS BALDÍOS

Artículo 663.- Declárase obligatorio dentro del ejido municipal el mantenimiento de los terrenos baldíos limpios y libres de malezas, basuras, residuos y todo tipo de elemento que signifique en riesgo para la salud pública. Asimismo prohíbese la introducción en ellos de materiales, instalaciones y otros objetos que afecten la estética, dificulten el paso de vehículos o personas o constituyan un posible foco infeccioso.

Artículo 664.- Son responsables solidarios del cumplimiento de esta disposición, los propietarios de los terrenos y los que por cualquier causa lo detenten, exploten, o tengan a su cuidado, siendo facultad del D.E.M., a través de sus organismos técnicos pertinentes, dirigir las actuaciones contra uno o varios responsables, conjunta o sucesivamente, de acuerdo a las circunstancias del caso.

Artículo 665.- Comprobada la infracción a la presente se intimará al responsable para que realice la ejecución de los trabajos o remociones que correspondan, dentro de un plazo no superior a los 15 (quince) días y se procederá conforme al artículo siguiente.

Artículo 666.- Vencido el plazo de intimación sin que se haya dado cumplimiento a lo ordenado se aplicará multa de acuerdo con lo establecido por la Ordenanza tarifaria municipal y se podrá disponer la ejecución de los trabajos por la Municipalidad quién cobrará los gastos que su ejecución demandare. En caso de reincidencias se aplicará lo prescripto por el Código de Faltas Municipal.

Artículo 667.- En caso de notoria urgencia por riesgos infecciosos se prescindirá de la intimación previa y se dispondrá la ejecución de los trabajos por la Municipalidad quién cobrará al responsable los gastos que ello demande.

HIGIENE URBANA

Artículo 668.- Queda prohibido dentro del ejido urbano:

- a) Depositar en la calzada y/o acera cualquier objeto que moleste el tránsito u obstruya la visual o perjudiquen la estética del lugar.
- b) Obstruir cordón cuneta o desagües cloacales.
- c) Arrojar o canalizar a la vía pública aguas servidas y/o descargar a las aceras o calle el agua de las edificaciones.
- d) Arrojar a la vía pública y/o baldía, basuras o residuos de cualquier naturaleza.
- e) Depositar en las casas, patios, terrenos, basuras, desperdicios, estiércol, aguas contaminadas o cualquier otro material o elemento que a juicio de las autoridades municipales constituyan un peligro para la salud pública.

Artículo 669.- Para una mejor implementación de la presente ordenanza se deberá dar amplia difusión de concientización.

Norberto Luis Lima
Secretario General

Carlos Emir Fagundez
Intendente



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail:

municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 394 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 27 de diciembre de 2021

VISTO

La ordenanza No 384/20, como así también la iniciación de un nuevo ejercicio económico y;

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar la Ordenanza Tarifaria No 384/20 para el ejercicio fiscal 2022, debido a la pérdida de valor adquisitivo de nuestra moneda e incremento en el nivel general de precios en periodo 2021. Teniendo en cuenta las políticas impulsadas por el Estado provincial y a partir de un esquema acorde a las pautas nacionales, según las cuales se proyectan un crecimiento de la actividad económica del país (PBI) del orden del 4% para el año entrante, una variación porcentual del índice de precios al consumidor (IPC) promedio anual entre el 33% y 43% y un tipo de cambio promedio de \$ 131 pesos por dólar estadounidense.

Que en consecuencia la inflación genera un aumento del costo de la prestación de los servicios públicos que presta el ESTADO MUNICIPAL en el ámbito de nuestra localidad.

Que se deben tener en cuenta cada uno de los rubros que en servicios públicos brinda la MUNICIPALIDAD a los vecinos y a los bienes que constituyen la comunidad de

LA CRUZ, DEPARTAMENTO SAN MARTIN, PROVINCIA DE CORRIENTES, a través de hechos imponibles concretos y claros, y que cubran el espectro de servicios, así sean brindados por prestaciones o por el uso de espacios físicos subterráneos, terrestres o aéreos, que son propiedad exclusiva del MUNICIPIO.

Que Teniendo en cuenta el tiempo que transcurrió desde el momento de la sanción del Código Tributario y las consecuentes modificaciones en la Constitución Provincial y en las Leyes Nacionales y Provinciales, el dictado de Carta Orgánica Municipal que han cambiado los hechos imponibles, se ha incorporado impuestos dentro de la órbita Municipal, etc.

Que hace necesario una revisión integral del presente Código Tributario Municipal a los efectos de modernizar y actualizar en armonización con todo el cuerpo normativo tanto Nacional, Provincial y Municipal.

Que también es necesario de pensar en normas tendientes al resguardo del patrimonio municipal evitando la prescripción de deudas, en técnicas de administración tributaria que nos permitan mejorar el cobro de los impuestos tendiente a lograr la equidad e igualdad en los tributos Municipales, que es facultad del poder ejecutivo.

Por ello

**EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ, EN USO DE LAS
FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LEY
SANCIÓN CON FUERZA DE ORDENANZA :**

ANEXO I

ARTÍCULO 1º: ESTABLÉCESE, con ámbito de aplicación en la jurisdicción de la Municipalidad De La Cruz, la presente ORDENANZA TARIFARIA, para las liquidaciones de las Tasas, Derechos, Impuestos, Contribuciones, Infracciones y Multas establecidas en la parte Especial de la presente y del Código Tributario Municipal, correspondiente al año 2022, la que comenzará a regir en todo la Jurisdicción De La Cruz, a partir del 01 de enero de 2022.-

**CAPÍTULO I
DERECHO DE INTRODUCCIÓN, INSPECCIÓN SANITARIA Y
BROMATOLÓGICA. ABASTO PÚBLICO E INSCRIPCIÓN SANITARIA.**

ARTÍCULO 2º: Fijase a los efectos de los derechos de abasto a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Primero del Código Fiscal, se abonarán de la siguiente forma:

- 1) Por faenamiento.
- a) Por servicio de faena para consumo familiar de animales ovinos y porcinos por unidad \$610.
- b) Por animal vacuno faenado en zona rural y para consumo familiar: \$1045.

c) de Jurisdicción Municipal, en concepto de Inspección Bromatológica y Fiscalización Sanitaria del Certificado Guía y DTA (documento de transito animal) - Por animal faenado: \$610.

d) Por precinto por pescado: \$17,50 (Tómese como referencia el estipulado por la Dirección Provincial de Fauna y Flora)

Los incisos a y b, deben ser informados a la Dirección de Bromatología de la Municipalidad con una anticipación mínima de 24 hs. Antes de realizarse dicha actividad.

2) Por inspección veterinaria o bromatológica de carnes o productos alimenticios provenientes de: a) Otras jurisdicciones con inspección bromatológica o veterinaria de origen:

1) Por kilogramo: \$17,50.

3) Estipúlese el cobro del servicio de faena en el Matadero Municipal, un canon de: \$1.755,00.

ARTÍCULO 3º: Se abonará mensualmente lo siguiente:

a) Abastecedor matarife y/o introductor de ganado mayor de más de cincuenta animales: \$ 3200

b) Abastecedor y/o introductor de ganado menor: \$3200

c) Introductor de carbón en general: \$3200

d) Introductor de gas envasado: \$ 3200

El pago de este derecho vencerá el día 1 al 5 de cada mes. La falta de pago de este derecho, provocará la caducidad automática del mismo.

ARTÍCULO 4º: Los infractores a las disposiciones del Art. 2º de la presente Ordenanza Tarifaría, se harán pasibles de una sanción equivalente al 500% de la tasa establecida en el mismo artículo y el decomiso del animal faenado, sin autorización. En caso de reincidencia, se procederá a la Clausura definitiva del lugar de expendio correspondiente. Los infractores a las disposiciones del artículo 3º de la presente ordenanza tarifaría se harán pasibles de una sanción equivalente al 150% de la tasa establecida en la misma.

ARTÍCULO 5º: Por la inspección bromatológica de frutas y hortalizas, de otros Municipios de la provincia, con inspección bromatológica se abonará por semana \$ 880.

ARTÍCULO 6º: Los valores establecidos en este Capítulo podrán ser actualizados mensualmente, conforme a Ordenanza que se apruebe sobre la materia por el Concejo Municipal.

ARTÍCULO 7º: Estos derechos deberán abonarse dentro de las 24 horas luego de contraída la obligación o el día hábil inmediato posterior, en casos de sábados, domingos y/o feriados.

ARTÍCULO 8º: Por la mora o el atraso en el pago de los derechos de Inspección veterinaria o bromatológica, serán sancionados aquellos abastecedores y/o responsables, al pago de las siguientes penalidades:

- a) Desde el segundo (2º) hasta el quinto (5º) día subsiguiente al plazo fijado en el Art. anterior, deberá abonarse un recargo del 10% (diez por ciento) sobre el monto adeudado.
- b) Desde el sexto (6º) día de mora en adelante, se abonará con un recargo del 20% (veinte por ciento) de la suma adeudada.
- c) A partir del decimoprimer (11º) día de mora, caducará la inscripción del deudor en el Registro de Abastecedores, debiéndose inscribir nuevamente para seguir operando en los rubros respectivos. Esta inscripción se realizará previa presentación de los comprobantes de pago de la deuda anterior.
- d) Facúltese al Área de Bromatología a no cobrar por única vez, el derecho de introducción anual que le correspondiera por la reinscripción, a todo abastecedor y/o introductor de productos alimenticios que deberán ser desafectados por primera vez y de acuerdo con sus antecedentes.
- e) Se autoriza a la citada área a percibir en forma quincenal y/o mensual los aportes correspondientes al pago de las tasas de inspección veterinaria y/o bromatológica por parte de los contribuyentes y/o responsables. Los mismos se harán efectivos los días quince y treinta de cada mes en cada caso y serán destinatarios aquellos contribuyentes que se hallaren al día con sus obligaciones tributarias y tengan ocho meses de antigüedad como abastecedor, debiendo para ello efectuar la solicitud correspondiente, la que será resuelta según lo establecido en la presente.

CAPÍTULO II **SERVICIO DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.**

ARTÍCULO 9º: Por el servicio de desinfección, desinsectación y/o desratización, se abonará de acuerdo a la siguiente escala y por adelantado:

- a) Habitación con baño privado, por cada m² o fracción: \$ 10.00
- b) Pasillo o escaleras, por cada metro lineal o fracción: \$ 18.00
- c) Salón de espectáculos públicos, por cada m² o fracción y por planta: \$10.00
- d) Por cada baño comunitario: \$ 90,00
- e) Salas de recepción, por cada metro cuadrado: \$10.00
- f) Cocinas, salas de elaboración, por metro cuadrado o fracción: \$10.00
- g) Depósito de mercaderías por cada m²: \$10.00
- h) Cámaras sépticas, desagües, etc.: \$180,00
- i) Establos, gallineros, corrales por m²: \$18,00
- j) Ómnibus, coches fúnebres, transp. Escolar y/o similares, por cada uno en el Corralón Municipal:
\$2.700
- k) Ambulancias: \$1.800
- l) Autos de alquiler y/o excursión, por cada uno, en los garajes de las empresas: \$2.100
- m) Autos de alquiler y/o excursión, por cada uno, en el Corralón Municipal: \$1500
- n) Ambulancias de pompas fúnebres, por cada una: \$1500
- ñ) Desinfección mensual de vehículos de transporte de productos alimenticios habilitados: \$1500

o) Por los servicios de desinfección de casas, departamentos, oficinas y comercios, se abonará la suma de pesos por cada metro de superficie cubierta: \$18,00

ARTÍCULO 10°: Por razones de salubridad, la Municipalidad podrá mandar a desinfectar, desinectizar o desratizar cuando considere necesario, viviendas o habitaciones por cuenta del propietario, encargado o administrador, quien abonará lo que corresponda.

ARTÍCULO 11°: Todas las empresas habilitadas por el área de Bromatología Municipal, que realicen tareas de fumigación, desinfección, desinsectación y/o desratización, dentro del Ejido De La Cruz, abonarán una tasa de servicio por los controles que realice la Dirección; estas tasas se cobrarán por mes vencido de acuerdo a la Declaración Jurada de los trabajos realizados, de obligatoria presentación para estas empresas, la que será cotejada con la Planilla de Control que lleva la Dirección, por cada trabajo, abonarán hasta: \$1500.

ARTÍCULO 12°: El costo del servicio por desratización se determinará de acuerdo a los valores en plaza de productos a utilizar, autorizándose al Área de Bromatología a mantener actualizados dichos montos.

ARTÍCULO 13°: Los valores establecidos en este Capítulo, serán actualizados conforme a la Ordenanza respectiva.

VENCIMIENTOS.

ARTÍCULO 14°: Los servicios detallados en el presente Capítulo serán abonados por mes adelantado, del 1 al 10 de cada mes.

RECARGOS

ARTÍCULO 15°: Por la mora del pago de las tasas determinadas en este Capítulo, se aplicarán un recargo del 150 %.

PENALIDADES.

ARTÍCULO 16°: La presentación de la Declaración Jurada de las empresas habilitadas por el Área de Bromatología deberá hacerse del 1 al 5 de cada mes, posterior a la realización de los trabajos. La presentación fuera de término dará motivo a la aplicación de una multa igual al cincuenta por ciento (50%) de las tasas a abonar.

ARTÍCULO 17°: Pasando los 30 (treinta) días de mora en el pago de las tasas correspondientes, el Municipio podrá proceder a suspender la habilitación a la empresa, hasta tanto regularice su situación tributaria.

NORMAS DE SALUBRIDAD PÚBLICA.

ARTÍCULO 18°: Por mantener predios privados con materiales, desperdicios, residuos, restos de edificación en general, en evidente estado de abandono, a tal extremo que la permanencia de tales condiciones atenten contra la seguridad de la sanidad de la comunidad, abonarán la primera vez una multa equivalente a pesos doce mil doscientos (\$12.200,00) y la segunda vez la suma de pesos dieciséis mil quinientos (\$16.500,00). De no abonarse dentro de los diez (10) días después de la fecha de la multa, la Municipalidad iniciará el cobro por medio de vía de apremio. Sin perjuicio de ello, el propietario estará obligado a poner su terreno en debidas condiciones. Entre las inscripciones que den motivo a la imposición de estas multas, debe mediar un plazo de diez (10) días corridos.

ARTÍCULO 19°: Queda terminantemente prohibido arrojar aguas servidas en calles y cunetas de la planta urbana y especialmente aquellas que procedan de cámaras sépticas y/o pozos negros. Los infractores se harán pasibles de una multa de: \$27.000 Que será duplicada en caso de reincidencia. Este Artículo tendrá una excepción, a criterio de la Autoridad de aplicación, en época de creciente.

ARTÍCULO 20°: En caso de venta de comestibles y/o bebidas de cualquier naturaleza (soda, vino, leche, manteca) adulterado o en estado de descomposición, los responsables y/o propietarios se harán pasibles de una multa gradual, de acuerdo a la infracción cometida, cuyo valor es: \$16.800. Y en caso de reincidencia, se duplican, sin perjuicio del decomiso de las mercaderías adulteradas o en mal estado de conservación y destrucción y las acciones judiciales, que correspondan.

ARTÍCULO 21°: Los que realicen ruidos molestos, con resolución firme por expediente con debido proceso y derecho a defensa, deberán una multa de quinientos cincuenta (550) litros de nafta súper.

LIBRETA SANITARIA.

ARTÍCULO 22°: Fijase a los efectos de los derechos de oficina, referente a la Libreta Sanitaria a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Segundo del Código Fiscal: a) Por cada Libreta Sanitaria entregada: \$3000.
b) Por cada renovación anual: \$3000.

ARTÍCULO 23°: El incumplimiento de los derechos precedentemente enunciados, se reprimirá con un recargo a tres veces a la suma evadida.

CAPÍTULO III

IMPUESTO INMOBILIARIO.

ARTÍCULO 24°: Fijase un aumento del 35% (treinta y cinco por ciento) a los efectos del Impuesto Inmobiliario a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Tercero del Código Fiscal, sobre la valuación fiscal y los mínimos de cada zona, aplicando la normativa vigente hasta tanto esté en condiciones de aplicarse la ley provincial vigente.

CAPÍTULO IV
TASAS RETRIBUTIVAS DE SERVICIOS.
POR LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LA VÍA PÚBLICA, RECOLECCIÓN DE RESIDUOS, DESINFECCIÓN Y DESMALEZAMIENTO.

ARTÍCULO 25º: Fijase por los servicios especializados a los propietarios de inmuebles, a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Cuarto, Capítulo Primero del Código Fiscal Tributario, serán responsables del pago de los servicios Municipales que se presten, conforme a la siguiente forma:

a) Por el servicio periódico recolección de residuos domiciliarios de calles, la tasa fijada por mes, y por categoría es: 1.2. 3. 4.

Supermercados, industrias, comercios mayoristas: el equivalente a 37 lts de gas oíl.- Comercios minoristas, kioscos: el equivalente a 21 litros de gas oíl.- Oficinas, Estudios, etc. el equivalente a 20 lts. de gas oíl.-

Contribuyente común (domiciliario): el equivalente a 10 litros de gas oíl.-

El combustible precios y adquirido en las Estaciones de servicios de nuestra Localidad.

establecido en los ítems del presente artículo será fijado según los

b) Por limpieza y conservación de calles, la tasa fijada por metro lineal de frente y por trimestre, se estipula en:

1) Zona Consolidada: calles asfaltadas o pavimento articulado \$60, calle de tierra o ripio con cordón cuneta \$40,-, calle de tierra o con ripio \$20.

2) Zona Semiconsolidada: calles asfaltadas o con pavimento articulado \$60, calle de tierra o ripio con cordón cuneta \$40, calle de tierra o con ripio \$20.

3) Zona No Céntrica: calle de tierra o ripio con cordón cuneta \$20, calle de tierra o con ripio abonara en todos los casos \$15.

4) Terrenos Baldíos: los terrenos baldíos ubicados en zona consolidada, y los terrenos con beneficios de pavimento o pavimento articulado, sufrirán una sobretasa del 100%; y los terrenos que se encuentran sobre calle de tierra y ripio sufrirán un recargo del 50%.

c) Por los servicios de extracción de residuos, de cualquier naturaleza, que no corresponda al servicio normal de prestación, se fija por cada viaje el equivalente a treinta y nueve (39) litros de gasoil (promedio de Estaciones de Servicio De La Cruz)

d) Por la prestación del servicio municipal de cloacas se abonara el 50% del consumo de Agua.

ARTÍCULO 26º: Los terrenos baldíos que se encuentren con malezas altas y/o montes y/o basuras, sufrirán recargos de un ciento cincuenta por ciento (150%) conforme a los impuestos que correspondan.

CAPÍTULO V
HABILITACIONES DE COMERCIOS E INDUSTRIAS.

ARTÍCULO 27º: Fijase para la inscripción en los registros correspondientes y otorgamiento de la habilitación, el solo cumplimiento de todas las disposiciones emanadas de la Dirección de Bromatología, Seguridad e Higiene y salud.

- a) COMERCIALES 1) Primera categoría: 2) Segunda categoría 3) Tercera categoría:
 - b) INDUSTRIALES 1) Primera categoría: 2) Segunda categoría: 3) Tercera categoría:
 - c) SERVICIOS
- 1) Primera categoría: 2) Segunda categoría 3) Tercera categoría:
\$ 10.000 \$ 5.000 \$ 5.000
\$ 15.000 \$ 7.500 \$ 7.500
\$ 10.000 \$ 5.000 \$ 5.000

ARTÍCULO 28º: En caso de un Comercio o Industria que no posea el correspondiente permiso habilitante o cualquier incumplimiento a las disposiciones, los infractores se harán pasibles a una multa del 150% de la tasa que corresponda y la correspondiente clausura.

CAPÍTULO VI **DERECHO DE ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA.**

ARTÍCULO 29º: Fijase por las actuación administrativa que se presente a la Municipalidad, a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Sexto del Código Fiscal Tributario, deberán pagarse los derechos que a continuación se indican:

A) GENERALIDADES

- 1) Generalidades, iniciación de expedientes: \$180,00.
- 2) Todo escrito inicial que no esté expresamente determinado por un sellado especial: \$180,00.
- 3) Todo certificado, autentificación de firma, solicitud de conexiones, etc.: \$180,00.
- 4) Por cada copia de fojas de documentos administrativos: \$180,00.
- 5) Por pedido de desarchivo de expediente para proseguir su trámite: \$1000,00.
- 6) Por recurso deducido contra resoluciones dictadas en actuaciones administrativas: \$1000,00.
- 7) Por todo pedido de constatación de hechos: \$1000,00.
- 8) Por iniciación expediente de solicitud de compra de terrenos municipales: \$2.700,00.
- 9) Por iniciación expediente de solicitud de compra de terrenos cementerios: \$1000,00.
- 10) Por toda gestión de modificación de contratos vigentes en la Municipalidad: \$1000,00.
- 11) Por cada boleta de liquidación de gravámenes Municipales que se emita a través de medios automáticos o manuales: \$150.

B) TRANSITO

- 1) Por cada copia que se labre de actuaciones por accidentes de tránsito: \$900,00
- 2) Por solicitud de espacio reservado para estacionar por m²: \$900,00
- 3) Por solicitud de libre circulación y estacionamiento: \$2700,00

C) REGISTRO DE LA PROPIEDAD, CATASTRO JURÍDICO-PARCELARIO

- 1) Por diligenciamiento de oficios provenientes de Juzgados o alcaidías: \$2.100,00
- 2) Por anotación de embargos, con excepción de sueldos: \$2.100,00
- 3) Por todo pedido de informes en los juicios de prescripción adquisitiva vecinal: \$2.100,00

4) Por toda solicitud de gestión de subdivisión en lotes de propiedades, aprobación de lotes además de los derechos establecidos en el art. pertinente y que prescriba sobre líneas, niveles y mensura:

\$2.100,00

5) Por solicitud de mensura y loteo: \$2.100,00

D) ABASTECIMIENTO

1) Solicitud para la venta de frutas y hortalizas en la vía pública: \$1000,00

2) Solicitud de adjudicación de puestos de venta: \$1300,00

3) Solicitud para la ocupación de la vía pública con mesas en la vereda y/o lugares autorizados.: \$1300,00

4) Certificado de transferencia de comercio habilitado: \$2.200,00

5) Certificado de baja de comercio: \$1300,00

E) BROMATOLOGÍA Y DESINFECCIÓN

1) Por duplicado de análisis que expida el área, que fijare el área más: \$2.200,00

F) DEFUNCIONES-REGISTRO DE CEMENTERIO

1) Por solicitudes de poner placas de lápidas por personal del municipio: \$1300,00

2) Por solicitud de expedición de testimonio, de partidas de defunción, títulos de panteón y nichos: \$1300,00

G) INMUEBLES

1) Por reconsideraciones, liquidación de impuestos, derechos, tasas, etc.: \$350

2) Por solicitud de compra o arrendamiento de tierras municipales y/o exhibición de pago de impuesto: \$500

3) Por propuestas de pago en cuotas: \$500

4) Por certificación de estado de deudas: \$850

5) Por cada certificado de libre gravamen de Inmueble: \$1000

6) Por inscripción de título de la propiedad: \$1.800

7) Por cada solicitud de mensura: \$1.500

8) Por visación de planos de mensura y división de parcelas: \$1.500

9) Por cada parcela que requiere mensura, unificación y/o subdivisión: \$1.500

10) Por certificación de medidas de parcelas en planos de mensuras: \$1.500

H) AUTOMOTORES

1) Por cada certificado de libre gravamen de automotores: \$1.800

2) Por cada certificado de libre gravamen, transferencias y/o cambios de radicación de motocicletas: \$850,00

CAPÍTULO VII

CATASTRO JURÍDICO-PARCELARIO.

ARTÍCULO 30º: Los propietarios o poseedores que no inscriban su título en el Catastro Municipal, a que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Séptimo del Código Fiscal Tributario, dentro de los 180 días de haberse inscripto en el Registro de la Propiedad Inmueble, se harán pasibles de una multa equivalente a dos veces el importe del tributo que se evadiera.

CAPÍTULO VIII

INSTALACIONES DE LÍNEAS E INTERCONEXIONES DE COMUNICACIÓN.

ARTÍCULO 31°: De conformidad lo que establece el Libro Segundo - Parte Especial - Título Noveno del Código Fiscal Tributario, se pagará por la ocupación del dominio público:

- A) En concepto de uso de espacios aéreos, por tendidos de otros soportes en el espacio público municipal, con concesionarios, permisionarios, usuarios, así como las personas o empresas que presten servicios telefónicos, Internet, video cable, servicio de agua potable, etc., y para ello usan y/ u ocupan el subsuelo, superficie y/o espacio aéreo del dominio público Municipal, deberán abonar mensualmente \$200,00 - por cada usuario y/o abonados.
- B) El pago de los derechos establecidos en el presente Título deberá realizarse en todos los casos, una vez obtenida la autorización correspondiente de autoridad competente, previa a la ocupación de que se trate.
- C) Las torres, antenas o afines que presten servicios video cable, Internet y otros deberán abonar por adelantado y por año cada una de ellas con una altura que no supere los 30 metros, la suma de pesos tres mil ochocientos (\$7.705,00).
- D) Las torres, antenas o afines que presten servicios video cable, Internet y otros deberán abonar por adelantado y por año por cada una de ellas con una altura de más de 30 metros y que no supere los 60 metros, la suma de pesos ochenta y cinco mil (\$10.875,00).
- E) Las torres, antenas o afines que presten servicios video cable, Internet y otros deberán abonar por adelantado y por año por cada una de ellas con una altura de más de 60 metros y que no supere los 90 metros, la suma de pesos ciento ochenta mil (\$21.315,00).
- F) Las torres, antenas o afines que presten servicios eléctricos, de música funcional, video cable, Internet y otros deberán abonar por adelantado y por año por cada una de ellas con una altura superior a 90 metros, la suma de pesos doscientos diez mil (\$20.590,00).

ARTÍCULO 32°: Los infractores del Artículo precedente, serán penados con una multa graduable cuyo valor será del cien por ciento (100%) y hasta un trescientos por ciento (300%) del tributo evadido. Luego de notificado el monto que debiere abonar y no lo hiciere, la Dirección de Rentas o la Dirección de Comercio deberán aplicar el monto correspondiente para ser liquidados con el pago de las rehabilitaciones correspondientes al año siguiente.

VENCIMIENTOS.

ARTÍCULO 33°: Los pagos mensuales y por adelantado, se harán del 1 al 10 de cada mes.

RECARGOS POR MORA.

ARTÍCULO 34°: Por el pago fuera de término, se aplicarán los recargos y actualizaciones normados por la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 35°: Fíjense una multa del 50% del tributo adeudado, más la tasa de interés que fije el Banco de la Nación Argentinas más el 1.25, para los infractores de cualquiera de las disposiciones del Título.

ARTÍCULO 36º: Los infractores a lo dispuesto en el Art. 197º del Código Fiscal Tributario, serán sancionados con una multa del 50% por cada día de ocupación no autorizada, respecto al tributo que le correspondiere abonar.

CAPÍTULO IX **IMPUUESTO A LOS AUTOMOTORES Y OTROS RODADOS**

ARTÍCULO 37º: Por el impuesto establecido en el Libro Segundo - Parte Especial - Título Undécimo del Código Fiscal Tributario, se abonarán de la siguiente forma:

- a) Para lo establecido en el artículo 213 inciso a) del Código Fiscal en cuanto a la determinación del valor de los vehículos, será de aplicación la tabla de valuación del Registro Nacional de la Propiedad Automotor (DNRPA). Excepto para los acoplados, que se utilizará la tabla que aplica la Dirección de Rentas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En el caso de los automotores, motocicletas, ciclomotores y similares, se le aplica la alícuota del uno coma cinco por ciento (1,50%) al valor de los mismos y a los utilitarios, camiones y acoplados se le aplicara la alícuota del uno por ciento (1%) de dicho valor.
- b) Para lo establecido en el artículo 213 inciso b) del Código Fiscal en cuanto a la determinación del valor de los vehículos, será de aplicación la tabla de aforo.

CAPÍTULO X

CARNET DE CONDUCTOR.

ARTÍCULO 38º: Las licencias establecidas en el Libro Segundo - Parte Especial - Título Décimo Tercero del Código Fiscal Tributario, serán concedidas con sujeción a las normas establecidas en el respectivo título y se abonarán los siguientes derechos de otorgamiento en forma anual: a)Por toda licencia de conducir clase A por año: \$250,00

- b)Por toda licencia de conducir clase B, F y G por año: \$300,00
- c)Por toda licencia de conducir clase C, D y E por año: \$350,00
- d) Por toda renovación anual de licencia de conducir: \$250,00
- e) por toda solicitud de libre tránsito, con un máximo de 30 días: \$250,00

Para el caso que la vigencia sea más de un año y hasta una vigencia máxima de cinco años, los importes establecidos se multiplicaran por cada año de emisión o renovación respectivamente.

CAPÍTULO XI **PERMISO, CONCESION O LOCACION DE USO.**

ARTÍCULO 39º: Por los derechos de uso establecidos en el Libro Segundo - Parte Especial - Título Décimo Quinto del Código Fiscal Tributario, se abonará por los siguientes:

A. ESTACIÓN TERMINAL DE ÓMNIBUS:

1) Por los derechos de ocupación de los locales de la Estación Terminal de Ómnibus, a la explotación de las actividades que a continuación se detallan, se abonarán mensualmente y por adelantado:

- 1) Boleterías: \$4.000,00
- 2) Kioscos: \$6.500,00

ARTÍCULO 40°: Por arrendamientos de terrenos Municipales o fiscales, durante los días de dichas fiestas, por metro cuadrado y por día, será determinado en forma específica por el Concejo Municipal, por sanción de Resolución dictada a tal efecto.

CAPÍTULO XII

DERECHOS DE CEMENTERIO Y SERVICIOS FÚNEBRES.

ARTÍCULO 41°: A los fines de lo establecido en el Libro Segundo - Parte Especial - Título Décimo Sexto del Código Fiscal Tributario, el solicitante, al requerir un trámite, deberá concurrir en todos los casos, munidos de fotocopia de su documento de identidad (de ser posible deberá ser consanguíneo directo), permiso de inhumación y certificado de defunción del difunto, y abonará de acuerdo a lo siguiente:

- a) INHUMACIÓN: por inhumación en panteones familiares, nichos y tumbas: \$550
- b) TRASLADO DE CADÁVERES Y RESTOS:
 - 1) de cadáveres desde panteón, nichos o sepulturas edificadas, dentro del cementerio: \$720
 - 2) de cadáveres, fuera del cementerio: \$1.000
 - 3) restos reducidos, dentro y fuera del cementerio: \$1.250
- c) ARRENDAMIENTO:
 - 1) De lotes para panteón de 4mts x 4mts por año: \$5.000
 - 2) De lotes para bóvedas de 1,5mt x 3mt por año: \$2.650
 - 3) De lotes para tumbas de 1,5mt x 2mt por año: \$1.500,00
- d) RETRIBUCIÓN POR CONSERVACIÓN: por retribución de servicios de limpieza y conservación de cementerio en general, en forma anual, para titulares de panteones, nichos y sepulturas, por cada una de ellas: \$2.160,00
- e) OTROS SERVICIOS:
 - 1) Reducción de cadáveres de ataúd, de cadáveres procedentes de panteones, nichos o sepulturas edificadas: \$1.500,00
 - 2) Reducción de cadáveres procedentes de sepultura de tierra: \$2.000
 - 3) Depósito de ataúd con cadáveres o cajas reducidas, por día: \$850

Características Técnicas

PANTEÓN: deberán estar construidos con cerramientos de mampostería o similar, cubierta de losa, cinc, teja u otro material que asegura la no estanqueidad del local. Contará con una sola puerta de acceso, en el frente la cual podrá ser simple o doble hoja, en la parte superior de la mampostería deberá contar con elementos que aseguren la ventilación del mismo. El cerramiento estará revestido en toda la superficie exterior de revoque, u otro material resistente al desgaste del tiempo y sin colores estridentes.

La edificación tendrá un perímetro libre no menor a 60 cm, y una altura máxima de 4.50 m. El diseño arquitectónico deberá coincidir con el fin que cumple.

TUMBAS: Se podrán depositar hasta 3 cuerpos, uno sobre otro con una separación mínima de tapada de 30 cm.

No se podrá realizar ningún tipo de construcción sobre nivel de terreno, tampoco cercas, barandas u otros elementos de cualquier tipo y/o material.

Estará permitido como único elemento identificadorio una lápida de mampostería, debidamente revestida de material pétreo o mampostería, con una altura de 80 cm, con

esquinas redondeadas y de un espesor de no más de 15 cm con 2 floreros, y placas adosadas a la lápida, como único elemento decorativo.

CAPÍTULO XIII ESPECTÁCULOS PÚBLICOS.

ARTÍCULO 42°: El cobro de los derechos reglamentados en el Libro Segundo - Parte Especial - Título Décimo Octavo del Código Fiscal Tributario, se hará en relación al precio básico de cada entrada vendida, calculada en base al bordereaux o a la declaración jurada presentada: Por cada cien entradas el 5% del valor de la entrada. O un mínimo de \$6.000

CAPÍTULO XIV TRÁMITES VARIOS.

ARTÍCULO 43°: Para los servicios, actividades hechos, actos, derechos de inscripción Municipal y otorgamiento de la habilitación que se refiere el Libro Segundo - Parte Especial - Título Vigésimo del Código Fiscal Tributario, se abonará un derecho conforme a las siguientes actividades:

A. Por cada certificación de libre deuda de tasas, derechos y contribuciones municipales: \$1.300,00 B. Liquidación a pedido y/o cuenta del impuesto inmobiliario: \$200,00 C. Por cada certificado libre deuda del impuesto inmobiliario: \$1.500,00

IMPRESIONES Y OTROS SERVICIOS.

ARTÍCULO 44: Se cobrará por ejemplar de las siguientes publicaciones e impresiones: Por ejemplar del Boletín Municipal se cobrará de acuerdo a las fojas que contenga: \$45,00 c/u

Por cada Ordenanza, Resolución, Reglamentación, Disposición Municipal se cobrará por cada Impresión: \$350

Por duplicado de boleta de recaudación: \$60

Por propuestas de pago en cuotas: \$60

La certificación de lo anunciado precedentemente, deberá ajustarse a las exigencias que establece esta Ordenanza a cada uno de los puntos que se aplican en los rubros respectivos.

ANIMALES SUELtos O MUERTOS.

ARTÍCULO 45°: Por los animales sueltos que se recojan en caminos o calles del Municipio y por los animales que penetren en propiedades ajenas, sus propietarios y responsables pagarán la multa de:

a) bovinos, equinos y mulares, por cada uno: \$5.100,00

ARTÍCULO 46°: Todo animal encontrado en la vía pública o propiedad ajena, será conducido a la institución del PRIAR y deberá ser retirado por el dueño, previo pago de la

multa aplicada dentro de las 24 horas, y si no fuera retirado en el término expresado, se cobrará un derecho de manutención más las multas que le hubiere correspondido, a razón, por día, de: \$1.700,00 Si por el término de 7 días no fuera rescatado por su legítimo dueño, la Municipalidad se reserva el derecho de disponer del mismo sin cargo.

ARTÍCULO 47°: Queda prohibido la tenencia de animales bovinos, equinos, mulares, ovinos, caprinos, porcinos y aves dentro del área urbana según lo establecido en la presente Ordenanza. **ARTÍCULO 48°:** Por retiro de los animales muertos en propiedades particulares: \$6.000,00

ARTÍCULO 49°: Los que extraen tierra, arena o pedregullo de los lugares destinados a la Municipalidad, sin el correspondiente permiso, se hará pasible de una multa igual al triple de lo que le hubiere correspondido abonar.

NORMAS DE CONVIVENCIA - NORMAS DE TRÁNSITO EN EL MUNICIPIO.

ARTÍCULO 50°: Las infracciones de las normas de tránsito cometidas en la Jurisdicción de la Municipalidad De La Cruz, serán sancionadas en conformidad al presente régimen:

- 1) Las sanciones que graduarán dentro de los límites correspondientes, según la naturaleza de la falta, los antecedentes y la peligrosidad revelada por el infractor, el riesgo corrido por las personas o los bienes y toda otra circunstancia que contribuya a asegurar la equidad de la decisión.
- 2) Se permitirá el pago voluntario de las multas fijadas por este Reglamento, con excepción de las previstas en los incisos 6; 7; 11; 12; 13; 20; 29; 30; 31; 34; 35; 36 y 37; 38, en cuyos casos las mismas serán establecidas por el Tribunal de Falta De La Cruz o en su defecto el departamento Ejecutivo Municipal, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo anterior.
- 3) El pago voluntario consistirá en la obligación del monto mínimo de la multa establecida para la infracción de que se trate.
- 4) Cuando mediaren circunstancias que hicieren excesivas las sanciones aplicables y el infractor fuere actor primario, podrá reemplazarse la multa por severa amonestación.
- 5) En caso de que el infractor no abonare la multa dentro de los términos previstos, deberá aplicarse un interés punitorio del 0,05% diario.
- 6) Conducir en estado manifiesto de ebriedad o bajo la acción de tóxicos o estupefacientes, con multas de cien (100) a quinientos (500) litros de nafta especial.
- 7) Disputar carreras en la vía pública, efectuar picadas o superar el máximo de velocidad permitido, con multas de cien (100) a quinientos (500) litros de nafta especial.
- 8) Conducir con licencia vencida, deteriorada o no correspondiente a la categoría del vehículo, con multas de treinta (30) á setenta (70) litros de nafta especial.
- 9) No poseer la documentación exigida por las leyes o reglamentaciones de tránsito vehicular, con multas de cuarenta (40) á ochenta (80) litros de nafta especial.
- 10) Negarse a exhibir la licencia o permitir o ceder el manejo a personas sin licencia, con multas de

- cincuenta (50) a cien (100) litros de nafta especial. 11) Conducir sin casco reglamentario, con multas de cien (100) y hasta doscientos (200) litros de nafta especial.
- 12) Transportar en el moto vehículo mayor cantidad de personas que la permitidas por las reglamentaciones vigentes, con multas de veinte (20) a cincuenta (50) litros de nafta especial.
- 13) Permitir o ceder el manejo a menores de edad, con multas de ochenta (80) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 14) Estacionar en lugares o calles prohibidas, o en segunda u otras filas, o sobre las aceras, o en bandas centrales sobre las avenidas o sobre las esquinas, o en lugares o áreas reservadas, o garajes autorizados, o estacionar o maniobrar empujando vehículos, con multas de treinta (30) á setenta (70) litros de nafta especial.
- 15) Estacionar indebidamente o en forma defectuosa exceptuando los casos precedentes, con multas de diez (10) a cincuenta (50) litros de nafta especial.
- 16) La falta de silenciador o la alteración de los mismos, la colocación de dispositivos, la salida directa total o parcial de los gases de escape, el uso de instalación indebida, es violación a las normas reglamentarias y será sancionado con multas de veinticinco (25) á ciento veinticinco (125) litros de nafta especial.
- 17) El silenciador con deficiencia de funcionamiento y la producción de ruidos motivados por causas imputables al rodado con multas de veinte (20) a cien (100) litros de nafta especial.
- 18) La falta de frenos, incluido el de mano, con multas de cuarenta (40) a cien (100) litros de nafta especial.
- 19) La deficiencia de frenos, incluido el de mano, con multas de treinta (30) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 20) La adulteración de las chapas patentes o el uso de una chapa con numeración identificatoria distinta a la asignada por las autoridades competentes, con multas de cien (100) a trescientos (300) litros de nafta especial.
- 21) Circular con vehículos no patentados de acuerdo a las disposiciones vigentes, con multas de cincuenta (50) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 22) Falta de una o ambas chapas patentes, con multas de cincuenta (50) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 23) La ilegibilidad y no visibilidad o la mala conservación de una chapa o ambas, con multas de treinta (30) á ciento veinte (120) litros de nafta especial.
- 24) La falta de uno o ambos paragolpes, con multas de cincuenta (50) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 25) La falta de espejo retroscópico o de limpiaparabrisas, con multas de veinte (20) a cien (100) litros de nafta especial.
- 26) La falta de cualquiera de los faros o luces reglamentarias, o su no encendido total o parcial, con multas de cincuenta (50) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 27) El uso de luz alta o deslumbrante, con multas de treinta (30) á ciento veinte (120) litros de nafta especial.
- 28) La colocación o el uso de luces no reglamentarias, con multas de treinta (30) á ciento veinte (120) litros de nafta especial.

- 29) No conservar a la mano derecha adelantarse indebidamente a otro vehículo o no ceder el paso, con multas de treinta (30) a cien (100) litros de nafta especial.
- 30) No ceder el paso a vehículos bomberos, ambulancias, policías u otras fuerzas de seguridad en servicio de urgencia, con multas de cuarenta (40) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial. 31) Circular en contramano o en sentido contrario al establecido, con multas de cincuenta (50) a cien (100) litros de nafta especial.
- 32) No respetar la prioridad de bocacalles u obstruir las mismas, con multas de veinte (20) a ciento veinte (120) litros de nafta especial.
- 33) No respetar la senda peatonal y/o prioridad de peatones, interrumpir las filas escolares o pompas fúnebres, con multas de treinta (30) á ciento treinta (130) litros de nafta especial.
- 34) No respetar las indicaciones de los agentes encargados de dirigir el tránsito, con multas de cincuenta (50) á ciento cincuenta (150) litros de nafta especial.
- 35) Faltar el respeto al agente de tránsito con palabras obscenas o gestos indecorosos, con multas de ciento ochenta (180) litros de nafta especial.
- 36) Agredir físicamente al agente de tránsito estando en cumplimiento de sus funciones, con multas de trescientos (300) litros de nafta especial.
- 37) Circular, girar o cruzar una bocacalle en exceso de velocidad, con multas de doscientos (200) a quinientos (500) litros de nafta especial.
- 38)Darse a la fuga no acatando la orden de los inspectores para detenerse, con multas de cincuenta (50) a cien (100) litros de nafta especial.
- 39) Circular en forma sinuosa o girar en lugar prohibido o girar en "U", con multas de treinta (30) á ciento veinte (120) litros de nafta especial.
- 40) No efectuar las señales manuales o mecánicas reglamentarias, con multas de quince (15) á setenta (70) litros de nafta especial.
- 41) Obstruir el tránsito con maniobras injustificadas o circular marcha atrás en forma indebida, con multas de veinte (20) a cien (100) litros de nafta especial. 42) Circular, maniobrar, girar o detenerse en forma imprudente o guiar con una sola mano, con multas de veinte (20) a cien (100) litros de nafta especial.
- 43) Violar las normas que reglamentan la circulación, con multas de quince (15) á setenta (70) litros de nafta especial.
- 44) Las infracciones a las normas de tránsito de peatones, no especificadas en los incisos precedentes, con multas de quince (15) a quinientos (500) litros de nafta especial.
- 45)Por retiro de los moto vehículos o similares que hayan sido depositados en guarda en el corralón municipal y previa presentación de la totalidad de la documentación exigidas para tal fin deberá abonar la suma equivalente a tres (3) litros de nafta especial por cada día.
- 46)Por el servicio de transporte al corralón municipal de los moto vehículos o similares deberá abonar la suma equivalente a diez (10) litros de nafta especial.
- El litro de nafta se tomara del promedio de precios entre las Estaciones de Servicios De La Cruz.

CAPÍTULO XV
BUEN CONTRIBUYENTE Y PLAN DE PAGO. BUEN CONTRIBUYENTE.

ARTÍCULO 51°: Aplicase el descuento establecido en el artículo 44 de la Ordenanza Tributaria para el buen contribuyente.

PLAN DE PAGO.

ARTÍCULO 52°: Establece, un régimen de facilidades de pagos, cuyos vencimientos hubieren operado hasta el 31 de Diciembre del año anterior, y cuya aplicación, percepción y fiscalización se hallen a cargo de la Municipalidad De La Cruz.

ARTÍCULO 53°: Para acogerse al presente régimen, deberán observarse las condiciones que a continuación se indican:

a) Determinación de la deuda: la deuda será determinada por la Municipalidad. En caso de verificarse diferencias u omisiones en las determinaciones, las mismas serán reclamadas por los usuarios por medio de la presentación de la constancia de los pagos realizados, dejando fotocopia del mismo a la Municipalidad. b) Formas de pago:

1) Contado: para quienes opten por el pago de contado, gozarán de la condonación del setenta y cinco por ciento (75%) total de intereses resarcitorios.

2) Para el otorgamiento de planes de facilidades de pago, en cuotas, gozarán de la condonación del cuarenta y cinco por ciento (45%) del total de intereses resarcitorios, y deberán observarse las siguientes instrucciones:

I - Interés: el interés de financiación es directo, calculándose la deuda menos los anticipos.

II - Anticipo: para el otorgamiento de planes de pago se fija como anticipo, que deberá ingresarse al momento de solicitar el acogimiento al presente régimen de facilidades de pago:

a) En los planes de hasta 3 meses, el 30% (treinta por ciento) sobre el total de la deuda y con un interés de financiación del 6% anual (seis por cientos).

b) En los planes de hasta 6 meses, el 30% (treinta por ciento) sobre el total de la deuda y con un interés de financiación del 12% anual (doce por cientos).

c) En los planes de hasta 12 meses, el 30% (diez por ciento) sobre el total de la deuda y con un interés de financiación del 18% (dieciocho por cientos)

III - Cuotas: los planes a otorgar serán de hasta un máximo de 12 (doce) cuotas. Las cuotas serán iguales y consecutivas y deberán cancelarse en forma mensual y consecutiva, y no podrán ser inferiores a \$ 100 (cien pesos).

IV - Vencimiento de pago: el vencimiento de la primera cuota se operará el día 10 del mes siguiente al de la fecha de presentación de la solicitud de acogimiento al presente régimen de facilidades de pago, en tanto que las demás cuotas vencerán los mismos días de cada mes subsiguiente.

ARTÍCULO 54°: Se operará la caducidad de los planes de pago, cuando se verifique alguna de las circunstancias:

a) Falta de pago total de 3 (tres) cuotas, a la fecha de vencimiento de la tercera de ellas.

b) Falta de pago total de 1 (una) cuota a los treinta días corridos de la fecha de vencimiento de la última cuota del plan.

La caducidad se operará de pleno derecho, a partir del acaecimiento del hecho que la genera, sin necesidad de que medie intervención alguna por parte de la Municipalidad ni de intimación judicial ni extrajudicial.

CAPÍTULO XVII

DISPOSICIONES VARIAS.

ARTÍCULO 55°: Los valores establecidos en la presente Ordenanza, regirán a partir del ejercicio 2019 y serán tanto para la cancelación del año, como para la emisión de cuotas tarifarías que regirá para dicho año.

ARTÍCULO 56°: Esta Ordenanza, deroga toda disposición que se le oponga, la Dirección de Renta sólo podrá fijar los aspectos reglamentarios y aclaratorios, sin alterar las disposiciones contenidas en el presente, que está reservado únicamente a cambios que emanen por disposiciones del Concejo Municipal.

ARTÍCULO 57°: El D.E.M deberá fijar planes de pagos, exenciones y/u otras facilidades para todas aquellas actividades comerciales afectadas por la Pandemia de COVID-19.

ANEXO I

COMERCIOS.

Primera Categoría:

Distribuidores de diversos productos al por mayor;
Supermercados,
Autoservicios,
Almacenes Mayoristas,
Sucursal, filial o distribuidora de electrodomésticos y muebles en general,
Agencias de ventas de automotores, lanchas, etc.,
Ferreterías y corralones,
Depósitos de mercaderías en general,
Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Segunda Categoría:

Almacenes al por menor de comestibles (despensas, maxi kioscos, etc.),
Comercios de papelería, librería, artículos de oficina y escolares;
Comercios al por menor de artículos para el hogar,
Comercio de teléfonos celulares y accesorios,
Farmacias, perfumería y artículos de tocador,
Comercio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en su envase de origen,
Comercio al por menor de indumentaria,
Tiendas – en su concepto tradicional de ropería, zapatería, lencería, etc.;
Boutiques – en su concepto de ropería, zapatería, lencería, en su expresión de marcas, exclusividad, franquiciados;
Veterinarias,

Agencia de lotería y quinielas y sub agencias; y juegos de azar autorizados,
Carnicerías,
Pollería
Fiambrerías,
Fruterías y Verdulerías,
Restaurantes, rotiserías, deliverys de comidas,
Locales de expendio de productos panificados,
Depósitos de mercaderías ubicados en direcciones diferentes al comercio
habilitado al que pertenecen.

19. Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Tercera Categoría:

Casas de comidas para llevar, y en general pequeños comercios sin una actividad claramente tipificada atendidos por sus propios dueños y/o grupo familiar.

CONFITERIAS Y/O BARES Y7O HAMBURGUESERÍAS (FIJAS Y/O EN CARRITOS), Hasta 25 m² de Superficie computable:

Lugares de venta y expendio de: productos alimenticios, golosinas, helados por unidad y/o fracción para consumición en el lugar y/o llevar, BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, en su medida y/o envases de origen y/o fraccionados ("Copeo") consumidos en el lugar, en mesas, mostrador, barra y/o espacios al efecto y donde el espacio físico; BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, en su medida y/o envases de origen sin fraccionar para llevar;

QUIOSCOS: Comercio poli rubros que se lleva a cabo en construcción pequeña que se instala en la calle, en parte de unidades familiares, o en otro lugar público para vender en ellos alimentos, golosinas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas en sus medidas y envases de origen, no pudiendo fraccionar ni modificar su estado original, periódicos, flores, etc.

Oficinas y/o estudios donde se realizan actividad profesional o idónea a la misma. (estudios jurídicos, escribanos, consultorios veterinarios, consultorios odontológicos, estudios contables, laboratorios, consultorios médicos, servicios estéticos, etc.)

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

INDUSTRIAS:

Primera Categoría:

Aserraderos,
Molinos arroceros,
Silos de acopio y transbordo de cereales,
Fábricas de artículos rurales cepos, baños, portones, mangas,
Carpinterías mecánicas con fabricación de puertas, ventanas, muebles,
Fábrica de acumuladores eléctricos,
Talleres y fabricas metalúrgicos,

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Segunda Categoría:

Carpinterías semi-mecanizadas, fabricación de partes para reparación de puertas, ventanas, muebles,

Rejas ornamentales y de seguridad, etc.

Tercera Categoría:

Fabricación con herramientas de mano de partes y/o artículos varios.

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

SERVICIOS:

Primera Categoría:

Estaciones de Servicios al automotor, venta de combustibles, aceites, etc.

Servicios de telefonía alámbricos e inalámbricos,

Entidades Financieras, Bancos,

Consignatarias,

Inmobiliarias,

Empresas postales y/o de distribución de correspondencias, paquetes, etc., en la modalidad "Correo" etc.,

Servicios de distribución de agua potabilizada, de energía eléctrica, distribución de gas natural, etc.,

Servicios de máquinas viales,

Servicios de empresas agrarias,

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Segunda Categoría:

Servicio de suministro de gas en garrafas,

Servicios de Telecentros, cibers café, etc.,

Empresas de Servicios fúnebres,

Empresas de Servicios de traslados (ambulancias, furgones),

Servicios de internet móvil(wi-fi) y telefónico,

Servicios de entretenimientos en general,

Servicio de Seguros,

Servicio de transporte de pasajeros,

Agencias de turismo, excursiones,

Servicio de transporte de carga,

Servicios de remises y/o taxis con dos o más unidades de transporte, servicio de hotelería, lavaderos y engrases de automotores, lubricentros, talleres mecánicos, 14. talleres de revisión técnica etc.

15. Estaciones de radio, privadas o estatales, comerciales y T.V.,

16.Pista de bailes, cabarets, dancing, night clubes, establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

17. Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Tercera Categoría:

Servicios generales prestados en forma unipersonal con local establecido y/o a domicilio.

Servicios de Remises y/o taxi con una sola unidad de transporte.

Establecimiento análogo cualquiera sea la denominación utilizada.

Las actividades antes descriptas son enumerativas a efectos de la tipificación de la actividad Comercial, Industrial y/o de Servicios y no limitativas.

ARTICULO 58º: ELEVESE copia al Departamento Ejecutivo Municipal, Publíquese y Cumplido, Archívese.-

Dado en sesiones extraordinarias en la sala de sesiones del Concejo Municipal de La Cruz, a los 27 días del mes de diciembre de 2021.-



ES COPIA FIEL



MUNICIPIO DE LA CRVZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491590
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 395 D.L.M

La Cruz, Corrientes 27 de Diciembre de 2021

VISTO:

La Ordenanza N° 211/2010 y sus modificatorias, que establece la instalación de Estructuras Portantes de Antenas y sus Equipos Complementarios en el ámbito del Municipio de La Cruz; y

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 76, inc. 5 establece “Dictar las ordenanzas que permitan llevar a la práctica las funciones que se le atribuyen a la Municipalidad”.

Que, el artículo 103, inc. 12 establece “Hacer recaudar las rentas municipales de conformidad con las ordenanzas dictadas por el Concejo Deliberante”.

Que, el Artículo 103, inc. 18 establece “Administrar los bienes del Municipio sujetos a su jurisdicción, y disponer de ellos en la forma que establece la presente Carta Orgánica y las ordenanzas que dictare el Concejo Municipal”.

Que, resulta necesario actualizar los montos que gravan la tasa de emplazamiento de estructuras soporte de antenas y sus equipos complementarios de telecomunicación y otras, y la tasa de verificación de seguridad y condiciones de registración.

Que, al efecto se intercambiaron opiniones con municipios de la provincia de Corrientes, coincidiendo en una actualización, previendo su aplicación a partir del 1º de enero del año 2022.

Que, el Departamento Ejecutivo ha elevado el proyecto de modificación de los Artículos 5º y 9º de la Ordenanza N° 211/2010;

Por Ello

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LEY, SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA:

ARTÍCULO 1º: MODIFICASE a partir del 1º de enero del año 2022, el punto a) del Artículo 5º de la Ordenanza N° 211/2010 el quedara redactado de la siguiente manera:

a)Tasa de análisis de emplazamiento y requisitos de estructuras	\$ 250.000,00
b)Tasa de análisis de emplazamiento y requisitos de postes wi-com, wi-caps o similares	\$ 150.000,00

ARTÍCULO 2º: MODIFICASE a partir del 1º de enero del año 2022, el punto a) del Artículo N° 9 de la Ordenanza N° 211/2010 el quedara redactado de la siguiente manera:

a)Tasa de verificación de seguridad y condiciones de registración de estructuras	\$ 250.000,00
b) Tasa de verificación de seguridad y condiciones de registración de postes wi-com, wi-caps o similares	\$ 150.000,00

ARTÍCULO 3º: DETERMÍNESE la Tasa Derecho de Construcción el 1% del total del presupuesto de obra, toda construcción realizada sin permiso y siendo debidamente observada, es considerada clandestina y abonaran el 3% del total de la obra.

ARTÍCULO 4º: Los Derechos, Tasas, Contribuciones, Obligaciones en general, no consolidadas, que se encuentren vencidos e impagos, serán liquidados de acuerdo con las tarifas vigentes a la fecha más los intereses resarcitorios, multas y gastos de determinación administrativa que fije el D.E.M.

Artículo 5º: DETERMÍNESE, la fecha de vencimiento el día 10 de Enero 2022, por pago fuera de término tendrá un interés mensual del 1% mas la tasa mensual que determina el Banco de la Nación Argentina.

Artículo 6º: Toda Ordenanza, Decreto o Acto Administrativo que se oponga o contradiga a la presente, queda automáticamente modificada.

Artículo 7º: FACULTASE, al D.E.M., a suscribir los acuerdos necesarios para la gestión pertinente.

Artículo 8º: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-



MUNICIPIO DE LA CRVZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491590
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 396 D.L.M

La Cruz, Corrientes 27 de Diciembre de 2021

VISTO

La Ordenanza N° 304/2015, que ordena la instalación de Redes de Fibra Óptica en el ámbito del Municipio; y

CONSIDERANDO

Que, el artículo 76, inc. 5 establece “Dictar las ordenanzas que permitan llevar a la práctica las funciones que se le atribuyen a la Municipalidad”.

Que, el artículo 103, inc. 12 establece “Hacer recaudar las rentas municipales de conformidad con las ordenanzas dictadas por el Concejo Deliberante”.

Que, el Artículo 103, inc. 18 establece “Administrar los bienes del Municipio sujetos a su jurisdicción, y disponer de ellos en la forma que establece la presente Carta Orgánica y las ordenanzas que dictare el Concejo Municipal”.

Que, resulta necesario actualizar los montos que gravan la tasa de emplazamiento de redes de Fibra Óptica, y la tasa de verificación de seguridad y condiciones de registración,

Que, al efecto se intercambiaron opiniones con municipios de la Provincia de Corrientes, coincidiendo en una actualización, previendo su aplicación a partir del 1º de enero del año 2022.

Que, el Departamento Ejecutivo ha elevado el proyecto de modificación de los Artículos 8º y 9º de la Ordenanza N° 304/2015.

Por Ello

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LEY, SANCIÓN CON FUERZA DE: ORDENANZA:

ARTÍCULO 1º: MODIFICASE a partir del 01 de enero de 2022, el Artículo 8º de la Ordenanza N° 304/2015 el quedara redactado de la siguiente manera:

HABILITACIÓN DE OBRA: A los fines de la valorización de este tipo de obra se dispone un monto fijo de \$ 180.000 (Pesos ciento ochenta mil).-

Esta habilitación se deberá abonar por única vez y antes de iniciar los trabajos autorizados por la autoridad administrativa, resultando contribuyente el presentante y/o el titular de las instalaciones y/o el licenciatario del servicio para el cual se utilicen dichas instalaciones, presentándose el comprobante de pago.

ARTÍCULO 2º: MODIFICASE a partir del 01 de enero de 2022, el Artículo N° 9 de la Ordenanza N° 304/2015 el quedara redactado de la siguiente manera:

TASA DE INSPECCIÓN-MONTO: \$ 120.- (Pesos ciento veinte)
por año y por cada metro lineal de canalización subterránea y/o aérea de fibra óptica instalada en jurisdicción territorial municipal, ocupen o no estas redes espacios públicos.-

Esta Tasa se deberá abonar, cuando se trate de instalaciones nuevas y autorizadas, conjuntamente con el permiso de obra y, los años subsiguientes, con vencimiento en el día 10 de marzo de cada año, resultando contribuyente el presentante y/o el titular de las instalaciones y/o el licenciatario del servicio para el cual se utilicen dichas instalaciones.-

ARTÍCULO 3º: Los Derechos, Tasas, Contribuciones, Obligaciones en general, no consolidadas, que se encuentren vencidos e impagos, serán liquidados de acuerdo con las tarifas vigentes a la fecha más los intereses resarcitorios, multas y gastos de determinación administrativa que fije el D.E.M.

ARTÍCULO 4º: DETERMÍNESE, la fecha de vencimiento el día 10 de Enero 2022, por pago fuera de término tendrá un interés del 2% mensual.

ARTÍCULO 5º: Toda Ordenanza, Decreto o Acto Administrativo que se oponga o contradiga a la presente, queda automáticamente modificada.-

ARTÍCULO 6º: FACULTASE, al D.E.M., a suscribir los acuerdos necesarios para la gestión pertinente.-

ARTÍCULO 7º: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-



MUNICIPIO DE LA CRVZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491590
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 397 D.L.M

La Cruz Corrientes 20 de diciembre de 2021

VISTO:

La Ordenanza N° 306/2015 y sus modificatorias, que ordena la instalación de Estructuras Portantes de Redes y sus Equipos Complementarios en el ámbito del Municipio; y

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 76, inc. 5 establece !Dictar las ordenanzas que permitan llevar a la práctica las funciones que se le atribuyen a la Municipalidad”.

Que, el artículo 103, inc.12 establece !Hacer recaudar las rentas municipales de conformidad con las ordenanzas dictadas por el Concejo Deliberante”.

Que, el Artículo 103, inc. 18 establece !Administrar los bienes del Municipio sujetos a su jurisdicción, y disponer de ellos en la forma que establece la presente Carta Orgánica y las ordenanzas que dictare el Concejo Municipal”.

Que, resulta necesario actualizar los montos que gravan la tasa de emplazamiento de estructuras soporte de redes y sus equipos complementarios, y la tasa de verificación de seguridad y condiciones de registración.

Que, al efecto se intercambiaron opiniones con municipios de la Provincia de Corrientes, coincidiendo en una actualización, previendo su aplicación a partir del 1º de enero del año 2022.

Que, el Departamento Ejecutivo ha elevado el proyecto de modificación de los Artículos 22º y 26º de la Ordenanza N° 306/2015;

Por Ello

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDA POR LEY, SANCIÓN CON FUERZA DE ORDENANZA:

ARTÍCULO 1º: MODIFICASE a partir del 01 de enero de 2022, el Artículo 22º de la Ordenanza N° 306/2015 el quedara redactado de la siguiente manera:

Se abonarán, por única vez independientemente del servicio que por su intermedio se preste, o tecnología que se utilice:

- 1) En casos como la infraestructura de red vinculada al transporte de telefonía, internet, transporte de voz y datos con conexión punto a punto o punto multipunto, donde la cantidad de Estructuras Soporte, Postes utilizados e instalados dentro del ejido trámite por un solo expediente de obra, se establece como tasa de registración de la traza o red de \$ 250.000.-
- 2) En casos como la infraestructura de red vinculada al transporte eléctrico de alta o media tensión donde la cantidad de Estructuras Soporte utilizadas e instaladas dentro del ejido trámite por un solo expediente de obra, se establece como tasa de registración por cada estructura soporte de \$ 250.000.

ARTÍCULO 2°: MODIFICASE a partir del 01 de enero de 2022, el Artículo N° 26° de la Ordenanza N° 306/2015 el quedara redactado de la siguiente manera:

Se abonarán Anualmente y por Estructura Soporte (arriostada, auto-soportada, postes, mástil, pedestales o mono poste), independientemente del servicio que por su intermedio se preste, o tecnología que se utilice:

- 1) En casos como la infraestructura de red vinculada al transporte de telefonía, internet transporte de voz y datos con conexión punto a punto o punto multipunto, la tasa será de \$ 2.000, por Postes o Estructura Soporte.
- 2) En casos como la infraestructura de red vinculada al transporte eléctrico de alta o media tensión la tasa será de \$ 200.000, por Estructura Soporte

ARTÍCULO 3°: Los Derechos, Tasas, Contribuciones, Obligaciones en general, no consolidadas, que se encuentren vencidos e impagos, serán liquidados de acuerdo con las tarifas vigentes a la fecha más los intereses resarcitorios, multas y gastos de determinación administrativa que fije el D.E.M.

ARTÍCULO 4°: DETERMÍNESE, la fecha de vencimiento el día 10 de Enero 2022, por pago fuera de término tendrá un interés mensual del 1% más la tasa mensual que fija el Banco Nación de la República Argentina.

ARTÍCULO 5°: Toda Ordenanza, Decreto o Acto Administrativo que se oponga o contradiga a la presente, queda automáticamente modificada.

ARTÍCULO 6°: FACULTASE, al D.E.M., a suscribir los acuerdos necesarios para la gestión pertinentes.

ARTÍCULO 7°: COMUNÍQUESE, pásese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, a quien corresponda, publíquese y archívese.-



LA CRUZ - MUNICIPIO

W3346AVQ – La Cruz, Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491590
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

ORDENANZA N° 400 D.L.M.

La Cruz Corrientes 29 de Diciembre de 2021

VISTO:

El objetivo de determinar el Presupuesto General de Gastos y Recursos del Municipio de La Cruz., correspondiente al Ejercicio Fiscal 2022, y

CONSIDERANDO:

El Proyecto de ordenanza que establece un conjunto de autorizaciones legislativas en la búsqueda de la previsibilidad fiscal, financiera y presupuestaria.

En esta exposición de fundamentos se explicitan las metas fiscales y las prioridades presupuestarias definidas por el Gobierno Municipal, con el objetivo de brindar la mayor información posible, que permita optimizar el análisis y evaluación con relación a la distribución y asignación de recursos para el ejercicio futuro.

El presupuesto que se remite fue elaborado en línea con las políticas de Estado impulsadas por el Gobierno provincial y a partir de un esquema presupuestario acorde a las pautas nacionales, en el marco de la Ley de Responsabilidad Fiscal y Buenas Prácticas de Gobierno (Ley N° 27.428) según las cuales se proyecta un crecimiento de la actividad económica del país (Producto Bruto Interno) del orden del 4 por ciento para el año entrante, una variación porcentual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) promedio anual de 33,1 por ciento y un tipo de cambio promedio de 131,10 pesos por dólar estadounidense.

Que, según proyectó el Ejecutivo Nacional, ha diseñado su presupuesto a efectos de administrar una situación de emergencia económica agravada por la pandemia, basándose en dos principios fundamentales en un sendero de crecimiento inclusivo, recuperación de la actividad económica para lograr la estabilización macroeconómica y sostenibilidad fiscal en pos del equilibrio fiscal.

El comportamiento de las cuentas públicas tiende a garantizar una recuperación paulatina de la solvencia fiscal, fundada, principalmente, por los aumentos



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL

proyectados en los volúmenes del comercio exterior, a través de la ley de emergencia económica, la remuneración imponible, los precios y la política monetaria de expansión.

Que se propone un plan orientado a racionalizar la ejecución del gasto, contando con la activa participación de todos los sectores involucrados y asignando los recursos buscando garantizar las prioridades de las políticas de Estado establecidas por esta administración, considerando las restricciones fiscales, y manteniendo como criterios centrales la identificación de la mejor aplicación posible para los recursos escasos existentes, el incremento de la eficiencia y transparencia en la gestión de Gobierno, así como también su ejecución en tanto como herramienta política, económica, social y de previsibilidad para el resto de los factores, estableciendo claramente los métodos que prioricen su financiamiento.

Que, en ese sentido y en materia de inversión pública adquiere una relevancia fundamental, y se hace una especial mención respecto a lo que determine la ley específica en relación a las previsiones presupuestarias y financieras referidas a las mismas.

Que, considerando la ejecución presupuestaria del año 2020 y la ejecución presupuestaria del primer semestre correspondiente al año 2021, el presupuesto provincial para el año 2022 y presupuesto nacional para el año 2022 se prevé un incremento promedio de la coparticipación federal y provincial en un veinticinco por ciento (25%) y un aumento de la recaudación local cerca del treinta y cinco por ciento (35%) promedio, se han readecuado las partidas del Departamento Ejecutivo y Concejo Deliberante.

Que, se ha contemplado que los recursos remitidos desde la jurisdicción provincial no dan cobertura a las necesidades totales de inversión y sostenimiento de servicios prestados por el mismo, requeridas por las distintas áreas del Municipio de La Cruz.

Que, en materia de política salarial esta administración municipal se caracteriza por vincularla a la disponibilidad de recursos, sosteniendo el plan de mejora permanente y sustentable del ingreso de los trabajadores, programando la contratación del total del personal municipal logrando así un incremento del cincuenta por ciento (50%) en promedio, comprometiendo a la administración municipal a destinar a la recomposición salarial parte de los recursos efectivamente ingresados, en concepto de coparticipación federal y provincial, cuando fueran superiores a los estimados en el presente presupuesto y no tuvieran un destino específico.-

Que, en cuanto a los recursos locales propiamente, se establece la creación de **FONDO ESPECIAL PARA INFRAESTRUCTURA**, destinando los mismos a una cuenta particular, el cual trimestralmente se va a destinar a uno o varios proyectos de infraestructura.-

Que, bajo estos parámetros brevemente descriptos, el Poder Ejecutivo propone la aplicación de los recursos proyectados en función de las demandas y necesidades prioritarias detectadas entre las erogaciones y la permanente movilidad de precios y los costos en infraestructura, la adquisición de insumos y la contratación de los bienes y servicios por parte del Estado.

Que, en este contexto, se consensuó con las distintas áreas del Estado municipal el modo más eficiente en la asignación de recursos, a partir de objetivos

muy claros y específicos: los servicios esenciales, el desarrollo social, la infraestructura y la incorporación de tecnología, junto al impulso productivo e industrial.

Que, como a nivel nacional y provincial, el esquema propuesto en el presente proyecto de presupuesto, contempla los medios y mecanismos a partir de los cuales el Poder Ejecutivo, que tiene a su cargo la administración a partir de una decisión soberana del pueblo, apunta a instrumentar las políticas de Estado de su propio esquema social, económico y productivo.

Que, el conjunto de medidas fiscales que apuntan a una mayor eficacia y eficiencia en la administración, precepción y fiscalización de la recaudación tributaria municipal que así garantizan el financiamiento con recursos genuinos, podrán ser instrumentadas a partir de la sanción de la norma; en tanto que la efectiva obtención de los recursos para resolver necesidades presupuestarias se dará una vez habilitada la autorización del Concejo Municipal.

Que, tales ponderaciones fueron tomadas también para las estimaciones del gasto y la inversión en los distintos sectores del municipio.

Que, se proyecta una desaceleración de la inflación y recesión durante 2022, luego del shock inflacionario y recesivo (estanflación) a lo largo del año 2021. El índice proyectado aún representa un valor que repercute fuertemente en el precio de los insumos básicos para la prestación de los servicios esenciales por parte del Municipio.

Que es una atribución del Poder Ejecutivo Municipal; Por lo expuesto, confió plenamente en el acompañamiento con la votación favorable de ese Concejo Municipal.

POR ELLO

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS FACULTADES Y ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LEY, SANCIÓN CON FUERZA DE

ORDENANZA:

PRESUPUESTO GENERAL DE GASTOS Y RECURSOS

ARTICULO 1º: FIJASE en la suma de PESOS DOSCIENTOS QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS CON CATORCE (\$ 215.431.866,14), el total de gastos Corrientes y de Capital del PRESUPUESTO DEL GOBIERNO MUNICIPAL, para el Ejercicio 2022, de acuerdo a la planilla que acompaña la presente Ordenanza, y el resumen que se indica a continuación:

GASTOS CORRIENTES	\$ 151,803,600.00
GASTOS DE CAPITAL	\$ 63,628,266.14
TOTAL	\$ 215,431,866.14



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL

ARTÍCULO 2º: ESTIMESE en la suma de PESOS DOSCIENTOS QUINCE MILLONESCUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS CON CATORCE (\$ 215.431.866,14), el cálculo de Recursos del Gobierno Municipal, destinados a atender los gastos fijados por el artículo 1º de la presente ordenanza, de acuerdo con el resumen que se indica a continuación y el detalle de las Planillas, que como tal forman parte de la presente Ordenanza.

ARTICULO 3º: FIJASE en la suma de PESOS SETENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS MIL (\$ 74.700.000,00), el Presupuesto correspondiente a los Salarios del Personal Municipal, de acuerdo a la planilla que forma parte de la presente norma legal.

ARTICULO 4º: FIJASE en la suma de PESOS NUEVE MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL (\$ 9.720.000,00), el Presupuesto correspondiente a las erogaciones en Bienes de Consumo, de acuerdo a la planilla integrante de la presente norma legal.

ARTICULO 5º: FIJASE en la suma de PESOS CUATRO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL (\$ 4.680.000,00) el Presupuesto correspondiente a los Gastos en Servicios, de acuerdo a la planilla anexa de la presente norma legal.

ARTICULO 6º: FIJASE en la suma de PESOS CUATRO MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL (\$ 4.920.000,00) el presupuesto anual del Concejo municipal, de acuerdo ala planilla que forma parte de la presente Ordenanza. La Tesorería Municipal depositará el TRES PORCIENTO (3%), en la cuenta que al efecto determine el Departamento Legislativo Municipal. Las Autoridades del Concejo determinaran la distribución de las partidas correspondientes. Los citados depósitos se efectuaran siempre y cuando se cumplan las proyecciones de ingresos fijadas en este Presupuesto, y en concordanciacon la ejecución presupuestaria de las demás partidas.

ARTICULO 7º: FIJASE en la suma de PESOS DIEZ MILLONES CIENTO NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS OCHENTA (\$ 10.196.280,00) el Presupuesto correspondiente a las Erogaciones de Capital, de acuerdo a la planilla anexa de la presente norma legal.

ARTICULO 8º: FIJASE en CIENTO CINCUENTA (150) el número del Personal de la Municipalidad de La Cruz, incluyendo autoridades superiores, Juzgado de Faltas y Tribunal de Cuentas.

ARTÍCULO 9º: AUTORIZASE al Departamento Ejecutivo Municipal, con autorización expresa del Concejo Municipal mediante ordenanza, los Giros de Créditos Presupuestarios que impliquen las siguientes modificaciones presupuestarias:

- a) Entre subpartidas principales dentro de una misma partida principal.
- b) entre partidas principales dentro de un mismo proyecto o actividad.

ARTÍCULO 10º: FACULTESE al Departamento Ejecutivo Municipal para que, por intermedio de la Secretaria General y Tesorería Municipal, autorice las modificaciones presupuestarias con autorización expresa del Concejo Municipal que impliquen:

- ✓ traspasos entre distintas partidas cuando existan razones debidamente justificadas, sean necesarios y no se ajusten a lo previsto en los incisos del artículo 9º de la presente Ordenanza.

- ✓ ampliaciones de los créditos presupuestarios, en las partidas ya existentes o a incorporar como partidas específicas, en la medida que:
 - a) las mismas sean financiadas con incrementos en los montos estimados para Recursos, determinados en el artículo 2º de la presente Ordenanza.
 - b) sean consecuencia de mayores ingresos en concepto de Recursos que no se encuentren considerados en la presente Ordenanza.
 - c) se originen por adhesión a Leyes, Decretos, Ordenanzas, Resoluciones o Convenios Nacionales o Provinciales.

ARTICULO 11º: AUTORIZASE al Departamento Ejecutivo Municipal a incorporar, por Recursos del Ejercicio, los Remanentes de Ejercicios Anteriores en Bancos, no comprometidos al 31/12/2021; para hacer uso de los mismos.

ARTÍCULO 12º: De Forma.

Aprobada en sesiones extraordinarias en la sala de sesiones del Concejo Municipal de La Cruz, a los 29 días del mes de Diciembre de 2021.-



ES COPIA FIEL

PRESUPUESTOS



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL

RESOLUCIONES



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

RESOLUCIÓN N° 001 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 04 de enero de 2021

VISTO

La ordenanza Nº 370/20 de fecha 27 de Mayo de 2020, en la que el Departamento Legislativo Municipal resuelve "*suspender durante el Ejercicio 2020 el pago del Gasto de Representación o de Bloque de todos los integrantes políticos del Concejo Municipal de La Cruz*".-

CONSIDERANDO:

Que el Concejo Municipal de La Cruz se encuentra en período de receso hasta el día 10 de marzo del corriente año;

Por ello

EL PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ en uso de sus facultades y atribuciones conferidas por ley

R E S U E L V E

ARTÍCULO 1º: PRORROGAR en toda su extensión, desde el 1º de enero del 2021 y hasta tanto el Concejo Municipal de La Cruz retome sus sesiones ordinarias y se expida al respecto, la vigencia de la ordenanza Nº370/20, sancionada con fecha 27 de Mayo de 2020.-

ARTÍCULO 2º: Comunicar lo dispuesto en la presente resolución al Departamento Ejecutivo Municipal.-

ARTÍCULO 3º: Comuníquese, Publíquese y cumplido archívese.-



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**

ES COPIA FIEL



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar

RESOLUCIÓN N° 002 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 07 de enero de 2021

VISTO

La situación de pandemia, que atravesamos en este momento, el aislamiento social obligatorio dictado por Decreto 297/2020, DA429/2020, DA450/2020, DA467/2020, DA468/2020 y DA490/2020, que decretan la cuarentena obligatoria, y actividades exceptuadas, dentro de las cuales está la actividad Bancaria,

Y Considerando

Que los Bancos únicamente abren sus puertas a los efectos de atender a los adultos mayores y AUH, y aquellas personas que no tienen o no saben usar plásticos, que no se pueden hacer efectivos ni depositar los valores percibidos por el cuerpo de Concejales, que la entidad Bancaria solo permite la extracción de efectivo por los titulares de la cuenta

CONSIDERANDO:

Que el Concejo Municipal de La Cruz se encuentra en período de receso hasta el día 10 de marzo del corriente año;

Por ello

EL PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ en uso de sus facultades y atribuciones conferidas por ley

R E S U E L V E

ARTICULO 1º: Hasta tanto, los Bancos operen con normalidad, realizar extracciones en dinero en efectivo de la cuenta N°144078/1, perteneciente al Concejo deliberante a los fines de pagar al personal y a los integrantes del Cuerpo.-

ARTICULO 2º: establecer que el retiro de efectivo se por cada mes del año calendario correspondiente al pago de sueldos y dietas.-

ARTÍCULO 3º: Comuníquese, Publíquese y cumplido archívese.-



MUNICIPALIDAD DE LA CRUZ
W3346AVQ – La Cruz Corrientes
Teléfono-Fax 03772-491149
e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com
www.lacruz.gob.ar



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL**
LA CRUZ-CORRIENTES

ES COPIA FIEL



DEPARTAMENTO LEGISLATIVO MUNICIPAL DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

RESOLUCIÓN N° 003 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 05 de abril de 2021

VISTO

La situación de aislamiento preventivo, por recomendación médica a raíz de ser contacto estrecho de un caso positivo de COVID-19, en la que se encuentra la Sra. Escribana María Laura Sánchez, DNI N° 24.366.360, quien se desempeña como secretaria administrativa del Concejo Municipal de La Cruz; y

CONSIDERANDO:

Que, el Concejo Municipal de La Cruz se encuentra en período de sesiones ordinarias desde el día 10 de marzo del corriente año;

Que, en el día de la fecha se ha llamado a sesiones ordinarias a raíz de la existencia de proyectos de ordenanza que ameritan ser tratados sin más dilación;

Que el Departamento Legislativo no cuenta con otro personal administrativo;

Por ello

EL PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ en uso de sus facultades y atribuciones conferidas por ley

R E S U E L V E

ARTÍCULO 1º: SOLICITAR al titular del Departamento Ejecutivo Municipal de La Cruz, en carácter de colaboración, una persona idónea para que se desempeñe en carácter de secretaria/o Administrativa/o del Concejo Municipal hasta tanto dure el Aislamiento preventivo de la Escribana Marial Laura Sánchez, DNI N°24.366.360.-

ARTÍCULO 2º: Comuníquese, Publíquese y cumplido archívese.



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**

ES COPIA FIEL



DEPARTAMENTO LEGISLATIVO MUNICIPAL DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

RESOLUCIÓN N° 004 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 07 de abril de 2021

VISTO:

La situación epidemiológica en la localidad

Y CONSIDERANDO:

Que el concejo municipal no designo ni tiene representantes en el comité de crisis creado al efecto

Que ante el avance de casos, indefectiblemente se deberán tomar medidas que aplaquer la curva ascendente

Que si bien es cierto la responsabilidad política recae sobre el poder ejecutivo y las autoridades de salud quienes trabajaron y trabajan denodamente desde el inicio de la pandemia

Que no obstante, quienes tenemos representación política otorgada por la sociedad, trabajamos desde cada uno de nuestros ámbitos en aliviar la difícil situación social que golpea al conjunto de la sociedad

Que las distintas asistencias que hicimos al poder ejecutivo, en víveres (600 kg de leche y/o materiales de limpieza para los establecimientos educativos, se suma a la atención de la franja etaria más vulnerables (adultos mayores) con módulos alimentarios, adquisición de medicamentos y trasladados para atención médica a otros centros de mayor complejidad

Que muy a pesar de ello, consideramos conocer de cerca la situación epidemiológica y consensuar las medidas de prevención a tomar

Que en nuestra comunidad el trabajo informal representa al 60 % de nuestros ciudadanos, por lo que las decisiones deben ser pensadas en función a la realidad laboral de los trabajadores

POR ELLO;

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ EN USO DE SUS
FACULTADES

RESUELVE



PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES

ART 1 – Solicitar al COMITÉ DE CRISIS, A LOS EFECTOS QUE NOS BRINDE por escrito la siguiente información:

ES COPIA FIEL



DEPARTAMENTO LEGISLATIVO MUNICIPAL DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

- A) Cantidad de casos activos de Covid en toda la jurisdicción de La Cruz
- B) Cantidad de familias aisladas y modo de asistencia
- C) Cantidad de testeos realizados
- D) Medidas de prevención para aplanar la curva de contagios
- E) que cantidad de vacunas llegaron a la Ciudad y que porcentaje de adultos hay vacunados y por vacunarse

ART 2 – dictar las ordenanzas para proveer de los instrumentos necesarios al poder ejecutivo, para hacer cumplir y/o evitar las violaciones a las medidas impuestas en esta situación de emergencia

ART 3 –Comuníquese, Publíquese y cumplido archívese.



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**

ES COPIA FIEL



DEPARTAMENTO LEGISLATIVO MUNICIPAL DE LA CRUZ

W3346AVQ – La Cruz Corrientes

Teléfono-Fax 03772-491149

e-mail: municipalidadlacruz@gmail.com

www.lacruz.gob.ar

RESOLUCIÓN N° 005 D.L.M

La Cruz, Corrientes – 28 de abril de 2021

VISTO;

La existencia de un hogar en la capital de la provincia, que alberga a los ciudadanos que se trasladan por problemas de salud

Y CONSIDERANDO:

Que en la nueva normalidad, no se encuentran habilitados hoteles y/o pensiones que puedan albergar a ciudadanos que demandan atención en centros de salud de mayor complejidad

Que en el último tiempo, es una constante las quejas recibidas, por el estado de deterioro en que se encuentra el centro de residentes cruceños

Que recientemente, pacientes y familias se ven obligados a pernotar en sus vehículos ante la falta de condiciones de higiene y atención

Que sucesivamente hay familias que quedan varadas en la capital ante la falta de transporte público, sin contar con un lugar que los albergue hasta tanto un alma caritativa los pueda buscar

Que es responsabilidad del estado en todos sus poderes, velar por los ciudadanos de su pueblo

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CRUZ

RESUELVE

ART 1) solicitar al poder ejecutivo municipal, secretaria de salud y calidad de vida y/o secretaria de desarrollo social y familiar, informe sobre el particular, en que estado se encuentra y si el municipio atiende con recursos humanos y económicos dicho centro

ART 3 –Comuníquese, Publíquese y cumplido archívese.



**PODER
LEGISLATIVO
MUNICIPAL
LA CRUZ-CORRIENTES**

ES COPIA FIEL



PODER
LEGISLATIVO

MUNICIPIO DE
LA CRUZ-CORRIENTES

www.hcdsantotome.com.ar

ES COPIA FIEL