



# boletín oficial

## Ordenanzas de Fondo

### ORDENANZA DE FONDO N° 337/18.- 11/04/18.-

#### VISTO:

El Expte. N° 296-D-17 y Expte. N° 12-17-V del Registro del Poder Ejecutivo Municipal y del Registro del Concejo Deliberante, respectivamente, y

#### CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Ciudad de Cipolletti no se dispone de legislación específica sobre funcionamiento de "Locales de Venta de Cerveza Artesanal Fraccionada", "Micro Fábricas de Cerveza Artesanal" y "Fábricas de Cerveza".

Que en los últimos años la elaboración de cerveza artesanal ha experimentado un fuerte crecimiento.

Que la cerveza artesanal es un producto de consumo y, por ello ha de estar sujeta a una serie de requisitos legales para su fabricación y comercialización.

Que el Estado Municipal debe garantizar la inocuidad de los productos alimenticios, promoviendo acciones destinadas a la implementación de las mejores prácticas de higiene alimentaria.

Que es necesario establecer el marco legal que reglamente las condiciones de funcionamiento de los establecimientos que se dedican a este tipo de actividad comercial.

Que la legislación vigente (Ord. Municipal N° 326/17) no prevé regulación específica para este tipo de instalaciones.

Que es importante que el Estado Municipal intervenga a favor de las distintas actividades económicas en nuestra ciudad, promoviendo el desarrollo progresivo de los emprendimientos productivos.

Que es necesario que el Estado Municipal intervenga bajo el principio rector del Desarrollo Sostenible, tratando de lograr el equilibrio entre desarrollo económico, desarrollo social y la protección del medio ambiente.

Que existe interés entre los sectores de elaboradores y comercializadores en actualizar el marco legal vigente a fin de reglamentar las condiciones de funcionamiento de los establecimientos elaboradores y fraccionadores de Cerveza Artesanal.

Que la Ordenanza de Fondo N° 326/17 en su Artículo 87° – Fábricas de Gaseosas, Bebidas Analcohólicas y Envasado de Aguas – Título III "COMERCIOS" -- regula las condiciones para el funcionamiento de los locales destinados a la fabricación de aguas gaseosas y mineralizadas, bebidas analcohólicas.

Que la Comisión de Gobierno en conjunto con la Comisión de Hacienda mediante Despacho N° 3/18, aprobado por unanimidad en sesión ordinaria del día de la fecha, ha aconsejado aprobar el proyecto de ordenanza enviado por el Poder Ejecutivo, con las modificaciones consensuadas en dichas comisiones, por lo que debe dictarse la norma respectiva.

#### POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI

PROVINCIA DE RIO NEGRO

Sanciona con fuerza de

ORDENANZA DE FONDO

ART. 1) MODIFIQUESE la Ordenanza de Fondo N°

326/17 en su Artículo 87° – Título III "COMERCIOS" - del Código de Comercio, incorporando las regulaciones correspondientes para la instalación y funcionamiento de Fábricas de "Cerveza", Micro Fábricas de "Cerveza Artesanal" y Locales de Venta de "Cerveza Artesanal Fraccionada", artículo que quedará redactado de la siguiente manera:

**"Art.87) FÁBRICAS DE GASEOSAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ENVASADO DE AGUAS. FABRICAS DE "CERVEZA", MICRO FABRICAS DE "CERVEZA ARTESANAL" Y LOCALES DE VENTA DE "CERVEZA ARTESANAL FRACCIONADA".**

1. Se crean los siguientes rubros relacionados con la elaboración y fraccionamiento de cerveza: locales de venta de cerveza artesanal fraccionada, micro fábricas de cerveza artesanal y fábricas de cerveza.

La presente Ordenanza tiene por objeto fijar con carácter obligatorio las normas para la elaboración y comercialización de la cerveza, y en particular la reglamentación para las prácticas que alcanzan a la cerveza artesanal. Esta norma regula a los fabricantes o elaboradores de cerveza, así como, en su caso, a los importadores, comerciantes y/o fraccionadores de estos productos.

Se considerarán fabricantes o elaboradores de cerveza, aquellas personas físicas o jurídicas que dediquen su actividad profesional a la obtención de estas bebidas.

Se considerarán fraccionadores de cerveza artesanal, aquellas personas físicas o jurídicas que dediquen su actividad profesional al fraccionamiento autorizado de "cerveza artesanal".

#### 2. DEFINICIONES:

2.a. - Cerveza: se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros. La cerveza negra podrá ser azucarada. La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes. Este producto deberá cumplir con las características establecidas en el Artículo 1080 del Código Alimentario Argentino.

2.b.- Cerveza Artesanal: se denominará "cerveza artesanal" aquella cerveza que cumpla con las exigencias del Artículo 1082 bis del Código Alimentario Argentino:

- Que no se utilice en su producción aditivos alimentarios; y
- Que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales; y
- Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática; y
- Que aquella a la que se agregue jugo o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados; y
- Que la carbonatación sea de origen natural y/o con gases autorizados en los artículos 1066 y 1067 del Código Alimentario Argentino.

2.c.- Botellón / Growler: envase de vidrio, color

caramelo, con tapa a rosca, de capacidad igual o mayor a dos litros (2,0 litros), retornable.

2.d.- Envase bromatológicamente apto: botellones en buen estado de conservación, limpieza y desinfección.

2.e.- Locales de venta de cerveza artesanal fraccionada: aquellos locales dedicados al fraccionamiento de cerveza artesanal para su expendio en botellones.

2.f.- Encargado de fraccionamiento: aquella persona física responsable de las operaciones directas de fraccionamiento de cerveza artesanal (operador directo).

2.g.- Micro fábricas de cerveza: Se denomina micro fábricas de cerveza al establecimiento que elabora "cerveza artesanal" y envasa en barril y/o botellas. Este tipo de establecimiento será restringido en cuanto al volumen de producto que podrá elaborar mensualmente. No podrán ser instaladas en las zonas CC y MC y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine.-.

La superficie mínima para micro fábricas de cerveza será de 50 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 5 metros).

2.h.- Fábrica de cerveza: Se denomina fábrica de cerveza, al establecimiento que elabora cerveza y envasa en barril y/o botellas cualquiera sea la capacidad del envase. Deberá instalarse solo en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine. La superficie mínima del establecimiento será de 100 m<sup>2</sup> (lado mínimo 5 m).

### 3. FABRICA DE GASEOSAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ENVASADO DE AGUAS

3.a.- Los locales destinados a la fabricación de aguas gaseosas y mineralizadas, bebidas analcohólicas jarabes y productos afines, deberán ser construidos en mampostería, con paredes lisas, lavables, ignífugas y no tóxicas. Los pisos serán impermeables, anti deslizantes, con pendiente a desagües directos a la red cloacal. Los techos serán lisos de materiales ignífugos y no tóxicos.

3.b.- Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras, enjuagadoras a presión para el lavado de envases retornables y taponadoras de las llamadas automáticas.

3.c.- En el local destinado a la elaboración, se colocarán cañerías de distribución de agua corriente fría y caliente y las llaves que sean necesarias para efectuar su lavado con la mayor frecuencia a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.

3.d.- Las bombas y cañerías deben estar instaladas y dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad prohibiendo el uso de codos fijos.

3.e.- Los filtros serán sistemas aprobados por los organismos técnicos competentes y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica, debiendo ser limpiados diariamente su uso será obligatorio en todos los casos.

3.f.- Los recipientes para la elaboración de jarabes, deberán ser esmaltados, enlozados, estañados u otro material aprobado por la Dirección.



3.g.- El lavado mecánico de envases se efectuará con agua caliente a 60o, soda cáustica al 4 %, enjuagados con abundante agua fría y por fin re-enjuagados con agua a presión.

3.h.- Solo podrán instalarse en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otra zona donde el Código de Planeamiento Urbano y Rural autorice. -

#### 4. LOCALES FRACCIONADORES DE CERVEZA ARTESANAL -

4.a.- El titular del local fraccionador de cerveza artesanal deberá contar con la autorización para el fraccionamiento de las cervezas a expender, otorgada por el/los establecimientos elaboradores. Dicha autorización deberá ser escrita a modo de declaración jurada y deberá detallar: tipo de producto y variedades que el elaborador autoriza a fraccionar.

4.b.- Dicha autorización tendrá una validez de un año a partir de la fecha de la firma del documento y deberá ser presentada ante la Autoridad Municipal a los fines de extender el certificado habilitante. Si alguna de las partes decide derogar dicho acuerdo, la situación deberá ser notificada por nota a los fines de su registración.

4.c.- Los locales dedicados al fraccionamiento de cerveza artesanal, deberán pertenecer al rubro: Venta de cerveza artesanal fraccionada.

4.d.- El local de expendio a granel de cerveza artesanal deberá exhibir a la vista del público en cartelera de fácil lectura:

i. La leyenda: "Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años" y el horario permitido por la norma para la venta de bebidas alcohólicas.

ii. La leyenda: "Las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son responsabilidad del consumidor y del local fraccionador"

iii. Certificado emitido por la autoridad de aplicación que refleje las autorizaciones para fraccionamiento con que cuenta el local.

4.e.- El encargado de fraccionamiento deberá acreditar una adecuada formación técnica en los aspectos vinculados al Manejo Higiénico de Productos Alimenticios, y en particular aquellos aspectos vinculados a la elaboración y/o fraccionamiento de cerveza artesanal. El encargado de fraccionamiento será responsable de rechazar todo aquel envase que no sea bromatológicamente apto.

4.f.- Los locales fraccionadores de cerveza artesanal deberán comercializar únicamente cerveza proveniente de establecimientos habilitados por la Autoridad Competente (Municipal/Provincial/Nacional). Los barriles deberán presentar rótulo reglamentario según Capítulo XIII, Código Alimentario Argentino.

4.g.- El titular del local fraccionador de cerveza artesanal deberá disponer de Libro de Registro, rubricado por la Autoridad Municipal, destinado al registro de los datos correspondientes al manejo de barriles de cerveza destinados al fraccionamiento. Estos datos deben reflejar en forma sistematizada las fechas de apertura para fraccionamiento, datos del establecimiento elaborador, fecha de vencimiento, lote del barril.

4.h.- Se deberá presentar ante Autoridad Municipal los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), siendo de aplicación obligatoria los correspondientes a:

i. los botellones destinados al fraccionamiento de cerveza artesanal (en forma previa al envasado); y  
ii. equipos destinados al fraccionamiento de cerveza artesanal (en forma diaria).

4.i.- Condiciones edilicias de los locales fraccionadores:

4.i.1.- El local donde se fraccione cerveza artesanal deberá tener una superficie mínima de 20 m<sup>2</sup> (veinte metros cuadrados). Si la actividad se anexa a un rubro preexistente compatible (con sanitario exclusivo del personal y con la aprobación de la Autoridad Municipal), se deberán agregar 16 m<sup>2</sup> (dieciséis

metros cuadrados) a la superficie del rubro preexistente.

4.i.2.- En el local fraccionador de cerveza deberá existir un sector adecuado para el almacenamiento de barriles y envases de primer uso (tapados y limpios).

4.i.3 El local donde se fraccione cerveza artesanal, deberá contar con un sector destinado al lavado y sanitización de botellones destinados a cerveza fraccionada. Este sector contará con pileta de lavado con provisión de agua potable fría y caliente, y el equipamiento para lavado y enjuague a presión de envases destinados a cerveza fraccionada.

Las bombas, tuberías y cualquier otro elemento en contacto directo con la cerveza estarán instaladas y dispuestas de tal manera que permitan ser desmontadas y sanitizadas con facilidad.

4.i.4.- El local deberá presentar un sanitario completo para uso exclusivo del personal, no pudiendo utilizarse el sanitario de viviendas.

4.j.- Rotulación de los botellones. En los botellones deberán figurar los siguientes datos:

4.j.1.- Nombre del establecimiento fraccionador y dirección del mismo.

4.j.2.- Denominación del producto, nombre del establecimiento elaborador y N° de registro del establecimiento elaborador otorgado por Autoridad Competente (Municipal/Provincial).

4.j.3.- Fecha de vencimiento y N° de lote del barril.

4.j.4.- Fecha de embotellado.

4.j.5.- La leyenda: "Prohibida su venta a menores de 18 años".

4.j.6.- La Leyenda: "Prohibida su reventa".

4.j.7.- La leyenda: "Consumir dentro de las 48 hs. a partir de la fecha de embotellado".

4.j.8.- La leyenda que indique: "Las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son responsabilidad del consumidor y del local fraccionador"

4.j.9.- La leyenda que indique: "Mantener en lugar limpio, seco y fresco. Proteger de aromas agresivos. Envase de uso exclusivo para almacenamiento de cerveza". "Material reciclable".

#### 5. MICRO FABRICAS DE CERVEZA

5.a.- Micro fábricas de "Cerveza Artesanal". Este tipo de establecimiento será restringido en cuanto al volumen de producto que podrá elaborar mensualmente, el cual estará determinado por la capacidad operativa del establecimiento y por la superficie de las dependencias que se consideran críticas.

La superficie mínima para micro fábricas de cerveza será de 50 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 5 metros) y la capacidad productiva máxima será determinada por la Autoridad Municipal en base a las características propuestas por el interesado para las condiciones del establecimiento y su equipamiento.

Las Micro-Fábricas de Cerveza no podrán ser instaladas en las zonas CC y MC y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine.

5.b.- Dependencias:

5.b.1.- Zona de ingreso: Esta zona deberá ser una antesala hacia el resto del establecimiento para evitar el ingreso directo desde el exterior, con puerta o cortina de PVC que comunicará con la/s dependencias. Estará destinada al ingreso de insumos y personal. La superficie mínima será de 2 m<sup>2</sup>. El establecimiento deberá tener un ingreso independiente directo desde la vía pública de cualquier otro inmueble.

5.b.2.- Sanitarios: Dicha zona constará de un antebañ, un vestidor, y sanitario/s. La superficie total de las 3 dependencias será de 4,5 m<sup>2</sup> como mínimo (lado mínimo de 3 m). En el vestidor se guardará la indumentaria de trabajo del personal y deberá contener una superficie para que el operario pueda vestirse cómodamente, además de un armario para colocar su propia vestimenta.

Deberá estar comunicado con el antebañ a través de

puerta con cierre automático. El antebañ deberá poseer una pileta lavamanos con provisión de agua potable fría y caliente, además de un kit de jabón líquido y papel desechable. Deberá comunicarse con el baño a través de puerta con cierre automático. En las micro fábricas de cerveza, el antebañ podrá destinarse para vestuario del personal.

En los sanitarios deberán contener inodoros en cantidad suficiente en relación con la cantidad de operarios. Deberá existir sanitarios para ambos sexos en caso de ser necesario. Los sanitarios y vestuarios deberán contar con piso, paredes y cielorrasos lisos, impermeables de material aprobado y resumiseros para la limpieza. La superficie total de las 3 dependencias será de 2,5 m<sup>2</sup> como mínimo (lado mínimo de 1,5 m).

5.b.3.- Zona sucia: Esta zona estará destinada al depósito de barriles sucios y al lavado exterior de los mismos. Tendrá una superficie mínima de 5 m<sup>2</sup> (incluyéndose la zona de depósito de envases sucios, la de lavado externo y un espacio que garantice la libre circulación). Esta zona deberá estar ubicada de manera tal que se evite la contaminación cruzada hacia la zona limpia del establecimiento. Las paredes, pisos y cielorrasos, deberán ser de material liso e impermeable, de fácil limpieza y color claro. Los pisos deberán tener pendiente hacia desagote.

5.b.4.- Lavado de envases: Esta zona estará destinada a la sanitización interna de los barriles. Deberá disponer de una superficie mínima de 4 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 2 m). Deberá contar con paredes lavables e impermeables, zócalo sanitario, techo lavable e impermeable y puerta con bisagra o cortina de PVC transparente o blanca. No deberá contener aberturas que comuniquen directamente con el exterior y la ventilación deberá ser forzada (no están permitidos los ventiladores de pie o colgantes o ventanas que favorezcan corrientes de aire exterior). La sanitización deberá realizarse por medio de maquinaria semiautomática o automática. Los envases sanitizados deberán taparse y almacenarse en la sala de envasado a la espera del producto. Se deberá procurar espacio suficiente para el depósito transitorio de envases dentro de esta dependencia y para la circulación adecuada del personal. La superficie de esta sala dependerá del tamaño del equipo de lavado. En las micro fábricas de cerveza, el lavado interno de los barriles, puede efectuarse en la zona sucia del establecimiento, siempre y cuando el procedimiento de sanitización brinde las garantías de inocuidad exigidas por el Depto. de Calidad Alimentaria.

5.b.5.- Depósito de insumos: Este sector será destinado al depósito de materia prima, pudiendo existir un equipo de frío en caso de ser necesario. La materia prima deberá estibarse sobre pallets separados de la pared por al menos 15 cm para permitir la correcta higiene de ese sector. Se pueden incluir estanterías de material aprobado. El molido de la malta deberá hacerse dentro de un sector cerrado que impida el escape de polvillo hacia otras áreas, con una superficie mínima de 1,2 m<sup>2</sup>. En las micro fábricas de cerveza, cuando el volumen de los insumos no justifique la necesidad de un depósito, se podrá prescindir del mismo adecuando un sector para tal fin en otra zona de la fábrica, autorizado por la Autoridad competente.

5.b.6.- Sala de cocción: La sala de cocción deberá contar con una superficie mínima de 9m<sup>2</sup> (lado mínimo 3 m). Deberá contar con pileta de lavado de dimensiones adecuadas con provisión de agua potable fría y caliente. Deberá contar con zócalo sanitario, paredes lavables e impermeables, campana con extractores que remueven efectivamente el calor de la sala para mantener la temperatura del sector a menos de 25°C. El cielorraso deberá ser de material autorizado, liso y de fácil limpieza; las luminarias deberán estar protegidas para caso de estallidos; el piso deberá ser de material liso, lavable y con rejillas de desagote para facilitar la limpieza. La entrada de la chimenea de eliminación de gases deberá estar



protegida del ingreso de tierra, suciedad y plagas con tela mosquitera, reja y buche para impedir la caída de suciedad directa en las ollas de cocción. La sala de cocción no podrá tener comunicación directa con el exterior (ventanas que se abran). En el caso de que se cuenten con tres o más ollas para el proceso de elaboración y estas sean mayores a 1m de diámetro, se deberá agregar 1 m2 al recinto por cada olla adicional. De ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria, evaluará la superficie de este sector en relación a la ubicación y tamaño del equipo de cocción.

**5.b.7.-** Sala de fermentación: La superficie mínima deberá ser de 6 m2 (3 m de lado como mínimo). Deberá contar con piso liso lavable e impermeable, canaletas de poca profundidad sin rejillas, que desemboken en resumideros con tapa ciega. El cielorraso deberá ser de material aprobado, adecuado para evitar la condensación o desprender polvillo. Las paredes deberán ser lavables e impermeables hasta 1,8 metros con zócalo sanitario. En la sala de fermentación se podrán realizar las tareas de fermentación y maduración de la cerveza siempre y cuando se cuente con el equipo para lograr la variación de temperatura necesaria para los diferentes procesos. En esta sala además se podrán realizar tareas de limpieza de fermentadores, trasiego y trasvaso de producto.

**5.b.8.-** Sala de maduración: La superficie mínima debe ser de 10m2 (3m de lado mínimo). En la sala de maduración se procederá a realizar las tareas inherentes a esta etapa del proceso de producción bajo temperaturas programadas, en caso de contar con una cámara de frío, ésta deberá estar revestida con superficies lisas, lavable e inalterable (pintura sanitaria, plastificado con color blanco o chapa metálica de hierro o aluminio de color blanca).

Está prohibido el uso de chapa galvanizada o zincada para revestimiento interno, utensilios o recipientes. Dicha cámara deberá poseer piso alisado con pendiente a resumidero, techo lavable y zócalo sanitario. En esta sala a su vez se podrán realizar tareas de limpieza de maduradores, trasiego y trasvaso de producto. Las micro fábricas de cerveza podrán prescindir de esta sala si el proceso productivo permite realizar esta etapa en la sala de fermentación.

**5.b.9.-** Sala de llenado y producto terminado: Deberá tener como mínimo 6 m2. En esta sala se podrán hacer tareas de llenado de barriles procurando las instalaciones necesarias para evitar la contaminación del producto final. En esta sala se podrán depositar los barriles llenos, de tal forma que permita la libre circulación, su control y limpieza. Esta sala deberá contar con piso liso e impermeable, con pendiente a resumidero, paredes lisas, lavables e impermeables hasta 1,8 metros de altura y zócalo sanitario.

**5.b.10.-** Sala de máquinas: La sala de máquinas deberá colocarse en lo posible fuera de la fábrica, para minimizar interferencias por ruidos, temperatura o emisiones durante el proceso de producción. Deberán adecuarse a disposiciones de seguridad vigentes. Están prohibido el uso de sustancias tóxicas o cáusticas como refrigerantes directos o indirecto, que por medio de roturas puedan acabar dentro del producto destinado a consumo.

Quedan excluidos de este requerimiento, aquellos establecimientos que desarrollen mecanismos de control que aseguren la inocuidad del producto. (Art. 18 bis. Cap. II, Código Alimentario Argentino). Las micro fábricas de cerveza pueden prescindir de esta sala.

**5.b.11.-** Pasillos y otras dependencias: la superficie destinada a pasillos y descansos deberá ser suficiente para permitir la circulación del personal y equipo (carros maquinarias, tanques, etc) de manera adecuada y segura, de ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria exigirá la existencia de una oficina. Los descansos y pasillos no podrán ser utilizados como depósito de producto terminado, envases, mangueras, carros, freezer, insumos o cualquier elemento utilizado en la elaboración.

**6. FABRICAS DE CERVEZA:** Se denomina fábrica de cerveza, al establecimiento que elabora cerveza y envasa en barril y/o botellas cualquiera sea la capacidad del envase. La superficie mínima del establecimiento será de 100 m2 (lado mínimo 5 m). Deberá instalarse solo en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otras zonas que el Código de Planeamiento Urbano y Rural determine.

**6.a.-** Zona de ingreso: Deberá poseer las mismas características especificadas para micro fábricas de cerveza, debiendo ser la superficie mínima será de 2 m2. El establecimiento deberá tener un ingreso independiente directo desde la vía pública de cualquier otro inmueble.

**6.b.-** Sanitarios y vestuarios: Dicha zona constará de un antebañito, un vestidor o vestuario, y sanitario/s. La superficie total de las 3 dependencias será de 9 m2 como mínimo (lado mínimo de 3 m). Deberá poseer las mismas características edilicias especificadas para micro fábricas de cerveza.

**6.c.-** Zona sucia: Estará destinada al depósito de envases sucios y al lavado exterior de los mismos. Tendrá una superficie de 9 m2 (incluyéndose la zona de depósito de envases sucios, la de lavado externo y un espacio que garantice la libre circulación). Esta zona deberá estar ubicada de manera tal que se evite la contaminación cruzada hacia la zona limpia del establecimiento. Las paredes deberán ser de material liso e impermeable, de fácil limpieza. Los pisos deberán ser lisos e impermeables y con pendiente hacia desagote.

**6.d.-** Lavado de envases: Deberá disponer de una superficie mínima de 4 m2 (lado mínimo 2 m). Deberá contar con paredes lavables e impermeables, zócalo sanitario, techo lavable e impermeable y puerta con bisagra o cortina de PVC transparente o blanca. No deberá contener aberturas que comuniquen directamente con el exterior y la ventilación deberá ser forzada (no están permitidos los ventiladores de pie o colgantes o ventanas que favorezcan corrientes de aire exterior).

La sanitización deberá realizarse por medio de maquinaria semiautomática o automática. Los envases sanitizados deberán taparse y almacenarse en la sala de envasado a la espera del producto. Se deberá procurar espacio suficiente para el depósito transitorio de envases dentro de esta dependencia y para la circulación adecuada del personal. La superficie de esta sala dependerá del tamaño del equipo de sanitizado.

**6.e.-** Depósito de insumos: El depósito de insumos deberá contar con una superficie mínima de 9 m2 (3 m de lado como mínimo). En el depósito de insumos se almacenarán sobre pallets: levaduras, lúpulo y malta. Dentro de este sector también se podrá incluir el molino de malta. Esta actividad deberá hacerse dentro de un recinto cerrado que impida el escape de polvillo hacia otras áreas, con una superficie no menor a 1,2 m2.- El depósito podrá contener un freezer para el almacenamiento de la levadura y el lúpulo. La materia prima deberá estibarse sobre pallet separados de la pared por al menos 15 cm para permitir la correcta higiene de ese sector. Se pueden incluir estanterías de material aprobado.

**6.f.-** Sala de cocción: La sala de cocción deberá contar con una superficie mínima de 9 m2 (lado mínimo de 3 m). Deberá contar con pileta de lavado de dimensiones adecuadas con provisión de agua potable fría y caliente. Deberá contar con zócalo sanitario, paredes lavables e impermeables, campana con extractores que remueven efectivamente el calor de la sala para mantener la temperatura del sector a menos de 25°C.

El cielorraso deberá ser de material autorizado, liso y de fácil limpieza; las luminarias deberán estar protegidas para caso de estallidos; el piso deberá ser de material liso, lavable y con rejillas de desagote para facilitar la limpieza. La entrada de la chimenea de eliminación de gases deberá estar protegida del ingreso de tierra, suciedad y plagas con tela mosquitera, reja y buche para impedir la caída de

suciedad directo en las ollas de cocción.

La sala de cocción no podrá tener comunicación directa con el exterior (ventanas que se abran). En el caso de que se cuenten con tres o más ollas para el proceso de elaboración y estas sean mayores a 1m de diámetro, se deberá agregar 1 metro2 al recinto por cada olla adicional.

De ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria, evaluará la superficie de este sector en relación a la ubicación y tamaño del equipo de cocción.

**6.g.-** Sala de fermentación: La superficie mínima de esta sala deberá ser de 10 m2 (3 m de lado mínimo). Deberá contar con piso liso, lavable e impermeable, canaletas de poca profundidad sin rejillas, que desemboken en resumideros con tapa ciega. El cielorraso deberá ser de material aprobado, adecuado para evitar la condensación o desprender polvillo. Las paredes deberán ser lavables e impermeables hasta 1,8 metros con zócalo sanitario. En la sala de fermentación se podrán realizar las tareas de fermentación y maduración de la cerveza siempre y cuando se cuente con el equipo para lograr la variación de temperatura necesaria para los diferentes procesos. En esta sala además se podrán realizar tareas de limpieza de fermentadores, trasiego y trasvaso de producto.

**6.h.-** Sala de maduración: La superficie mínima de esta sala debe ser de 10 m2 (3 m de lado mínimo). En la sala de maduración, se procederá a realizar las tareas inherentes a esta etapa del proceso de producción bajo temperaturas programadas, en caso de contar con una cámara de frío, ésta deberá estar revestida con superficies lisas, lavable e inalterable (pintura sanitaria, plastificado con color blanco o chapa metálica de hierro o aluminio de color blanca). Está prohibido el uso de chapa galvanizada o zincada para revestimiento interno, utensilios o recipientes. Dicha cámara deberá poseer piso alisado con pendiente a resumidero, techo lavable y zócalo sanitario. En esta sala a su vez se podrán realizar tareas de limpieza de maduradores, trasiego y trasvaso de producto.

**6.i.-** Sala de llenado de producto terminado: En esta sala se depositarán las botellas llenas y/o barriles llenos y deberá tener como mínimo 10 m2 (3 de lado mínimo). En esta sala se podrán hacer tareas de llenado de barriles procurando las instalaciones necesarias para evitar la contaminación del producto final. En esta sala se podrán depositar los barriles llenos, de tal forma que permita la libre circulación, su control y limpieza. Esta sala deberá contar con piso liso e impermeable, con pendiente a resumidero, paredes lisas, lavables e impermeables hasta 1,8 metros de altura y zócalo sanitario.

**6.j.-** Sala de máquinas y herramientas: La sala de máquinas deberá colocarse en lo posible fuera de la fábrica, para minimizar interferencias por ruidos, temperatura o emisiones durante el proceso de producción. Deberán adecuarse a disposiciones de seguridad vigentes. Están prohibido el uso de sustancias tóxicas o cáusticas como refrigerantes directos o indirecto, que por medio de roturas puedan acabar dentro del producto destinado a consumo. Quedan excluidos de este requerimiento, aquellos establecimientos que desarrollen mecanismos de control que aseguren la inocuidad del producto. (Art. 18 bis. Cap. II, Código Alimentario Argentino).

**6.k.-** Pasillos y demás dependencias: De acuerdo con el diseño de la fábrica de cerveza, la superficie destinada a pasillos y descansos deberá ser suficiente para permitir la circulación del personal y equipo (carros maquinarias, tanques, etc) de manera adecuada y segura, de ser necesario el Departamento de Seguridad Alimentaria exigirá la existencia de una oficina. Los descansos y pasillos no podrán ser utilizados como depósito de producto terminado, envases, mangueras, carros, freezer, insumos o cualquier elemento utilizado en la elaboración.

**6.l.-** Cualquier modificación del proceso de elaboración, de la estructura y/o disposición de las

áreas o equipos dentro del establecimiento, deberá ser consultado con anterioridad en el Departamento de Calidad Alimentaria, para su evaluación de viabilidad. Cap. II Art.14 y 16 del Código Alimentario Argentino. –

**7. OTROS REQUISITOS PARA MICRO FÁBRICAS Y FÁBRICAS DE CERVEZA:**

**7.a.-** Las fábricas de cerveza deberán contar con Director Técnico co-responsable del proceso productivo inscripto en el Registro Provincial de Directores Técnicos. Las micro fábricas de cerveza deberán contar con Asesor Técnico inscripto en el Registro Provincial de Directores Técnicos.

**7.b.-** Presentar monografía del proceso de elaboración de cada producto, especificando tiempos, ingredientes, detalle, cantidad y capacidad de equipos utilizados y metodología de elaboración. En caso de utilizar aditivos, se deberán especificar nombre, marca, cantidad utilizada, etc. La monografía estará firmada por el titular de la empresa y por un profesional competente (Inscrito en el Registro Provincial de Directores Técnicos) responsable de la redacción de la misma.

**7.c.-** Presentar informe técnico de impacto ambiental referido al proceso de elaboración, con dicho informe se pretende poner en evidencia y resaltar todas aquellas acciones del proceso que van a generar un impacto, en cualquiera de los ámbitos del producto realizado. El informe deberá estar firmado por el titular de la empresa y por un profesional competente.

**7.d.-** Se deberá presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria plano que incluya todas las dependencias del establecimiento, con detalles de equipamiento, ubicación de los mismos, dimensiones, etc. El mismo será requisito para expender la habilitación correspondiente.

**7.e.-** Presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria un análisis físico-químico y microbiológico de cada producto. (Código Alimentario Argentino - Cap. XIII - Art. 1082) para obtener la habilitación comercial correspondiente.

**7.f.-** Presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria manual de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada área el cual será evaluado y deberá ser aprobado por la Autoridad competente.

**7.g.-** Realizar periódicamente manejo integral de plagas (M.I.P.) por empresa registrada en la Dirección de Comercio, Industria y Calidad Alimentaria. –

**7.h.-** Presentar procedimiento de tratamiento, evacuación y disposición de residuos sólidos.

**7.i.-** El establecimiento y los productos elaborados deberán ser habilitados por la autoridad Municipal y Nacional Competente. Todo producto que provenga de otra jurisdicción, deberá cumplir con dicho requisito (poseer No de RNE y RNPA).

**7.j.-** Las bebidas alcohólicas deberán ser transportadas en vehículos habilitados para tal fin por la autoridad competente.

Todo producto que ingrese al ejido Municipal, deberá realizar el correspondiente control de Abasto y reinspección bromatológica en el Departamento de Abasto e Introducción Bromatológica.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Las maquinarias, mangueras, utensilios, tanques y cubas de fermentación deberán ser de material aprobado para uso gastronómico, adquiridos para tal fin (con documentación comprobable). No se podrá utilizar ningún recipiente reciclado. Todos estos implementos deberán conservarse en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

**7.k.-** Los productos de limpieza, así como cualquier químico utilizado en el proceso de elaboración deberán ser aptos para uso en la industria alimenticia, habilitados por la Autoridad competente.

**7.l.-** El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza deberá cumplir, en todos los casos, con los requisitos del Código Alimentario Argentino. En caso de no contar con agua de distribución de red, la

misma deberá ser potabilizada de forma efectiva (en base a los parámetros del CAA) y automática. Asimismo, se deberán llevar registros diarios del control de potabilización. En ambos casos deberá contar con la inscripción en el registro de usuarios de cuerpos receptores hídricos, que otorga el DPA – Co.Ca.P.R.Hi. –

**7.m.-** Todo establecimiento elaborador de cerveza deberá disponer de tanque de reservorio de agua potable de capacidad suficiente para abastecer el volumen productivo de la empresa. El mismo deberá estar de material aprobado que permita una correcta higiene y desinfección.

**7.n.-** Toda fábrica de cerveza formará un conjunto enteramente independiente de cualquier otra instalación industrial cuyos productos elaborados o semi elaborados sean incompatibles con los que se elaboran, manipulan o envasan en la misma.

**7.ñ.-** Todo insumo, materia prima, aditivo, etc, contemplado en la monografía, deberá ser habilitado por la Autoridad Competente y presentar rótulos reglamentarios.

**8. ENVASES Y ROTULACIÓN.**

**8.a.-** La rotulación de botellas de cerveza (para el caso de las fábricas de cerveza), deberá ser acorde a la reglamentación especificada en el Código Alimentario Argentino.

**8.b.-** La rotulación de los barriles de cerveza, deberá ser acorde a los requisitos especificados en el Código Alimentario Argentino, con el agregado de la leyenda:

“Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los XXX días” (días establecidos por la empresa elaboradora validada por análisis de aptitud). Asimismo, en dicho rótulo deberá dejarse un espacio libre para la anotación de la fecha de apertura del capuchón.

**8.c.-** Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.).

**8.d.-** Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicamente aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria nacional. Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos, píceos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto, o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

**9.** Cualquier consideración no especificada en la presente Ordenanza, se registrará por lo reglamentado en el Código Alimentario Argentino o será tema de análisis y evaluación del Departamento de Calidad Alimentaria.

**10.** Los locales ya habilitados deberán cumplimentar los requisitos establecidos en la presente ordenanza, en un plazo de dos (2) años, contados a partir de su publicación. En caso de incumplimiento la autoridad de aplicación dispondrá la clausura preventiva del local o la revocación de la habilitación.

**Art. 2)** Apruébase el Texto Ordenado del Código de Comercio Municipal que como Anexo I, forma parte de la presente.

**Art. 3º)** Comuníquese al Poder Ejecutivo, Cumplido, Archívese.

**RESOLUCION N° 1159/18.- 03/05/18.-**

PROMULGAR la Ordenanza Municipal de Fondo N° 337/18, sancionada por el Concejo Deliberante en fecha 11/04/18, y cúmplase de conformidad.

**CODIGO DE COMERCIO  
ORDENANZA DE FONDO N° 326/17 – ANEXO I**

**TITULO I  
NORMAS GENERALES**

**CAPÍTULO I  
DE LAS HABILITACIONES**

**Art.1)** Para el ejercicio de todas las actividades

comerciales, industriales o de prestación de servicios, incluyendo los correspondientes a profesiones Liberales de la Ciudad de Cipolletti, deberá solicitarse habilitación o permiso municipal según corresponda en la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología. La habilitación será previa y no se podrá funcionar mientras no se extienda el respectivo certificado de habilitación.

Las habilitaciones correspondientes a las Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (P.U.P.A) creadas por Ordenanza de Fondo N° 325/17 quedara exclusivamente reglamentada por lo dispuesto en el TÍTULO XI del presente código y su respectiva reglamentación (modificado por Ord. 326/17).

**Art.2)** En la interpretación de las normas de este Código, se estará a las facultades del Municipio, instituidas en la Constitución Provincial, Carta Orgánica Municipal y al interés público tutelado en cada caso.

**Art.3)** Las actividades sujetas a habilitación o permiso se ajustarán a las Normas de los Códigos de Planeamiento Urbano de Edificación y demás reglamentaciones Municipales, en todo aquello que no se oponga al presente Código.

Cualquier otro tipo de Comercio, Predio, Lugar, antes de su Habilitación requerirá todo tipo de análisis de factibilidad, Seguridad Industrial, Medicina Laboral, Impacto Ambiental por los Departamentos Técnicos Municipales de diferentes Secretarías si el caso lo requiera, por alguna causa Técnica o Social.

**Art.3BIS)** En las actividades que requieran habilitación comercial y se realicen en el domicilio real de una persona con discapacidad, la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología, podrá omitir la exigencia de contar con baños, contemplada en la presente ordenanza, previo Dictamen del CONSEJO LOCAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD que así lo avale

**Art.4)** Las actividades relacionadas con la alimentación cumplimentarán además:

Con las normas del Código Alimentario Argentino (C.A.A) Ley 18284, Decreto Nacional 141/53 y sus modificatorias y complementarias. Decretos de la Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación (SAGPyA), Referente a las Buenas Prácticas Higiénicas, (B.P.H), Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M), Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A), Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Procesos, Operativos, Estandarizados de Sanitización (P.O.E.S). Manejo Integral de Plagas (MIP). Adecuados a cada caso.

Para el caso de las entidades comerciales que ofrezcan productos alimentarios aptos para celíacos deberán cumplir, además, con las Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y la Guía de Recomendaciones para menú Libre de Gluten Seguro de la ANMAT y Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA). (modificado por Ord. 326/17)

**Art.5)** Las actividades relacionadas con productos, subproductos y derivados de origen animal, se ajustarán a sí mismo a las normas, modificatorias y complementarias: Leyes Nacionales: N° 18.811 Ley federal de carnes, (Decreto 4238/68), Ley N° 22375, Ley federal sanitaria de carnes y/o Leyes Provinciales: Ley N° 2534 (Mataderos - Chacinerías), Anexo 1426/94 y su modificatoria, Ley 3889/04, Decreto 1408/04. (Pequeñas chacinerías).

**Art.6)** Cuando este Código se refiere a La Dirección deberá entenderse:

a) "Dirección de Comercio Industria y Bromatología" o la dependencia que suplante a ésta.

b) Cualquier inobservancia a todos los Artículos de este Código, sus actuaciones serán giradas al Juzgado Municipal de Faltas.

**Art.7)** El local destinado a la actividad para la que se solicita habilitación se considerará como domicilio constituido por el titular a los efectos de las notificaciones. En caso de no contar con local, deberá



constituir domicilio legal del ejido municipal.

**Art.8)** Las habilitaciones o permisos ya concedidos se regirán por las disposiciones vigentes al momento de su otorgamiento. Sin perjuicio de ello, si en éste Código se establecieran nuevos requisitos deberán ajustarse antes del 06 de diciembre del año dos mil diez (2010), salvo disposición que exprese en contrario.

**Art.9)** Las decisiones que adopte La Dirección, podrán ser apeladas ante el Intendente, previo informe de la Secretaría correspondiente. Sin perjuicio de ello, la decisión recaída no se suspenderá en su efecto salvo que una norma expresa o disposición superior disponga lo contrario.

**Art. 9 bis)** Adherir a la Ley Nacional N° 26.390 "Protección del trabajo infantil y Protección del trabajo adolescente". (incorporado por Ord. 297/17)

## CAPÍTULO II

### OBLIGACIONES GENERALES

**Art.10)** Los locales sujetos a habilitación, deberán contar con un botiquín de primeros auxilios. El mismo deberá contener como mínimo los siguiente elementos: Alcohol de uso medicinal, Poridona yodada, Agua oxigenada, Vendas de diferentes medidas tipo cambric, tela adhesiva, curitas, guante de látex descartables, gasas estériles, solución fisiológica, gel enfriable.

**Art.11)** En cuanto a las características constructivas del establecimiento se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus modificaciones. En los servicios de salubridad se mantendrá un equipo de higienización para el personal y público, consistente en: jabón, toalla de papel, papel higiénico y un cesto de material plástico o metal inoxidable con tapa para depósito de él o los elementos utilizados. Queda terminantemente prohibido el uso de toallas de tela, pudiendo utilizarse equipos de secado aprobado o servilletas de papel desechables.

**Art.12)** En cuanto al establecimiento deberá contar con provisión y reserva de agua para uso y consumo humano, se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

**Art.13)** En cuanto a las condiciones de higiene de los ambientes laborales, ventilación, protección contra incendios, protección personal para el trabajador, capacitación del personal, se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus Modificaciones.

**Art.14)** Los establecimientos en donde se fabriquen, manipulen o empleen sustancias infectantes o susceptibles de producir polvos, gases o nieblas tóxicas o corrosivas y que pongan en peligro la salud o vida de los trabajadores, estarán sujetos a las prescripciones que se detallan en el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y sus modificaciones. De existir duda razonable sobre las condiciones de seguridad e higiene, se solicitará al responsable y dueño, un informe detallado con las medidas de prevención adecuadas y plan de ejecución de las mismas, firmado por Ingeniero en Seguridad e Higiene habilitado. La Autoridad de Aplicación evaluará el informe presentado, para otorgar o no, el Permiso de Habilitación, reservándose el derecho de analizar más detalladamente ítems en particular o incorporar al análisis sugerencias.

**Art.15)** Los titulares de las actividades reglamentadas en este Código deberán poseer:

a. Un Libro de registro de inspecciones.

b. Seguro contra responsabilidad civil. Confeiterías, bailables o no bailables, restaurantes, salones de fiestas, colegios, institutos, jardines de infantes, guarderías, geriátricos, espectáculos públicos, natatorios, centros de salud o cualquier otro tipo de comercio donde los asistentes puedan padecer cualquier tipo de accidente fortuito o que La Dirección lo determine. El monto de la cobertura exigida será determinado para cada caso en particular por la Dirección, quien tendrá la facultad de exigir su ajuste

y/o actualización luego de transcurrido un año.

**Art.16\*)** Los locales, predios y/o servicios sujetos a Habilitación Comercial que generen algún tipo de residuos, deberán entregarlos a las empresas de recolección de residuos autorizados por el Municipio en los horarios estipulados. El titular puede hacer retirar los residuos por otro medio siempre y cuando estos sean depositados en los lugares dispuestos por el Municipio.

Los generadores de residuos patológicos son responsables de gestionar ante transportistas, operadores y plantas de tratamiento, debidamente autorizadas, la disposición final de los residuos que se generen en sus establecimientos (modificado por Ord. 260).

**Art.17)** ANTE LA REGULACION DE ASPECTOS RELATIVOS AL CONSUMO DE TABACO y por consecuencia, la institución de espacios cerrados 100 % libres de humo de tabaco en todo el ejido municipal

a) Se declara nociva y peligrosa para la salud de los seres vivos, generadora de adicciones enfermedades de diferentes índole, en muchos casos mortales, tanto la inhalación como al contacto con las partículas generadas a partir del humo producido por la combustión del tabaco.

b) No se permite la venta de productos y subproductos destinados a fumar, elaborados con tabaco, a menores de dieciocho (18) años en todo el ejido Municipal.

c) No se permite la venta de productos y subproductos destinados a fumar, elaborados con tabaco, en "espacios cerrados".

d) En el marco del presente código y a título de aclaración y definición - se entiende por fumar a las acciones de encender y/o mantener encendido, inhalar y exhalar humo, arrojar ceniza y apagar cualquiera de las formas de comercialización de los productos destinados al consumo humano, manufacturados o compuestos total o parcialmente por tabaco; incluidos en este concepto elementos accesorios como pipas, boquillas, papel de cigarrillo, filtros y habanos.

e) En el marco del presente código a título de aclaración y definición - se estipulan los siguientes conceptos:

e.1) Son considerados "espacios cerrados" en lo referido a lo edilicio aquellos que posean techo de cualquier altura y material de fabricación, paredes de cualquier altura y material de fabricación, no influyendo en lo referido a esta definición cantidad, tipo ni tamaño de las aberturas (puertas, ventanas, ventilucos, etc.) que pudiera poseer el espacio cerrado en cuestión. Del mismo modo no se considerarán los sistemas de ventilación (extractores de aire, acondicionadores de aire frío, calor ya sean de tipo central o no, ventiladores, etc.) cualquiera sea su tipo, capacidad de ventilación, ubicación y/o calidad como factores que puedan transformar la definición de espacio cerrado vertido en el presente ítem. Se incluyen aquí cocinas, baños, ascensores, escaleras, patios internos, así como cualquier otra dependencia edilicia que reúna las características ya especificadas.

e.2) Son considerados también "espacio cerrados" al interior de todos los vehículos propios de la administración pública o contratados a su servicio.

e.3) Se consideran "del ámbito estatal" a todos los edificios públicos, dependientes de los tres poderes del Estado Municipal (ejecutivo, legislativo, judicial), tengan o no atención al público, cualquiera sea su finalidad (comercial, cultural, de servicios, etc.).

e.4) Se consideran "espacios cerrados del ámbito privado con acceso y/o atención al público" a los establecimientos comerciales, industriales y/o de servicios y/o cualquier otro tipo de institución privada de uso público con ambientes cerrados localizados en este ejido municipal, cualquiera fuere la actividad desarrollada.

Entre otros, y a título de mera enunciación, se entiende que tal prohibición alcanza en los parámetros del presente código a:

1- Comercios destinados a la gastronomía: restaurantes, bares, confiterías, cafés, pubs y casas de lunch, etc.

2- Comercios destinados a alojamiento: hoteles, cabañas turísticas, moteles, etc.

3- Instituciones culturales y recreativas: salas de convenciones y de recreación, museos, bibliotecas, cines, teatros y espectáculos públicos que se realizan en espacios cerrados, salas de fiestas o de uso público en general.

4- Locales bailables, clubes deportivos cerrados, lugares en que se brinde el servicio de utilización de computadoras y/o conexión a Internet - con o sin servicio de cafetería - bancos, oficinas, shopping o paseos de compras cerrados y otros, casinos, bingos, salas de juegos electrónicos, etc.

5- Cabinas telefónicas, recintos de cajeros automáticos y otros espacios de uso público de reducido tamaño.

6 - Estaciones terminales y/o de trasbordo para micros ómnibus de mediana y larga distancia.

7- Todos los lugares mencionados ya sea que existan en la actualidad o en el futuro de este ejido municipal.

8- No quedan excluidos de este artículo ningún otro espacio cerrado del ámbito privado con acceso y/o atención al público por el mero hecho de no haber sido aquí enumerado; ya sea que existan en la actualidad o en el futuro en este ejido municipal.

e.5) Son considerados también espacios cerrados el interior de los medios de transporte público de todo tipo y distancia, incluyendo taxis, remises, transportes escolares o cualquier otro tipo de transporte.

f) No se admite fumar en todos los espacios cerrados con acceso y/o atención a público, ya sea del ámbito estatal como del ámbito privado. Esta prohibición es absoluta en los establecimientos de salud y educación que desarrollan su actividad en el ámbito de este ejido municipal.

g) No se admitirá la habilitación de zonas específicas destinadas para fumar dentro de los precedentemente definidos espacios cerrados, sean del sector público o privado con acceso y/o atención al público.

h) Todos los establecimientos e instituciones a que hace referencia el Inciso e.- 4) deberán tener en lugares visibles, carteles que indiquen la prohibición, mediante el texto "Este edificio/transporte es libre de humo de tabaco. No fumar aquí Ordenanza N° 120/08. Denuncias al teléfono N°08009990130. No podrán tener a la vista elementos que inciten, sugieran, colaboren o favorezcan el hábito de fumar (ceniceros, encendedores, etc.)--

i) La Dirección deberá notificar a las empresas ya sean públicas y/o privadas prestatarias de servicios en ámbito de este ejido municipal, de forma tal que las mismas puedan hacer saber a su personal los alcances del presente artículo.

j) Todos los establecimientos e instituciones a que hace referencia el inciso e) del presente artículo deberán dar a conocer los alcances de dichas prohibiciones a todo el personal que desarrolle sus tareas. Lo mismo deberá suceder dentro del ámbito de salud pública estatal, privada y de seguridad social y establecimientos educativos de todo tipo.

k) En caso de conflictos generados a partir de controversias respecto a los derechos entre fumadores y no fumadores en todos aquellos lugares cerrados de acceso y/o atención al público, prevalecerá siempre el derecho de todos los vecinos de Cipolletti a respirar un aire puro libre de contaminantes; según lo estipulado en nuestra Carta Orgánica.

l) Todo el personal perteneciente al poder ejecutivo, legislativo y judicial de nuestra Ciudad, deberá ser instruido, para que comuniquen al público al ingresar y durante su estadía - ya sea verbalmente y/o mediante cartelera - que no podrán ingresar ni permanecer en las instalaciones en donde dichas personas desarrollan sus actividades cotidianamente si violasen las disposiciones del presente artículo.

ll) Los encargados, gerentes, directores, representantes legales, administradores,

responsables, organizadores de eventos, dueños, titulares o cualquier otro tipo de estamento directivo que pudiera regir a empresas o establecimientos privados con acceso y/o atención a público, deberán ser instruidos para que a través de sí o del personal a su cargo comuniquen al público en el momento de ingresar y/o durante su estadía - ya sea verbalmente y/o mediante cartelería - que no podrán ingresar ni permanecer en las instalaciones en donde dichas personas desarrollan sus actividades cotidianamente si violasen las disposiciones del presente artículo.

**m)** La Dirección deberá arbitrar los medios para desarrollar programas de capacitación, por sí o por terceros, respecto a la enfermedad endémica "el tabaquismo", destinados a informar y formar tanto a los inspectores municipales como al personal del Juzgado Municipal de Faltas local, y cualquier otra persona responsable de llevar a cabo el control, cumplimiento y determinación de sanciones, que se generen a partir de la puesta en vigencia de la presente ordenanza. Este tipo de capacitaciones pueden, si la infraestructura humana y edilicia lo permiten, extenderse al resto de los vecinos de la comunidad. Dichos programas se planificarán y ejecutarán en conjunto con el Consejo Local de Salud, dependiente del Ministerio de la Salud de la Provincia de Río Negro.

**n)** El particular, pasajero, asistente o cliente que concurra a un lugar donde eventualmente se acredite incumplimiento del presente artículo, puede solicitar al responsable del establecimiento el cese de tal actitud y, en caso de persistir el comportamiento, el retiro del infractor. El responsable del establecimiento tiene facultades para ordenar a quién no observara las prohibiciones, el cese de su conducta. En caso de persistir en ese comportamiento, tiene el derecho y la obligación formal de dar parte a la fuerza pública para que ésta lleve a cabo, por una parte, el desalojo del infractor del establecimiento en cuestión y, por otra, obrará dando fe de lo ocurrido ante la autoridad de aplicación a fin de que se cumplan los derechos y garantías tanto individuales como colectivas.

**ñ)** Si el infractor cumpliera funciones en establecimientos dependientes del Estado Municipal, será considerada como incumplimiento de las obligaciones acordadas en los respectivos Estatutos para el Personal, habilitando a la superioridad a ejercer la competencia disciplinaria, conforme a las normativas ya existentes a este respecto.

**o)** En los organismos públicos municipales, las autoridades a cargo de cada sección y oficinas, serán las responsables de hacer cumplir esta norma con respecto de sus subordinados y al público que ingrese o permanezca en su área de responsabilidad; sin perjuicio de los controles de cumplimiento del presente artículo que ejercerán, también en dichos sitios, los inspectores municipales o comunales.

**p)** La Dirección verificará si el responsable del establecimiento pueda demostrar que, en caso de negativa de una persona a cesar de fumar en el local del que es titular, efectuó la denuncia correspondiente ante la Dirección o solicitó el auxilio de la fuerza pública, en cuyo supuesto no se instruirá la causa.

**q)** A fin de mejorar el cumplimiento del presente artículo, La Dirección deberá implementar una línea telefónica gratuita de recepción de denuncias de violaciones al mismo.

### **CAPÍTULO III CERTIFICADO MÉDICO**

**Art.18)** Todo Manipulador de Productos Alimentarios para uso Humano debe: cumplir con el artículo 21 de la Ley Nacional N° 18 284, que corresponde al reglamento del Código Alimentario Argentino. Modificado por Resolución 815/99, 29/00, 171/00 de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación), Certificado Médico de Buena Salud y Capacitación por medio de cursos y/o estudios terciarios sobre Manipulación de Alimentos.

**Art.19)** La Municipalidad inspeccionará a las empresas del ramo alimentario, en cumplimiento de sus obligaciones relacionadas a la preservación de la

buena calidad de vida de los habitantes de la ciudad. Para exigir la realización de los exámenes previstos en la ley Nacional N° 19587 y su decreto Reglamentario 351/79. Decreto N° 815/99 de la SAGPyA (Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación) Modificatoria del Art. 21 del Código Alimentario Argentino. Para tal fin quienes total o parcialmente en su actividad Manipulen Alimentos, deberán anualmente presentar constancia de la realización de los exámenes periódicos de salud como requisito para obtener y mantener la Habilitación Comercial Municipal para operar en el ramo respectivo. En el caso de los trabajadores autónomos, se autorizará a realizar su actividad previa presentación de certificación médica (estatal o privada) que acredite que el trabajador goza de buena salud psicofísica y que no padece enfermedades transmisibles.

**Art.20)** La Certificación de Buena Salud provista en los artículos precedentes deberá obligatoriamente acompañarse de constancia de estudios complementarios para detectar Sífilis y Tuberculosis en el caso de trabajadores que frecuenten con público:

**TRANSPORTE:** Personal a cargo de la conducción o cuidado del orden de los vehículos destinados transporte público de personas

**SERVICIOS SOCIALES:** Personal a cargo del cuidado de personas (niños, o ancianos), en colegios, guarderías, hogares o asilos que no estén bajo supervisión médica de otro organismo oficial.

**SERVICIO DE MUCAMA y MOZOS:** Personal que se desempeña en función de dependencias para quehaceres de maestranza y atención. (Hoteles, residenciales o similares).

### **CAPÍTULO IV MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**Art.21)** Todo comerciante, Manipulador de Alimentos de uso Humano, que introduzca en el éjido Municipal Productos Alimentarios de cualquier origen, para luego someterlos a proceso de elaboración de otros productos alimentarios, distribución, y/o venta, deberán dar estricto cumplimiento a todas las normativas existentes en materia de salubridad e higiene en Alimentos.

**Art.22)** A los efectos de este Código se considera "MANIPULADOR DE ALIMENTOS", a toda aquella persona que por su actividad laboral manipula o tiene contacto con los alimentos, con cualquier equipo o utensilio empleado para la manipulación en todos los pasos de la cadena alimentaria.

**Art.23)** El Manipulador de Alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

**a.** Poseer Certificado de Manipulador de Alimentos.

**b.** Mantener la higiene personal y el estado de limpieza adecuado de su indumentaria y los utensilios propios para la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo. Conforme a las disposiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino (Ley 18284 Art. 21).

**c.** Lavarse las manos con agua y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo. Después de una ausencia o haber realizado trabajos ajenos a su cometido específico.

**d.** Utilización de barbijo si la tarea lo exige. El manipulador que padezca alguna enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con alimentos hasta su total curación clínica y/o desaparición de su condición de portador.

**e.** En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar en contacto directo o indirecto con los alimentos, se deberá suministrar al manipulador afectado el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

**f.** El manipulador de Alimentos Libren de Gluten deberá conocer y aplicar los procedimientos que establece el manual de Buenas Prácticas de Manofactura para establecimientos elaboradores de

Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y la Guía de recomendaciones para un Menú libre de gluten seguro" del ANMAT y Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) (incorporado por Ord. 326/17).

### **CAPÍTULO V FACULTADES DE LA DIRECCIÓN DE COMERCIO, INDUSTRIA Y BROMATOLOGÍA**

**Art.24)** La tasa por servicio de Inspección Bromatológica a los Productos Alimentarios de consumo Humano, o cualquier otro trámite administrativo o de servicio contemplado en este Código serán conforme a lo que disponga la Ordenanza General Impositiva.-

**Art.25)** La Dirección de Comercio Industria y Bromatología tendrá, facultades y/o atribuciones para el cumplimiento del presente Código de las Normas en Materia de Habilitaciones Comerciales y Bromatológicas y/o disposiciones complementarias, pudiendo al efecto disponerse de:

**a.** Inspecciones - Auditorias

**b.** Solicitar la exhibición de documentación.

**c.** Labrar actas, de Notificación, Intervención, Secuestro, Verificación, Toma de Muestras, Infracción y entrega de Mercaderías.

**d.** Disponer la intervención de mercaderías u objetos en infracción y designar depositario de la misma.

**e.** Proceder al secuestro de mercadería y elementos probatorios.

**f.** Disponer de la clausura preventiva del lugar por ausencia de la Habilitación Comercial o cuando estando habilitado las condiciones edilicias o higiene toman riesgosa o inconveniente la persecución de la actividad, en tal caso se deberá dar inmediata intervención al Juzgado de Faltas

**g.** Requerir la orden judicial de allanamiento.

**Art. 25 bis)** Alimentos libres de Gluten: A los fines de cumplir los objetivos de la Ordenanza N° 324/17 la Dirección de Comercio deberá:

**a)** Listado y recomendaciones: La autoridad de aplicación proveerá, sin costo alguno, a los comercios adheridos al Registro creado por la Ordenanza de Fondo N° 324/17 las referencias e indicaciones que establece el manual de Buenas Prácticas de Manofactura de Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) y la Guía de Recomendaciones para menú Libre de Gluten Seguro, según los rubros comerciales establecidos en la presente. Cualquier cambio de rubro que altere lo dispuesto deberá ser declarado ante la autoridad de aplicación para una nueva regulación al pie de cada cartilla o cartelería. Los libros deben estar incluidos en la página web para su descarga gratuita.

**b)** Capacitación: El personal perteneciente a la Dirección de Comercio deberá estar en pleno conocimiento del manual de Buenas Prácticas de Manofactura de Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) y de la Guía de Recomendaciones para menú Libre de Gluten Seguro y estar en permanente capacitación sobre la temática de enfermedad Celíaca.

**c)** Se les proveerá a todos los locales inscriptos en el "Registro de Entidades Comerciales interesadas en ofrecer Alimentos Libres de Gluten para personas con Celiaquía", del logo oficial de Alimentos Libres de Gluten. El mismo deberá ser colocado en las puertas de entrada o ventanas, de manera tal que se identifique desde el exterior y se pueda identificar como establecimiento que ofrece este tipo de alimentos (incorporado por Ord. 326/17)

**Art.26)** En general, cumplir con cuanto recaudo pueda estimar procedente para el más efectivo cumplimiento de este Código, pudiendo para tal efecto solicitar la presencia de fuerza pública.

**Art.27)** Al labrarse toda ACTA DE NOTIFICACIÓN y/o VERIFICACIÓN deberá expresarse claramente el carácter de la visita/ inspección resultado de la verificación y/o medidas o intimaciones que se pretenden notificar.



**TÍTULO II**  
**HABILITACIONES**

**CAPÍTULO I**

**TRÁMITE DE LA HABILITACIÓN**

**Art.28º)** Los interesados presentarán ante la Dirección la solicitud de habilitación acompañado de:

- a) Certificado de libre deuda Municipal.
- b) Certificado de compatibilidad.
- c) Certificado final o parcial de obra.
- d) Fotocopia Inscripción en Ingresos Brutos o libre deuda de Rentas.
- e) Fotocopia de escritura o del boleto de compra/venta, (sellado y con firma certificada).
- f) Fotocopia de contrato de locación (sellado y con firma certificada).
- g) Comodato o acta de tenencia precaria (sellado y con firma certificada).
- h) Fotocopia del contrato social (Si corresponde).
- i) Fotocopia del poder de representación (Si corresponde).
- j) Presentación de Documento Nacional de Identidad (D.N.I) y fotocopia de página 1 y la del domicilio actualizado
- k) Fotocopia de inscripción ante la A.F.I.P – D.G.I. Todos los generadores de residuos patológicos, deberán presentar, además, toda la documentación que acredite fehacientemente el debido tratamiento de los mismos, de acuerdo a la legislación vigente (modificado por Ord. 260).

**Art.29)** La Dirección hará conocer a los interesados las normas existentes al respecto y las condiciones que deberá satisfacer el local, conforme a la actividad a que se le quiera destinar, para obtener la habilitación.

**Art.30)** El Número de la Habilitación Comercial Municipal que otorgue la Dirección de Comercio y Bromatología coincidirá con el Número completo del CUIT o CUIL del titular. Si es titular de mas de un comercio se le otorgará el mismo número mas "barra" (/) y hasta tres dígitos numéricos.

**Art.31)** Presentada la solicitud de habilitación, la Dirección procederá a inspeccionar el predio o local. Si se cumpliera con las condiciones exigidas por las reglamentaciones vigentes, se acordará la respectiva habilitación, haciendo entrega al titular del Libro para Registro de Inspecciones debidamente sellado y del certificado habilitante. En caso contrario, se suspenderá la actuación por treinta (30) días. Cumplido dicho plazo, se practicará nueva inspección. Si en esta oportunidad se encontraran satisfechas las exigencias reglamentarias, se procederá de acuerdo con lo dispuesto en el párrafo anterior.

Si en cambio, el local no reuniera las condiciones requeridas, se dispondrá sin más trámite, al archivo de las actuaciones y sólo se considerará la habilitación, si mediara nueva gestión del interesado.

**Art.32)** En toda oportunidad en que se compruebe que se desarrolla actividad antes de obtener el certificado habilitante, La Dirección procederá a la clausura preventiva o inmediata del local, con intervención del Juzgado de Faltas.

**Art.33)** La Dirección sellará y rubricará el Libro de Registro de Inspecciones, el cual será entregado con la documentación respectiva.

**Art.34)** El local a habilitar en todos los casos deberá:

- a) Estar localizado de acuerdo al Código de Normas en Materia de Edificación y Texto Ordenado en Materia del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti.
- b) Estar construido o adecuado específicamente para el destino solicitado.
- c) En el caso que forme parte de otra construcción, acondicionarse de modo tal que resulte un local totalmente independiente.
- d) Tener acceso directo desde la vía pública
- e) No utilizarse el local como paso a otras dependencias, salvo que se trate de instalaciones complementarias del mismo.
- f) Encontrarse construido sobre la línea Municipal, o retirado de ésta a una distancia no mayor de 3,00 mts., en cuyo caso el solado y el nivel será el mismo

que el de la acera, pudiendo ser cubierto con césped o decoraciones florales que no excedan de una altura de 0,50 metros. Con un sendero de acceso independiente, de ancho no inferior a 1,50 mts., salvo que el proyecto arquitectónico justifique la excepción a lo expresado en este punto, lo que será resuelto por La Dirección, previo informe de la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro.

**g)** Contar con baño y ante baño, iluminación y ventilación en forma natural, efectuar instalación contra incendio y demás reglamentaciones establecidas en el Código de Edificación, y lo que resuelva en el caso particular La Dirección sobre otros requisitos que resulten necesarios para el correcto funcionamiento del local objeto de habilitación.

**h)** El local o lugar deberá poseer sistema de desagües cloacales conectado a la red comunitaria o sistema de tratamiento de efluentes aprobado por el ente respectivo oficial. Se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

**i)** Provisión de agua potable conectado a red y si es de perforación presentar anualmente certificado de análisis de potabilidad de agua. Se tomará como guía el Decreto Reglamentario de la Ley 19.587 de Higiene y seguridad en el Trabajo y sus modificaciones.

**j)** Programas en Seguridad industrial y/o domiciliaria.

**k)** Plan contra plagas domésticas, (moscas, cucarachas, ratas, hormigas, palomas, murciélagos).

**Art.35)** Para los casos que la Habilitación del local y/o predio para la actividad, esté sujeta a restricciones de distancia para usos no compatibles, o cuando se constate que las condiciones en las cuales se extendió el permiso han cambiado, existiendo duda razonable sobre las condiciones de seguridad e higiene actuales, se solicitará al titular y responsable, un informe detallado con las medidas de prevención adecuadas y plan de ejecución de las mismas, rubricado por Ingeniero de Seguridad e Higiene habilitado. La Autoridad de Aplicación evaluará el informe presentado, para otorgar o no, la Habilitación Comercial, reservándose el derecho de analizar más detalladamente ítems en particular o incorporar al análisis sugerencias.

**Art.36)** En el caso de que organismos nacionales o provinciales exijan inscripciones o autorizaciones previas de los mismos, éstas deberán ser acreditadas.

**Art.37)** Una vez acordada la Habilitación Comercial, el propietario limitará su funcionamiento a aquellos rubros autorizados. Cuando el permiso se concediera para varios ramos o rubros, compatibles entre sí, los locales comerciales reunirán el conjunto de exigencias establecidas para cada rubro.

**Art.38)** Todas las peticiones sobre habilitaciones relacionadas con rubros que no se encuentren especificados en la presente reglamentación, serán motivo de un tratamiento y resolución especial, previo el informe que rendirán las oficinas técnicas respectivas.

**Art.39)** Los locales de comercio y depósitos serán de mamposterías o cemento armado y sus interiores estarán convenientemente revocados, pintados o revestidos, con materiales ignifugos, lavables y no tóxicos, pisos en materiales lavables y techos, de chapa o mampostería. en aquellos casos en que La Dirección lo estime conveniente.

**Art.40)** Se podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción cuando circunstancias especiales así lo aconsejen, siempre que los mismos satisfagan las exigencias de orden sanitario y las oficinas técnicas correspondientes, los aprueben.

**Art.41):** Queda Prohibido:

- a. La instalación de comercio en locales ubicados en casa de inquilinatos.
- b. Utilizar como dormitorios, los comedores o locales donde se elaboren o depositen productos alimenticios.
- c. La instalación de negocios, depósitos y salones de venta, en comunicación directa con dormitorios y cocinas familiares.
- d. Presencia o convivencia con animales domésticos en los locales de venta, depósito y/o elaboración de

productos alimentarios, como así también en los vehículos de reparto y/o transporte de alimentos.

**e.** El uso de aserrín o productos similares en el piso de los comercios de productos alimenticios.

**f.** La elaboración de productos alimenticios Libres de Gluten en establecimientos no habilitados conforme lo establece la autoridad de aplicación según requisitos del manual de Buenas Práctica de Manufactura de Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) (modificado por Ord. 326/17).

**Art.42)** La Dirección podrá ordenar el blanqueo de cielorrasos y cierre de aberturas con telas anti-insectos en aquellos casos que resulten necesarios por motivos de higiene.

**Art.43)** Los locales donde funcionan los comercios de productos alimentarios tendrán acceso directo desde la vía pública y/o circulación en casos de galerías.

**Art.44)** Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las que para una mejor conservación, conviniere un ambiente fresco y su envase asegure una perfecta preservación. Los sótanos deberán cumplir las siguientes condiciones:

**a)** Cumplimentarán las condiciones exigidas a los depósitos.

**b)** Estarán bien aireados, iluminados y de considerarlo necesario, la Dirección, deberán poseer medios mecánicos para la renovación del aire.

**c)** Serán de fácil y seguro acceso y sus paredes, pisos y techos deberán estar protegidos por la humedad.

**Art.45)** Los locales de depósitos y venta de productos alimentarios tendrán una capacidad proporcional a la importancia del comercio, así como una correcta aireación y luz.

**Art.46)** Los locales estarán construidos a prueba de plagas domésticas. Deberán arbitrarse todos los medios necesarios de prevención de insectos y alimañas que pudieran existir en el local.

**Art.47)** Cuando de los locales de comercio se desprendan emanaciones o cuando los productos elaborados o depositados o en elaboración así lo exigieran, será obligatoria la instalación de renovadores de aire y/o prolongación de chimeneas, previa aprobación de la Dirección que indicará en esos casos la cantidad de estos aparatos a instalar, el diámetro y ubicación necesaria.

**Art.48)** Los locales de venta y depósitos de productos alimentarios tendrán una superficie mínima la cual se encuentra establecida en el texto ordenado de las normas en materia de Planeamiento Urbano y Rural del ejido de Cipolletti, según su zona de implantación y rubro a desarrollar.

**Art.49)** La Dirección, para otorgar Habilitación Comercial para ventas y expendio de bebidas alcohólicas podrá considerar lo siguientes:

**a)** Informe previo de los Departamentos Técnicos Municipales.

**b)** Informe de la autoridad policial, acerca de si se considera conveniente la habilitación, en cuanto se refiere al necesario resguardo del orden y la seguridad general.

**c)** Los antecedentes penales y contravencionales que pudiera registrar el o los peticionantes. Según certificación extendida por autoridad Policial Provincial y/o Nacional, con jurisdicción del último domicilio registrado en su documento de identidad, extendido ha pedido de los interesados, a este solo fin.

**d)** Iguales antecedente que el inciso anterior respecto a los gerentes y/o encargados cada vez que sean propuestos por su titular.

**e)** Certificación de la U.E.R (Unidad de Expedición y recepción para certificado de antecedentes penales).

**f)** El Poder ejecutivo Municipal a través de la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología luego de someter a análisis los informes respectivos otorgará o no la habilitación para que el comercio pueda vender bebidas alcohólicas fraccionadas al "copeo" y/o en envases cerrados.

**CAPÍTULO II**  
**TRANSFERENCIA Y BAJA DEL PERMISO DE HABILITACIÓN**

**Art.50)** Cuando un negocio, actividad, instalación,





industria o local con permiso de habilitación acordado, cambia de propietario, el nuevo titular deberá solicitar previo al inicio de actividades, la transferencia y/o nueva habilitación a su favor. La solicitud deberá estar firmada por comprador y vendedor; en caso de imposibilidad manifiesta, solo por el primero o poder del vendedor.

**Art.51)** Si se comprobare el funcionamiento de una actividad en las condiciones antedichas, sin haberse solicitado la transferencia respectiva, se intimará su presentación en el plazo de cinco (5) días hábiles. En caso de incumplimiento, sin perjuicio de labrar el Acta respectiva, con destino al Juzgado Municipal de Faltas, se dispondrá la caducidad del permiso acordado y la inmediata clausura de la actividad.

**Art.52)** Requerida por el interesado la baja y establecida en el lugar la cesación de la actividad, se dispondrá la baja de la partida de inscripción, con conocimiento del recurrente.

**Art.53)** Verificada por el servicio, en función de rutina, la cesión de una actividad sujeta a habilitación, se procederá a su baja de oficio de los registros.

### CAPÍTULO III

#### LIBRO DE ACTUACIONES MUNICIPALES

**Art.54)** Todo local sujeto a inspección, será obligatoria la tenencia de un Libro de actuaciones Municipales, que contará con cincuenta (50) hojas como mínimo.

**Art.55)** El libro Registro a que se refiere el artículo anterior, será Foliado y Rubricado por la Dirección y llevará las siguientes anotaciones: Ubicación del local, carácter del mismo, nombre y número de documento de identidad del dueño y número de la Licencia Comercial.

**Art.56)** El personal de inspectores, y/o Directores Técnicos Bromatológicos (en los casos donde se manipulen alimentos para comercializar), que de conformidad con las ordenanzas y reglamentaciones, que rigen el funcionamiento de los locales sujetos a inscripción e inspección que deban intervenir, dejarán constancia de las visitas que realicen, con especificación de fecha y hora y de todas las observaciones que formule, debiendo ser firmada al pie por el titular o persona dependiente del mismo que se encuentre al frente del local al momento de efectuarse la inspección.

**Art.57)** La intimación de mejoras, como es reglamentario, se hará por cuerda separada dejándose constancia del N° del acta labrada, nombre de la persona actuante, y motivo de la visita en el Libro de Registro.

**Art.58)** Todo titular y/o su personal, de local sujeto a inscripción e inspección, está obligado a presentar al personal de inspectores y/o Directores Técnicos Bromatológicos, el Libro Registro cuando así se lo requiera.

**Art.59)** En caso de pérdida del Libro Registro, el titular del local deberá comunicarlo de inmediato a la Dirección, a efectos de solicitar la visación del respectivo duplicado, acompañando la exposición policial pertinente.

**Art.60)** El incumplimiento a lo dispuesto en el presente Código y Reglamentación, será penada de acuerdo con lo establecido en el Régimen de Penalidades, Código de Faltas Municipales.

### TÍTULO III COMERCIOS

#### CAPÍTULO I

#### GENERALIDADES PARA LOCALES, PREDIOS y LUGARES, DONDE SE PRODUZCAN, RECEPCIONAN, ALMACENAN, ELABORAN, FRACCIONAN, VENDAN, y/o CONSUMAN PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.

**Art.61)** Los propietarios de comercios de Productos Alimentarios, en donde el local y/o predio se: produzcan, recepcionan, transportan, almacenan, elaboran, fraccionan, y/o vendan Productos Alimentarios para consumo humano, su titular al solicitar ante la Municipalidad de Cipolletti la Habilitación Comercial de los mismos se ajustarán a

las especificaciones que establece la presente reglamentación.

**Art.62)** Las excepciones de Habilitación Comercial a la Manipulación de Productos Alimentarios, dentro del Ejido Municipal, quedarán sujetas al Poder Ejecutivo Municipal a través de la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología previos informes de sus Departamentos Técnicos y de considerarlo necesario, informe Técnico de Salud Ambiental Provincial u otro organismo oficial.

**Art.63)** El lugar físico donde se: producen, recepcionen, almacenen, elaboren, fraccionen, y/o vendan, Productos Alimentarios para consumo humano cumplirán con los siguientes requisitos:

a. Sus interiores estarán convenientemente revestidos de materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. En las divisiones interiores, se podrán utilizar diferentes tipos de materiales aprobados por esta Dirección previo informe Técnico.

b. Deberán tener baño con todos los implementos de higiene necesarios y vestuario en los casos que se requiera.

c. Inodoro/s, orinal/es, lavabos con agua fría y caliente, perchas, papel higiénico, botiquín con implementos de primeros auxilios, toalla de papel, jabón líquido, ducha, perchas fijas), proporcional a la cantidad de personal que trabaje o asista al lugar.

d. La ventilación se hará por medio de aberturas (con protección anti plagas de todo tipo) que represente dos metros cuadrados (2m<sup>2</sup>) cada sesenta metros cúbicos (60m<sup>3</sup>) de superficie total del local como mínimo. En los casos que determine la Dirección, se exigirán medios mecánicos de renovación de aire.

e. Los frisos estarán revestidos con material de fácil limpieza, liso, lavable, no tóxico e ignífugo, los pisos de materiales lisos y lavables con desniveles a desagües de 1% y techos de materiales lisos e ignífugos.

f. Deberán poseer pileta /s provista /s de agua fría y caliente, de un tamaño proporcional a la labor que se desarrolle y/o que la elaboración así lo exija y su número, tamaño y lugar de ubicación, serán determinados por los técnicos bromatológicos de la Dirección correspondiente. Los artefactos (Heladeras, cocinas etc.) y otros deben estar sobre tarimas de una sola pieza que no permitan ningún tipo de acumulación de materias, ni insectos ni líquidos.

g. Las mesadas de trabajos, deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico. Los estantes y repisas estarán colocados a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30 m) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

h. Contarán con normas de seguridad industrial, seguros a terceras personas concurrentes al lugar, planes de prevención de accidentes, instalaciones eléctricas, manejo manual de cargas, protección contra incendios, puertas de emergencias y cualquier otra norma que la Dirección estime necesaria.

i. Sistema de efluentes a cloacas o sistema de tratamientos de efluentes.

j. Contarán con los equipos de refrigeración, que los informes del Departamento Técnico estimen necesario, según el tipo de productos alimenticios manipulados. Salas o lugares sectorizados según cantidad de productos a almacenar para, materias primas y producto terminado.

k. Todo local y/o lugar donde se elaboran Productos Alimentarios debe contar con un espacio total proporcional a la cantidad de producto elaborado diariamente y cantidad de personal. Para lo cual todos estos lugares deben cumplir con la ley 18284 (C.A.A) y sus modificatorias, No se dará lugar a la Habilitación Comercial solicitada si los informes técnicos de los Departamentos respectivos no la consideran posible. Los espacios físicos de las diferentes dependencias deben estar acordes, adaptados y en forma proporcional con la cantidad de personal actuantes, tipos de productos, y cantidad diaria a elaborar permitiendo que se cumplan las normas citadas en el

presente artículo.

l. No se permite la exhibición y venta fija en la vía pública de Productos Alimentarios.

m. En el caso de los Establecimientos que elaboren también Alimentos Libres de Gluten deberán atenerse al Capítulo II Diseño y Áreas de trabajo manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Libres de Gluten (BPM – ALG) y en el Capítulo III Ingreso – Almacenamiento – Egreso de Mercadería Inciso i.4) Almacenamiento” y al Módulo 3 Infraestructura y Equipamiento, de la Guía de recomendaciones para un menú libre de Gluten (*modificado por Ord. 326/17*).

**Art.64)** El manipulador de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a. Poseer conocimientos básicos de higiene para Manipular de Alimentos.

Mantener la higiene personal y utilizar en estado de limpieza adecuada su indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.

b. Lavarse las manos con agua y jabón o similar aprobado para tal fin, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo después de una ausencia o haber realizado trabajos ajenos a su cometido específico. Uñas cortas, sin esmaltes y cepilladas antes de comenzar la labor diaria. Manos sin anillos y pulseras. Cabellos largos recogidos y cubiertos con una cofia.

c. Utilización de barbijo si la tarea lo exige.

d. No podrá manipular alimentos si padece alguna enfermedad de transmisión por vía digestiva (gastroenteritis, anginas, tuberculosis u otra), hasta su total curación clínica y/o desaparición de su condición de portador, debiendo presentar el correspondiente certificado médico, siendo la Empresa, responsable del seguimiento y disposición del personal afectado.

e. En los casos que existiera lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directo o indirecto con los alimentos, se le deberá suministrar al manipulador afectado, el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

**Art. 64 bis)** Obligaciones de quienes comercialicen productos no envasados, libres de gluten:

1. Las cartillas deben contener los menús Libres de Gluten, identificados con el logo oficial de Alimento Libre de Gluten.

2. Los locales que tengan la modalidad de tenedor libre, adicionalmente deberán identificar con el logo oficial de Alimentos Libres de Gluten los sectores donde se ofrecen estos productos.

3. Deberán incluir al menos un plato principal Libre de Gluten, debiendo identificar tal circunstancia en una cartelera y en las cartillas.

4. Los alimentos elaborados que figuren en las cartillas y carteleras deberán estar disponibles para quienes lo soliciten. Caso contrario, de haberse agotado el stock de los productos, deberá ser identificable fácilmente por el consumidor tal circunstancia.

5. Leyenda: Todas las cartillas y carteleras que ofrezcan alimentos libres de gluten están encabezadas con la leyenda: "ORDENANZA DE FONDO N° 324/17- CONTROL DE ALIMENTOS QUE PERMITA LA INCLUSIÓN DE LA POBLACIÓN CELÍACA (*incorporado por Ord. 326/17*).

**Art.65)** A modo de mejor comprensión y ordenamiento en los tipos de comercios que produzcan, recepcionan, almacenan, elaboran, fraccionan y/o vendan productos alimentarios para consumo humano se contemplarán los siguientes rubros:

Depósito y Almacén por mayor, Despensa o Mercado, Autoservicio, Supermercado, Heladería, Panadería, Fiambrería, Frutería y Verdulería, Carnicería, Pescadería, Vinería, Rotisería, Restaurante, Parrillas o cocinas para espiedo, Servicios de Comida Delivery, Fraccionadora de Productos Alimentarios, Fábrica de Pastas Alimentarias, Fábrica de Pastas Frescas, Fábrica de Sándwich, Fábrica de Gaseosas, Bebidas analcohólicas y envasados de agua, Fábrica de helados, Fábrica de hielo, Fábrica de chacinados,





Milanesas y otros productos cárneos, Preparación de infusiones para la venta ambulante en termos, Quiosco, Mini Shopping, Salones de Fiesta con o sin cocina, Despacho de bebidas, Salón de Té, Bar CLUB de Noche, Confeiterías, Confeiterías Bailables, Espectáculos Públicos, Catering, Elaboración de: Empanadas, Pizzas, y churros, de Bebidas, Ciber Café, Cabinas Telefónicas, Internet. Esta enumeración no es taxativa. Los comercios habilitados para la venta de productos alimentarios de consumo humano podrán vender productos para consumo animal en envases cerrados sectorizados.

**Art.66) DEPÓSITOS Y ALMACENES POR MAYOR**

Se designarán con este nombre a los locales de almacenamiento de productos alimentarios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa al consumidor final. Los productos alimenticios almacenados en el Depósito a los efectos de su venta, serán por múltiples unidades.

Los depósitos y almacenes al por mayor cumplirán las disposiciones generales contenidas en la presente Reglamentación y las exigencias que se expresan en los incisos siguientes:

a. Los pisos serán de mosaico, cemento u otro material impermeable equivalente aprobado y de fácil limpieza.

b. Las paredes de los Depósitos presentarán un friso revocado fino y serán impermeables hasta 50cm de altura, formando media caña con el piso.

c. En la zona externa de los edificios que den a espacios libres, se construirán veredas de 70cm de ancho como mínimo, si dan a la vía pública, la que establezca la Reglamentación correspondiente.

d. Los locales donde se almacenen Sustancias Alimentarias o bebidas, serán destinados exclusivamente para tal fin. En caso de depositarse productos no comestibles los mismos deben hallarse convenientemente separados por mamparas de mampostería.

e. Los locales de almacenes al por mayor y depósitos estarán convenientemente provistos de aparatos extinguidores de incendio o dispositivo de lucha contra incendios. De acuerdo con el tipo de fuego a controlar.

f. Las mercaderías y envases de Productos Alimentarios que se encuentren o no estibados, deberán estar separados:

f.1) Del piso, por tarimas de no menor de 20cm.

f.2) De las paredes, por una distancia no menor de 20cm.

g. Estos locales deberán poseer la sección administrativa, separada físicamente y deberán contar con baños, los cuales se adecuarán a las siguientes características:

g.1 Estarán contruidos de mampostería, sus pisos serán de mosaicos, debiendo contar con ventilación e iluminación adecuada.

g.2 Deberán estar sus paredes revestidas con material liso, lavable, ignífugo y no tóxico, debiendo contar con agua fría y caliente.

g.3 Hasta cinco personas se exigirá un solo baño, cuando en el local trabajen más de cinco personas se deberá contar con dos baños con diferenciación de sexo si correspondiera. El número de artefactos en cada baño será de un equipo (inodoro, mingitorio, lavabo) por cada 20 personas.

h. Toda la mercadería deberá estar ubicada en perfecto orden, convenientemente acondicionado y no estar en contacto con elementos extraños incompatibles o que pudieran causar contaminación, debiendo contar con recipientes adecuados para guarda de residuos.

i. Los techos deberán estar en perfectas condiciones de conservación e higiene; serán pintados a la cal y no podrán presentar deterioros de ningún tipo.

j. Las partidas de productos alimenticios deberán estar ubicadas en forma tal que su identificación sea facilitada, cumpliendo así mismo las diversas especificaciones previstas de fábricas.

k. Los patios o playas de acceso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación, higiene y orden. En caso de tratarse de productos perecederos

o semi perecederos, los mismos serán asfaltados.

l. En todos los casos los patios de acceso deberán poseer desagües apropiados para una eficiente y rápida evacuación de las precipitaciones pluviales.

m. En los casos en que los almacenes al por mayor y depósitos cuenten con más de cinco empleados, deberán poseer vestuarios, anexos a los baños, con sus respectivos roperos, armarios y bancos.

n. Todo el personal deberá estar uniformado debiendo contar con guardapolvo y/o chaquetilla y pantalón claro y gorro en aquellos casos en que se almacenen productos perecederos (Ej.: carnes, frutas, hortalizas, fiambres, lácteos, etc.).

ñ. Queda prohibido tener productos para devolución junto al resto de la mercadería. En tal caso deben hallarse convenientemente separados y con un cartel que especifique tal condición.

**Art.67) DESPENSAS o MERCADOS:** Se designan con este nombre a aquellos comercios de productos alimentarios en los cuales el expendió se realice principalmente por unidades de envase, peso y volumen, envasados en origen.

a. Las Despensas o Mercados podrán vender además de los productos alimentarios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica, sectorizando un lugar para tal fin.

b. Los diferentes productos alimentarios deberán encontrarse sectorizados y a la temperatura que indiquen sus rótulos según el tipo de que se traten.

c. Los locales de Despensa se ajustarán a las condiciones siguientes: Estos comercios de venta directa al público, podrán expender únicamente los productos alimentarios para consumo humano, por unidades de envase, peso y volumen. Sólo se podrá fraccionar fiambres, quesos, dulce de batata y membrillo, y productos con alta acidez (picles) sectorizando el lugar con depósito propio de estos productos.

d. Podrán anexar:

d.1 Venta de productos de panificación envasado y rotulados en origen.

d.2 Productos lácteos envasados y rotulados en origen,

d.3 Aves y sus derivados envasados y rotulados en origen.

e. Deberán poseer heladeras de las denominadas comerciales con productos afines en su interior.

f. Los pisos y paredes deben ser de materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

g. Las bebidas alcohólicas sólo podrán expenderse en envases cerrados, quedando prohibido el fraccionamiento y/o consumo dentro del local.

h. Los recipientes de residuos deberán ser de material de fácil limpieza, impermeables, inalterables y con tapa.

**Art.68) AUTOSERVICIO:** Se define de esta manera a la forma de venta en la cual los artículos con el precio indicado en cada unidad, se encuentran a la vista del cliente, para que éste se provea en las distintas secciones de aquellos productos que desea adquirir, con un sistema de cajas donde se adiciona, controla y cobra el monto de la compra total, registrado por medios mecánicos.

a. Los productos de expendio deberán acondicionarse en góndolas de material inalterable y de fácil lavado. en tarimas separadas del suelo por una distancia mínima de 0,14 m.

b. Cuando se trate de productos alimentarios perecederos, los mismos deberán estar convenientemente acondicionados sobre exhibidores o refrigeradores, con una capacidad de frío tal que garantice el correcto estado de conservación de dichos productos.

c. Todos los productos alimentarios fraccionados deberán estar envasados de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

d. Estos comercios cumplimentarán las disposiciones generales previstas en la presente reglamentación y en especial las que se detallan a continuación:

d.1 El cielorraso será de yeso, cemento u otro material aprobado por la Dirección.

d.2 Las paredes serán de materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

d.3 La iluminación y ventilación será natural, debiendo contar con aberturas apropiadas y la iluminación artificial lo más semejante a la natural.

d.4 Las áreas correspondientes a carnicería, verdulería, frutería y fiambrería, se adecuarán a las condiciones prescriptas para cada uno de esos rubros.

d.5 Deberán poseer servicios sanitarios para ambos sexos y la capacidad está en relación directa con la cantidad de personas que allí trabajan.

d.6 Los espacios para ventilación deberán ser por lo menos la sexta parte de la superficie del piso y en aquellos casos en que la Dirección lo estime necesario se exigirán medios mecánicos para la renovación de aire.

d.7 En los sectores de venta de alimentos perecederos será exigida una pileta para el lavado de manos con agua fría y caliente y utensilios necesarios para tal fin.

e. Para que el cliente se pueda proveer en las distintas secciones de aquellos productos que desea adquirir, deberá poseer "Changos" canastas y/o similares contruidos de material inalterable y de fácil limpieza y poder transportar los productos hasta las cajas donde se controla, adiciona y cobra el importe de la compra, registrando por medios mecánicos y ofreciendo un comprobante al adquirente.

f. Las góndolas exhibidoras no podrán tener su estante inferior a una altura menor de 0,30 m. del piso.

g. Estos comercios podrán anexar artículos de perfumería, indumentaria, etc. siempre y cuando estos productos se encuentren en sectores independientes y separados de los productos alimenticios.

h. Estos comercios deberán contar con depósitos de mercadería, las cuales serán adicionadas en forma independiente para cada rubro comercial y cumplirán lo dispuesto para los depósitos.

i. En estos locales queda prohibida la venta de productos de Rotisería y/o instalación de casas de comida.

j. Queda prohibido dar en explotación a terceros distintas secciones y/o anexar en el interior del local boxes con ese fin.

k. Contarán con todos los elementos necesarios para la prevención de incendios puertas y luces de emergencias, cartelera y matafuegos.

**Art.69) SUPERMERCADOS:** Se denomina con este nombre a los establecimientos minoristas poli-rubros, cuya política de compra y administración sea dirigida por una sola empresa propietaria.

a. Los supermercados deberán ajustarse a las exigencias establecidas para los autoservicios.

b. Estos comercios cumplimentarán las disposiciones generales previstas en la presente reglamentación y en especial las que se detallan a continuación:

b.1 Deberán contar con vestuarios para ambos sexos, con gabinetes para el guardado de efectos personales y bancos o sillas.

b.2 En estos locales contarán con servicios sanitarios de diferentes sexos para el público, los que serán independientes de aquellos, destinados al personal.

b.3 Los supermercados deberán contar con cámaras frigoríficas sectorizadas con diferentes tipos de temperaturas, acorde a los productos alimentarios que contengan. Deben poseer desagotes y sus paredes con, colores claros, con productos lisos, lavables, ignífugas y no tóxicas. Los pisos serán contruidos con material impermeable, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección, no atacables por ácidos grasos. Los ángulos de techos y pisos deben ser cóncavos. La iluminación artificial debe ser lo más similar a la natural.

b.4 En los casos en que el personal cumpla horario continuo, se acondicionará una sala independiente como comedor.

b.5 Estos comercios deberán contar con una entrada destinada a efectuar la carga y descarga de la mercadería, la que estará ubicada

independientemente de la entrada para el público y/o personal.

b.6 Los sectores destinados a fraccionamiento de alimentos contarán con pileta de agua fría y caliente, pisos con desagote, y paredes lisas, lavables e ignífugas.

b.7 Contarán con todos los elementos necesarios para la prevención de incendios, puertas y luces de emergencias, cartelería y matafuegos.

b.8): Deberán tener a disposición del cliente el listado de precios actualizados en sistema braille y macrotipia (incorporado por Ord. 326/17)

**Art.70) HELADERÍAS:** Se designa de esta manera a aquellos locales en que se expenden helados, crema fría y similar.

a. Los locales destinados a la venta de helados poseerán instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de los productos.

b. Deberán disponer de piletas apropiadas con agua fría y caliente, baño el que reunirá los requisitos exigidos para los comercios de venta de productos alimentarios en general.

c. Los mostradores deberán ser de materiales inalterables, impermeables y de fácil limpieza, mármol, acero inoxidable, granítico y otros similares.

d. Los cielorrasos, pisos y paredes estarán contruidos y revestidos con materiales lisos, lavables, ignífugos no tóxicos.

e. Deberán contar con conservadoras mecánicas y automáticas que garanticen la perfecta conservación de los helados.

f. Queda prohibida en estos locales la venta de otros productos alimentarios que no sean debidamente autorizados.

g. Toda persona que elabore, expendo o trabaje en el interior de estos locales, deberán poseer uniforme adecuado y libreta sanitaria debidamente actualizada.

h. Todos los utensilios y vajillas, como así también las instalaciones deberán encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y conservación.

i. En estos locales queda prohibida la tenencia de tinas, mesadas o recipientes de madera y cualquier otro utensilio de ese material. Deberán poseer recipientes para residuos, los que reunirá las condiciones ya descriptas para los mismos.

j. Estos locales deberán expender helados provenientes de fábricas autorizadas, cuyos productos hayan sido inscriptos y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

k. Deberán contar con listado de precios y sabores a disposición de los clientes en sistema braille (incorporado por Ord. 326/17).

**Art.71) PANADERÍAS:** se designa de esta manera a aquellos locales en que se elabora y se expende productos derivados de harinas de trigo, estas actividades, además de responder a las normas generales deberán contemplar las siguientes condiciones:

a. Características Constructivas Mínimas: las cuadras de elaboración tendrán una superficie de cuarenta (40) m<sup>2</sup>. Vestuarios y baños 5 m<sup>2</sup>. Sala de materias primas de 5 m<sup>2</sup>. Productos terminados y salón de venta 20 m<sup>2</sup>. Su construcción cumplirá con las normas del Código en Materia de Planeamiento Urbano y edificación del ejido de Cipolletti.

b. Iluminación y Ventilación: se hará por abertura a la vía pública o patio, y ajustándose a lo que determine el código de edificación. Las aberturas están protegidas con bastidores fijos de tela metálica, de malla fina, en las puertas también se colocaran estos tipos de bastidores, salvo que en los mismos en vez de vidrio se instalen telas de mallas finas y también se aceptaran medios electromecánicos para su ventilación.

c. Pisos: Los pisos de la cuadra de elaboración deben estar contruidos con materiales lisos y de fácil limpieza, quedando excluido el cemento alisado o rodillado, el material plástico y la madera. Debe tener una pendiente no inferior al 1% hacia los desagües contruidos con piletas de patio abierta y con rejilla.

d. Revestimientos: Las paredes serán lisas, lavables y

revestidas con productos impermeables no tóxicos e ignífuga.

e. Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser de yeso o de revoco a la cal fina, y deberán estar pintados a la tiza o a la cal, quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser planos y lisos, sin estar cruzado por cañerías a la vista u otros elementos que ofrezcan posibilidad de acumular suciedad.

f. Instalaciones y Maquinaria:

f.1 Horno de cocción: Se construirá o instalará a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50) de la pared divisoria, al igual que su chimenea.

f.2 Las mesadas de trabajo, deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico que no presente grietas. Los estantes y repisas estarán colocadas a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

f.3 Piletas: contará con piletas en número necesario para el lavado de acuerdo al requerimiento de la actividad, asimismo sus dimensiones. Podrán ser de material, acero inoxidable, hierro fundido, enlazado o mampostería revestida interior y exterior con productos impermeables no tóxicos. El desagote debe ser directo a la red cloacal, si existieran uniones entre piletas y mesadas, las mismas estarán convenientemente sellada.

f.4 Depósitos de Materias Primas: su construcción será de mampostería o de hormigón armado.

f.5 Paredes: Tendrán con una altura mínima de dos metros. El revestimiento será liso con productos lavables, ignífugos y no tóxicos. El cielorraso será de yeso, mampostería o bovedilla revocada. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, quedando excluido el cemento, la madera. Podrá ser de mosaico u otro material que a juicio de la autoridad sanitaria ofrezca análogas condiciones de higiene. Deberá tener una pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües.

f.6 Las Materias Primas serán depositadas sobre plataformas móviles (tarimas) las cuales tendrán una altura no inferior a veinte centímetros (20 cm) del suelo permitiéndose que la construcción de las mismas se haga de madera dura, inodora y poco higroscópica. No podrá almacenarse productos que necesitan para su conservación menos de 7 grados centígrados salvo que el depósito se encuentre a esta temperatura o menos en forma permanente. El depósito deberá tener un perfecto estado de higiene y estará libre de animales dañinos, roedores, insectos, cucarachas, hormigas, etc. No podrá almacenarse ni depositarse productos ajenos a la industria que puedan contaminar los productos alimenticios almacenados.

f.7 Comunicaciones y medios de ingreso: las cuadras de elaboración, depósitos de materias primas y salones de venta, no podrán tener comunicación con ninguna otra dependencia siendo su ingreso y funcionamiento independiente, ni con servicios sanitarios o lugares que puedan resultar contaminantes o insalubres. El medio de ingreso deberá ser independiente cuando el edificio donde se instalen estos comercios incluya ocupaciones o destinos diferentes, salvo que entre estos no exista incompatibilidad a juicio de la autoridad sanitaria competente. El acceso a estos servicios se hará por patios abiertos; estos patios y los zaguanes o pasillos tendrán piso de material impermeable con decline para su fácil limpieza y desagüe. No deberán tener comunicación con habitaciones dormitorios.

f.8 Locales de Venta de Pan suelto (sin envase de origen): se entiende por locales de venta de pan suelto o despacho de pan, a los locales destinados a ese fin, donde se expenden pan suelto y sus derivados sin envoltura de origen. golosinas y productos afines. El establecimiento de donde son originarios estos productos debe encontrarse inscripto en el Consejo Provincial de Salud Pública. R.P.E

(Registro Provincial de Establecimiento) y R.P.P.A (Registro Provincial de Producto Alimentario) Se permite además la venta de lácteos y derivados, helados envasados y rotulados en su origen y bebidas sin graduación alcohólica.

f.9 En locales destinados a despacho de pan suelto. Las características de construcción serán análogas a las exigidas por los comercios de productos alimentarios en general. En estos locales se habilitarán vitrinas para el acondicionamiento de los productos de venta, las que podrán ser de vidrio, mármol, losa, madera pintada con elementos impermeables no tóxicos.

f.10 En las Rotiserías, Supermercados, Autoservicios, Despensas y/o similares, se autoriza la venta de productos a base de harinas de trigo debidamente envasados, cerrados y rotulados en origen., nombre de la fabrica, dirección, tipo de producto, contenido neto, fecha de elaboración, preferiblemente perforada o grabada y número de inscripción en el Consejo provincial de Salud Pública. R.P.E...E (Registro Provincial de Establecimiento) y R.P.P.A (Registro Provincial de Producto Alimentario) A los fines de la inspección, el producto se considerara fresco dentro de las 24 hs. posteriores a su elaboración.

f.11 La elaboración de pan rallado o molido debe efectuarse exclusivamente en las fabricas de pan o establecimientos autorizados a tal fin, quedando prohibida la tenencia de este producto a granel, en cantidad superior a los diez quilogramos (10 Kg.) de pan rallado y no más de Cien quilogramos (100 Kg.) de pan seco. El depósito de la materia prima para la elaboración de pan rallado, se adjuntara a lo dispuesto para depósitos de harina. El rallado de pan y el llenado de los envases se realizara en forma mecánica y manual no pudiendo tener el producto contacto directo con el operario. Los envases cumplirán los requisitos previstos en la reglamentación vigente.

f.12 Higiene Personal: A lo que hace a la elaboración y venta de pan, el personal que elabora los productos alimentarios, no podrán manipular dinero Estos comercios deberán tener personal encargado del cobro de los productos que se venden en el local. Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios. Todo manipulador de Productos Alimenticios para uso Humano, sin excepción debe cumplir con la ley Nacional N° 18.284 y su artículo 21 del Código Alimentario Argentino. Modificado por resolución 815/99, 29/00, 171/00 de la SAGPyA (Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación), Certificado Médico de Buena Salud Psicofísica y Capacitación por medio de un curso o estudios terciarios sobre Manipulación de Alimentos.

**Art.72) FIAMBRERÍAS:** Se designan de esta manera a los comercios donde se expenden fiambres frescos, conservados, fraccionados y demás, de reciente preparación o de fácil alterabilidad, que exijan un control bromatológico permanente. Si este rubro se comparte con otros, deben contar con un sector únicamente para realizar esta actividad con depósito de fiambres y quesos.

a. Los locales destinados a este rubro comercial, deberán cumplimentar todos los requisitos previstos en las disposiciones generales y específicamente los que se detallan a continuación:

a.1 En estos locales se podrá expender:

- Chacinados, y productos lácteos, excepto embutidos frescos.

- Margarina, mantecas y demás productos de origen animal envasados en origen.

- Pan envasado y sus derivados envasados en origen.

- Bebidas alcohólicas y analcohólicas en envases cerrados y para consumo fuera del local.

Estos comercios no podrán vender productos alimenticios elaborados en el local o que provengan de restaurantes, casas de comida u otros, siendo la venta de estos productos privativos de Rotiserías.

a.2 Los frisos y pisos deben ser lisos lavables, no

tóxicos e ignífugos; debiendo contar con canaletas de desagüe, cubiertas con un enrejado. Deberá haber un declive hacia las citadas canaletas.

**a.3** Los techos y cielorrasos deben ser de materiales ignífugos, lavables y no tóxicos

**b.** Queda prohibida la manipulación por parte de una persona de alimentos y dinero, siendo esta exigencia aplicable para todos aquellos comercios en donde se manipulen alimento que no provengan envasados desde sus lugares de origen.

**c.** Deberán contar con cámaras frigoríficas, conservadoras, heladeras mostrador y/o heladeras de las denominadas comerciales, de acuerdo a las necesidades de venta. Los elementos a refrigerar deben ser del mismo tipo.

**d.** Las mesadas estanterías, repisas y demás elementos en los cuales se acondicione las mercaderías, deberán estar contruidos con material impermeable, inalterable y de fácil limpieza.

**e.** En el local de venta, estos comercios deberán poseer una pileta dotada con servicio de agua corriente, fría y caliente.

**f.** Los responsables de estos comercios pondrán el máximo de cuidado en el ordenamiento de la mercadería, no permitiéndose la sobre ocupación de estanterías y heladeras, como así tampoco el estibamiento de productos sobre productos.

**g.** Deberán contar con cortadoras mecánicas de fiambres y balanza. La máquina cortadora deberá ser higienizada diariamente debiendo evitarse la acumulación de residuos de fiambres en la misma.

**h.** El sistema de comercialización de los productos será al por menor y o podrá fraccionar salvo en las condiciones autorizadas.

**Art.73) FRUTERÍAS y VERDULERÍAS:** Con el nombre de Verdulería y Frutería se designan a aquellos comercios en que se realice el expendio de frutas y verduras.

**a.** Los locales de verdulería y frutería cumplirán además de las disposiciones generales las que a continuación se detallan:

**a.1** Los mostradores y estanterías serán de material inalterable y de fácil limpieza e impermeable. Las estanterías destinadas a la colocación de hortalizas y frutas frescas serán de tela metálica, inoxidable, de material plástico o de zinc estañado, y se ubicarán a una distancia no menor de treinta centímetros del piso.

**a.2** Queda prohibido mantener la mercadería en bolsas y/o cajones dentro del local de venta, así como mezclar una mercadería con otra.

**a.3** Estos locales podrán anexar productos envasados derivados de frutas y verduras, así como frutas secas y desecadas

**a.4** Estos locales deberán contar con una pileta dotada de agua fría y caliente para lavado de manos y utensilios, así como recipientes para residuos, provistos de tapa.

**a.5** Los frisos y pisos deben ser lisos lavables, no tóxicos e ignífugos; debiendo contar con canaletas de desagüe, cubiertas con un enrejado. Deberán tener un declive hacia las citadas canaletas.

**a.6** Deberán contar con piletones para la limpieza de las frutas y verduras, con provisión de agua fría y caliente para una correcta higienización.

**a.7** Los techos y cielorrasos deben ser de materiales ignífugos, lavables y no tóxicos. Los depósitos podrán ser de chapa debidamente pintados interiormente.

**a.8** Los baños reunirán las condiciones generales establecidas, en el presente código para habilitaciones comerciales.

**a.9** No se podrán exhibir productos alimentarios en la vía pública.

**Art.74) CARNICERÍAS:** Con el nombre de Carnicerías se designan los comercios dedicados a la venta de carnes frescas de origen bovino, ovino, caprino y/o porcino y subproductos de las entrañas propias de las reses faenadas y otras carnes comestibles (aves, conejos, liebres, etc.).

**a.** Las carnicerías podrán vender además: embutidos frescos y conservados, grasas de vaca, cerdo y

margarinas.

**b.** Dentro del ejido municipal solo podrán instalarse locales de negocio con destino a la venta de carne, sujeto a las condiciones siguientes:

**b.1** En el caso en que se anexe este rubro a otro compatible ya instalado, se exigirá idéntica superficie adicional mínima.

**b.2** Los requisitos de construcción responderán a las condiciones generales requeridas para los locales de venta de sustancias alimenticias, con las especificaciones que más adelante se establece.

**b.3** Los pisos serán impermeables, antideslizantes y contarán con desagües hacia bocas de drenaje provistas de rejillas removibles; las mesas de despacho, gancheras y demás implementos, reunirán las condiciones exigidas para las fabricas de embutidos.

**b.4** En el interior del local de deberá contar con una pileta, con agua fría y caliente para el lavado de manos y utensilios, de superficies lisas, y con conexión a los desagües generales.

**b.5** Los locales de venta de productos cárneos, deberán contar con ventilación adecuada, ya sea mecánica por medio de forzadores de aire o mediante aberturas protegidas con tela anti-insectos, que guarden relación con el tamaño del local.

**b.6** Los locales deberán contar con una heladera de tipo comercial provistas de ganchera, de una capacidad mínima tal que pueda mantener en depósito la totalidad de la venta diaria estimada de carne y sub-productos.

**b.7** El sector expuesto al contacto con la carne debe ser de materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

**c.** Será obligatorio:

**c.1** Cumplimentar las exigencias sanitarias generales que rigen para los comercios de venta de productos alimenticios.

**c.2** Que la carne, y sub-productos y derivados que se encuentren en el local provengan de establecimientos autorizados, lo que se controlará mediante la constatación de un sellado sanitario correspondiente y/o número de remito de inspección bromatológica que avale su ingreso al ejido municipal. Sin perjuicio de esto, los inspectores podrán exigir al propietario del comercio la presentación de documentación que certifique el origen de la mercadería, la cual deberá estar disponible en todo momento que los inspectores así lo requieran.

**c.3** Reservar las partes de las reses, cotos, trozos que ostenten el sello de inspección sanitaria que certifica su aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores.

**c.4** Queda prohibida la venta de productos de mar y ríos (pescados), pastas de carne como así también la tenencia de maquinaria para la elaboración de chacinados, milanesas y otros.

**c.5** Para el caso de elaboración de productos a base de carne (chacinados, milanesas y otros) deberán remitirse a lo establecido en el Art. 5º del presente Código.

**Art.75) PESCADERÍAS:** Se designan con este nombre a los comercios dedicados a la venta de pescados frescos o congelados del mar, ríos y lagos, moluscos y crustáceos.

**a.** Queda terminantemente prohibido la venta de cualquier otro producto alimentario no especificado.

**b.** La subdivisión en trozos y preparados del filete, se hará en presencia del consumidor.

**c.** Estos locales deberán cumplir las disposiciones generales, y en particular lo que se les especifica a continuación:

**c.1** El pescado fresco que se encuentra para la venta directa al público, deberá permanecer constantemente a una temperatura de cero grado centígrado. Deberá acondicionarse en recipientes de acero inoxidable, vidrio u otro material inalterable que autorice la Dirección.

**c.2** Estos comercios deberán contar con heladera, conservadoras o cámaras frigoríficas para la

conservación de los productos destinados a la venta.

**c.3** Estos locales deberán contar con una ventilación adecuada y en ningún caso las aberturas podrán ser inferiores a la sexta parte de superficie, y en aquellos casos en que sea necesario, se colocarán medios mecánicos de renovación de aire.

**c.4** A los efectos de la inspección Bromatológica, para evaluar la aptitud o ineptitud de los recursos vivos del agua, se aplicarán las disposiciones que al respecto establezca la reglamentación vigente.

**c.5** Estos locales deberán contar con piletas con servicio de agua fría y caliente, con canaletas que recepciones el agua procedente del descongelamiento y la higienización del local, teniendo derivación a una pileta de patio que estará conectada a la red cloacal por medio de cierre sifónico.

**c.6** En ningún caso se permitirá la presencia de productos frescos a una temperatura mayor a cero grados centígrados.

**d.** Además de las prohibiciones que rigen para los comercios de producto en general, en las pescaderías queda prohibido:

**d.1** Mantener para la venta productos del mar, ríos o lagos que se encuentren contaminados, en descomposición, caracteres organolépticos alterados u otro motivo comprobado que la haga inepta, para el consumo humano. Los inspectores podrán proceder a intervenir de inmediato todo producto carne o subproductos que se encuentre en las condiciones descritas, colocando a los mismos a disposición del Juzgado Municipal de Faltas. En aquellos casos en que se compruebe su ineptitud para el consumo, los productos serán destruidos, empleando los métodos de desnaturalización que a juicio de la Dirección correspondan.

**d.2** La tenencia de carne de pescados sin sus avals sanitarios correspondiente o que no pueda certificarse su origen.

**Art.76) VINERÍAS:** Se designan de esta manera a los comercios dedicados al expendio de bebidas alcohólicas al por mayor y/o menor, envasadas en origen y provenientes de establecimientos habilitados, debiendo expendirse dichos productos en su envase original cerrado y rotulado.

**a.** Estos locales se ajustarán a lo establecido para depósitos o almacenes por mayor. Pudiendo anexar la venta de bebidas analcohólicas y jugos.

**b.** Queda perfectamente prohibido el fraccionamiento y venta al copeo de bebidas alcohólicas.

**c.** Las paredes deberán contar con revestimiento de alisado, de fácil limpieza, no tóxico e ignífugo hasta una altura de dos metros en todo su perímetro.

**d.** Deberán poseer tarimas y estanterías cuya repisa inferior deberá estar por encima de los diez centímetros de despegue del piso.

**e.** Los mostradores deberán ser de material impermeable y de fácil limpieza.-----

**Art.77) ROTISERÍAS:** Se designa con este nombre a aquellos comercios destinados al expendio de fiambres frescos o conservados y alimentos de reciente preparación y fácil alterabilidad, que exijan un permanente control bromatológico y son consumidos fuera del local.

**a.** El cielorraso y paredes de color claro, materiales lisos lavables, no tóxicos, e ignífugos. Cada 20 metros cuadrados de superficie un metro cuadrado de ventilación directa o indirecta con ventilación forzada. Pisos lisos y con declives a desagües cloacales.

**b.** La cocina debe tener acceso directo al local de venta destinado al expendio de los productos. Las paredes, pisos y techos de este sector deben ser lisos, de fácil limpieza, materiales no tóxicos e ignífugos. Las aberturas de ventilación, cubiertas con telas anti insectos.

**c.** Estos comercios deberán contar con servicio de cajera.

**d.** En estos locales se deberá contar con refrigeradoras, conservadoras y/o heladeras de las denominadas comerciales. Para mantener los productos alimenticios sectorizados, (Materias primas separados de productos terminados y bebidas). Estas

se encontrarán sobre tarimas, lisas y de fácil limpieza debajo de las mismas.

e. Se podrá anexas a su expendio bebidas alcohólicas y analcohólicas para consumo fuera del local. Estos comercios podrán asimismo brindar servicio de entrega a domicilio.

f. Estos locales deberán contar con pileta con servicio de agua fría y caliente y sus paredes serán lisas, lavables, de materiales no tóxicos e ignífugos en todo su perímetro hasta dos metros de altura, exceptuando el sector de las estanterías, en los casos en que la Dirección lo estime necesario, se exigirán medios mecánicos de ventilación.

g. Deberá contar con un sector independiente para el depósito de materias primas.

h. Los comercios de estos rubros podrán preparar y vender todo tipo de alimento comidas preparadas, calientes y frías para consumo fuera del local, pollos, chivitos, lechones, milanesa, empanadas, churros, diversos, pescado cocido, tortilla, ensaladas, tortas, postres y similares.

i. Contaran con vestuario acorde al personal.

j. Los olores normales de la elaboración tienen que ser retirados del local por tuberías necesarias en altura para no causar molestias a los vecinos.

**Art.78) RESTAURANTES:** Se entiende con este nombre a los locales donde se preparan alimentos de variados tipos calientes y fríos para ser consumidos en el lugar a más de cinco personas extrañas al comercio.

a. Los restaurantes deberán funcionar en locales que reúnan las condiciones establecidas por el Código Alimentario Argentino y las normas especiales que al efecto se determinan a continuación:

a.1 Los locales destinados a comedores, deberán reunir las condiciones establecidas en las disposiciones generales.

a.2 Las paredes deberán ser lisas, lavables, de materiales no tóxicos e ignífugas. Si Cuando por razones de decoración de las mismas tengan ladrillos a la vista, deberán tomarse las juntas con material impermeable. En todos los casos deberán estar aseguradas las condiciones de higiene.

a.3 Deberán tener baños y vestuarios exclusivos para el personal.

a.4 Podrán autorizarse comedores al aire libre, siempre que los establecimientos cuenten con cocinas internas reglamentarias.

a.5 Se dispondrá de servicios sanitarios tanto femenino como masculino por separado, contando con todos los elementos de higiene (jabón toallas, papel).

b. Los locales destinados a cocina de los bares, cantinas, pensiones, clubes, parrillas, restaurantes, hoteles, hosterías, etc., deberán ser visibles al público concurrente y reunirán las siguientes condiciones:

b.1 El cielorraso y paredes de color claro, materiales lisos lavables, no tóxicos, e ignífugos. Cada 20 metros cuadrados de superficie un metro cuadrado de ventilación directa o indirecta con ventilación forzada.

b.2 Los pisos serán de material impermeable, mosaico o cualquier otro material aprobado por la Dirección, debiendo poseer un declive hacia la zona donde se ubiquen los resumideros de agua, para facilitar su limpieza.

b.3 Los cielorrasos deberán ser revocados y recubiertos con materiales lisos lavables no tóxicos e ignífugos, debiendo ser pintadas de color claro.

b.4 Las puertas y ventanas deberán estar provistas de mecanismos de cierres automáticos y herméticos y aquellos que den al exterior además deberán poseer una puerta de malla fina de tela metálica o similar que impida la entrada de insectos.

b.5 Tendrán piletas en número necesario para el Lavado de los utensilios de trabajo, con agua fría y caliente. Los desagües deberán tener conexión con la red cloacal. Cuando el local estuviera fuera del radio del Departamento Provincial de Aguas los desagües deberán evacuar en pozos semi surgentes o fosas sépticas.

b.6 Las mesas de trabajo serán de mármol, granito,

pulido, acero inoxidable u otro material impermeable que permita su uso perfecto. Se permite el uso de piezas de madera dura e inodora solamente para cortar la carne no debiendo estar fijas. Los muebles instalados en la cocina serán en un todo de material impermeable.

b.7 Deberá instalarse una campana que asegure la eliminación humos, gases y vapores.

b.8 Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo a las disposiciones que rijan en la materia.

b.9 En las cocinas no podrá guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas de la fecha, dispuesta en forma tal que garantice su higiene.

b.10 Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera categoría deben tener:

b.11 Cámara y ante-cámara frigorífica en las condiciones establecidas en el presente.

b.12 Locales separados y en condiciones reglamentarias destinadas a la limpieza de verduras, pastelería, heladería y cafetería.

b.13 Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos, admitiéndose como excepción las que se encuentren en esas condiciones al entrar en vigencia la presente reglamentación y por el tiempo que en esta Ordenanza se estipule para ponerla en condiciones.

b.14 Cuando las cocinas se construyan en planta baja del edificio no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle. Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación de ventanales fijos.

b.15 Los patios, pasillos y demás dependencias afectadas directamente a las actividades del comercio, deberán tener pisos de mosaico, baldosa o material similar, con excepción de los corredores y vestíbulos en los que podrá existir piso de madera y otro material que permita su fácil limpieza. En los zaguanes, vestíbulos, corredores, pasillos, patios, escaleras y baños no podrán existir objetos que impidan una fácil circulación uso y limpieza.

b.16 Deberán contar con menú en sistema braille y macrotipo a disposición del cliente en buen estado de conservación y con precios actualizados (*incorporado por Ord. 326/17*).

**Art.79) PARRILLAS O COCINAS PARA SPIEDO:** deberán reunir las siguientes condiciones:

a. Ser instaladas en sitios convenientemente separados del público por barandas o mostradores, dejando entre estos y el aparato y en todos sus costados, espacios libres dotados de piso impermeable de un metro de ancho como máximo para la circulación del personal. Cuando se apoye sobre muros separadores y mostradores, estos y las estanterías deberán tener en la parte superior cubiertas de mármol, losa, cristal u otro material impermeable que reúna las mismas condiciones y permita el aseo perfecto. Se permitirá el uso de piezas de madera para el corte de la carne no debiendo estar fija y ser de madera dura e inodora.

b. Queda prohibido colocar el sistema para asar a menos de un metro (1 m) de puertas y ventanas o vidrieras. Cuando dichas instalaciones se apoyen sobre paredes o estuvieran a menor distancia de uno, estas deberán estar revestidas de material liso lavable, ignífugo no tóxico hasta dos metros de altura, el que se extenderá hasta un metro como mínimo a los costados de los respectivos aparatos.

c. Existirán piletas en número necesario a juicio de la Dirección y en las condiciones establecidas anteriormente.

d. Los servicios sanitarios se agruparán por sexo y serán totalmente independientes entre sí. El acceso será por medio con puerta provista de dispositivos de galería antecámaras o locales cierre automático y hermético. Cuando los servicios sanitarios den al exterior, deberán impedir las vistas al interior de los mismos. Los locales donde se instalen Lavabos y mingitorios deberán contar con una superficie mínima de un metro cuadrado. Cada artefacto se instalará en

un espacio no menor de 0,60 mts. de ancho, los retretes deberán estar separados de los mingitorios y Lavabos, pudiendo instalarse estos últimos en las antecámaras con fácil acceso a los primeros, siendo su ancho no inferior a 0,70 metros.

e. En estos locales queda prohibido.

e.1 Tener comunicaciones con casas de inquilinatos u otros locales y dependencias que las reparticiones competentes consideren incómodas, insalubres y/ o peligrosas.

e.2 Tener lugares de los denominados reservados.

e.3 Lavar ropas, manteles, servilletas, etc. en las piletas de cocinas debiendo hacerlo únicamente en locales independientes con piletas a para este fin.

**Art.80) SERVICIO DE COMIDAS DELIVERY** Se entiende con este nombre a la preparación de Productos Alimentarios que se destinarán a la alimentación humana inmediata, para un grupo de personas que lo consumirán en un lugar alejado del sitio de preparación, de tal manera que se deba utilizar un medio de transporte, liviano (motos, furgonetas o autos de pequeño porte) para trasladar los Productos Alimentarios preparados que no superarán los diez kilogramos (10 Kg) de peso.

a. Son requisitos para el otorgamiento de la habilitación los siguientes documentos:

a.1 Clase de sustancias alimenticias a transportar.

a.2 Título de propiedad del rodado, nombre, documento y domicilio del propietario del vehículo.

a.3 Seguro, responsabilidad civil hacia terceros.

a.4 Licencia de conducir del usuario del vehículo acorde con la cilindrada y tipo de vehículo.

a.5 En caso de personas jurídicas, nombres, apellido y documentos de lo representante o apoderado y documentos que lo acrediten como tal.

b. La Dirección, previo a la habilitación inspeccionará los vehículos requiriendo que se hallen desprovistos de carga y en condiciones de aseo satisfactorias. Una vez comprobados los requisitos que se exigen en materia higiénico-sanitarias y la presentación del certificado de verificación técnica del vehículo, el mismo será habilitado dentro del ejido de la Ciudad de Cipolletti.

c. Si el transporte se efectúa en o vehículo motorizado, automóvil o similar, se deberá contar con un cajón, térmico, hermético, totalmente revestido en su parte interna con material liso, de fácil limpieza, impermeable, aislado del medio externo, de material resistente y en su parte interna las juntas estarán perfectamente unidas para impedir la acumulación de sustancias grasas o anti-higiénicas. En todo momento deberá encontrarse en perfectas condiciones de higiene, asegurando la conservación del producto alimentario y mantenimiento la temperatura requerida, hasta su entrega para el consumo. (Productos calientes mas de 60 grados centígrados, productos fríos a menos de 8 grados centígrados).

d. El lugar destinado al transporte de las sustancias alimenticias, deberá estar independizado del resto del vehículo, no permitiéndose la presencia de otros elementos.

e. El titular del comercio para el cual se encuentre trabajando el vehículo, será responsable de que los mismos lleven de forma destacada y fácilmente visible la inscripción "Delivery", la razón social o nombre de fantasía del comercio, el número de la credencial habilitante entregado por el registro antes mencionado, y el número de teléfono, debiendo ser colocados en el cajón previsto.

f. Los comercios que presten servicios con vehículos tipo motocicleta, deberán proveer y asegurar la utilización por parte de los conductores de los siguientes elementos:

a) Lo Reglamentado en la Ley 24449 y sus anexos.

a.1) Licencia de conductor categoría " A".

a.2) Tarjeta verde.

a.3) Seguro obligatorio.

a.4) Chapa patente legible.

a.5) Luces reglamentarias.

a.6) Escape reglamentario.

a.7) Espejos retrovisores.

a.8) Uso obligatorio del casco.  
b) Indumentaria fluorescente para utilizar de noche o en días de visibilidad reducida.

g. El titular del comercio habilitado para realizar servicio delivery será responsable solidario del buen estado y uso del vehículo. Así mismo el vehículo debe cumplir las normas técnicas que hacen a su correcto funcionamiento.

**Art.81) SERVICIO DE COMIDAS – CATERING.** Se denomina con este nombre, a la preparación de mas de tres tipos diferentes de Productos Alimentarios que se destinarán a la alimentación humana inmediata, para un grupo de mas de diez (10) personas que lo consumirán en un lugar alejados del sitio de preparación, de tal manera que se deba utilizar un medio de transporte liviano para trasladar los Productos Alimentarios preparados.

a. Los lugares adaptados para servicios de Comida - Catering deben contar con cocinas con las mismas características que para el rubro restaurante.

b. Dos cámaras de frío a una temperatura no mayor de 4 grados centígrados, una para materias primas con separadores plásticos y otra para productos terminados fríos. Los productos fríos se deben preparar en una cocina diseñada para este tipo de tareas, a una temperatura no mayor de 8 grados centígrados.

c. Para preparar estos productos alimenticios y luego transportarlos deberán cumplir con las normas de Buenas Práctica de Higiene (B.P.H), Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M), Buenas Prácticas de Elaboración (B.P.E).

**Art.82) ELABORACIÓN DE EMPANADAS, PIZZAS Y CHURROS.**

a. Los comercios que elaboren estos productos, cumplirán las condiciones requeridas para la Fábricas de Pastas.

b. Los depósitos de materias primas, deberán ser construidos con materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos; pisos impermeables y adecuada ventilación.

c. Cuando la naturaleza de los productos que se elaboren en estos establecimientos lo indique, se podrá sustituir la cuadra de elaboración por cocina, la que en tal caso reunirá las siguientes características:

c.1 Construcción de materiales, lisos lavables, ignífugos y no tóxicos.

c.2 Altura mínima 3 metros.

**Art.83) FRACCIONADORAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS:** Se entiende como tal a los locales destinados al fraccionamiento y envase de productos alimenticios en unidad para venta directa al público a partir de envases de mayor volumen.

El origen de los productos a fraccionar, debe provenir de establecimientos habilitados. Debe contar con un lugar, cerrado exclusivo para el fraccionamiento de los productos.--

**Art.84) FÁBRICAS DE PASTAS ALIMENTARIAS:**

a. Las fábricas de pastas contarán con las siguientes cuadras:

a.1 Cuadra de elaboración.

a.2 Expedición y envase.

a.3 Cámara de desecación.

a.4 Depósitos de materias primas.

a.5 Baño y vestuarios.

a.6 Salón de ventas.

b. Las cuadras de elaboración reunirán las siguientes condiciones:

b.1 Tendrán una superficie proporcional a la importancia del establecimiento, pero nunca inferior a 40 m2.

b.2 Estarán ubicadas en un sector independiente de las demás dependencias del edificio.

b.3 Estarán construidas de mampostería y revestidas con material, liso, lavable, ignífugo no tóxico. Los cielorrasos serán de material aprobado; los pisos serán impermeables, antideslizantes y con pendiente hacia desagüe.

b.4 La ventilación de estos locales se hará por medio de aberturas representativas de la superficie cubiertas; cuando éstas resultaren insuficientes, podrá

exigirse sistemas mecánicos.

b.5 Contarán con piletas provistas de agua fría y caliente.

c. Los locales de envase y expendición reunirán las condiciones generales de edificación requeridas para la cuadra de elaboración, a excepción de los frisos y piletas en el sector de expedición.

d. Los depósitos se ajustarán a lo establecido en las condiciones generales, inclusive lo referido para estanterías, casilleros y repisas.

e. Los mostradores serán de material impermeable y de fácil limpieza.

f. La elaboración de pastas y el enroscamiento de fideos se hará con aparatos mecánicos. Estos aparatos se instalarán a una distancia mínima de un metro de los muros linderos y paredes del establecimiento.

g. En los aparatos y maquinarias inciso en el artículo anterior, las correas, poleas y transmisiones estarán protegidas de acuerdo a lo que aconseja la técnica moderna, para evitar accidentes.

g.1 Piso impermeable.

g.2 Friso de material liso, lavable, ignífugo y no tóxico en todo su perímetro.

g.3 Convenientemente ventilados e iluminados.

g.4 Pileta con agua fría y caliente.

g.5 Mesada de material impermeable, de fácil limpieza e inalterable (prohibida la madera)

g.6 Campana y extractores de aire.

h. Los salones de venta se ajustarán a lo establecido para locales de Rotiserías y de fiambrierías.

i. Los hornos, hogares y chimeneas se continuarán de mampostería u otro material aprobado por la dirección.

j. Se permitirá la cocción en los hornos alimentados a gas, electricidad u otro sistema que merezca la aprobación de la dirección.

k. En los locales de elaboración se colocaran recipientes de residuos, de acuerdo a lo estipulado anteriormente.

l. Los hornos de cocción estarán separados de la pared divisoria por una distancia mínima de 0,50metros.

m. Se deberá contar con bandejas o fuentes de loza o metal inoxidable para el depósito de empanadas, churros, etc.

n. Se prohíbe la elaboración de churros, pizzas y demás producción en hornos, en sótanos, subsuelos, interior de mercados y/o cocinas de casa particulares.

**Art.85) FÁBRICAS DE PASTAS FRESCAS**

a. Se designa con este nombre a aquellos comercios en los cuales se fabrican y expenden tallarines, ravioles, ñoquis, cappelletis y similares de preparación reciente y fácil alteración y exijan un control bromatológico permanente.

b. Los establecimientos destinados a la elaboración y venta inmediata de pastas frescas, deberán contar con las secciones que a continuación se detallan:

b.1 Cuadra de elaboración;

b.2 Depósito de materia prima;

b.3 Salón de ventas

c. Cuadras de Elaboración

c.1 Deberán estar construidas de materiales lisos, lavables, no tóxicos e ignífugos, y la superficie afectada a este local, y no podrá ser inferior a 25 metros cuadrados..

c.2 La ventilación se hará por medio de aberturas que presente como mínimo una sexta parte de esta superficie total. En los casos que determina la Dirección, se exigirán medios mecánicos de renovación de aire.

c.3 Los frisos estarán revestidos con azulejos o material similar, los pisos y techos reunirán las condiciones similares.

c.4 Deberán poseer una pileta o las necesarias cuando el volumen de la elaboración así lo exija, su número será determinado por la Dirección; esta pileta deberá contar con agua potable fría y caliente.

c.5 Las mesadas de trabajo, deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice

higroscópico. Los estantes y repisas estarán colocados a una distancia mínima de 30 centímetros (0,30 m.) del piso, cumpliendo los requisitos antes mencionados.

c.6 La elaboración de las pastas se hará por medios mecánicos adecuados y aprobados por la Dirección. Las poleas, correas y transmisiones de estas máquinas estarán protegidas de forma tal, de que su ubicación evite accidente. Estas instalaciones se hallarán separadas de los muros linderos por una distancia de cincuenta centímetros (0,50 m).

c.7 Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías o serán cubiertas por una tela blanca lavable o película de material plástico las que se mantendrán en perfecto estado de higiene.

d. Depósito de materia prima: Deberá reunir las siguientes condiciones:

d.1 Estarán construidas de mampostería o de hormigón armado. Los cielorrasos y pisos deberán reunir las mismas condiciones exigidas para las cuadras de elaboración.

d.2 Los vestuarios y baños cumplimentarán lo exigido para los almacenes al por mayor.

e. Locales de venta: reunirá las exigencias determinadas para las fiambrierías.

f. Las materias primas empleadas en la elaboración de pastas frescas se conservarán en heladeras o refrigeradores cuando correspondiera.

**Art.86) FABRICA DE SANDWICHES:**

a. Se autoriza la elaboración y envase de emparedados para ser consumidos en los mismos locales, sin exigirse un local especial, siempre que se garanticen condiciones higiénicas y de pureza y que los locales se encuentren habilitados como Restaurantes, Confiterías, Cafés, Bar, Hotel o comercio similar.

b. En los locales donde se elaboren los sándwiches se permitirá el expendió del producto cuando provenga de fábricas autorizadas, envuelto en papel impermeable o similar, que en caracteres visibles lleve impresos la fecha de su elaboración, nombre y dirección de la fábrica.

c. Los locales deberán contar con un recipiente de plástico u otro material inalterable, para depósito de residuos, con tapa.

**Art.87) FÁBRICAS DE GASEOSAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ENVASADO DE AGUAS. FABRICAS DE "CERVEZA", MICRO FABRICAS DE "CERVEZA ARTESANAL" Y LOCALES DE VENTA DE "CERVEZA ARTESANAL FRACCIONADA".**

1. Se crean los siguientes rubros relacionados con la elaboración y fraccionamiento de cerveza: locales de venta de cerveza artesanal fraccionada, micro fábricas de cerveza artesanal y fábricas de cerveza.

La presente Ordenanza tiene por objeto fijar con carácter obligatorio las normas para la elaboración y comercialización de la cerveza, y en particular la reglamentación para las prácticas que alcanzan a la cerveza artesanal. Esta norma regula a los fabricantes o elaboradores de cerveza, así como, en su caso, a los importadores, comerciantes y/o fraccionadores de estos productos.

Se considerarán fabricantes o elaboradores de cerveza, aquellas personas físicas o jurídicas que dediquen su actividad profesional a la obtención de estas bebidas.

Se considerarán fraccionadores de cerveza artesanal, aquellas personas físicas o jurídicas que dediquen su actividad profesional al fraccionamiento autorizado de "cerveza artesanal".

2. DEFINICIONES:

2.a. - Cerveza: se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros. La cerveza negra podrá ser azucarada. La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes. Este producto deberá cumplir con las

características establecidas en el Artículo 1080 del Código Alimentario Argentino.

2.b.- Cerveza Artesanal: se denominará "cerveza artesanal" aquella cerveza que cumpla con las exigencias del Artículo 1082 bis del Código Alimentario Argentino:

- i. Que no se utilice en su producción aditivos alimentarios; y
- ii. Que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales; y
- iii. Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática; y
- iv. Que aquella a la que se agregue jugo o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados; y
- v. Que la carbonatación sea de origen natural y/o con gases autorizados en los artículos 1066 y 1067 del Código Alimentario Argentino.

2.c.- Botellón / Growler: envase de vidrio, color caramelo, con tapa a rosca, de capacidad igual o mayor a dos litros (2,0 litros), retornable.

2.d.- Envase bromatológicamente apto: botellones en buen estado de conservación, limpieza y desinfección.

2.e.- Locales de Venta de cerveza artesanal fraccionada: aquellos locales dedicados al fraccionamiento de cerveza artesanal para su expendio en botellones.

2.f.- Encargado de fraccionamiento: aquella persona física responsable de las operaciones directas de fraccionamiento de cerveza artesanal (operador directo).

2.g.- Micro fábricas de cerveza: Se denomina micro fábricas de cerveza al establecimiento que elabora "cerveza artesanal" y envasa en barril y/o botellas. Este tipo de establecimiento será restringido en cuanto al volumen de producto que podrá elaborar mensualmente. No podrán ser instaladas en las zonas CC y MC y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine.-.

La superficie mínima para micro fábricas de cerveza será de 50 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 5 metros).

2.h.- Fábrica de cerveza: Se denomina fábrica de cerveza, al establecimiento que elabora cerveza y envasa en barril y/o botellas cualquiera sea la capacidad del envase. Deberá instalarse solo en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine. La superficie mínima del establecimiento será de 100 m<sup>2</sup> (lado mínimo 5 m).

### 3. FABRICA DE GASEOSAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ENVASADO DE AGUAS

3.a.- Los locales destinados a la fabricación de aguas gaseosas y mineralizadas, bebidas analcohólicas jarabes y productos afines, deberán ser construidos en mampostería, con paredes lisas, lavables, ignífugas y no tóxicas. Los pisos serán impermeables, anti deslizantes, con pendiente a desagües directos a la red cloacal. Los techos serán lisos de materiales ignífugos y no tóxicos.

3.b.- Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras, enjuagadoras a presión para el lavado de envases retornables y taponadoras de las llamadas automáticas.

3.c.- En el local destinado a la elaboración, se colocarán cañerías de distribución de agua corriente fría y caliente y las llaves que sean necesarias para efectuar su lavado con la mayor frecuencia a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.

3.d.- Las bombas y cañerías deben estar instaladas y dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad prohibiendo el uso de codos fijos.

3.e.- Los filtros serán sistemas aprobados por los organismos técnicos competentes y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica, debiendo ser limpiados diariamente su uso será obligatorio en todos los casos.

3.f.- Los recipientes para la elaboración de jarabes, deberán ser esmaltados, enlozados, estañados u otro material aprobado por la Dirección.

3.g.- El lavado mecánico de envases se efectuará con agua caliente a 60o, soda cáustica al 4 %, enjuagados

con abundante agua fría y por fin re-enjuagados con agua a presión.

3.h.- Solo podrán instalarse en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otra zona donde el Código de Planeamiento Urbano y Rural autorice. -

### 4. LOCALES FRACCIONADORES DE CERVEZA ARTESANAL -

4.a.- El titular del local fraccionador de cerveza artesanal deberá contar con la autorización para el fraccionamiento de las cervezas a expender, otorgada por el/los establecimientos elaboradores. Dicha autorización deberá ser escrita a modo de declaración jurada y deberá detallar: tipo de producto y variedades que el elaborador autoriza a fraccionar.

4.b.- Dicha autorización tendrá una validez de un año a partir de la fecha de la firma del documento y deberá ser presentada ante la Autoridad Municipal a los fines de extender el certificado habilitante. Si alguna de las partes decide derogar dicho acuerdo, la situación deberá ser notificada por nota a los fines de su registración.

4.c.- Los locales dedicados al fraccionamiento de cerveza artesanal, deberán pertenecer al rubro: Venta de cerveza artesanal fraccionada.

4.d.- El local de expendio a granel de cerveza artesanal deberá exhibir a la vista del público en cartelera de fácil lectura:

i. La leyenda: "Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años" y el horario permitido por la norma para la venta de bebidas alcohólicas.

ii. La leyenda: Las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son responsabilidad del consumidor y del local fraccionador"

iii. Certificado emitido por la autoridad de aplicación que refleje las autorizaciones para fraccionamiento con que cuenta el local.

4.e.- El encargado de fraccionamiento deberá acreditar una adecuada formación técnica en los aspectos vinculados al Manejo Higiénico de Productos Alimenticios, y en particular aquellos aspectos vinculados a la elaboración y/o fraccionamiento de cerveza artesanal. El encargado de fraccionamiento será responsable de rechazar todo aquel envase que no sea bromatológicamente apto.

4.f.- Los locales fraccionadores de cerveza artesanal deberán comercializar únicamente cerveza proveniente de establecimientos habilitados por la Autoridad Competente (Municipal/Provincial/Nacional). Los barriles deberán presentar rótulo reglamentario según Capítulo XIII, Código Alimentario Argentino.

4.g.- El titular del local fraccionador de cerveza artesanal deberá disponer de Libro de Registro, rubricado por la Autoridad Municipal, destinado al registro de los datos correspondientes al manejo de barriles de cerveza destinados al fraccionamiento. Estos datos deben reflejar en forma sistematizada las fechas de apertura para fraccionamiento, datos del establecimiento elaborador, fecha de vencimiento, lote del barril.

4.h.- Se deberá presentar ante Autoridad Municipal los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), siendo de aplicación obligatoria los correspondientes a:

i. los botellones destinados al fraccionamiento de cerveza artesanal (en forma previa al envasado); y

ii. equipos destinados al fraccionamiento de cerveza artesanal (en forma diaria).

4.i.- Condiciones edilicias de los locales fraccionadores:

4.i.1.- El local donde se fraccione cerveza artesanal deberá tener una superficie mínima de 20 m<sup>2</sup> (veinte metros cuadrados). Si la actividad se anexa a un rubro preexistente compatible (con sanitario exclusivo del personal y con la aprobación de la Autoridad Municipal), se deberán agregar 16 m<sup>2</sup> (dieciséis metros cuadrados) a la superficie del rubro preexistente.

4.i.2.- En el local fraccionador de cerveza deberá

existir un sector adecuado para el almacenamiento de barriles y envases de primer uso (tapados y limpios).

4.i.3 El local donde se fraccione cerveza artesanal, deberá contar con un sector destinado al lavado y sanitización de botellones destinados a cerveza fraccionada. Este sector contará con pileta de lavado con provisión de agua potable fría y caliente, y el equipamiento para lavado y enjuague a presión de envases destinados a cerveza fraccionada.

Las bombas, tuberías y cualquier otro elemento en contacto directo con la cerveza estarán instaladas y dispuestas de tal manera que permitan ser desmontadas y sanitizadas con facilidad.

4.i.4.- El local deberá presentar un sanitario completo para uso exclusivo del personal, no pudiendo utilizarse el sanitario de viviendas.

4.j.- Rotulación de los botellones. En los botellones deberán figurar los siguientes datos:

4.j.1.- Nombre del establecimiento fraccionador y dirección del mismo.

4.j.2.- Denominación del producto, nombre del establecimiento elaborador y N° de registro del establecimiento elaborador otorgado por Autoridad Competente (Municipal/Provincial).

4.j.3.- Fecha de vencimiento y N° de lote del barril.

4.j.4.- Fecha de embotellado.

4.j.5.- La leyenda: "Prohibida su venta a menores de 18 años .

4.j.6.- La Leyenda: Prohibida su reventa .

4.j.7.- La leyenda: Consumir dentro de las 48 hs. a partir de la fecha de embotellado .

4.j.8.- La leyenda que indique: Las condiciones de higiene, desinfección y mantenimiento del envase son responsabilidad del consumidor y del local fraccionador"

4.j.9.- La leyenda que indique: "Mantener en lugar limpio, seco y fresco. Proteger de aromas agresivos. Envase de uso exclusivo para almacenamiento de cerveza". "Material reciclable".

### 5. MICRO FABRICAS DE CERVEZA

5.a.- Micro fábricas de "Cerveza Artesanal". Este tipo de establecimiento será restringido en cuanto al volumen de producto que podrá elaborar mensualmente, el cual estará determinado por la capacidad operativa del establecimiento y por la superficie de las dependencias que se consideran críticas.

La superficie mínima para micro fábricas de cerveza será de 50 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 5 metros) y la capacidad productiva máxima será determinada por la Autoridad Municipal en base a las características propuestas por el interesado para las condiciones del establecimiento y su equipamiento.

Las Micro-Fábricas de Cerveza no podrán ser instaladas en las zonas CC y MC y en otras zonas que la Dirección de Desarrollo Urbano y Catastro determine.

5.b.- Dependencias:

5.b.1.- Zona de ingreso: Esta zona deberá ser una antesala hacia el resto del establecimiento para evitar el ingreso directo desde el exterior, con puerta o cortina de PVC que comunicará con la/s dependencias. Estará destinada al ingreso de insumos y personal. La superficie mínima será de 2 m<sup>2</sup>. El establecimiento deberá tener un ingreso independiente directo desde la vía pública de cualquier otro inmueble.

5.b.2.- Sanitarios: Dicha zona constará de un antebañ, un vestidor, y sanitario/s. La superficie total de las 3 dependencias será de 4,5 m<sup>2</sup> como mínimo (lado mínimo de 3 m). En el vestidor se guardará la indumentaria de trabajo del personal y deberá contener una superficie para que el operario pueda vestirse cómodamente, además de un armario para colocar su propia vestimenta.

Deberá estar comunicado con el antebañ a través de puerta con cierre automático. El antebañ deberá poseer una pileta lavamanos con provisión de agua potable fría y caliente, además de un kit de jabón líquido y papel desechable. Deberá comunicarse con el baño a través de puerta con cierre automático. En

las micro fábricas de cerveza, el antebañó podrá destinarse para vestuario del personal.

En los sanitarios deberán contener inodoros en cantidad suficiente en relación con la cantidad de operarios. Deberá existir sanitarios para ambos sexos en caso de ser necesario. Los sanitarios y vestuarios deberán contar con piso, paredes y cielorraso lisos, impermeables de material aprobado y resumideros para la limpieza. La superficie total de las 3 dependencias será de 2,5 m<sup>2</sup> como mínimo (lado mínimo de 1,5 m).

5.b.3.- Zona sucia: Esta zona estará destinada al depósito de barriles sucios y al lavado exterior de los mismos. Tendrá una superficie mínima de 5 m<sup>2</sup> (incluyéndose la zona de depósito de envases sucios, la de lavado externo y un espacio que garantice la libre circulación). Esta zona deberá estar ubicada de manera tal que se evite la contaminación cruzada hacia la zona limpia del establecimiento. Las paredes, pisos y cielorrasos, deberán ser de material liso e impermeable, de fácil limpieza y color claro. Los pisos deberán tener pendiente hacia desagote.

5.b.4.- Lavado de envases: Esta zona estará destinada a la sanitización interna de los barriles. Deberá disponer de una superficie mínima de 4 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 2 m). Deberá contar con paredes lavables e impermeables, zócalo sanitario, techo lavable e impermeable y puerta con bisagra o cortina de PVC transparente o blanca. No deberá contener aberturas que comuniquen directamente con el exterior y la ventilación deberá ser forzada (no están permitidos los ventiladores de pie o colgantes o ventanas que favorezcan corrientes de aire exterior). La sanitización deberá realizarse por medio de maquinaria semiautomática o automática. Los envases sanitizados deberán taparse y almacenarse en la sala de envasado a la espera del producto. Se deberá procurar espacio suficiente para el depósito transitorio de envases dentro de esta dependencia y para la circulación adecuada del personal. La superficie de esta sala dependerá del tamaño del equipo de sanitizado. En las micro fábricas de cerveza, el lavado interno de los barriles, puede efectuarse en la zona sucia del establecimiento, siempre y cuando el procedimiento de sanitización brinde las garantías de inocuidad exigidas por el Depto. de Calidad Alimentaria.

5.b.5.- Depósito de insumos: Este sector será destinado al depósito de materia prima, pudiendo existir un equipo de frío en caso de ser necesario. La materia prima deberá estibarse sobre pallets separados de la pared por al menos 15 cm para permitir la correcta higiene de ese sector. Se pueden incluir estanterías de material aprobado. El molido de la malta deberá hacerse dentro de un sector cerrado que impida el escape de polvillo hacia otras áreas, con una superficie mínima de 1,2 m<sup>2</sup>. En las micro fábricas de cerveza, cuando el volumen de los insumos no justifique la necesidad de un depósito, se podrá prescindir del mismo adecuando un sector para tal fin en otra zona de la fábrica, autorizado por la Autoridad competente.

5.b.6.- Sala de cocción: La sala de cocción deberá contar con una superficie mínima de 9m<sup>2</sup> (lado mínimo 3 m). Deberá contar con pileta de lavado de dimensiones adecuadas con provisión de agua potable fría y caliente. Deberá contar con zócalo sanitario, paredes lavables e impermeables, campana con extractores que remueven efectivamente el calor de la sala para mantener la temperatura del sector a menos de 25°C. El cielorraso deberá ser de material autorizado, liso y de fácil limpieza; las luminarias deberán estar protegidas para caso de estallidos; el piso deberá ser de material liso, lavable y con rejillas de desagote para facilitar la limpieza. La entrada de la chimenea de eliminación de gases deberá estar protegida del ingreso de tierra, suciedad y plagas con tela mosquitera, reja y buche para impedir la caída de suciedad directo en las ollas de cocción. La sala de cocción no podrá tener comunicación directa con el exterior (ventanas que se abran). En el caso de que

se cuenten con tres o más ollas para el proceso de elaboración y estas sean mayores a 1m de diámetro, se deberá agregar 1 m<sup>2</sup> al recinto por cada olla adicional. De ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria, evaluará la superficie de este sector en relación a la ubicación y tamaño del equipo de cocción.

5.b.7.- Sala de fermentación: La superficie mínima deberá ser de 6 m<sup>2</sup> (3 m de lado como mínimo). Deberá contar con piso liso lavable e impermeable, canaletas de poca profundidad sin rejillas, que desembocquen en resumideros con tapa ciega. El cielorraso deberá ser de material aprobado, adecuado para evitar la condensación o desprender polvillo. Las paredes deberán ser lavables e impermeables hasta 1,8 metros con zócalo sanitario. En la sala de fermentación se podrán realizar las tareas de fermentación y maduración de la cerveza siempre y cuando se cuente con el equipo para lograr la variación de temperatura necesaria para los diferentes procesos. En esta sala además se podrán realizar tareas de limpieza de fermentadores, trasiego y trasvaso de producto.

5.b.8.- Sala de maduración: La superficie mínima debe ser de 10m<sup>2</sup> (3m de lado mínimo). En la sala de maduración se procederá a realizar las tareas inherentes a esta etapa del proceso de producción bajo temperaturas programadas, en caso de contar con una cámara de frío, ésta deberá estar revestida con superficies lisas, lavable e inalterable (pintura sanitaria, plastificado con color blanco o chapa metálica de hierro o aluminio de color blanca).

Está prohibido el uso de chapa galvanizada o zincada para revestimiento interno, utensilios o recipientes. Dicha cámara deberá poseer piso alisado con pendiente a resumidero, techo lavable y zócalo sanitario. En esta sala a su vez se podrán realizar tareas de limpieza de maduradores, trasiego y trasvaso de producto. Las micro fábricas de cerveza podrán prescindir de esta sala si el proceso productivo permite realizar esta etapa en la sala de fermentación.

5.b.9.- Sala de llenado y producto terminado: Deberá tener como mínimo 6 m<sup>2</sup>. En esta sala se podrán hacer tareas de llenado de barriles procurando las instalaciones necesarias para evitar la contaminación del producto final. En esta sala se podrán depositar los barriles llenos, de tal forma que permita la libre circulación, su control y limpieza. Esta sala deberá contar con piso liso e impermeable, con pendiente a resumidero, paredes lisas, lavables e impermeables hasta 1,8 metros de altura y zócalo sanitario.

5.b.10.- Sala de máquinas: La sala de máquinas deberá colocarse en lo posible fuera de la fábrica, para minimizar interferencias por ruidos, temperatura o emisiones durante el proceso de producción. Deberán adecuarse a disposiciones de seguridad vigentes. Están prohibido el uso de sustancias tóxicas o cáusticas como refrigerantes directos o indirecto, que por medio de roturas puedan acabar dentro del producto destinado a consumo.

Quedan excluidos de este requerimiento, aquellos establecimientos que desarrollen mecanismos de control que aseguren la inocuidad del producto. (Art. 18 bis. Cap. II, Código Alimentario Argentino). Las micro fábricas de cerveza pueden prescindir de esta sala.

5.b.11.- Pasillos y otras dependencias: la superficie destinada a pasillos y descansos deberá ser suficiente para permitir la circulación del personal y equipo (carros maquinarias, tanques, etc) de manera adecuada y segura, de ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria exigirá la existencia de una oficina. Los descansos y pasillos no podrán ser utilizados como depósito de producto terminado, envases, mangueras, carros, freezer, insumos o cualquier elemento utilizado en la elaboración.

6. FABRICAS DE CERVEZA: Se denomina fábrica de cerveza, al establecimiento que elabora cerveza y envasa en barril y/o botellas cualquiera sea la capacidad del envase. La superficie mínima del establecimiento será de 100 m<sup>2</sup> (lado mínimo 5 m).

Deberá instalarse solo en la AIS (Área Industrial y de Servicios) y en otras zonas que el Código de Planeamiento Urbano y Rural determine.

6.a.- Zona de ingreso: Deberá poseer las mismas características especificadas para micro fábricas de cerveza, debiendo ser la superficie mínima será de 2 m<sup>2</sup>. El establecimiento deberá tener un ingreso independiente directo desde la vía pública de cualquier otro inmueble.

6.b.- Sanitarios y vestuarios: Dicha zona constará de un antebañó, un vestidor o vestuario, y sanitario/s. La superficie total de las 3 dependencias será de 9 m<sup>2</sup> como mínimo (lado mínimo de 3 m). Deberá poseer las mismas características edilicias especificadas para micro fábricas de cerveza.

6.c.- Zona sucia: Estará destinada al depósito de envases sucios y al lavado exterior de los mismos. Tendrá una superficie de 9 m<sup>2</sup> (incluyéndose la zona de depósito de envases sucios, la de lavado externo y un espacio que garantice la libre circulación). Esta zona deberá estar ubicada de manera tal que se evite la contaminación cruzada hacia la zona limpia del establecimiento. Las paredes deberán ser de material liso e impermeable, de fácil limpieza. Los pisos deberán ser lisos e impermeables y con pendiente hacia desagote.

6.d.- Lavado de envases: Deberá disponer de una superficie mínima de 4 m<sup>2</sup> (lado mínimo 2 m). Deberá contar con paredes lavables e impermeables, zócalo sanitario, techo lavable e impermeable y puerta con bisagra o cortina de PVC transparente o blanca. No deberá contener aberturas que comuniquen directamente con el exterior y la ventilación deberá ser forzada (no están permitidos los ventiladores de pie o colgantes o ventanas que favorezcan corrientes de aire exterior).

La sanitización deberá realizarse por medio de maquinaria semiautomática o automática. Los envases sanitizados deberán taparse y almacenarse en la sala de envasado a la espera del producto. Se deberá procurar espacio suficiente para el depósito transitorio de envases dentro de esta dependencia y para la circulación adecuada del personal. La superficie de esta sala dependerá del tamaño del equipo de sanitizado.

6.e.- Depósito de insumos: El depósito de insumos deberá contar con una superficie mínima de 9 m<sup>2</sup> (3 m de lado como mínimo). En el depósito de insumos se almacenarán sobre pallets: levaduras, lúpulo y malta. Dentro de este sector también se podrá incluir el molino de malta. Esta actividad deberá hacerse dentro de un recinto cerrado que impida el escape de polvillo hacia otras áreas, con una superficie no menor a 1,2 m<sup>2</sup>. El depósito podrá contener un freezer para el almacenamiento de la levadura y el lúpulo. La materia prima deberá estibarse sobre pallet separados de la pared por al menos 15 cm para permitir la correcta higiene de ese sector. Se pueden incluir estanterías de material aprobado.

6.f.- Sala de cocción: La sala de cocción deberá contar con una superficie mínima de 9 m<sup>2</sup> (lado mínimo de 3 m). Deberá contar con pileta de lavado de dimensiones adecuadas con provisión de agua potable fría y caliente. Deberá contar con zócalo sanitario, paredes lavables e impermeables, campana con extractores que remueven efectivamente el calor de la sala para mantener la temperatura del sector a menos de 25°C.

El cielorraso deberá ser de material autorizado, liso y de fácil limpieza; las luminarias deberán estar protegidas para caso de estallidos; el piso deberá ser de material liso, lavable y con rejillas de desagote para facilitar la limpieza. La entrada de la chimenea de eliminación de gases deberá estar protegida del ingreso de tierra, suciedad y plagas con tela mosquitera, reja y buche para impedir la caída de suciedad directo en las ollas de cocción.

La sala de cocción no podrá tener comunicación directa con el exterior (ventanas que se abran). En el caso de que se cuenten con tres o más ollas para el proceso de elaboración y estas sean mayores a 1m



de diámetro, se deberá agregar 1 metro<sup>2</sup> al recinto por cada olla adicional.

De ser necesario el Departamento de Calidad Alimentaria, evaluará la superficie de este sector en relación a la ubicación y tamaño del equipo de cocción.

6.g.- Sala de fermentación: La superficie mínima de esta sala deberá ser de 10 m<sup>2</sup> (3 m de lado mínimo). Deberá contar con piso liso, lavable e impermeable, canaletas de poca profundidad sin rejillas, que desemboquen en resumideros con tapa ciega. El cielorraso deberá ser de material aprobado, adecuado para evitar la condensación o desprender polvillo. Las paredes deberán ser lavables e impermeables hasta 1,8 metros con zócalo sanitario. En la sala de fermentación se podrán realizar las tareas de fermentación y maduración de la cerveza siempre y cuando se cuente con el equipo para lograr la variación de temperatura necesaria para los diferentes procesos. En esta sala además se podrán realizar tareas de limpieza de fermentadores, trasiego y trasvaso de producto.

6.h.- Sala de maduración: La superficie mínima de esta sala debe ser de 10 m<sup>2</sup> (3 m de lado mínimo). En la sala de maduración, se procederá a realizar las tareas inherentes a esta etapa del proceso de producción bajo temperaturas programadas, en caso de contar con una cámara de frío, ésta deberá estar revestida con superficies lisas, lavable e inalterable (pintura sanitaria, plastificado con color blanco o chapa metálica de hierro o aluminio de color blanca). Está prohibido el uso de chapa galvanizada o zincada para revestimiento interno, utensilios o recipientes. Dicha cámara deberá poseer piso alisado con pendiente a resumidero, techo lavable y zócalo sanitario. En esta sala a su vez se podrán realizar tareas de limpieza de maduradores, trasiego y trasvaso de producto.

6.i.- Sala de llenado de producto terminado: En esta sala se depositarán las botellas llenas y/o barriles llenos y deberá tener como mínimo 10 m<sup>2</sup> (3 de lado mínimo). En esta sala se podrán hacer tareas de llenado de barriles procurando las instalaciones necesarias para evitar la contaminación del producto final. En esta sala se podrán depositar los barriles llenos, de tal forma que permita la libre circulación, su control y limpieza. Esta sala deberá contar con piso liso e impermeable, con pendiente a resumidero, paredes lisas, lavables e impermeables hasta 1,8 metros de altura y zócalo sanitario.

6.j.- Sala de máquinas y herramientas: La sala de máquinas deberá colocarse en lo posible fuera de la fábrica, para minimizar interferencias por ruidos, temperatura o emisiones durante el proceso de producción. Deberán adecuarse a disposiciones de seguridad vigentes. Está prohibido el uso de sustancias tóxicas o cáusticas como refrigerantes directos o indirecto, que por medio de roturas puedan acabar dentro del producto destinado a consumo. Quedan excluidos de este requerimiento, aquellos establecimientos que desarrollen mecanismos de control que aseguren la inocuidad del producto. (Art. 18 bis. Cap. II, Código Alimentario Argentino).

6.k.- Pasillos y demás dependencias: De acuerdo con el diseño de la fábrica de cerveza, la superficie destinada a pasillos y descansos deberá ser suficiente para permitir la circulación del personal y equipo (carros maquinarias, tanques, etc) de manera adecuada y segura, de ser necesario el Departamento de Seguridad Alimentaria exigirá la existencia de una oficina. Los descansos y pasillos no podrán ser utilizados como depósito de producto terminado, envases, mangueras, carros, freezer, insumos o cualquier elemento utilizado en la elaboración.

6.l.- Cualquier modificación del proceso de elaboración, de la estructura y/o disposición de las áreas o equipos dentro del establecimiento, deberá ser consultado con anterioridad en el Departamento de Calidad Alimentaria, para su evaluación de viabilidad. Cap. II Art.14 y 16 del Código Alimentario Argentino. -

#### 7. OTROS REQUISITOS PARA MICRO FÁBRICAS Y FÁBRICAS DE CERVEZA:

7.a.- Las fábricas de cerveza deberán contar con Director Técnico co-responsable del proceso productivo inscripto en el Registro Provincial de Directores Técnicos. Las micro fábricas de cerveza deberán contar con Asesor Técnico inscripto en el Registro Provincial de Directores Técnicos.

7.b.- Presentar monografía del proceso de elaboración de cada producto, especificando tiempos, ingredientes, detalle, cantidad y capacidad de equipos utilizados y metodología de elaboración. En caso de utilizar aditivos, se deberán especificar nombre, marca, cantidad utilizada, etc. La monografía estará firmada por el titular de la empresa y por un profesional competente (Inscripto en el Registro Provincial de Directores Técnicos) responsable de la redacción de la misma.

7.c.- Presentar informe técnico de impacto ambiental referido al proceso de elaboración, con dicho informe se pretende poner en evidencia y resaltar todas aquellas acciones del proceso que van a generar un impacto, en cualquiera de los ámbitos del producto realizado. El informe deberá estar firmado por el titular de la empresa y por un profesional competente.

7.d.- Se deberá presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria plano que incluya todas las dependencias del establecimiento, con detalles de equipamiento, ubicación de los mismos, dimensiones, etc. El mismo será requisito para expender la habilitación correspondiente.

7.e.- Presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria un análisis físico-químico y microbiológico de cada producto. (Código Alimentario Argentino - Cap. XIII - Art. 1082) para obtener la habilitación comercial correspondiente.

7.f.- Presentar ante el Departamento de Calidad Alimentaria manual de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada área el cual será evaluado y deberá ser aprobado por la Autoridad competente.

7.g.- Realizar periódicamente manejo integral de plagas (M.I.P.) por empresa registrada en la Dirección de Comercio, Industria y Calidad Alimentaria. -

7.h.- Presentar procedimiento de tratamiento, evacuación y disposición de residuos sólidos.

7.i.- El establecimiento y los productos elaborados deberán ser habilitados por la autoridad Municipal y Nacional Competente. Todo producto que provenga de otra jurisdicción, deberá cumplir con dicho requisito (poseer No de RNE y RNPA).

7.j.- Las bebidas alcohólicas deberán ser transportadas en vehículos habilitados para tal fin por la autoridad competente.

Todo producto que ingrese al ejido Municipal, deberá realizar el correspondiente control de Abasto y reinspección bromatológica en el Departamento de Abasto e Introducción Bromatológica.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

Las maquinarias, mangueras, utensilios, tanques y cubas de fermentación deberán ser de material aprobado para uso gastronómico, adquiridos para tal fin (con documentación comprobable). No se podrá utilizar ningún recipiente reciclado.

Todos estos implementos deberán conservarse en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

7.k.- Los productos de limpieza, así como cualquier químico utilizado en el proceso de elaboración deberán ser aptos para uso en la industria alimenticia, habilitados por la Autoridad competente.

7.l.- El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza deberá cumplir, en todos los casos, con los requisitos del Código Alimentario Argentino. En caso de no contar con agua de distribución de red, la misma deberá ser potabilizada de forma efectiva (en base a los parámetros del CAA) y automática. Asimismo, se deberán llevar registros diarios del control de potabilización. En ambos casos deberá contar con la inscripción en el registro de usuarios de

corpos receptores hídricos, que otorga el DPA - Co.Ca.P.R.Hi. -

7.m.- Todo establecimiento elaborador de cerveza deberá disponer de tanque de reservorio de agua potable de capacidad suficiente para abastecer el volumen productivo de la empresa. El mismo deberá ser de material aprobado que permita una correcta higiene y desinfección.

7.n.- Toda fábrica de cerveza formará un conjunto enteramente independiente de cualquier otra instalación industrial cuyos productos elaborados o semi elaborados sean incompatibles con los que se elaboran, manipulan o envasan en la misma.

7.ñ.- Todo insumo, materia prima, aditivo, etc, contemplado en la monografía, deberá ser habilitado por la Autoridad Competente y presentar rótulos reglamentarios.

#### 8. ENVASES Y ROTULACIÓN.

8.a.- La rotulación de botellas de cerveza (para el caso de las fábricas de cerveza), deberá ser acorde a la reglamentación especificada en el Código Alimentario Argentino.

8.b.- La rotulación de los barriles de cerveza, deberá ser acorde a los requisitos especificados en el Código Alimentario Argentino, con el agregado de la leyenda:

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de los XXX días (días establecidos por la empresa elaboradora validada por análisis de aptitud). Asimismo, en dicho rótulo deberá dejarse un espacio libre para la anotación de la fecha de apertura del capuchón.

8.c.- Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.).

8.d.- Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicamente aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria nacional. Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos, píceos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto, o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

9. Cualquier consideración no especificada en la presente Ordenanza, se regirá por lo reglamentado en el Código Alimentario Argentino o será tema de análisis y evaluación del Departamento de Calidad Alimentaria.

10. Los locales ya habilitados deberán cumplimentar los requisitos establecidos en la presente ordenanza, en un plazo de dos (2) años, contados a partir de su publicación. En caso de incumplimiento la autoridad de aplicación dispondrá la clausura preventiva del local o la revocación de la habilitación. (Modificado por la presente).

#### Art.88) FÁBRICA DE HELADOS.

a. Toda persona o firma comercial que tramite la habilitación de "Fábrica de helados", deberá presentar una nómina de los distintos helados a preparar con sus respectivos ingredientes utilizados.

b. Los helados deberán elaborarse en locales cerrados, destinados exclusivamente a ese fin, debiendo tener las aberturas necesarias para su correcta ventilación e iluminación. Todas estas aberturas deberán estar protegidas a fin de evitar la penetración de insectos. Las paredes deberán estar construidas de materiales lisos, lavables, ignífugo y no tóxico. Los pisos serán antideslizantes y lavables.

c. Los recipientes para la elaboración de helados, metal esmaltado, acero inoxidable u otro material aprobado por la Dirección.

d. Los comercios de venta de helados o heladerías, deberán mantener las heladeras y conservadoras en estado de buen funcionamiento, con una temperatura en su interior que no podrá ser superior a -10° C (menos diez grados centígrados).

e. Estos establecimientos tendrán provisión de agua fría y caliente en todos sus sectores de elaboración.

f. Contarán con baño y vestuario.



**Art.89) FÁBRICAS DE HIELO:**

- a. Los locales destinados a la fabricación de hielo deberán tener las paredes construidas de mampostería y revestidas de material liso, lavable, ignífugo no tóxico. Los pisos serán lisos y lavables.
- b. El local destinado a la elaboración de hielo será cerrado, teniendo puertas, ventanas y claraboyas para su acceso, ventilación e iluminación.
- c. El agua destinada a la elaboración deberá ser perfectamente potable. El material de los moldes de congelación, sistemas de filtración, estanques, depósitos y métodos de elaboración, estarán sujetos a la aprobación de la Dirección.
- d. Contarán con baños y vestuarios.

**Art.90) FÁBRICAS DE CHACINADOS MILANESAS, MATAMBRES, BROCHET, CARNE MECHADA Y OTROS PRODUCTOS.**

Fábricas de: Chacinados, milanesas, matambres, albóndigas, brochet, carne mechada (adobada con especias) u otros productos derivados de la carne vacuna, porcina, ovina, caprina o aviar, para una producción máxima de cien kilogramos (100 Kg) semanales.

- a) La producción se destinará a la venta en el lugar de elaboración y/o lugares asignados previamente por la Dirección de Comercio y Bromatología.
- b) Las materias primas deben contar con sus respectivos certificados de origen y/o rótulos identificatorios.
- c) Los locales podrán procesar en días diferentes únicamente productos de origen: de carnes rojas (Bovina, Porcina, Ovína, Caprina ) y de carnes blancas (aves).
- d) Características Constructivas Mínimas: las diferentes dependencias tendrán una superficie de: Cuadras de elaboración 20 m<sup>2</sup>. Cámaras frigoríficas o frizzer 6 m<sup>2</sup>, Vestuarios y baños de 4 m<sup>2</sup>. Sector de artículos de limpieza 1m<sup>2</sup>. Sector de especias y utensilios de 2 m<sup>2</sup>. Productos terminados y salón de venta 16 m<sup>2</sup>. Su construcción cumplirá con las normas del Código en Materia de Planeamiento Urbano y edificación del ejido de Cipolletti.

d.1) Iluminación y Ventilación: se hará por abertura a la vía pública o patio. Las aberturas estarán protegidas con bastidores fijos de tela metálica, de malla fina, en las puertas también se colocarán estos tipos de bastidores, salvo que en los mismos en vez de vidrio se instalen telas de mallas finas y también se aceptaran medios electromecánicos para su ventilación.

d.2) Pisos: Los pisos de la cuadra de elaboración deben estar construido con materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. Deben tener una pendiente no inferior al 1 % hacia los desagües construidos con piletas de patio abierta y con rejilla contra insectos.

d.3) Paredes: Las paredes serán lisas, lavables y revestidas con productos impermeables, ignífugo y no tóxicos, con una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.). En lugar visible termómetro de temperatura ambiente.

d.4) Cielorrasos: Los cielorrasos podrán ser: yeso, revoque a la cal fina, o productos impermeables, lisos, ignífugo y no tóxicos quedando excluido las pinturas al aceite en general no absorbente. Deberán ser lisos, sin estar cruzado por cañerías a la vista u otros elementos que ofrezcan posibilidad de acumular suciedad.

**e) Instalaciones y Maquinaria:**

- e.1) Mesas, Mesadas y piletas: De acero inoxidable.
- e.2) Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, pudiendo tener tabla de madera dura e inodora, de bajo índice higroscópico que no presente grietas. Estarán colocadas a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso.
- e.3) Piletas: Las piletas con disensiones y cantidad necesarias para el lavado de acuerdo a los requerimiento de la actividad. El desagote debe ser directo a la red cloacal, si existiera unión entre piletas y mesada, la misma estará convenientemente sellada. Con sistema de agua fría y caliente.

e.4) Cámaras frigoríficas y/o Frizzer: Deben contar con separadores y puertas individuales para materias primas y productos terminados.

Su construcción será de mampostería o material, liso, lavable, ignífugo y no tóxico. Poseer reloj de registro de temperatura con vista desde el exterior de la misma.

La temperatura con mercadería ya sea materias primas o productos terminados debe ser inferior a tres grados centígrados.

El revestimiento de pisos, paredes y techo, serán lisos, impermeables con productos, lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. El piso será de material impermeable, de superficie completamente lisa y de fácil limpieza, con pendiente no inferior al uno por ciento (1%) hacia los desagües y contarán con tarimas.

Si se utilizan frizzer deben colocarse sobre tarimas de material impermeables y lisas.

Se debe contar con una cámara o frizzer exclusivo para las materia primas de origen vegetal.

Las cámaras o frizzer no podrán compartirse por ningún motivo con carnes rojas y blancas. Los mismos deben estar rotulados especificando el contenido de tipo de carne, para lo cual será utilizado.

e.5) Maquinarias. Deben encontrarse higienizadas e inodoras antes de comenzar la tarea de elaboración, sin incrustaciones de restos de producto ni de ningún tipo. La higienización se debe realizar al terminar el proceso de elaboración. Deben contar con protecciones correspondientes por posibles accidentes. Cada una debe poseer un toma corriente individual.

f) Sector materias primas no refrigeradas. Los estantes y repisas deberán ser de material impermeable, inalterable, de fácil limpieza, a una distancia mínima de treinta centímetros (0,30) del piso.

La mercadería serán depositadas sobre plataformas móviles (tarimas) las cuales tendrán una altura no inferior a veinte centímetros (20 cm) del suelo No podrán almacenarse productos que necesitan para su conservación menos de 7 grados centígrados salvo que el depósito se encuentre a esta temperatura o menos en forma permanente. El sector deberá tener un perfecto estado de higiene y estará libre de animales dañinos, roedores, insectos, cucarachas, hormigas, etc. No podrá almacenarse ni depositarse productos ajenos a la industria que puedan contaminar los productos alimenticios almacenados. Se deben encontrar sectorizados los maples con huevos. Las especias se deben almacenar en recipientes perfectamente identificados.

g) Baño y Vestuario: Paredes piso y techo de material liso, lavable, ignífugo y no tóxico. La ventilación cubierta con telas anti insectos. Recipiente de residuos con bolsa e inodoros con tapa. Perchas y armarios para indumentarias. Pileta con agua fría y caliente. Ducha. Jabón líquido y secamanos por aire caliente o papel descartable. Indicación visible de cuando y como lavarse las manos. Escobilla y porta escobilla limpia inodoro. Debe contar con elementos de limpieza Únicamente para este sector ( Trapo de piso, escobillas, trapos secantes, etc.)

h) Comunicaciones y medios de ingreso: las cuadras de elaboración, sector de materias primas y salones de venta, deben contar con cortinas plásticas de separación de ambientes no podrán tener comunicación con ninguna otra dependencia siendo su ingreso y funcionamiento independiente, ni con servicios sanitarios o lugares que puedan resultar contaminantes o insalubres. El medio de ingreso deberá ser independiente cuando el edificio donde se instalen estos comercios incluya ocupaciones o destinos diferentes, salvo que entre estos no exista incompatibilidad a juicio de la Dirección. El acceso a estos servicios se hará por patios abiertos; estos patios y los zaguanes o pasillos tendrán piso de material impermeable con decline para su fácil limpieza y desagüe.

i) Sala de elaboración: deberá poseer pileta y

mesadas. En el momento de elaboración la temperatura ambiente no debe ser superior a 7 grados centígrados. No debe poseer ningún elemento ajeno a la elaboración de productos. Debe ser inodora. Contar con botiquín y elementos mínimos de primeros auxilios (Agua oxigenada, gasa y cinta adhesiva). Artefactos de iluminación con cubierta protectora. Rejillas de desagote con protección contra plagas.

j) Sector de elementos de limpieza. Deben utilizarse productos aprobados para la industria cárnica (detergentes, lavandinas). Los elementos de limpieza del baño y vestuarios no deben estar en esta sala.)

k) Higiene Personal: Quien se encuentre elaborando estos productos, no podrán manipular dinero, fumar, comer, tener cortes en manos o toser con frecuencia. Estos comercios deberán tener personal encargado del cobro de los productos que se venden en el local. Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios.

Antes de comenzar con la elaboración de productos se deben colocar una indumentaria con lavado previo, de color blanco, compuesta de cofia (debe cubrir todo el cuero cabelludo), barbijo, chaqueta, pantalón y cubre calzado. Lavarse manos y antebrazos y secarse con papel descartable o aire caliente. No permitir por ningún motivo personas ajenas a la elaboración en esta sala si no cuentan con la indumentaria correcta

l) Se debe contar con un Director Técnico Bromatológico para realizar las tareas encuadradas en el Título III Capítulo V Art. 134 de este Código.

**Art.91) PREPARACIÓN DE INFUSIONES DE CAFÉ, TE Y YERBA MATE PARA SU DISTRIBUCIÓN Y VENTA AMBULANTE EN TERMOS:**

a. Se contará con un ambiente adecuado, separado de la cuadra de elaboración, para la atención del personal encargado de la distribución y venta de estos productos fuera del local.

b. En el caso de la preparación jugos de frutas se exigirán los mismos requisitos que para la preparación de las restantes infusiones, debiendo utilizarse exprimidores y elementos de vidrio o de acero inoxidable.

c. En los locales destinados a este tipo de actividades, las materias primas deben conservarse en recipientes de material inoxidable, de fácil higienización, provistos de tapa. Cuando se mantengan en envases originales deberán depositarse en forma que garantice su buen estado de conservación. Debe mantenerse a disposición de la autoridad municipal la documentación de origen, marca o calidad de las materias primas existentes en el establecimiento.

d. Los termos se usaran previamente limpios y provistos de tapas herméticas. En su parte exterior llevarán una leyenda donde se indique el nombre de la casa elaboradora y el nombre y domicilio del titular y el número de expediente de habilitación.

e. Se los lavará antes y después de su uso con agua caliente y mientras no se utilicen se depositarán en estanterías de material impermeables. Una vez llenos deben cerrarse con tapas herméticas. Los tapones tubos de salida y los utensilios que se utilicen en la preparación de las infusiones, deben ser desinfectados mediante agua hirviendo, vapor de agua o aparatos aprobados por la Dirección.

**Art.92) KIOSCO:** Se designan con este nombre a los comercios dedicados al expendio de golosinas, helados envasados, gaseosas, productos de masitería, envasados en origen, diarios, revistas, productos derivados del tabaco, billetes de lotería y quiniela.

a. Estos locales tendrán una superficie mínima de ocho metros cuadrados, y un lado no menor que dos metros, cuando la atención al público se realice exclusivamente por ventanilla.

b. Los locales con acceso directo desde la vía pública, tendrán una superficie mínima de dieciséis metros cuadrados y un lado no menor de tres metros.

c. A excepción de lo indicado en especial, estos comercios cumplirán las condiciones generales requeridas para los locales de venta de productos



alimenticios.

d. No podrán fraccionar productos alimenticios.

e. No podrán vender bebidas alcohólicas.

f. No podrán vender medicamentos.

**Art.93) MINISHOPPING:** Se denomina a los comercios que pueden comercializar artículos que se encuentran comprendidos dentro del rubro Kiosco y productos comestibles "Envasado en origen".

a. Los productos perecederos deben ser conservados en heladeras o conservadoras comerciales de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos.

b. Pueden comercializar servicios, telefónicos.

c. Productos de perfumería, aseo personal y regalaría.

d. No podrán vender bebidas alcohólicas.

e. No podrán vender medicamentos de venta libre.

**Art.94) EXPENDIO Y HORARIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

a. Se debe poseer Habilitación Comercial para venta y Expendio de Bebidas Alcohólicas.

b. Queda prohibido en todo el ejido municipal, el expendio, suministro, venta y consumo de bebidas alcohólicas, sin excepción alguna a menores de dieciocho (18) años de edad, cualquiera sea su forma de comercialización.

c. Ante la duda de la edad del solicitante se deberá requerir el Documento Nacional de Identidad, o Pasaporte en el caso de ser extranjero, a fin de verificar el cumplimiento de esta disposición.

d. No se permite la venta de bebidas alcohólicas por personal menor de 18 años.

e. A los efectos de este Código, se consideran bebidas alcohólicas aquellas que contengan alcohol cualquiera sea su graduación.

f. La prohibición regirá cualquiera sea la naturaleza de las bocas de expendio, ya sean que se dediquen en forma total o parcial a la comercialización de bebidas.

g. Dispóngase la prohibición de venta, expendio, suministro y/o consumo a cualquier título, de bebidas alcohólicas en los lugares donde se efectúen eventos de convocatoria masiva deportivas, educativas, culturales y/o artísticas organizados por entes oficiales o privados (Isla Jordán, Balneario El 30 u otro) y dentro de un radio de 200 metros de dichos lugares excepto en los lugares y horarios expresamente habilitados por la autoridad competente.

h. Dispónese en todo el ejido Municipal la prohibición de venta, expendio y/o suministro a cualquier título de bebidas alcohólicas apartir de las 00:00 Hs. y hasta las 10 Hs. del día siguiente en aquellos comercios clasificados como supermercados, autoservicios, vinerías, rotiserías, almacenes, despensas, fiambrierías y/o similares.

Aquellos comercios clasificados como supermercados, autoservicios, vinerías, rotiserías, almacenes, despensas, fiambrierías y/o similares deberán cesar toda actividad comercial a partir de las 00:00 hs.

i. Las Confeiterías Bailables podrán vender bebidas alcohólicas desde las 00:00 hs. hasta las 06:00 hs fraccionadas y en envases NO de vidrio. Se permite la venta en envase de vidrio vaso o copa para bebidas como champagne, vino espumante y bebidas blanca o sin mezcla.

j. Se prohíbe la venta, expendio o suministro a cualquier título, el depósito y exhibición en cualquier hora del día de bebidas alcohólicas en comercios de los rubros denominados kioscos, Mini Shopping, estaciones de servicios, lavaderos de automóviles, gomerías y todo otro comercio que brinde servicios a automovilistas como actividad principal o accesoria.

k. Queda prohibida la venta de aquellas bebidas alcohólicas que no se efectúen en su envase de origen, como así también la venta a granel según la normativa establecida por el Instituto Nacional de Vitivinicultura y el Código Alimentario Argentino.

l. Queda prohibido en todo el Ejido de la Municipalidad de la Ciudad de Cipolletti realización de concursos, competencias, torneos o eventos de cualquier naturaleza, sea con o sin fines de lucro, que requiera la ingesta de bebidas alcohólicas desnaturalizando principios de la degustación, catación o cualquier otra

manera destinada a evaluar la calidad de los productos.

m. Queda prohibida toda publicidad o incentivo de consumo de bebidas alcohólicas que:

m.1 Sea dirigida a menores de dieciocho (18) años.

m.2 Utilicen en ella a menores de dieciocho años bebiendo.

m.3 Sugiera que el consumo de bebidas alcohólicas mejora el rendimiento físico o intelectual de las personas.

m.4 Utilice el consumo de bebidas alcohólicas como estimulante de la sexualidad y/o de la violencia de cualquiera de sus manifestaciones.

m.5 No lleve una leyenda en un lugar visible "Beber con moderación", "Prohibida su venta a menores de 18 años".

m.6 Serán autoridades de comprobación de las infracciones al presente código los Inspectores Municipales, investidos del poder de policía a fin de hacer cumplir las normas establecidas.

n. Toda trasgresión a las normas del presente código facultará a cualquier persona para denunciarla verbalmente o por escrito al Juzgado Municipal de Faltas. El denunciante no contrae obligación que lo ligue al procedimiento, ni incurre en responsabilidad alguna, salvo si manifiesta falsedad del echo denunciado.

o. Créase un registro Especial para los establecimientos que obtengan la habilitación para la venta de bebidas alcohólicas debiendo la Dirección de Comercio e Industria y Bromatología implementar los medios para que se cumpla los requisitos establecidos en la reglamentación.

p. Adóptese en todo el Ejido de la Municipalidad de la Ciudad de Cipolletti un permiso único e intransferible denominado LICENCIA PARA VENTA DE ALCOHOL, cuya obtención y conservación dependerá del cumplimiento de lo establecido en el presente Capítulo.

q. Cada comerciante deberá obtener en forma obligatoria la mencionada Licencia en la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología para lo cual deberá presentar:

q.1 Documento Nacional de Identidad.

q.2 La Habilitación municipal del Comercio.

q.3 El pago actualizado y/o libre deuda de la tasa de Inspección por actividades comerciales y de prestación de servicios de dicho comercio.

q.4 Facúltese al Poder Ejecutivo a establecer un aforo especial o canon que se incorpora a la Ordenanza Impositiva vigente para el caso de los comercios en que posean habilitación para venta de bebidas alcohólicas.

r. Los comercios de tipo restaurantes, pizzerías, confiterías, Parrillas u otros similares y confiterías del TIPO bailable podrán vender bebidas alcohólicas:

r.1 Para consumo dentro del local, solo a mayores de dieciocho (18) años.

r.2 Podrán vender bebidas alcohólicas fraccionadas.

r.3 No podrán vender en envases cerrados y/o abiertos para consumo fuera del comercio hasta las 00:00 Hs

r.4 Los servicios Delivery podrán trasladar o llevar bebidas alcohólicas hasta las 00:00 hs.

s. Los comercios del tipo confiterías NO bailables, restaurante, parrilla, pizzería, o similares podrán vender bebidas alcohólicas dentro del local hasta las 06:00.

t. Las confiterías de tipo bailables podrán vender bebidas alcohólicas fraccionadas, en envases NO de vidrio, dentro del local o en sus patios interiores desde las 00:00 hs. hasta las 06:00 hs. Se permite la venta en envase de vidrio – vaso o copa para bebidas tipo vino espumante, champagne, whisky, bebidas blancas o sin mezcla.

u. Los comercios de tipo despensa, almacenes, mercados, autoservicios, Rotiserías, fiambrierías, supermercados o similares habilitados para la venta de bebidas alcohólicas lo podrán hacer en envases cerrados hasta las 00:00 hs.

v. Una vez obtenida la licencia PARA VENTA DE

BEBIDAS ALCOHÓLICAS, los comercios autorizados tienen la obligación de exhibir en lugar visible y notorio un cartel con los artículos correspondientes a la normativa de comercialización de bebidas alcohólicas de este código y sus respectivos incisos aportados por el Municipio.

w. Los cursos de Manipulación de Alimentos llevados a cabo por el Municipio acorde con lo reglamentado por el Código Alimentario Argentino, incluirá las enfermedades causadas por la ingesta abusiva de alcohol en el caso de aquellas personas que expandan bebidas alcohólicas.

x. Declárase temática prioritaria para la gestión Municipal, la lucha contra el consumo excesivo de alcohol, entregándose ejemplares a todos los comercios que comercialicen este producto de esta normativa, conjuntamente con la licencia para la venta de alcohol.

y. El Municipio creará programas de prevención y ejecutará campañas de difusión y educación especialmente evocado a esta temática, así mismo apoyará a las organizaciones de la comunidad que promuevan o desarrollen campañas sobre la prevención del consumo abusivo de alcohol.

z. A efectos de coordinar las medidas preventivas y del cumplimiento del presente, propiciése acciones en forma conjunta y coordinada con la Policía de la Provincia de Río Negro.

aa. Los comercios que expandan bebidas alcohólicas tendrán un plazo de treinta días corridos para adecuarse a las nuevas disposiciones o liquidar su Stock en caso de no adherir.

bb. Prohibase la venta de bebidas con contenido de sustancias farmacológicamente activas, también denominadas energizantes o energéticas a menores de dieciocho años en el ejido de la ciudad de Cipolletti.

cc. Aquellos titulares de comercios que se le haya dado de baja la habilitación comercial para la venta de alcohol por no cumplir con la reglamentación vigente, NO podrán solicitar una nueva hasta pasado los dos (2) años desde la notificación de baja, como así tampoco podrán habilitar el local en igual rubro a través de un familiar consanguíneo, colateral, ascendente, descendente y afines.

dd. Se dará la BAJA definitiva de la Habilitación Comercial a todo comercio que vendan bebidas alcohólicas sin la correspondiente Habilitación para venta de bebidas alcohólicas.

**Art.95) VENTA DE PRODUCTOS CON SOLVENTES.**

a. Limitase la autorización de expendio de adhesivos de contacto u otro producto que incluyan o no, en su fórmula química el solvente "tolueno" y/o sus derivados. exclusivamente en pinturerías, ferreterías, corralones y venta de repuesto para automotores.

b. No se permite la venta de productos de adhesivos de contacto u otro producto que incluyan o no en su fórmula química el solvente "tolueno" a menores de 18 años.

**Art.96) SALONES DE FIESTA SIN COCINA:** Se denomina a todo comercio cuya finalidad es el esparcimiento. Con o sin espectáculos en vivo. Con o sin pista de baile. Si ofrecen productos alimenticios deben ser bajo las normas de Servicio de comida – Catering.

a) Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**Art.97) SALONES DE FIESTAS CON COCINA:** se denomina a todo Comercio cuya finalidad es el esparcimiento. Con o sin espectáculos en vivo. Con o sin pista de baile. Con cocinas con las mismas características que para el rubro restaurante de este Código en donde se prepararán productos alimenticios. Deben contar con baño vestuarios para personal de cocina.

a. Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

b. Para los salones referidos en los arts. 96; 97, el dueño y /o representante del salón deberá crear un listado de responsables de fiestas que contenga el nombre, apellido, y N° de DNI a los fines de ser presentado 48 hs antes del evento en la Dirección de Comercio.

c. En las tarjetas de invitación, entradas, afiches o similar, deberán contener una frase de carácter preventivo referido al daño que produce el abuso del alcohol en la salud, como así también la leyenda "Queda prohibido el expendio, suministro, venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años".

**Art.98) DESPACHO DE BEBIDAS, SALON DE TE, BAR, CLUB DE NOCHE, CONFITERIA:** Se denomina a todo comercio que su función específica es el esparcimiento, con venta de Productos Alimenticios de simple preparación y todo tipo de bebidas frías y calientes, dentro del local, patio del mismo, predio o vereda correspondiente al comercio en mesas habilitadas para tal fin. Con/sin espectáculos en vivos. Con/sin juegos de mesa. Con/sin Pantallas de TV. Sin pista de baile para la concurrencia.

a. Estos comercios se ajustarán a las condiciones generales y en forma especial cumplimentarán lo dispuesto en los incisos siguientes:

a.1 Deberán contar con una pileta y disponer de agua fría y caliente para el lavado de vajillas.

a.2 El sector de lavado de vajilla y preparación de bebidas tendrá una superficie mínima de 9 metros cuadrados y estará revestido de materiales lisos lavables, no tóxicos e ignífugos. Deberá contar con una mesada de material impermeable con caída hacia la pileta para el escurrimiento del agua.

a.3 Las copas, vasos, etc. una vez limpias deberán acondicionarse en estantes de material impermeable y en posición boca abajo. Queda prohibido el expendio de bebidas en vajilla que, por golpes u otras causas presenten deterioros en sus bordes y/o superficies.

a.4 Estos locales contarán con dos (2) baños con discriminación de sexos y su capacidad estará determinada por el número de concurrentes, calculando en base a la cantidad de mesas y taburetes existentes en el local, siendo la proporción de un artefacto sanitario cada 25 (veinticinco) personas.

a.5 Los recipientes de residuos deberán ser de material impermeable, inalterable y con tapa. Cuando en estos locales se expandan jugos de frutas, será obligatorio el uso de exprimidor mecánico.

a.6 Deberán contar con un vestuario para personal.

a.7 Deben poseer la infraestructura necesarias de acústicas determinadas por un Técnico, para que los niveles sonoros que se perciban fuera del local no sean iguales o mayores a los 8 decibeles (dB) del nivel de fondo (Nf), tomados a 50 cm de la línea de edificación y/o paredes externas.

a.8 Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**Art.99) CONFITERIA BAILABLE, discotecas, discos, clubes, boliches, bailes populares o similar u otro nombre:** se denomina de esta manera a todo comercio que su función específica es el esparcimiento, con venta de todo tipo de bebidas frías y calientes, dentro del local, patio del mismo, predio o vereda correspondiente al comercio en mesas habilitadas para tal fin. Con o sin espectáculos en vivos. Con o sin pantallas de TV. Con pista/s de baile/s para la concurrencia. Que se caractericen por la concurrencia plural de personas, que realicen actividades similares a las desplegadas en calidad de espectáculo nocturno, en lugares cerrados o abiertos, cualquiera fuese su denominación, actividad principal, naturaleza o fines. Quedan comprendidos los sitios o heredades privadas en los que se realicen espectáculos diurnos o nocturnos de tipo bailable, que gocen de habitualidad con asistencia masiva de público, sea su ingreso gratuito u oneroso.-Deberán cumplir con las restricciones horarias y de funcionamiento que establece el presente Código.

a. Los comercios mencionados en el presente artículo deben contar con un alcoholímetro en perfecto estado de funcionamiento, para verificar y controlar el estado de ingreso de los menores de 18 años de edad a estos locales. Tales alcoholímetros deberán ser controlados periódicamente por la Dirección de Comercio.

b. No se permite la presencia en el local de menores

de 18 años que ingieran o hayan ingerido bebidas alcohólicas.

c. Deben contar obligatoriamente con seguro de responsabilidad civil, por los metros de cobertura que determine la Autoridad de Aplicación.

d. Los titulares propietarios, concesionarios y administradores de las confiterías de tipo bailables en conjunto con la Secretaría de Fiscalización y Organización Interna de la Municipalidad de Cipolletti promoverán las medidas necesarias para instalar la figura de "Conductor Responsable".

**Art.100) CONDICIONES GENERALES DE LAS CONFITERÍAS BAILABLES, DISCOTECAS, DISCOS, CLUBES DE NOCHE, BOLICHES, BAILES POPULARES O SIMILAR U OTRO NOMBRE.**

1. Quedan comprendidos los comercios que desarrollen actividades culturales, conferencias, conciertos, recitales, proyecciones, reuniones sociales con admisión reservadas, espectáculos solistas, conjuntos artísticos, orquestales, números vivos, desfiles de modelos, promociones, bailes entre concurrentes y de todo tipo, con animación y esparcimiento en general con o sin ventas de bebidas alcohólicas y/o productos alimenticios.

a.1 Se prohíbe en todo el Ejido Municipal la habilitación de locales tipo cabarets, night-clubs, whisquerías o similar que permita la explotación sexual a través del trabajo de copetintero/a, mesero/a y/o alternador/a.

b. Deben poseer la infraestructura necesarias de acústicas determinadas por un Técnico, para que los niveles sonoros que se perciban fuera del local en la vía pública no sean mayores a los 8 dB del nivel de fondo habitual, a 50 cm de la línea de edificación.

c. Quienes pretende habilitar un inmueble y/o local afectado a este tipo de actividades deberán encuadrarse dentro del presente Código. Entre otros serán los siguientes:

c.1 Cumplir con las normas de este Código sobre Ruidos Molestos.

c.2 Plano de ubicación en la ciudad donde se especifique, que el local se encuentra a 200 metros de Centros de Salud, escuelas o cualquier otra institución que la Dirección estime corresponder previos informes de Departamentos respectivos Municipales.

c.3 Actividades a desarrollar y servicios complementarios en Manipulación de Alimentos.

c.4 Seguro contra terceras personas por accidentes que puedan ocurrir en el predio habilitado.

d. De la habilitación. Se autorizará el funcionamiento de la actividad a desarrollar previo informe de los Departamentos Técnicos, una vez cumplimentados los requisitos establecidos. En los casos que con posterioridad se comprobare que la actividad origina inconvenientes técnicos y/o sociales y previa notificación el Poder Ejecutivo podrá solicitar la baja del local y/o clausura con un informe de la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología y áreas Técnicas Municipales, al Juzgado Municipal de Faltas.

e. Requisitos generales:

e.1 Presentar planos actualizados por las áreas técnicas Municipales.

e.2 Presentar memoria Técnica descriptiva de prevención y protección contra incendios. Planos y/o Croquis del local (Original y copia), indicando circulaciones horizontales y verticales, ubicaciones de los sectores de pistas, sector de actuación mesas y sillas consignando además el límite de capacidad máxima de personas o factor de ocupación en base a una persona cada sesenta y cinco centímetros cuadrados.

e.3 Debe contar con seguro de responsabilidad civil

f. Del Personal. El número de personal afectado a cada establecimiento (artistas, músicos y servicios varios) estará condicionado a la cantidad de servicios sanitarios con los que cuenta el local de acuerdo con lo establecido con el Código de las Normas en Materia del Planeamiento Urbano y Edificación del ejido de Cipolletti.

**Art.101) ESPECIFICACIONES TÉCNICA PARA HABILITACIÓN DE: SALONES DE FIESTAS CON O**

SIN COCINA, CONFITERIAS, CONFITERIAS BAILABLES.

a. Se debe adecuar al Código de Normas en Materia de Edificación y Texto Ordenado en Materia del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti, como así también leyes nacionales sobre incendios.

b. Construcciones de material Incombustible: Toda construcción afectada a las actividades normadas por el presente deberán ser ejecutadas con materiales incombustibles, excepto ventanas, puertas, solados y tirantes de techo.

c. Vista al exterior: No será permitida ninguna vista al exterior cuando la actividad se realice en espacios abiertos, patios o parque interiores, los muros separatorios tendrán una altura mínima de tres metros medidos a partir del nivel del patio del local.

d. Puertas de acceso: Las puertas de acceso a las dependencias de inmuebles destinadas al público abrirán hacia fuera, y serán dobles con un espacio entre una y otra no menos de dos metros (2mts) las que no podrán ser obstruidas por ningún tipo de cerramiento de seguridad mientras el comercio se encuentre en funcionamiento. El o los accesos a la entrada principal, tendrán las siguientes medidas mínimas libres, un metro cincuenta (1,50 mts) de ancho y dos metros con veinte centímetros (2,20 mts) de altura. Dicho ancho se aumentará según la capacidad del local, según lo establece el Código de Edificación y Normativas de Seguridad. Las puertas corredizas no serán permitidas en ningún caso.

e. Ventilación del local: Los locales tendrán ventilación de acuerdo a lo establecido en el Código de Edificación.

f. Determinación de la Capacidad de los Locales: Para su determinación se tomará como base la ocupación de una (1) personas por cada sesenta y cinco centímetros cuadrados. En pasillos, planta baja, escaleras y planta alta estará dado según los informes técnicos de peso - estructura que se encuadren dentro del Código de Planeamiento Urbano e Edificación. Los locales responderán a las siguientes características:

f.1 Deberán tener una capacidad mínima para permitir una concurrencia de treinta (30) personas.

f.2 Las dimensiones de los locales deberán ajustarse a lo establecido en el Código de Edificación y el Texto Ordenado en Materia del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti.

f.3 A la entrada del local deberá colocarse en lugar visible un letrero de veinte centímetros (20 cm) por treinta centímetros que indique la cantidad máxima permitida de público concurrente.

g. Superficie útil: Determinación: En la superficie total determinada en definitiva por la cantidad de elementos, sanitarios el volumen de aire renovable y la cantidad máxima de personas admitidas.

h. De las Circulaciones, Desniveles y Escaleras:

h.1 Circulaciones Horizontales. Comprenden:

- Paso Principal que es toda circulación entre él o los Salones que comuniquen con la entrada principal y cuyo ancho mínimo libre no podrá ser inferior a un metro cincuenta centímetros (1,50 cm) en toda su longitud.

- Paso secundario que es toda circulación interior del o los locales cuyo ancho mínimo libre no podrá ser inferior a ochenta centímetros (80 cm) en toda su longitud.

- Pasillos. Es toda comunicación entre muros que comunican al o los locales con sus dependencias comunitarias o estas entre sí y cuyo ancho mínimo no podrá ser inferior a un metro diez centímetros (1,10 m)

i. Circulación vertical: Comprenden:

i.1 Escaleras: Deberán ser de material incombustible, de tramos rectos y según características establecidas en el Código de Edificación.

Escalera principal: Es la que comunica el salón con la entrada principal o la entrada al local.

Escalera secundaria: Es la que comunica con sótanos y demás dependencias.

i.2 Rampas. Serán de material incombustible y según características establecidas en el Código de

Edificación. Los locales que se encuentran ubicados a más de nueve metros (9) del nivel del cordón deberán contar con mínimo con dos ascensores de dos metros cincuenta centímetros cuadrados (2,5 m<sup>2</sup>) cada uno con lados mínimos de un metro.

**i.3** Desniveles: Todo tipo de desnivel existente en los solados interiores y exteriores hasta veinte centímetros (0,20 cm) será salvado únicamente con rampas con una pendiente máxima del diez por ciento (10%), caso contrario será provisto de barandas protectoras.

**i.4** De las Divisiones internas de los locales: Las divisiones o las separaciones internas de los locales deberán tener una altura máxima de un metro (1 m), no permitiéndose cortinados ni elementos que obstruyan la visual dentro del local o salones principales.

**i.5** Palcos – Reservados: Queda prohibida la existencia de palcos, reservados o separaciones con cortinados o tabiques móviles o fijos que conformando un lugar independiente obstaculicen la vista del resto del local.

**j.** Guardarropas: Cuando la actividad requiere el uso de guardarropas los mismos estarán ubicados próximos al acceso principal. Deberán tener una superficie mínima de tres metros cuadrados, con un lado mínimo de un metro 50 cm. Será obligatorio un circuito especial de seguridad contra incendios, el que se instalará en la forma y modo previsto por la presente.

**k.** Servicios Sanitarios: La instalación de dichos servicios se adecuará a las exigencias que determina el Código de Edificación.

**l.** Cocina, Mostrador, barra y/ u office. Será de material liso, impermeable y de fácil limpieza.

**m.** Depósitos. Se deben adaptar al Código de Normas en Materia del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti. Si es un depósito en donde se encuentran productos alimenticios deben cumplir con las normas de este código.

**n.** Camarines. Como mínimo dos (2) Paredes y piso de mampostería con revoque liso y pintura lavable, techo de chapa con cielorraso o loza. Tendrán entrada independiente del acceso habilitado al público asistente. Serán dotados de una unidad sanitaria mínima con inodoro y un lavatorio para cada uno de ellos y para uso exclusivo de los artistas. Se ubicarán preferentemente próximo al sector de actuación.

**o.** Vestuarios: Destino: Personal de servicio. Deben reunir las siguientes características. Superficie mínima 2 metros cuadrados con lados no inferiores a 90 cm. Las paredes serán de mamposterías con revoque liso y pintura lavable, contarán con armarios individuales y bancos.

**p.** No podrán tener acceso directo o comunicación interna con inmuebles o dependencias destinadas a casa – habitación o con locales cuya actividad resulte excluyente con relación a las del rubro que se pretende habilitar. Solo se permitirá una habitación para la persona encargada de la guarda del comercio totalmente separada del resto del local donde se desarrollará la actividad, con una superficie máxima de 20 metros cubiertos, incluidos los servicios sanitarios.

**q.** Higiene y desinfección. Todo local contará con un plan de trabajo y proceso a desarrollar de control de plagas y desinfección, otorgado por un servicio habilitado para esta función, el cual tendrá una validez de seis meses.

**r.** Servicios de primeros auxilios: (Para espectáculos con concentraciones de más de 500 personas o que el espectáculo en sí requiera seguridad Ej. deporte, carreras o picadas con vehículo motor, balnearios públicos) Todo local o lugar techado o aire libre debe contar con una sala no menor a 9 metros cuadrados con elementos completos de primeros auxilios, con servicio permanente de personal con conocimientos médicos (Médico, para médico o enfermero/a) ubicado a la entrada del mismo o lugar de fácil acceso a vehículo sanitario (Ambulancia). En lugar visible y en listado dónde consten los números de teléfonos de

hospitales y/o clínicas medicas cercanas, el cuerpo de bomberos y dependencias policiales. Si se estima por tipo de espectáculo a desarrollarse determinada peligrosidad de accidentes tanto para participantes como observadores. Debe encontrarse en el lugar un vehículo ambulancia con médico y paramédico en perfectas condiciones de ser utilizado de urgencia y con estacionamiento exclusivo para este vehículo.

**s.** De las instalaciones eléctricas generalidades: Se calcularán y ejecutarán de acuerdo con la mejor calidad dentro de las normas establecidas por la Asociación Argentina de Electrotécnicos, como así también toda modificación a las mismas las disposiciones afines que establezca esta Municipalidad. Estando a cargo de un profesional matriculado habilitado en instalación eléctrica, el cual será responsable del proyecto, cálculo e instalación y mantenimiento de todas las instalaciones eléctricas incluyendo la de equipos que pudieran instalarse circunstancialmente.

#### **Art.102) PERSONAS FÍSICAS QUE PRESTAN SERVICIOS DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA INTERNA**

**a.** El presente tiene por objeto regular la prestación del servicio de vigilancia y seguridad interna de bienes o propiedades privadas o públicas por personas físicas en relación laboral de dependencia directa con el propietario o funcionario responsable dentro del ejido de la Ciudad de Cipolletti.

**b.** A los efectos del mismo se entienden por tal a

**b.1** Vigilancia privada: el que tiene por tal la seguridad de personas o bienes en lugares fijos, incluyendo además, la actividad de seguridad, custodia o portería en locales bailables, confiterías y todo otro lugar destinado a la recreación.

**b.2** Custodias personales: el que tiene por objeto el acompañamiento y protección de personas determinadas.

**c.** Las personas físicas para prestar los servicios a los que se refiere el presente artículo, deben cumplir los siguientes requisitos:

**c.1** Estudios secundarios completos.

**c.2** Domicilio real en la Ciudad de Cipolletti.

**c.3** Ser mayor de 21 años.

**c.4** Poseer certificado psicofísico emitido por salud pública o la autoridad que este designe, el cual tendrá validez por un año.

**c.5** Presentar certificado de la U.E.R (Unidad de Expediciones y Recepción para Certificado de Antecedentes Penales).

**c.6** Debe estar inscripto en la Policía Provincial.

**c.7** Debe realizar una capacitación anual y obligatoria abarcando la temática de mediación en conflictos.

**d.** Será obligación de los contratantes, verificar y controlar el cumplimiento de los requisitos del inciso precedente.

**e.** Los propietarios de los lugares donde se preste este servicio deberán cumplir con los siguientes requisitos:

**e.1** Libro de personal de vigilancia y seguridad: donde deben asentarse las altas y bajas del personal habilitado y el cumplimiento de todos los requisitos normado en el presente, como así también registrar todas las sanciones aplicadas.

**e.2** Libro de novedades donde deben asentarse los objetivos protegidos, movimientos del personal afectado a cada uno de ellos, actividades realizadas. Toda modificación o hecho no habitual que deba ser notificado.

**e.3** Realizar los cursos de capacitación que establezca la Autoridad de Aplicación de este régimen.

**e.4** Proveer de una credencial con detalle de nombre y apellido al personal habilitado, foto y cargo; la que debe ser utilizada en forma permanente y en lugar visible durante el tiempo que este preste servicio.

**e.5** Proveer de uniforme en el que conste en letras de tamaño visible la palabra SEGURIDAD.

**e.6** Deberán exhibir en la puerta de entrada del local el listado actualizado, con los nombres del personal de seguridad y vigilancia que presta servicio en esa

jornada laboral.

**f.** OBLIGACIONES. El personal tiene las siguientes obligaciones:

**f.1** Llevar consigo la credencial, (Nombre, foto y cargo), que lo acredita debiendo exhibirlo en forma visible y permanente.

**f.2** Cumplir su servicio conforme a los principios de dignidad, protección y trato correcto de las personas.

**f.3** Realizar los cursos de capacitación que establece el presente título y todos aquellos que requiera la autoridad de aplicación de esta normativa.

**g.** CAPACITACION. La capacitación, actualización y adiestramiento del personal estará dirigida principalmente a la Seguridad y Prevención de accidentes en los establecimientos regulados en este título, en Soporte Vital Básico Primeros Auxilios y evacuación en caso de siniestro.

**h.** PROGRAMAS. Deberán Llevarse a cabo programas orientados a fomentar en el personal el respeto por los derechos humanos y la observancia de las garantías individuales.

**i.** RESPONSABILIDAD CONJUNTA. Serán responsables en forma conjunta por las sanciones que se aplicarán en las inobservancias de los artículos.

**j.** En locales o lugares, habilitados para la venta de bebidas alcohólicas con aglomeraciones de personas se deben servir las bebidas en vasos de material que no sea vidrio.

**k.** Los lugares o predios en donde se desarrollen espectáculos al aire libre deben contar con baños del tipo químico para diferentes sexos en cantidad de uno cada cincuenta hombres y uno para cada cincuenta mujeres o fracción de diez.

**Art.103) PROHIBICIÓN DE VENTA DE ALCOHOL:** Queda prohibido el suministro, venta y consumo de bebidas alcohólicas, sin excepción alguna, a las personas menores de dieciocho (18) años de edad.

**Art.104) HORARIOS Y LUGARES PARA ESPECTACULOS:** Se establecen para todos los locales determinados como Confiterías Bailables o similares detalladas en el presente Código, los siguientes horarios y normas de funcionamiento:

**a.** Se entiende como MATINÉE a los espectáculos desarrollados en confiterías bailables o similares en donde podrán ingresar y permanecer menores de entre trece (13) y quince (15) años de edad. El horario se podrá extender hasta las 24.00 hs. con desalojo y cierre del mismo.

**b.** En la Matinée queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en cualquiera de sus formas o bebidas alcohólicas, por parte de los concurrentes y/o mayores responsables del lugar como así también por aquellas personas que se encuentren trabajando en el mismo. Todo ello bajo responsabilidad individual y solidaria de los propietarios, organizadores, encargados y/o responsables del evento. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos por los artículos anteriores, quienes inicien emprendimientos comerciales destinados a la diversión de menores deberán contar con la habilitación al efecto, respetando lo establecido en el Art. 94 Inc. "m" del presente Código.

**c.** Ningún local que organice MATINÉE podrá permanecer abierto después del horario establecido 24:00 hs.

**d.** Los locales que al momento de entrar en vigor el presente Código estuvieren realizando actividades comerciales de las descriptas en el artículo presente, deberán adecuarse en el plazo de treinta (30) días a las disposiciones establecidas en el mismo.

**e.** Queda absolutamente prohibido en los eventos como MATINÉE o espectáculos públicos donde concurren menores de dieciséis (16) años, todo tipo de espectáculo que consista en la desnudez o semidesnudez provocativa. Cuando en estos locales se encontrare o comprobare un espectáculo de este tipo, sus propietarios, concesionarios y/o administradores serán solidariamente responsables ante las infracciones que puedan incurrir.

**f.** NOCTURNO: Para personas mayores dieciséis (16)

años de edad, los responsables de las confiterías bailables deberán exigir la presentación de D.N.I. y/o Cedula federal- UNICAS DOS DOCUMENTACIONES VALIDAS para la acreditación de identidad- para el ingreso y permanencia en el lugar en caso de duda. Ningún menor de dieciséis (16) años podrá ingresar o permanecer a partir de las 24:00 hs., aún cuando sea acompañado o autorizado por personas mayores de edad. Aquellos espectáculos consistentes en la desnudez o semidesnudez provocativa, deberá claramente ser anunciada en su frente. Cuando en estos locales se encontrara ilegítimamente un menor de dieciséis (16), años de edad, titulares, sus propietarios, concesionarios y/o administradores serán solidariamente responsables ante las infracciones que puedan incurrir.

Se establece como horario ingreso hasta las 02.00 Hs. como máximo para el caso de los menores de 18 años de edad, y cierre a las 6:00 hs. con una tolerancia de desalojo hasta las 7:00 hs.

**g. DOBLE ESPECTÁCULO.** No se permitirá en un mismo día y en un mismo local la realización de bailes en horario matutino y nocturno en forma continua.

**h. SEGURIDAD EXTERNA:** Es obligación de los responsables, propietarios, locatarios, encargados y/o explotadores de confiterías bailable o similares garantizar el orden y la seguridad externa en las salidas de los locales o lugares en donde se celebre el espectáculo. Se deberá controlar que ninguna persona, desde el exterior del local, ingrese bebidas alcohólicas para sí o para terceros.

**i. SEGURIDAD ADICIONAL.** Sin perjuicio del sistema de contratación de seguridad privada o por adicionales de la Policía, que para el orden interno puedan disponer los organizadores de los eventos previstos en el presente, será obligación ineludible garantizar el mantenimiento de la seguridad y el orden del local; controlar la permanencia y comportamiento de las personas que se encuentren dentro del mismo. Si el evento contare con seguridad privada, se deberá contratar según la magnitud del espectáculo, el personal adicional necesario.

**j. RESPONSABILIDAD:** La responsabilidad de los propietarios, locatarios, explotadores y/o encargados de Confiterías Bailables, no queda excluida por la contratación de seguridad prevista en el artículo anterior.-

**k. OBLIGACIONES.** Toda persona física o jurídica que explote a cualquier título locales o Confiterías Bailables o de esparcimiento nocturno, independientemente del servicio de seguridad, esta obligada a:

**k.1** Contar con un servicio de teléfono público o semipúblico en el interior del local;

**k.2** Contratar un servicio de emergencias médicas que estará a disposición de los asistentes;

**k.3** Mantener una adecuada iluminación y señalización de las zonas de ingreso y egreso a los lugares, en especial de las salidas de emergencia; asimismo, sistema de iluminación adecuado a la infraestructura;

**k.4** Cumplir con la normativa de Prevención del daño auditivo.

**k.5** Permitir el libre acceso y permanencia de jóvenes en sus establecimientos dentro de la reglamentación vigente evitando realizar cualquier tipo de discriminación.

**k.6** Cumplir con las normas Provinciales y Municipales de resistencia contra incendios, instalación eléctrica, ruidos molestos y sanidad ambiental. Los dictámenes, informes y toda otra documentación técnica tendiente a cumplir con los requisitos establecidos en el presente inciso, deberán ser otorgados por la Dirección Municipal de Protección Civil y/o la Dirección de Industria Comercio y Bromatología como así también por personas físicas o jurídicas altamente especializadas, con idoneidad y capacidad técnica a tal fin. Previo a la habilitación definitiva otorgada por el Municipio.

**k.7** El personal de seguridad de las Confiterías Bailables o similares deberá poseer credencial visible,

con su nombre y fotografía de cara de frente. Los locales deberán contar con personal de ambos sexos

**k.8** Realizar el control para que a cantidad de personas existentes, no supere el límite de capacidad del local.

**k.9** Estos locales, Confiterías Bailables con u sin espectáculos y en general los locales de esparcimiento nocturno, deberán contratar un seguro de responsabilidad Civil, a los efectos de garantizar la seguridad de las personas concurrentes al establecimiento

**I. OBLIGACIÓN DE INFORMAR.** En la parte interna y externa de los locales y en lugares de fácil visualización, conjuntamente con el teléfono público o semi-público, será obligatoria la colocación de un dispositivo publicitario en el que figuren los números telefónicos de los órganos y servicios que a continuación se detallan:

**I.1** Servicio de emergencias médicas contratado;

**I.2** Servicio de urgencia del nosocomio más cercano al sitio en que se encuentre ubicado el establecimiento;

**I.3** Departamento Central de Emergencia; ( 109 )

**I.4** Bomberos y Policía..

**m. NORMAS DE RESGUARDO.** Si la Autoridad de Aplicación, en función de seguridad y prevención, detecta alguna persona con síntomas de alteración manifiesta de la conducta (irritabilidad, agresión, intolerancia, euforización o cualquier otra), o en estado de ebriedad o intoxicación, estará obligada a intervenir observando el siguiente procedimiento.

**m.1** Comunicar al titular o encargado del comercio de tal situación, por lo que deberá accionar en forma inmediata..

**n. CAMPANAS DE PREVENCIÓN.** El Poder Ejecutivo, a través de la autoridad de aplicación, en forma conjunta y coordinada la Dirección de Comercio Industria y Bromatología, la Secretaria de Acción Social, Educación y otras organizaciones del Estado Provincial o Municipal, organizará campañas de difusión y divulgación dirigidas a la prevención en su nivel formativo, motivacional y participativo, promoviendo la búsqueda de alternativas de recreación más saludables y la información sobre las consecuencias nocivas que acarrea para la salud el uso indebido de alcohol, sustancias psicoactivas, sus consecuencias sociales adversas, como todos los demás riesgos asociados a su consumo.

**ART.104 BIS)** En caso que algún menor de 18 años incumpliere alguno de los conceptos comprendidos en la presente Ord. serán solidariamente responsables los padres y tutores conjuntamente con propietarios concesionarios y administradores de los locales bailables y/o expendedores de bebidas alcohólicas.

**Art.105) DEL DERECHO DE ADMISIÓN**

**a.** Las Confiterías Bailables o similares, deberán implementar los medios

y acciones que crean convenientes para el cumplimiento de lo reglamentado en el presente capítulo.

**b.** Toda Confitería Bailable o similar e incluido en la presente reglamentación deberá exhibir claramente en el ingreso del local, las condiciones de admisión del público requeridas por el titular comercial.

**c.** La autoridad de aplicación deberá convocar anualmente a una reunión con los responsables de los establecimientos descriptos en este Capítulo y aquellos responsables de las habilitaciones de competencia municipal, con el objeto de acordar políticas y estrategias conjuntas que hagan a la temática regulada en el presente.

**Art106) ESPECTÁCULOS PÚBLICOS**

**a.** Se consideran Espectáculos Públicos a toda demostración, despliegue o exhibición de arte, habilidad, destreza o ingenio reuniendo participantes y/o público durante su desarrollo mediante retribución o sin ella. Se realicen en lugar o locales abiertos o cerrados (teatros o cinematógrafos, anfiteatros, carpas, clubes, gimnasios, vía pública, plazas, parques, etc.)

Sean estos, espacios públicos o privados. bien en forma directa o mediante sistemas mecánicos,

electrónicos o inalámbricos de difusión y transmisión.

**b.** Todo local o edificio destinado a Espectáculos Públicos deberá someterse a las normas de seguridad e higiene vigente.

**c.** La Dirección de Comercio, Industria y Bromatología deber extender al interesado la constancia de inscripción dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de la solicitud, la que tendrá vigencia dentro del calendario.

**d.** Aquellas personas o grupos que actúan exclusivamente para organismos públicos deben solicitar la Autorización Municipal a La Dirección.

**e.** Toda persona, sea natural o jurídica, que organiza, patrocina y/o promueva Espectáculos Públicos, ya sea en forma continua u ocasional, deberá solicitar la Autorización Municipal ante La Dirección con 20 (días) días hábiles de antelación a la fecha de realización de los actos.

Deber acompañarse la misma con los siguientes datos:

**e.1** Nombre de la empresa o empresario.

**e.2** Domicilio.

**e.3** Inscripción en el Registro de Comercio. (Si corresponde)

**e.4** Nombre, apellido y DNI de las personas responsables de su administración.

**e.5** Clase de diversión o espectáculo a desarrollar..

**e.6** Constancia (contrato o comodato) expedida por el propietario o arrendatario del local donde se realizará el evento, en la que se indique días y horas que se han destinado a este fin, y la capacidad exacta del espacio físico a utilizar.

**e.7** Características del programa que desarrollará, indicando:

**e.7.1)** El listado de participantes (deportistas, artistas, otros) principales que toman parte en el evento.

**e.7.2)** El precio de las localidades, entradas o inscripción de existir tales conceptos.

**e.7.3)** Constancia de que se han cumplido las disposiciones legales de la Federación, Asociación u Organismo Gremial que agrupa a los participantes que toman parte del espectáculo.

**e.8** Cualesquiera otros datos que se consideren necesarios para la cabal identificación y solvencia de las mismas.

**e.9** Completar el formulario de asunción de responsabilidad, como organizador entregado por La Dirección.

**e.10** La Certificación de asistencia médico sanitaria acorde a las características del evento.

**e.11** Constancia de contratación de seguro de responsabilidad civil, seguro de participante (si correspondiere) y seguro de espectador.

**e.12** De tratarse de una actividad en la vía pública deberá agregar los permisos de los organismos correspondientes para el corte de calles y/o rutas involucradas.

**e.13** Especificación de los Servicios Sanitarios con que se cuente.

**e.14** Especificación del Personal de Seguridad Afectado.

**f.** Cuando se trate de Parques de Atracciones Mecánicas o similares, los Organizadores, para obtener la habilitación deben presentar, certificaciones expedidas por técnico y/o Organismo Competente donde conste que los aparatos instalados tienen la seguridad para prevenir posibles accidentes para el público que los use, sin perjuicio de las revisiones que pueda hacer directamente los Departamentos Técnicos Municipales. Esta certificación deber ser renovada cada seis meses o cuando La Dirección lo requiera.

**g.** Las entidades organizadoras de esos actos deben arbitrar en todos los casos recaudos para que durante su desarrollo no se ocasionen molestias o perjuicios al vecindario.

**h.** La venta de Productos Alimenticios deberán cumplir con las normas de este código.

**i.** En el caso de las autorizaciones que refieran a UN MISMO PROGRAMA, y cuyas fechas solicitadas deban ser modificadas o se pretendan las repetición

bajo las mismas características, el titular deberá solicitarlas por nota que se adjuntará al expediente cuya validez no excederá los treinta (30) días hábiles de la fecha original.

j. En el caso de un calendario anual de eventos, que contemple UN MISMO PROGRAMA (campeonatos anuales, etc.) La autorización no podrá prolongarse más allá de la finalización del año calendario en curso.

k. La Administración Municipal no asume ningún tipo de compromiso en la organización, fiscalización, etc de los eventos culturales, deportivos, y/o de cualquier otro tipo que sean organizadas por instituciones privadas que incluyan unilateralmente el aditamento "MUNICIPAL" en su denominación o razón social.

**Art.107) LOS LOCALES EN DONDE EL USO DE LA ELECTRÓNICA SE UTILIZA COMO: CAPACITACIÓN, ESPARCIMIENTO, MEDIO DE COMUNICACIÓN GENERAL LOCAL Y/O INTERNACIONAL.** (Juegos electrónicos, Cyber - Café, Cabinas Telefónicas, Internet u otro nombre).

a. En locales especialmente acondicionados para la explotación de máquinas electrónicas, teléfonos y/o computadoras con los diferentes accesorios conectados a sus respectivos puertos, que se utilicen como medio de capacitación, esparcimiento y/o información general e internacional y que funcionen a ficha, monedas, y/o con uso de energía eléctrica, control remoto, utilicen el servicio de Internet u otra forma equivalente, donde el ingenio sea el elemento fundamental del juego. Se premie al participante exclusivamente con tiempo de juego. Se permitirá acceso a telefonía internacional y/o conexión Internet de información disponible en la red.

b. Para habilitar los locales que menciona el artículo anterior, se deberán reunir los siguientes requisitos:

b.1) Declaración jurada indicando que las máquinas no tiene adulterado el sistema que transforma la habilidad o destreza en oportunidad programada.

b.2) DEROGADO

c. El local a habilitar debe estar situado en Plantas Baja con amplios ventanales a la calle con iluminación "a DIA", Primer Piso con salida directa a calle, y si es en un hipermercado con salida directa a pasillos de circulación común. No pueden funcionar en sótanos o subsuelos.

d. Los locales que ofrezcan servicio con máquinas destinadas al esparcimiento, deberán mantener una distancia mínima de cien metros de escuelas y/o colegios. El tipo de máquinas debe ser autorizado por la Dirección.

e. Estos locales podrán expender Productos Alimenticias, (encuadrados en las normativas de este código), según la superficie destinada para este rubro y de que tipos de alimentos se traten.

f. En estos tipos de locales no podrán venderse, ni consumirse bebidas alcohólicas.

g. Acceso permitido a menores de 16 años, para uso de máquinas con temática de esparcimiento:

g.1 Verano de 09 a 22 Hs. .

g.2 Invierno de 10 a 20 Hs. .

g.3 Quedan facultados los responsables del local a requerir la documentación necesaria para dar cumplimiento al presente artículo.

g.4 Horario de cierre 24 hs.

h. La Dirección previo informe del la Dirección de Informática indicará que método de filtrado y/o registro de páginas web deberán contener los equipos en lo referente a los contenidos de pornografía , violencia y/o xenofobia.

i. La mora en el pago de tres periodos consecutivos y/o alternados, habilitará a la administración Municipal a declarar la baja de oficio de la Habilitación correspondiente, previa intimación a regularizar la deuda en mora en el término de setenta y dos horas y bajo el mencionado apercibimiento.

j. Cyber. Se denomina de esta manera a aquellos locales comerciales que presten a los usuarios, el servicio y utilización de ordenadores personales, el software instalado en los mismo y equipos e insumos informáticos anexos. Esto a cambio de una suma de dinero, incluyendo además el acceso a Internet.

j.1 Al rubro Cyber podrá anexarse o ser anexados a diferentes servicios propios o no de la actividad, quioscos, hotelería, locutorio. En cuyo caso además de cumplir con los requisitos por cada actividad deberá cumplir los requisitos que para ello exigen las normas específicas y las adecuaciones que establezca la reglamentación vigente. Las mismas disposiciones rigen para los locutorios que como servicio anexo cuentan con la prestación de Internet con las adecuaciones que establece la reglamentación.

j.2 Tributo: Los "cyber", serán considerados por el erario Municipal y a todos los efectos fiscales, como comercios.

k. Juegos en Red: Se denomina de esta manera aquellos comercios donde a través de ordenadores personales se brinde a sus usuarios la posibilidad de practicar juegos recreativos y/o de destreza y/o habilidad, donde el jugador compite contra la misma máquina o contra otros jugadores que se encuentren conectados a la red del local.

k.1 Los locales que ofrezcan estos servicios recreativos, deberán identificarse, en todas sus manifestaciones de publicidad, con las palabras "Juegos en Red".

k.2 Prohíbese la emisión de juegos de entretenimiento que manifiesten una discriminación racial, religiosa, pornográfica y/o política y/o que atenten a la moral y las buenas costumbres.

k.3 Deberán bloquear el acceso a todo tipo de juego con apuestas, como casinos virtuales que incluyan el pago por medio de tarjetas de crédito o cualquier otro en el sector destinado a menores.

l. El titular, responsable o encargado del comercio, deberá contar, y presentar ante requerimiento de la autoridad, la documentación que acredite la tenencia y el carácter (propietario, comodatario, locatario, usufructuario, etc.) tanto de los ordenadores personales como de todos los equipos e insumos informáticos existentes como así también de la adquisición del software utilizado en los mismos y la conexión a Internet, con detalles de proveedor y servicio utilizado.

m. El factor de ocupación será de un metro cuadrado ( 1m2 ) por ordenador personal, servidor o máquina de juego además de un área destinada a servicios generales.

n. En lugar visible para el usuario se deberá colocar un cartel de advertencia con el siguiente texto: "La permanencia frente a un monitor de computación por un lapso mayor a dos horas, es perjudicial para la salud, pudiendo provocar trastornos en la visión, fatiga visual, visión borrosa, fatiga general, dolor de cabeza y otros trastornos físicos".

o. Seguridad: El mobiliario existente en los locales que presten los servicios regulados en los Incisos precedentes, deberá estar distribuido de manera tal que no obstaculice el ingreso o egreso de los usuarios ni la circulación dentro del mismo, debiendo contemplar los espacios adecuados para personas con capacidades diferentes.

o.1 Los módulos donde los usuarios se ubiquen para la utilización de los ordenadores, podrán contar con divisorios, respetando el factor de ocupación.

o.2 Para el caso de menores de edad el mobiliario se distribuirá de manera tal que permita el control visual por parte de los responsables.

o.3 Se deberá disponer de matafuegos en la cantidad necesaria según las dimensiones y capacidad del local, así también deberá contar con botiquín de primeros auxilios en lugar visible y de fácil acceso.

o.4 Contar con iluminación de tipo "de día" de manera uniforme y ventilación suficiente acorde a la infraestructura del local.

o.5 No se podrá utilizar vidrios polarizados, pintados o de materiales de similares características que impidan ver a las personas que se encuentran en el interior del local.

o.6 Los propietarios y/o responsables de los locales comprendidos en los incisos anteriores, deberán acreditar la contratación de un seguro de responsabilidad civil.

o.7 DEROGAR.

o.8 DEROGAR

o.9 Dispositivos de seguridad que resguarden a los usuarios y a las computadoras de problemas eléctricos.

p. Disposiciones Generales.

p.1 Las terminales afectadas para el uso de menores, deberán contar necesariamente con un sistema de filtro que impida el acceso a páginas web que pudieran ser nocivas para los usuarios.

p.2 En los casos en donde en un mismo local funcione la actividad Juegos Electrónicos, Juegos en Red o Cybercentros conjuntamente con otras actividades previstas en el presente Código, regirán para su habilitación las condiciones que prevea dicha normativa para cualquiera de estas últimas.

## CAPITULO II

### OTROS COMERCIOS

**Art.108) GALERÍAS COMERCIALES:** Se entiende por "galería de comercio" al edificio o parte del que contiene comercios ubicados en locales o quioscos que posean vidrieras o mostradores emplazados directamente sobre el paso de circulación, vestíbulo, nave o medio exigido de salida, pudiendo estos medios servir para la ventilación común.

Deberán contar con sanitarios acorde con el número de locales, según lo estipulado por el Código de Edificación y normas complementarias.

**Art.109) ACTUACIONES Y/O ESPECTÁCULOS CON ANIMALES, EXPOSICIONES Y VENTAS DE ANIMALES VIVOS. VENTAS DE ALIMENTOS Y ACCESORIOS PARA ANIMALES, CONSULTORIO MÉDICO VETERINARIO DE ANIMALES PEQUEÑOS.**

a. No se permitirán actuaciones, circenses o de otro tipo con llamados y/o espectáculos con animales, de los llamados animales exóticos nacidos en cautiverio o de la fauna silvestre.

b. Las exposiciones permitidas con informes veterinarios podrán ser de canarios, animales llamados de producción (Bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves de granja, conejos y chinchillas). Gatos y perros, (con excepción de las razas: American Pit Bull Terrier, American Staffordshire Terrier Gran Dogo Argentino, Rotwailer, Mastín Napolitano, Tosa Japonés, Fila Brasileiro y de Presa Canario y/o mestizajes de primera ascendencia).

c. Se permitirán los espectáculos y exhibiciones en dónde intervienen animales de la especie equina.

d. Todo espectáculo o exhibición con animales permitidos se encontrará fiscalizado por un profesional veterinario con informes del estado sanitario y nutricional de los animales mientras dure el evento.

e. En los locales o lugares destinados a la exhibición y/o venta de animales vivos, se regirán por las especies autorizadas por la ley Nacional Conservación de la Fauna Silvestre N° 22421/81 Ley Nacional de Protección Animal 14346, Ley provincial, Declaración universal de los derechos de los animales N° 3362/00, Ley Provincial de Fauna Silvestre N° 2056/85. Los comercios en los cuales existan animales que su venta es permitida por estas leyes, deben presentar cada seis (6) meses informe técnico de un Médico/a Veterinario, que garantice las instalaciones en orden de higiene –Sanitario y el buen cuidado de los animales hasta su venta.

f. En los locales o lugares destinados a la exhibición y/o venta de animales vivos NO se permite la venta de Productos Alimenticios para Consumo Humano de ningún tipo.

g. Las instalaciones se encontrarán adecuadas para que impida que los gritos y olores naturales de los animales causen molestias a los vecinos.

h. Contarán con lugares específicos para depósitos de alimentos y excrementos. Estos últimos no podrán ser almacenados y comercializados en el lugar.

i. La reproducción y tenencia de animales se regirá por las leyes Nacionales y Provinciales sobre Fauna Silvestre.

j. Las jaulas o contenedores de animales se encontrarán de tal manera que facilite la limpieza, el





espacio debe ser proporcional al tamaño y número de animales y los mismos deben encontrarse en un estado sanitario aprobado por un Informe técnico veterinario semestral. En este informe se debe detallar plan de control de Salmonellas y Escherichia Coli.

**k.** Los comercios que ofrecen a la venta diferentes productos para animales, si comercializa Productos Alimentarios para consumo humano puede hacerlo bajo los siguientes requisitos:

**k.1** Los productos alimentarios para consumo humano deben encontrarse sectorizados a una distancia mínima de un metro ochenta centímetros, del resto de los productos.

**k.2** Los productos alimentarios para consumo humano deben ser envasados en origen y rotulados si corresponden.

**k.3** Los utensilios (balanzas, carritos, elementos de limpieza etc) que se utilizan para la venta de productos alimentarios para consumo humano no se deben usar para otros productos.

**k.4 DEROGADO**

**l.** No se otorgarán habilitaciones para criaderos y/o la venta de animales de la especie canina de las razas American Pit Bull Terrier, American Staffordshire Terrier, Rottweiler, Gran Dogo Argentino, Mastín Napolitano, Tosa Japonés, Fila Brasileiro, de Presa Canario y/o mezclas de primera ascendencia.

**m.** En todo el ejido Municipal de la ciudad de Cipolletti, los medicamentos inyectables, inhalantes, de ingesta y/o aplicación sobre el cuerpo de un animal, cualquiera sea su especie, que implique un tratamiento para los mismos, y/o procedimiento que requieran el empleo de instrumental veterinario, en cuya contra prestación del servicio sea realizada por una modalidad mercantil, debe ser efectuado o llevado a cabo por Médico/a Veterinario.

**n.** Consultorio Médico Veterinario.

**n.1)** Se entiende por Consultorio Médico Veterinario de animales pequeños, en donde se venden y/o atienden para mejorarles la calidad de vida de los mismos.

**n.2)** Quien realizará las atenciones clínicas y médicas será un/s/uno/s Profesional Veterinario.

**n.3)** Contarán con:

**n.3.1)** Una sala de recepción de no menos de 4 m<sup>2</sup>

**n.3.2)** Una sala de atención de los animales de no menos de 3m<sup>2</sup> con pileta de agua caliente y fría. Sus paredes, cielorrasos y pisos deben ser de materiales lavables, no tóxicos e ignífugos.

**n.3.3)** Si ofrecen productos y accesorios estos deben ocupar como mínimo 4 m<sup>2</sup>

**n.3.4)** El lugar para estética (peluquería y baños sanitarios) de los animales debe contar con un espacio mínimo de 6 m<sup>2</sup> con desagote a los efluentes comunitarios.

**n.3.5)** El consultorio Médico Veterinario se lo debe interpretar como un servicio dentro del ejido, por lo cual debe contar con guardias al menos alternadas con otros consultorios de este tipo, para casos de urgencias los días lunes a domingo.

**n.3.6)** Los residuos propios de la actividad deben ser almacenados en recipientes separados de los residuos comunes y retirados por el Servicio de Residuos Patológicos Municipal o el que este contrate.

**Art.110) EXPOSICIÓN Y VENTA DE OBJETOS USADOS:** Se denomina con este nombre al local destinado a la exposición y venta de objetos usados, a la casa de remates, compra-venta y en general todo local donde se vende, exhibe o alquilan cosas, muebles en general (tapices, alfombras, frazadas, colchones, almohadas, libros, instrumentos de música, valijas, baúles, cubiertos, vajillas, indumentarias y enseres de lunch o banquetes y cualquier objeto de uso personal o doméstico).

**a.** Las paredes de dichos locales serán tratadas con pintura lavable.

**b.** Todas las puertas y aberturas deberán estar provistas de malla de material resistente, que impidan el paso de insectos y de roedores. Deberán tener un dispositivo que asegure su cierre hermético y

automático.

**c.** Los objetos recibidos para la venta deben encontrarse higienizados y desinfectados si el / los objeto/s lo requiere/n según informe Técnico de la Dirección, contarán con un lugar único y los elementos necesarios para esta tarea.

**d.** No se permite la venta ni alquiler de ropa interior.

**e.** Estos locales no podrán vender productos alimenticios para consumo humano.

**f.** Estos comercios, llevarán el movimiento de entradas y salidas de cosas usadas en un Libro Registro de Compras y Ventas, foliado y rubricado por la Dirección de Comercio Ind. y Bromatología, el que deberá ser exhibido permanentemente y en el que se asentarán todas las compras ventas y encargo de ventas con los datos siguientes de los compradores y vendedores de la cosa:

**f.1** Fecha de las operaciones de compras y ventas de la cosa.

**f.2** Factura de compra del producto sin uso si la tuviera.

**f.3** Nombre, Apellido, N° del DNI y domicilio de los compradores y vendedores,

**f.4** Descripción completa de cada cosa con su numeración si la tuviera, características, marca y modelo, fecha de ingreso y de venta, firma de los vendedores y de los compradores. Si se tratara de un encargo de venta de una cosa y esta no se produce y es retirada por sus dueños deben constar los datos descriptos para compradores y vendedores.

**g.** Todo comercio tendrá un plazo de treinta (30) días corridos para presentar el Libro de Registro de Compras y Ventas al que se habrá volcado el inventario de la existencia y movimientos registrado desde la fecha de notificación.

**h.** El comerciante verificará la numeración del documento de identidad que se deba registrar.

**i.** En todo Comercio de Compra venta y alquiler de cosas usadas, será obligatoria la exhibición del texto completo de este Artículo correspondiente al presente Código.

**j.** Las mismas obligaciones de registro alcanzan a los objetos que se exhiban para la venta en calidad de "nuevos".

**k.** No se permite la compra o aceptación de empeño de cosas, ofrecidas por menores de 18 años de edad. (Ley Nacional de Protección al Menor N° 1690/83. Art. 21.-)

**l.** La misma normativa de este código incluye a aquellos comercios que puedan vender cosas usadas en formas esporádicas o accesorias.

**m.** Los locales no pueden tener comunicación con dormitorios o establecimientos, donde se elaboren, manipulen o depositen sustancias alimenticias.

**Art.111) EXPOSICIÓN, VENTA Y CANJE DE MATERIALES USADOS CLASIFICADOS:** Se entiende por local destinado a estos usos a aquellos donde se expone, vende o canjea materiales usados, debiéndose tratar de objetos ya clasificados metálicos, maderas, vidrios, cauchos y plásticos.

**a.** Los locales destinados a estos usos deberán ser cubiertos con una superficie mínima de (40) cuarenta metros cuadrados, los que tendrán iluminación y ventilación reglamentaria, según establezca el Código de Edificación.

**b.** Los pisos deberán ser de materiales impermeables y lisos, con pendiente hacia desagües reglamentarios y sin ranuras para facilitar su limpieza.

**c.** Las paredes perimetrales tendrán una altura mínima de tres (3) metros con revoque fino y grueso, tanto en sus parámetros interiores como exteriores.

**d.** La instalación eléctrica deberá ser embutida, según las reglamentaciones correspondientes.

**e.** Deberán contar con un grupo sanitario y vestuario mínimo para el personal que trabaje, el que estará construido con materiales incombustibles, pisos calcáreos, graníticos, cerámicos o similares, paredes revestidas con azulejos o similar, desagües, iluminación y ventilación reglamentarias.

**f.** Para la ubicación de los elementos se deberán proveer estanterías, las que tendrán un espacio libre

mínimo entre el solado y su arranque de treinta (30) centímetros.

**g.** Todo material se colocará a una distancia mínima de un (1) metro de los muros medianeros.

**h.** En todos los casos se deberá cumplir con lo dispuesto en las reglamentaciones de Prevenciones contra incendios, para lo cual se presentarán los planos intervenidos por el Cuerpo de Bomberos para su habilitación.

**i.** El predio deberá contar con espacio adecuado para que las operaciones de carga y descarga se cumplan obligatoriamente dentro del mismo y en forma de no afectar el tránsito de la vía pública, prohibiéndose la salida de los vehículos en retroceso.

**j.** No se permitirá el ingreso al predio de material en estiba, que no esté previamente clasificado.

**k.** En los casos en que se construya oficina complementaria, deberá adecuarse a lo establecido en el Código de Edificación.

**l.** Estos establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y orden, realizando periódicamente tareas de desinfección y desratización.

**Art.112) DESARMADEROS Y DEPÓSITOS DE CHATARRAS:** Se denominan de esta manera a los establecimientos destinados a la compra- venta y stock de chatarra, papeles, trapos, deshechos, materiales usados en general, ya sea en estiba o clasificado.

**a.** Los predios destinados a estos usos deberán estar cercados en su totalidad, mediante alambres tipo olímpico, premoledados o similar hasta una altura no inferior a los dos (2) metros.

**b.** Los establecimientos deberán contar con un local cerrado en caso que se comercializan papeles y trapos, los cuales deberán estar contruidos con materiales incombustibles, contando con iluminación y ventilación natural, de acuerdo a lo establecido en el Código de Edificación, pisos de material, impermeable y lisos, con pendientes hacia desagües.

**c.** La instalación eléctrica embutida, según las reglamentaciones vigentes.

**d.** Las operaciones de carga y descarga se deben realizar en su totalidad dentro del predio.

**e.** Estos establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y orden, realizando periódicamente tareas de desinfección y desratización. Estos predios, su oficina y baño deberán mantenerse en perfecto estado de higiene.

**f.** Debe haber un espacio de un metro mínimo entre el perímetro y los objetos.

**g.** Los automotores que se encuentren en el predio deben contar con la documentación correspondiente. Las auto partes y/o partes de cosas que se encuentren en el predio deben encontrarse avalada con la documentación que corresponda.

**Art.113) DEPÓSITOS Y VENTA DE LEÑA Y CARBÓN:** Se denominan depósitos de leña y carbón a aquellos establecimientos donde se comercialice o deposite leña o carbón, ya sean fraccionados o no, con envase superiores a cinco (5) kilogramos.

**a.** Los pisos del establecimiento serán de material o en su defecto de tierra apisonada, quedando obligado el responsable a realizar las tareas de limpieza, no pudiendo tener el depósito piso de madera en ningún caso.

**b.** La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria y no podrá tener prolongaciones y cables en el suelo.

**c.** Se deberá cumplimentar con lo dispuesto en las reglamentaciones de Prevenciones contra Incendios, para lo cual se presentarán los planos intervenidos por el Cuerpo de Bomberos para su habilitación.

**d.** Para los casos de depósitos cerrados, estos deberán estar contruidos con materiales incombustibles y de acuerdo a las reglamentaciones dispuestas en el Código de Edificación.

**e.** En todos los casos se exigirá un grupo sanitario reglamentario y vestuario para el personal que trabaje en el establecimiento.

**f.** Los predios destinados a estos usos deberán estar cercados, en todo su perímetro, con muros de

mampostería, premoldeados o similares, con una altura mínima de dos (2) metros.

**g.** Los materiales almacenados deberán ubicarse a una distancia no menor de dos (2) metros de los muros medianeros, para permitir la libre circulación.

**h.** Cuando se realicen fraccionamientos, la fuerza motriz del elemento mecánico (electricidad o motor a combustión), será instalada de forma tal que no signifique un peligro cierto de incendio.

**i.** El material destinado a la venta deberá acondicionarse en ramas cuya altura no superará los dos (2) metros, con la obligación de realizarlas en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas, una vez recibida la carga. Asimismo, el material desparramado no podrá obstaculizar el ingreso al depósito ni permanecer en la vía pública.

**j.** La superficie destinada al almacenamiento de leña y carbón no podrá exceder del cincuenta por ciento (50%) de la superficie del terreno.

**k.** El predio deberá contar con espacio adecuado para que las operaciones de carga y descarga se cumplan obligatoriamente dentro del mismo y en forma de no afectar el tránsito de la vía pública, prohibiéndose la salida de vehículos en retroceso.

**l.** Estos establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y orden, realizando periódicamente tareas de desinfección desratización.

**Art.114) ESPACIO PARA ESTACIONAMIENTO DE VEHÍCULOS:** se denomina de esta manera a los establecimientos destinados al estacionamiento de vehículos con personal de supervisión en local cerrado o abierto o sin personal de supervisión con ingreso y egreso particular de los propietarios o inquilinos.

**a.** Toda solicitud de permiso de obra correspondiente a una playa de estacionamiento descubierta deberá ser acompañada de un plano de la misma en escala 1:100, en el cual se indicará claramente:

**a.1** La ubicación de los accesos y de los distintos módulos de estacionamiento, debidamente acotados sobre lo dispuesto en el texto Ordenado del Código de Planeamiento Urbano y Código de Edificación.

**a.2** Dos (2) cortes de playa de estacionamiento propiamente rejas y oficina. Señalando de los cercos, muros divisorios en toda su extensión y altura.

**b.** Prescripciones constructivas: Una playa de estacionamiento descubierta deberá satisfacer las siguientes condiciones en todo momento:

**b.1** Solado: Deberá estar íntegramente pavimentado o con material de relleno (puzolana o similar) provisto de desagües pluviales reglamentarios y canaleta cubierta con rejas, coincidiendo con los accesos sobre el solado, deberá estar claramente demarcada la distribución de accesos y módulos de estacionamiento, en concordancia con el plano presentado para gestionar el permiso de obra.

**b.2** Muros perimetrales: Los muros y cercos perimetrales separativos con otras unidades de uso independiente, sean o no de la misma parcela, deberán aparecer perfectamente planos con todos sus parámetros en toda su extensión y altura libres de marcas, huecos, y protuberancias originados en oportunidad de la o las demoliciones de edificaciones, estructura o instalaciones de cualquier índole que hubieran existido en la parcela.

**b.3** Deberán estar protegidos por defensas adecuadas a la altura de los para golpes de los vehículos.

**b.4** Cercos y Muretes: En los tramos del perímetro de la parcela en que no existieran muros divisorios con edificaciones linderas, deberán construirse o completarse muros reglamentarios.

**b.5** Local de control: Toda playa de estacionamiento con personal de supervisión deberá contar con un local para resguardo del personal de control, cuidado de la misma y atención al público y cumplirá con todas las normas que rijan sobre "servicio mínimo de salubridad de locales o edificios públicos comerciales e industriales".

**b.6** Servicio contra incendio aprobado por el cuerpo de bomberos.

**b.7** Señalización ingreso y egreso de vehículos en la

vía pública.

**b.8** Obligación de ventilación natural o forzada en locales cerrados.

**Art.115) GARAGES:** Se entiende por garaje al edificio, parte del mismo o estructura cubierta destinada a la guarda de rodados.

**a.** Los garajes comerciales deberán contar con personal de vigilancia durante las veinticuatro horas (24 Hs.).

**b.** En ningún caso el garaje permanecerá cerrado, ni vedado a los usuarios de ingreso o retiro de vehículos.

**c.** Las cocheras estarán numeradas y el espacio destinado a cada vehículo debidamente demarcado en el piso. La capacidad asignada deberá constar en el certificado de habilitación y en el libro registro para asiento de las inspecciones.

**Art.116) SERVICIOS FUNERARIOS:** Se denomina de esta manera a las empresas encargadas de la instalación de velorios con sus artefactos, ya sea en domicilios particulares o en salas de velatorio público, de la conducción de los cadáveres a los Cementerios y de las respectivas tramitaciones para la inhumación de los restos.

**a.** El cementerio de Cipolletti, es un bien del dominio público municipal, y por lo tanto los particulares no poseen en los mismos otros derechos que los que deriven del acto administrativo municipal que les dio origen, sin que en ningún caso tales actos administrativos importen enajenación.

**b.** La Municipalidad, por medio de sus organismos competentes, ejercerá un completo control, no solo dentro del perímetro del Cementerio, sino también con respecto a todas las operaciones o servicios vinculados con él. Se hallan sujetos a este control las empresas de: Servicios Fúnebres, Salas de Velorios, Fábricas de ataúdes y toda otra que realice servicios o trabajos de los antes descriptos.

**c.** Se entiende por Salas Velatorias, al edificio que recibiendo concurrencia pública, es dedicado exclusivamente a velar cadáveres.

**d.** En estos establecimientos solo se admite la vivienda del cuidador o sereno y oficina administrativa, siempre que cada uno de estos usos cuente con entrada directa e independiente desde la vía pública y cumplan con los requisitos propios de ellas.

**e.** Toda instalación de locales o salas velatorias que en lo sucesivo se habiliten, además de ajustarse a las disposiciones vigentes, deberán contar con los siguientes requisitos:

**e.1** Acceso del vehículo, con posibilidad de maniobra interna para la preparación, del respectivo cortejo, traslado de flores y ataúd, evitado así que la actividades propias dicha sala velatoria puedan percibirse por vecindario o desde el exterior de la propiedad.

**e.2** Efectuar con el cortejo fúnebre, el recorrido que se fije por Resolución Municipal.

**e.3** Las cámaras de velatorio no tendrán acceso directo desde la vía pública, debiendo realizarse el mismo desde un patio interior, de superficie igual o superior a veinticinco (20) metros cuadrados por cada cámara, cuyo lado mínimo será de cuatro (4) metros.

**e.4** Deberán contar con un depósito para la guarda de los artefactos e implementos que se utilicen en los velatorios.

**f.** La ubicación de los locales dedicados o vinculados al comercio, negocio o explotación de servicios fúnebres, estará de acuerdo a lo establecido en la ordenanza de zonificación vigente en el momento de la autorización; quedando prohibida su instalación a una distancia inferior a doscientos cincuenta (250) metros de los límites exteriores de Hospitales, Sanatorios y/o Establecimientos Asistenciales. La distancia de referencia será medida por el recorrido más directo y por calle pública.

**g.** La habilitación de las salas velatorias será otorgada de acuerdo con los requisitos que se detallan a continuación:

**g.1** Los locales para velar cadáveres deberán disponer de una cámara destinada específicamente a ese objeto, la que deberá cumplir con las siguientes

condiciones:

**g.1.1** Se dimensionarán con una superficie mínima de veinte (20) metros cuadrados, y lado no menor de cuatro (4) metros, debiendo reunir las condiciones establecidas para un local de tercera clase.

**g.1.2** Los materiales con que estén construidos serán aprobados por la Municipalidad y serán tales que permitan su completa desinfección.

**g.1.3** Los cielorrasos serán lisos y las paredes no formarán ángulos.

**g.1.4** Tendrán zócalos de dos (2) metros de altura, construidos con material impermeable.

**g.1.5** Los pisos serán de material impermeable, con desagüe a la red cloacal, o en caso de no existir esta, deberán tener instalación de salubridad con desagüe a la fosa séptica o pozo negro.

**g.1.6** Los servicios de salubridad del velatorio se hallarán independientes de la cámara de velar y de la sala de estar. Contarán con lavabos e inodoro independientes para ambos sexos, y para cada una de las cámaras de velar.

**g.1.7** La cámara de velatorio no podrá ser visible desde la vía pública.

**g.1.8** En los velatorios deberá llevarse un libro en el que se consignarán los siguientes datos del fallecido: nombre, apellido, edad, nacionalidad, como así también diagnóstico de la enfermedad que motivara el deceso; fecha en que se realizó el velatorio y procedencia del cadáver. Este libro será rubricado en todas sus fojas por el organismo municipal competente, y deberá ser exhibido cada vez que le sea exigido por el municipio.

**g.2** Los titulares de estas empresas deben:

**g.2.1** Encontrarse inscriptos en la repartición municipal que ejerce la inspección general.

**g.2.2** Presentarse a la Municipalidad por duplicado el certificado de inhumación con los datos personales del familiar responsable y declarar que el ataúd llena los requisitos de inhumación reglamentarios vigentes.

**g.2.3** Comunicar a la Administración del Cementerio la llegada del servicio con dos horas de antelación.

**g.2.4** En caso de no cumplir con los requisitos de los incisos "b" y "c" los restos serán depositados en el Pabellón transitorio hasta la regularización de la situación.

**g.2.5** Cuando se vele el cadáver de un fallecido por enfermedad infecto-contagiosa, la comunicación entre la cámara de velar y la sala de estar deber permanecer cerrada, no permitiéndose la permanencia de personas dentro de la primera. En estos casos, una vez recibido el cadáver, debe comunicarse a la autoridad municipal, para que oportunamente practique la desinfección del local y útiles empleados.

**g.2.6** Queda prohibido el estacionamiento injustificado en la vía pública de los vehículos fúnebres, como el transporte de los implementos relacionados con esos servicios en vehículos descubiertos.

**g.2.7** En los locales destinados a servicios fúnebres, queda prohibida la exhibición pública de ataúdes, urnas y cualquier otro adorno fúnebre.

**h.** Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**Art.117) CENTROS MATERNALES Y JARDINES DE INFANTES:**

**a)** Se designa con el nombre de Centros Infantiles y/o Jardines maternos y Jardines de Infantes al servicio destinado a la atención integral del niño/ niña en sus aspectos pedagógicos, psicológicos y sociales, el cual regirá a partir de los 45 días de vida hasta el ingreso al nivel PRIMARIO.

Estarán comprendidos en el presente régimen los Jardines Maternales y de Infantes privados y/o municipales situados dentro del ejido Municipal, dirigidos por particulares, asociaciones gremiales, mutuales, fábricas, entidades de bien público, centros infantiles municipales y cualquier otro establecimiento que funcione en el ejido municipal. Los jardines de infantes estarán comprendidos bajo esta ordenanza sólo en lo referido a la habilitación comercial.

Infraestructura o Condiciones de Seguridad e Higiene

**b)** Los Centros Maternales deberán contar (sobre la

base de treinta (30) niños) con las siguientes comodidades:

**b.1** Una cocina amplia (ventilación a patio 2da. categoría) con heladera y dos baños.

**b.2** Un dormitorio amplio con cunas para los pequeños y reposeras para los mayorcitos, bien ventilados y que tengan comunicación con el baño, considerando una superficie de dos (2) metros por cuna, (ventilación a patio 1ra. categoría).

**b.3** Uno o dos comedores o salones amplios con mesas redondas bajas y sillas fuertes de tamaño adecuado a la edad, con respaldo y un mueble con cajones donde los niños puedan guardar sus elementos personales (ventilarán a patio 1ra. categoría).

**b.4** Sección Nurse: Debe contar con las siguientes comodidades: baño con pileta y lavados, inodoros, mesada para cambiar los niños, cunas suficientes para los pequeños, todos estos elementos deben estar dotados de sus respectivos colchones y juegos de ropa de cama y sillas altas para comidas (ventilación a patio 1ra. categoría).

**c)** Los Jardines de Infantes deberán contar (sobre la base de veinte (20) a treinta (30) niños) con las siguientes comodidades:

**c.1** Superficie cubierta de dos (2) metros cuadrados por alumno.

**c.2** Libre acceso al exterior.

**c.3** Comunicación directa con la parte sanitaria y patios de juegos.

**c.4** Parte sanitaria para cada sexo a razón de un (1) inodoro, y un Lavado por cada diez (10) niños.

**c.5** Cocina para la preparación del desayuno o merienda (según el horario en que se desenvuelva), podrán ventilar a patio de 2da. categoría según Código de Edificación.

**c.6** Moblaje: mesas y sillas tamaño adecuado y favorables a la buena postura.

**c.7** El espacio exterior para juegos debe tener un espacio pavimentado, y un espacio de césped, tierra o arena que permita jugar libremente con la instalación de aparatos de esparcimiento adecuados (tobogán, trepadores, etc.).

**c.8** Para los jardines habilitados que posean escalera, deberán revestirse las mismas con piso de goma antideslizante.

**c.9** Para las nuevas habilitaciones, se deberá actuar de acuerdo al Código de Normas en materia de edificación.

**d)** Todos los ambientes deben ser claros, ventilados a patio de primera categoría, con calefacción en invierno y frescos en verano, cómodos, decorados con armonía, discreción y buen gusto para permitir la formación estética y la libre expresión infantil.

Aspectos administrativos y académicos

**e)** Los Jardines Maternales y Jardines de Infantes Privados contarán con personal idóneo, según se detalla y de acuerdo a lo que corresponda:

**e.1** Director o Directora: cargo docente, titulado con acreditación de experiencia.

**e.2** Maestro de sala: Profesoras de Nivel Inicial titulados.

**e.3** Auxiliares de sala: personal idóneo con saberes específicos y capacitación acreditada por organismo oficial.

**e.4** Personal de Maestranza: personal de cocina, limpieza y lavado.

**e.5** Deberán contar con asesoramiento de nutricionista en caso de dar servicio de merienda, almuerzo o cena.

**e.6** Todo el personal deberá recibir capacitación en RCP y primeros auxilios así como tramitar el certificado de aptitud psico-física, durante el proceso de habilitación

**f)** El personal de servicio deberá tener capacidad e idoneidad para las funciones que le son propias con preparación adecuada para el mismo.

**g)** El personal se presentará en immejorables condiciones higiénicas, siendo obligatorio usar el uniforme que indique el Director/a.

**h)** El personal deberá desenvolverse en un clima de

cordialidad y buena relación humana entre sí y para con los niños.

**i)** Todo el personal de los Jardines Maternales y Jardines de Infantes Privados en las distintas graduaciones jerárquicas, deberá presentar la documentación legal correspondiente.

**j)** Administrativamente se debe cumplimentar como mínimo, un registro o ficha de datos personales, con control de salud y vacunas.

Condiciones de habilitación

**k)** Todos los Centros Infantiles y Jardines de Infantes privados, deberán contar con su correspondiente Licencia Comercial y proyecto institucional que de cuenta de la función pedagógica que se desarrollaran en la institución, ajustándose en todo a la presente Ordenanza.

**l)** Los Jardines Maternales, Centros Infantiles y/o Jardines de Infantes deberán localizarse de acuerdo con el Código urbano, debiendo contar con los servicios de agua, luz, gas y cloacas.

**m)** Habilitación y Control: La Dirección de Comercio, Industria y Bromatología tendrá a su cargo la habilitación, supervisión y control en lo referido a lo edilicio, medidas de seguridad y salubridad, debiendo llevar un registro de las instituciones que gestionen la habilitación.

**n)** La supervisión pedagógica estará a cargo de la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional del Comahue, quien realizará la supervisión técnica- pedagógica en centros maternos del ámbito público y privado, y tendrá a su cargo la capacitación continua de los centros infantiles municipales. Para ello se firmará un Convenio entre la Facultad y la Secretaría de Acción Social de la Municipalidad, hasta tanto el Ministerio de Educación de la Provincia de Río Negro se expida e incluya en su ámbito de acción lo concerniente a la atención pedagógica de niños de 45 días a 3 años de edad.

**Art.118) ESCUELAS DE CONDUCTORES:**

**a.** La enseñanza para conducir vehículos automotores en sitios públicos establecidos por la Municipalidad únicamente estará a cargo de academia autorizadas debiendo ser impartidas por instructores habilitados.

**b.** Las academias deberán acreditar previo a su autorización:

**b.1** Oficinas en la ciudad las que deberán ser registradas en La Dirección.

**b.2** Título de Propiedad, Numero de motor, marca, Modelo, N° de póliza de seguro actualizada y chapa de identificación de los vehículos afectados a la enseñanza los que deberán estar radicados en la ciudad.

**b.3** Nombre, domicilio, DNI N° de Licencia de Conductor y permiso de los instructores.

**c.** Respecto al titular de la Habilitación Comercial:

**c.1** Acreditar la mayoría de edad.

**c.2** Certificado de domicilio expedido por la Policía Local.

**c.3** Documento Nacional de identidad. (DNI).

**c.4** No tener antecedentes penales.

**d.** La autorización podrá ser revocada por la siguiente causa:

**d.1** Disolución de la sociedad.

**d.2** Falta de funcionamiento durante un lapso mayor a tres meses.

**d.3** No ajustarse los vehículos a las condiciones técnicas exigidas por la Dirección.

**d.4** Haber sido condenado algún propietario por acto doloso del que resulte perjudicado un usuario del servicio.

**e.** Las academias deberán comunicar a la Dirección el retiro de Copropietarios instructores o vehículos, dentro de los cinco (5) días de haberse producido.

**f.** Los automotores afectados a la enseñanza deben estar habilitados por la Dirección de Tránsito y Transporte.

**g.** Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**Art.119) INSTITUTOS DE ENSEÑANZAS: MÚSICA, IDIOMAS, INFORMÁTICA, DANZA, PLÁSTICA, DIBUJO, CERÁMICA, APOYO ESCOLAR, JARDINERÍA Y OTROS,** que no corran riesgo la salud

del ser humano al desarrollar el aprendizaje.

**a.** Deberán contar con baño y antebañ, con paredes revestidas por materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

**b.** Cuando los locales superen los cuarenta (40) metros cuadrados de superficie cubierta, deberán contar con un grupo sanitario para cada sexo, con todos sus implementos a las normas de Buenas Prácticas Higiénicas (B.P.H). Los pisos deberán ser de granito, cerámicos o similares. La iluminación y ventilación natural deberá ajustarse a las normas contenidas en el Código de Edificación.

**c.** El titular y o responsable Técnico, deberá contar con título Provincial y/o Nacional avalado por el Ministerio de Educación.

**Art.120) GIMNASIOS, Y OTROS ESPACIOS DESTINADOS A LA PRÁCTICA DEL DEPORTE Y ACTIVIDADES FÍSICA:** Se entiende por "gimnasios" a todo espacio, establecimiento o local habilitado al público y destinado a la enseñanza y/o práctica de actividades físicas competitivas y no competitivas.

**a.** Deberán contar con vestuario, baño, y ducha con todos sus implementos de acuerdo a las normas de Buenas Prácticas Higiénicas (B.P.H). Si la concurrencia es de ambos sexos y/o supera los 40 metros cuadrado de superficie cubierta, deberá contar con baños, vestuarios y duchas para ambos sexos.

**b.** Las paredes de dichos sectores deberán revestirse con materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos hasta una altura de un metro ochenta centímetros (1,80 m.).

**c.** Deberán poseer iluminación y ventilación natural, de acuerdo con lo establecido en el Código de Edificación.

**d.** Los pisos, paredes y estructuras interiores deberán brindar seguridad de acuerdo a las actividades que en ellos se desarrollen.

**e.** Cuando cuenten con instalaciones anexas en las que desarrollen otras actividades, éstas se rigen por sus propias normas.

**f.** El Funcionamiento:

**f.1** El titular o responsable técnico deberá demostrar su idoneidad por medio de alguna de las siguientes alternativas:

- Contar con título universitario o terciario con aval de Ministerio o Consejo de Educación.

- Contar con título o certificado específico que lo habilite en la actividad a desarrollar, en el cual se acredite el cursado completo de tecnicaturas, instructorados o cursos con una cantidad no menor a las 600 horas cátedra.

- Contar con el aval de Federación Provincial con la refrenda de la Confederación Argentina de la especialidad que acredite el nivel de idoneidad requerido para estar al frente de la actividad, sobre la base de su nivel de preparación.

Deben estar adheridos a un servicio de emergencias médicas y capacitar a sus profesionales en técnicas de reanimación cardio respiratoria y primeros auxilios.

**f.2** Deben contar con elementos de primeros auxilios que a continuación se detallan:

Alcohol de uso medicinal, pevidona yodada, Agua oxigenada, Venda tipo cambric de distintas medidas, Tela adhesiva, Guantes de látex descartables, gel enfriante, gasas estériles.

**g.** No podrán exponer ni vender sustancias alimentarias medicamentosas.

**h.** Deberán realizar desinfecciones periódicas en todos los elementos y utensilios que hacen a la práctica.

**i.** La Dirección de Comercio debe llevar un registro de todos los gimnasios y de los profesionales responsables. Mantener actualizada la información de dicho registro será responsabilidad del titular del gimnasio.

**j.** Todos los gimnasios que a la fecha se encuentren habilitados, deberán adecuar su funcionamiento a esta Código dentro del término de ciento ochenta (180) días de reglamentada la presente.

**k.** Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**ART.121) SERVICIOS DE NATATORIOS, CAMPING,**

**LANCHAS DE EXCURSIÓN, PARQUES ACUÁTICOS, NATATORIOS, BALNEARIOS, CLUBES Y OTROS PARA LA PRÁCTICA DE ACTIVIDADES ACUÁTICAS.**

**a.** La habilitación Municipal quedará sujeta al cumplimiento de las normas y requisitos de Salud Pública Provincial. En todos los lugares de uso públicos y privados, donde existan zonas habilitadas como balnearios y/o para actividades deportivas acuáticas, (natatorios, parques acuáticos, camping, espejos de agua, etc.) explotados comercialmente o no, cuyos titulares sean personas físicas o jurídicas, deberán funcionar con un servicio de Guardavidas, que cubra totalmente los horarios habilitados

**b.** La seguridad de los bañistas en lugares que se encuentren habilitados por autoridad competente como, natatorios públicos o privados y espacios donde se realicen actividades acuáticas abiertas al público, se registrará por lo dispuesto en el presente código.

**c.** Deberán contar con vestuario, baño, y ducha con todos sus implementos de acuerdo a las normas de Buenas Prácticas Higiénicas (B.P.H) ambos sexos.

**d.** Contar con servicio de Guardavidas.

**e.** El Guardavidas es la persona mayor de dieciocho (18) años, que presta el servicio en natatorios, balnearios, clubes, y otros donde se practiquen actividades acuáticas y certifique la actividad por medio de curso de guardavidas, evaluada por la Dirección de Defensa Civil Municipal, Certificado Médico, prueba de aptitud física técnica anual (reválida) y Certificado de buena conducta. Que no registre sanciones en el ámbito Provincial y/o Municipal que lo inhabilite para el desempeño de sus funciones.

Indumentaria a utilizar: Pantalón rojo o anaranjado, remera blanca, ojotas y gorro de sol.

Cantidad de guardavidas para piletas de 50 metros de largo, dos (2) guardavidas por turno. Para menor longitud un (1) guardavidas por turno.

**f.** Poseer elementos de salvamento y rescate, de fácil acceso. Natatorios: dos salvavidas, una camilla rígida, un botiquín de primeros auxilios, un cartel donde indique la presencia del guardavidas, horarios y lugares de baños, una sombrilla y una silla.

Lugares extensos: una canoa o algún otro medio de transporte para traslado de urgencias, un collar de Filadelfia, una camilla rígida, un botiquín de primeros auxilios, un mástil o cartel donde indique la presencia de guardavidas, horarios y lugares de baños, una sombrilla por puesto y una silla.

**g.** Deben contar con seguro de responsabilidad civil y un servicio de cobertura sanitaria.

**ART.122) TALLERES MECÁNICOS, AUTOPARQUES VENTA Y CONSIGNACIONES DE: AUTOS, MOTOS, CUATRICICLOS Y CICLOMOTORES.**

**a.** Deberá poseer grupo sanitario compuesto por baño y antebañito. Debe contar con todos los artefactos en buen funcionamiento, los elementos necesarios para su uso (papel higiénico, de secar manos y cara y jabón) y encontrarse en buen estado de higiene.

**b.** Las paredes contarán con un friso de materiales lisos, lavable, ignífugo y no tóxico. Los pisos se permitirán de cemento alisado en la zona taller y de granítico, cerámico o similar. En los sanitarios sus paredes deberán estar revestidas con frisos lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos.

**c.** Deberán contar con una superficie adecuada para la permanencia de vehículos dentro del predio habilitado.

**d.** Deberán poseer iluminación y ventilación natural de acuerdo con lo establecido en el Código de Edificación y o ventilación mecánica complementaria.

**e.** Deberán poseer instalación eléctrica embutida.

**f.** Los pisos podrán ser de cemento alisado en la zona de taller, granítico o cerámico.

**g.** No podrá realizar ningún tipo de trabajo en la vía pública, relacionado con la actividad habilitada.

**h.** Deberán tener el predio libre de elementos sin uso y/o abandonados y/o posibles elementos

contaminantes.

**i.** Los talleres y/o comercios que se dediquen a la venta y colocación de equipos de gas natural comprimido para automotores, deberán presentar un Certificado de aptitud Técnica para comercializar dichos productos otorgada por el organismo competente en el tema.

**j.** Los autoparques, consignatarios y afines deberán presentar en la Dirección un listado verificado por la policía de todos los vehículos usados que se encuentren a la venta en el mismo en forma mensual o cuando la Autoridad de Aplicación lo solicite. No se aceptará el sistema de venta a consignación y afines, sin la habilitación comercial correspondiente.

**k.** Los Talleres de Motos, Cuatriciclos y Ciclomotores que se encuentren habilitados y reciban unidades para su reparación y/o venta deben llevar un libro de registro foliado y rubricado por la Dirección de Comercio donde debe constatar: 1)Nombre del titular del vehículo, 2) Domicilio, 3) Teléfono 4) Documentación de la compra del mismo.

Los locales de venta de este tipo de vehículos deben entregar los mismos patentados, con seguro contra terceras personas, y el casco de uso obligatorio.

**Art.123) TALLERES DE CHAPA Y PINTURA:**

**a.** Deberá poseer grupo sanitario compuesto por baño y antebañito. Debe contar con todos los artefactos en buen funcionamiento, los elementos necesarios para su uso (papel higiénico, de secar manos y cara y jabón) y encontrarse en buen estado de higiene.

**b.** Las paredes contarán con un friso de materiales lisos, lavables, ignífugo y no tóxico de dos metros cincuenta centímetros de altura 2,50m de altura. El resto lisas y pintadas. Los pisos se permitirán de cemento alisado en la zona taller y de granítico, cerámico o similar en los sanitarios cuyas paredes deberán estar revestidas con lisos lavables e ignífugos.

**c.** Deberán contar con una superficie adecuada para la permanencia de vehículos dentro del predio habilitado.

**d.** Deberán los locales poseer iluminación y ventilación natural de acuerdo con lo establecido en el Código de Edificación y ventilación mecánica complementaria.

**e.** Deberán poseer instalación eléctrica embutida.

**f.** Los pisos podrán ser de cemento alisado en la zona de taller, granítico o cerámico.

**g.** No se podrán realizar ningún tipo de trabajo en la vía pública, relacionado con la actividad habilitada.

**h.** La guarda de elementos inflamables debe realizarse por separado.

**i.** Sistema de protección contra incendios.

**Art.124) LAVADEROS DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y ESTACIONES DE SERVICIOS:**

**a.** El solado del lugar donde se realiza el lavado de los vehículos deberá ser impermeable.

**b.** Los muros tendrán revestimientos de materiales impermeables, resistentes, lisos, ignífugo y no tóxicos.

**c.** Deberán contarse con lugar suficiente dentro del predio como para realizar todas las labores específicas, quedando vedada su implementación en la vía pública.

**d.** Conexión de desagües:

**d.1** Si existiera cloaca: Deberá cumplimentarse con la instalación de interceptores de barro y acompañarse la autorización del Departamento Provincial de Aguas.

**d.2** Si existiera pozo absorbente: Deberá asimismo contar con instalación de interceptores de barro.

**e.** Deberá poseer baño y antebañito. Grupo sanitario acorde con el personal empleado. Debe contar con todos los artefactos en buen funcionamiento, los elementos necesarios para su uso (papel higiénico, de secar manos y cara y jabón) y encontrarse en buen estado de higiene.

**f.** Sala de espera con grupo sanitario para público, compuesto por baño y ante baño.

**g.** En ambos casos los baños deberán estar revestidos con materiales lisos, lavables, ignífugos y no tóxicos. Los pisos podrán ser lisos y lavables.

**h.** Los muros perimetrales deberán tener una altura no

inferior a los tres (3) metros, asegurándose que el agua no trascienda al exterior del predio

**i.** Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**j.** Las Estaciones de servicios deberán implementar un sistema cerrado de video filmación las 24 hs. del día de lo que ocurra en la playa de surtidores.

**Art.125) FABRICA, EXHIBICIÓN, VENTA DE LADRILLOS Y ALQUILER DE CONTENEDORES**

**a. FABRICA, EXHIBICIÓN Y VENTA DE LADRILLOS:**

**a.1** Las fabricas de ladrillos o los llamados hornos de ladrillos deben contar como mínimo con un baño y ducha con sus artefactos en funcionamiento. La cantidad de inodoros o retretes y duchas será proporcional a la cantidad de personal que ocupe el establecimiento.

**a.2** La venta y exhibición de ladrillos provenientes de fábricas habilitadas en el Ejido Municipal de Cipolletti se autorizará, en lugares que la Dirección determine, teniendo por incluida la tasa por esa actividad en el monto que en concepto de tasa de higiene y servicios comunitarios abonan las fábricas de donde proviene la mercadería.

**b. ALQUILER DE CONTENEDORES**

Queda sujeto el presente artículo a las disposiciones de la prestación del servicio de contenedores colocados temporalmente en el espacio público o en lugares del dominio privado para:

**b.1.a)** Depósito de residuos, desechos, escombros y todo tipo de material proveniente de limpieza de edificios, fábricas, negocios, industrias, demoliciones, refacciones y cualquier otra sustancia o residuo, excepción de los que sean peligrosos o signifiquen riesgo para la seguridad, higiene o salubridad;

**b.1.b)** Su ulterior retiro para su depósito en otro lugar.

**b.2** Para la prestación del servicio es requisito ineludible la habilitación del mismo, como prestador de este servicio en el registro que a ese efecto lleva la Dirección.

**b.3** El servicio solo puede ser prestado con vehículos y recipientes contenedores adecuados, que reúnan condiciones de seguridad.

**b.4** Requisitos y Características del chofer y vehículo respectivamente:

**b.4.a)** El chofer/res y sus datos personales ( Apellido Nombre DNI domicilio TE, Tipo y N° de registro o carnet de conductor) deben encontrarse registrados junto a los datos de habilitación del servicio. Ante un cambio de chofer/res debe ser comunicado a la Dirección.

**b.4.b)** Los vehículos donde se transportan los contenedores deben ser adaptados con los dispositivos de sujeción que cumplan las condiciones de seguridad reglamentaria y la debida señalización perimetral con elementos retroreflectivos conforme lo dispuesto en el Art. 56°, inciso g) de la Ley Nacional de Tránsito y Seguridad Vial N° 24.449.

**b.5** Los recipientes contenedores deben reunir las siguientes características y condiciones:

**b.5.a)** Medidas: Las medidas exteriores del recipiente serán como máximo las siguientes:

largo 3,50 metros

ancho 2 metros

alto 1,10 metros

**b.5.b)** Carga útil: la carga útil será la que seguidamente se indica:

Peso máximo 6 toneladas

Volumen máximo 5 m3.

**b.5.c)** Elementos de seguridad: En la parte superior de todos los lados del contenedor, se pintarán las franjas en posición oblicua a una distancia de 0,10 metros de ancho por 0,20 metros de alto, con una separación entre sí de 0,10 metros, con lámina o esmalte reflectivo. En la parte central de ambos frentes se pintará un triángulo rectángulo de color rojo reflectivo de 0,80 de lado y 0,10 de bastón. La pintura de fondo debe ser de color amarillo.

**b.5.d)** Identificación: En el Contenedor deberá figurar nombre, domicilio, teléfono del prestador del servicio y número de habilitación municipal. Este número deberá estar impreso con letra tipo bastón recto de 0,15 metros de altura por 0,07 metros de ángulo,



realizado con pintura de color negro y a una distancia de 0,10 metros de las franjas oblicuas.

b.6 El prestador queda obligado a contratar y mantener vigente en forma permanente, seguros que cubran la responsabilidad civil por la prestación del servicio, por todos los vehículos y contenedores que utilice.

b.7 La colocación del contenedor en la vía pública queda sujeto a las siguientes normas:

b.7.a) Se debe solicitar previamente, en cada oportunidad la pertinente autorización a la Dirección de la colocación del contenedor, el tiempo de duración y el horario respectivo declarando el contenido de los mismos.

b.7.b) Para el otorgamiento de la autorización a que refiere el inciso anterior, la Dirección debe tener en cuenta las siguientes pautas básicas:

b.7.b.1) La vía pública se debe utilizar el mínimo tiempo y el menor espacio posible;

b.7.b.2) Se debe cuidar la seguridad de los peatones y vehículos;

b.7.b.3) Se debe cuidar la limpieza del sector;

b.7.b.4) Se deben colocar señales adecuadas, cuando sea necesario.

b.7.b.5) En la calzada el contenedor se debe colocar en el lugar habilitado para el estacionamiento de vehículos. Como excepción se puede autorizar la colocación, con los debidos recaudos de seguridad, en lugar no habilitado para el estacionamiento;

b.7.b.6) En la acera, solo se permitirá, en caso de excepción, debidamente justificados;

b.7.b.7) Para obras en construcción el contenedor se debe colocar dentro del inmueble. Como excepción, por falta de espacio suficiente, se puede autorizar en la vía pública; Este mismo criterio se utilizará para los demás casos.

b.7.b.8) La colocación o retiro del contenedor de la vía pública debe realizarse, en principio, dentro de los horarios de carga y descarga de mercaderías en general; por excepción, atendiendo las circunstancias del caso puede autorizarse otro horario;

b.7.b.9) Al retirar el contenedor se debe dejar limpio y en debidas condiciones el sector utilizado.

b.7.b.10) Disponer la autorización respecto del destino final del contenido de los mismos.

b.8 El contenido del contenedor no debe exceder el borde superior del mismo. El contenedor para ser transportado debe ser cubierto adecuadamente con lonas u otro elemento similar que asegure la no dispersión en la vía pública de los elementos transportados.

b.9 La circulación en la vía pública, con el contenedor, debe hacerse respetando estrictamente las normas de tránsito en condiciones adecuadas de seguridad y además observando la máxima prudencia y precaución.

b.10 Cuando para la colocación o retiro del contenedor deba interrumpirse el tránsito, el prestador deberá solicitar la autorización previamente al Departamento de Tránsito.

b.11 El contenedor debe ser descargado en un lugar del dominio privado debidamente autorizados por el Departamento Saneamiento Ambiental o en el "basural1" Municipal cuando lo autorice el Departamento Sanidad Ambiental. El prestador debe poseer un lugar adecuado, fuera de la zona urbana y de distritos residenciales, donde depositar los materiales que retire de obras y otros lugares. Queda prohibida la descarga del contenedor en cualquier lugar de la vía pública.

b.12 Por la ocupación de la vía pública, el prestador debe abonar la tasa correspondiente por la actividad comercial.

b.13 Cuando no se retire el contenedor en el tiempo establecido o cuando sea necesario por razones de seguridad para prevenir daños a personas, bienes o cosas o al medio ambiente, La Dirección podrá disponer, sin intimación previa, el retiro del contenedor y su traslado a un depósito municipal, con cargo al prestador de los gastos que se originen por ese motivo.

b.14 Prohíbese la prestación del servicio regulado en este artículo por personas no habilitadas por la Dirección.

**Art.126) FIESTAS INFANTILES.** Se entiende con esta denominación para el presente código, por lugar o predio en donde el principal objetivo es entretener y divertir a niños durante un lapso de tiempo y por tal servicio se cobra una retribución monetaria. Deben contar con Habilitación Comercial en los términos de este Código y con todos los medios de seguridad que se encuadran en normativas Nacionales, Provinciales y Municipales.

a. Deben contar con cobertura de seguro de accidentes para concurrentes.

b. En estos lugares no se permite el consumo de alcohol ni fumar. ( cartel a la vista del presente artículo).

c. Deben contar con un lugar para la manipulación de los alimentos con pileta de agua fría y caliente.

d. Estos lugares deben contar con dos baños cómo mínimo.:

e. El horario de actividad comercial será hasta las 00:30 hs.

**Art.127) ACTIVIDADES FARMACEUTICAS DE DROGUERIA, HERBOSTERIA Y ÓPTICA.**

a. Estas actividades se registrarán bajo las resoluciones 21/96 y 5569/96 "SP" 2232/97 "SP" del Consejo Provincial de Salud Pública, Ley Nacional 17565/67 y 548/69, y Ley Provincial N° 3017/92.

**Art.128) ACTIVIDADES DE TATUAJES Y COLOCACIÓN DE OBJETOS (PIERCING) SOBRE EL CUERPO HUMANO.**

a. La actividad indicada debe realizarse en establecimientos habilitados a tal fin, quedando expresamente prohibido realizarlos en la vía pública o en lugares sin la habilitación correspondiente.

b. Debe ser un lugar y/o espacio de uso exclusivo, con gabinete de tareas y baño; no pudiendo encontrarse dentro de una vivienda particular.

c. Contará con la correspondiente Certificación de Salud Pública, en donde se especificará los métodos de higiene y esterilización que se utilizarán.

d. El gabinete de tareas deberá contar con piso y mobiliarios con superficies lavables. Pileta lavamanos, con agua fría y caliente, iluminación general y directa sobre el campo a tratar y equipo de esterilización por estufa de calor seco.

e. Exhibir en lugar visible y en forma legible información clara acerca de las formas de transmisión y prevención del SIDA y de la hepatitis B. Como asimismo, el de que la práctica del tatuaje es una marca sobre el cuerpo de incorporación casi definitiva.

f. El titular o responsable del establecimiento debe inscribirse en el Registro Municipal de Generadores de Residuos Patógenos.

g. El personal afectado a estas tareas deben contar con certificado de Buena Salud, vacuna contra hepatitis B y Tétanos.

h. Es requisito indispensable para la contratación del servicio de referencia ser mayor de 18 años de edad. En los casos que el peticionante sea menor de dicha edad, deberá presentarse con el padre, tutor o encargado quien deberá dejar autorización por escrito, especificando la aplicación que autoriza y sus datos personales (Nombre, Apellido, domicilio y N° de Documento). Estos datos deben encontrarse registrados en el Libro de Actuaciones Municipales.

i. Debe contar con seguro de responsabilidad civil.

**Art.129) CIRCULACION DE VEHICULOS CON ALTAVOCES QUE PROPAGUEN PROPAGANDA ORAL Y/O PROMUEVAN VENTAS, CON O SIN MUSICA.**

a. La actividad solo se podrá desarrollar en el horario de 10 a 12 por la mañana y de 17 a 20 por la tarde.

b. No se podrá desarrollar la actividad en un entorno de cincuenta metros a la redonda de hospitales, Sanatorios y todo tipo de centros asistenciales con internación y establecimientos escolares.

c. Los vehículos utilizados deben cumplir con la Ley Nacional de Tránsito y seguro de responsabilidad civil.

d. La habilitación solo será concedida a quienes

acrediten ser titulares registrados del o de los vehículos a afectar en la actividad.

### CAPITULO III

### DE LOS INTRODUCTORES Y/O ABASTECEDORES DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE CONSUMO HUMANO AL EJIDO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI.

**Art.130) TODO PRODUCTO ALIMENTARIO** para consumo Humano, de origen animal y/o vegetal, sometido o no, a un proceso de elaboración, denominado materia prima o producto final, introducido al ejido municipal de Cipolletti y que hacen al abasto y con destino al consumo alimentario de la Población Humana, podrá ser sometido a:

a. Inspección, y/o reinspección de control sanitario, antes, durante y después de, ser procesados y/o colocados a la venta.

b. Dicho control consistirá en:

b.1 Verificar la certificación de origen de los Productos Alimentarios para consumo humano que ingresan a este ejido Municipal de Cipolletti.

b.2 Buenas condiciones higiénicas interior del transporte y temperatura acorde a los productos transportados.

b.3 Temperatura de los productos tomada en el seno de los mismos. De no ser posible la toma de la temperatura de esta forma, proceder en su registro en superficie, aclarando que se ha implementado esta técnica.

b.4 Habilitación del transporte para transportar Productos Alimentarios para consumo Humano.

b.5 Estado higiénico del conductor y certificado médico de buena salud actualizado.

b.6 Características organolépticas de los productos examinados.

b.7 Verificación del rotulado de los productos según normas de este Código y Código Alimentario Argentino.

b.8 Cantidad de producto ingresado.

c. El lugar, día y hora en que el producto se someterá a la inspección y/o reinspección lo determinará La Dirección por medio del personal del departamento de Abasto.

d. Si La Dirección considera necesario podrá solicitar al organismo correspondiente someter a este control, en forma conjunta o no, a los productos producidos, elaborados, procesados en establecimientos locales con Inspección de organismos Provinciales y/o Nacionales en la planta de elaboración y/o proceso.

e. Los Introdutores y/o abastecedores de Productos Alimentarios en el ejido Municipal de Cipolletti deberán:

e.1 Tramitar la "Habilitación de Introdutor y/o Abastecedor de Productos Alimentarios de uso Humano" y quedarán registrados en la Dirección.

La inscripción en los Registros que esta Dirección posee al efecto, es de carácter obligatorio, se encuentren o no el titular domiciliados en la Ciudad de Cipolletti.

**Art.131) CONTROL BROMATOLOGICO:**

a. El Introdutor y/o Abastecedor de Productos Alimentarios deberá someterse a la inspección de sus Productos, por personal del Departamento de Abasto, en el lugar habilitado a tal fin ( Ruta 22 y Av. Toschi), acompañados de las constancias de compra y/o Certificados Sanitarios. El Personal de Inspección entregará un Remito de Inspección Bromatológica e Introducción de Abasto numerado, en donde constará tipo de productos alimentarios que introduce, procedencia, cantidad, peso, fecha, hora Todo, y número de certificación como así también establecimiento de origen de dichos productos.

b. Todo Introdutor y/o Abastecedor de Productos Alimentarios NO deberá realizar operaciones comerciales con comercios cuyos titulares carezcan de Habilitación Comercial en este ejido Municipal.

**Art.132) REMITO DE INSPECCIÓN BROMATOLÓGICO E INTRODUCCION DE ABASTO**

a. Los titulares de comercios, los Introdutores, encargados del reparto, depósito de Productos Alimentarios, si estos fueron sometidos a inspección o

reinspección por parte del personal del Departamento de Abasto, deberán poseer, junto a la factura de compra del producto El Remito de Inspección Bromatológico e Introducción de Abasto, o su número se encontrará escrito con fecha y hora en dicha factura.

El Remito, o su número avalará la inspección a que fueron sometidos dichos Productos, y/o su transporte.

**b.** El Remito, puede ser requerido por personal Municipal cuando el transporte con los Productos Alimentarios, o estos se encontraran depositados, en algún lugar del ejido Municipal de la Ciudad de Cipolletti.

**c.** El Remito o su número, deberá ser entregado al comerciante que interviene en la comercialización final del producto alimentarios. Si intervienen varios comerciante en dicha comercialización final, se le entregará a cada comerciante el número, la fecha y hora, de dicho remito en la factura de compra / venta.

**d.** Los productos alimentarios que se encuentren en este ejido Municipal de Cipolletti sin aval de ningún tipo de certificación, pueden ser intervenidos por personal Municipal hasta que el Juzgado Municipal de Faltas designe su destino.

**e.** La Dirección determinará en que casos puedan ingresar productos alimentarios al ejido Municipal sin/con certificación de origen y ser reinspeccionados en los depósitos y/o lugares de venta.

**f.** Para Habilitarse como Introdutor y/o Abastecedor de Productos Alimentarios de uso Humano en el Registro que La Dirección posee al efecto el solicitante deberá:

**f.1** Presentar fotocopia Autenticada de inscripción en Rentas Provincial o Convenio multi provincial.

**f.2** Inscripción en la AFIP.

**f.3** Habilitación del vehículo que utilizará para Transportar los Productos Alimentarios.

**f.4** Nombre, Apellido o Razón Social del solicitante, o apoderado con certificado de Juez de Paz, Escribano Público, Policía o Institución Bancaria.

**f.5** Dirección particular o comercial.

**f.6** Tipo de mercadería a introducir en el ejido Municipal de Cipolletti.

**f.7** Presentación de Documento Nacional de Identidad DNI y Fotocopia de Pag. 1 y domicilio actualizado.

**f.8** Libre deuda Municipal de Municipalidad de Cipolletti.

**f.9** La Habilitación como Introdutor y/o Abastecedor de Productos Alimentarios caduca si en el término de 12 meses no se registra actividad por su titular.

**g.** El Personal dependiente de esta Dirección podrá intervenir toda o parte de la mercadería en infracción, retirar de la vía pública el vehículo con su mercadería y depositarlo en las dependencias oficiales, que garanticen la inocuidad de los productos intervenidos. Dicho proceso se llevará a cabo con custodia de fuerza pública de ser necesario y precintado conforme a las normas legales nacionales, provinciales y municipales vigentes.

**h.** El destino final de la mercadería intervenida lo determinará el Juzgado Municipal de Faltas.

**i.** La Inspección y Control Sanitario estarán a cargo del Departamento de Abasto. Su titular deberá ser un Médico Veterinario, Bioquímico, Médico Generalista, Ing. En Industria Alimentaria, Técnico en Alimentos, Biólogo, Ingeniero Agrónomo. Tendrá la función y capacitación de asesorar, capacitar, conducir personal a cargo y fiscalizar en la temática de Manipulación de alimentos.

#### **CAPITULO IV**

##### **Art.133) PRESTADORES DE SERVICIOS**

**a.** Aplicaciones de Manejo Integrales de Plagas ( MIP)

**a.1** Entiéndase por Manejo Integral de Plagas ( MIP) a las acciones tendientes a estabilizar numéricamente las poblaciones existentes de determinada especies invertebradas o vertebradas consideradas plagas. Esto se realizará a través de métodos y/o productos biológicos, físicos y/o químicos pudiéndose utilizar únicamente los aprobados por el Ministerio de Salud Pública de la nación, los cuales poseen formulaciones o metodologías de usos especiales para su utilización

en áreas pobladas, quedando prohibido el uso de agroquímicos con este fin en el ejido urbano de la ciudad de Cipolletti. MIP prioriza la prevención y los tratamientos no químicos. MIP es una forma de reducir la exposición y el potencial de riesgo a la sociedad y el medio ambiente. MIP es implementado acorde a las más estrictas normas de Protección Ambiental.

**a.2** Se denomina Plaga a aquellos seres vivos que bajo ciertas condiciones afectan al medio ambiente, al ser humano y/o sus actividades. Se denomina Vector a aquel organismo que en forma mecánica sirve de vehículo para diseminar enfermedades

**a.3** Plagas y Vectores.

**a.3.1** Plagas de primer orden:

- Vinchucas: Vector biológico del tripanosoma Cruzi agente etiológico del mal de chagas.

- Roedores: Vectores biológicos y mecánicos de enfermedades virales, bacterianas de diversas índoles y gravedad. Ejemplo Leptospirosis, Triquinosis, pérdidas económicas por destrucción y contaminación.

**a.3.2** Plagas y vectores de segundo orden:

- Cucarachas, Moscas y Palomas. Vectores mecánicos y biológicos de diversos microorganismo patógenos.

**a.3.3** Plagas y vectores de tercer orden:

- Viuda Negra. Arácnido que pertenece a la fauna autóctona.

- Chinchas de cama: Su picadura produce una reacción alérgica localizada.

- Artrópodos varios: (Mosquitos, jejenes, hormigas etc.) En esta zona geográfica no implican un riesgo en la Salud Pública.

**a.4** Para el control de la población de la especie Columba Livia ( Paloma) el Director Técnico de la empresa determinará el método a utilizar quedando expresamente no autorizada la utilización de sustancias tóxicas para tal fin.

**a.5** Declárese obligatorio el Manejo Integral de Plagas (MIP) urbanas en todos los inmuebles destinados a comercios y/o industrias en la ciudad de Cipolletti, además será obligatorio aplicación de MIP antes de proceder a una demolición, presentando el certificado correspondiente junto con la solicitud de demolición.

**a.6** Las Certificaciones de MIP tendrá una validez de 12 meses.

**a.7** Actividad Comercial:

**a.7.1** Toda persona o empresa que instalado o desee instalarse en esta ciudad, para desarrollar la actividad de MIP deberá tramitar ante la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología su licencia comercial y habilitación correspondiente en todo y de acuerdo al presente Código.

**a.7.2** Para desarrollar dicha actividad, el peticionante deberá contar con un Director Técnico.

**a.7.2.1** Para ejercer el cargo de Director Técnico se debe. Presentar ante la Dirección de Comercio Industria y Bromatología la siguiente documentación:

**a.7.2.1.1** Nombres y Apellidos.

**a.7.2.1.2** Dirección, Localidad, Provincia,

**a.7.2.1.3** DNI.

**a.7.2.1.4** Teléfono.

**a.7.2.1.5** Certificación que acredite profesión de:

- Veterinario, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Sanitario, Técnico Universitario en Saneamiento Ambiental, Técnico Superior en Alimentos Médico Sanitarista

**a.7.2.1.6** La documentación mencionada en los incisos anteriores, deberá contar con la firma del Director Técnico responsable del tratamiento, la que deberá registrarse, con título habilitante.

**a.7.2.2** Obligaciones de Director Técnico:

**a.7.2.2.1** Seleccionar los métodos y procedimiento de aplicación y los productos a utilizar.

**a.7.2.2.2** Instruir y capacitar al personal operativo.

**a.7.2.2.3** Llevar los registros rubricados de las actividades de la empresa.

**a.7.2.2.4** Controlar la aplicación de la ley Nacional 19.587 de Higiene y Seguridad en el trabajo, en el ámbito de su competencia.

**a.7.2.2.5** Responder en forma escrita y archivar los requisitos técnicos que se formulen a la empresa.

**a.7.2.2.6** Extender los certificados de trabajos realizados, en dónde debe quedar registrado la hora, día y fecha, nombre de los operarios actuantes, método y productos utilizados con nombre comercial y genéricos.

**a.8** Las personas o empresas que se dediquen a la aplicación de MIP brindarán sus servicios a transportes públicos y/o privados, viviendas, terrenos baldíos, establecimientos públicos y/o privados, terrenos de uso público y/o privados.

**a.9** Toda persona o empresa que solicite habilitación para aplicación de MIP deberá contar con un local y dependencia ambos habilitados.

**a.9.1** Un local exclusivo para administración, oficina o atención a público que se puede compartir con otras actividades

**a.9.2** Un local exclusivo para depósito cuyas dimensiones mínimas serán de 9 metros cuadrados destinado únicamente para los materiales que se utilizarán en la aplicación de MIP, como: Elementos de seguridad : ameses, sogas, escaleras, indumentaria ( pantalones, calzados, chaquetas, cascos, anteojos, guantes, barbijos, mascarás, capas plásticas con capucha, etc.), Productos tóxicos empleados: plaguicidas, rodenticidas, diferente tipos de sebos, desinfectantes, perfectamente rotulados e identificados. Otros elementos como: pinturas, selladores, máquinas fumificadoras, herramientas de mano, linterna, espejos, pegamentos, porta sebos, alambres, etc. Todos los elementos deben encontrarse sectorizados en estantes, perchas y/o armarios.

**a.10** Productos: La persona o empresa que solicita habilitación deberá declarar todos los productos tóxicos que fuera a utilizar, debiendo contar los mismos con la aprobación del Ministerio de Salud Pública y Acción Social de la Nación especificando la composición cualitativa y cuantitativa de las sustancias activas que lo componen y consignando las formulaciones de aplicación. El solicitante queda obligado a comunicar de inmediato cualquier cambio modificación o incorporación de productos plaguicidas referidos en la declaración presentada

**a.11** Residuos: Todo residuo que produzca la actividad deberá ser dispuesto en un lugar seguro (depósito) y en recipientes destinados únicamente para estos residuos, hasta que el servicio de recolección de elementos patógenos y tóxicos contratado, los retire (*modificado por Ord. 260*).

**a.12** Registros:

**a.12.1** Será obligación de cada persona o empresa habilitada contar con un libro de 100 hojas mínimo rubricado por la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología de actuaciones en forma cronológica y detallada de las actuaciones realizadas, aclarando nombre y dirección del lugar en donde se llevó a cabo el procedimiento y si se usaron productos tóxicos nombre comercial, droga utilizada, su concentración, método y procedimiento de aplicación, avalada por el Director Técnico.

**a.12.2** Registro sanitario de los exámenes médico efectuado al personal que utiliza productos tóxicos en su labor.

**a.12.2.1.** Los exámenes médicos deben ser, clínicos, radiológicos y serológicos cada 12 meses.

**a.13** El baño de la dependencia habilitada contará con ducha, agua fría y caliente.. Si el personal de la empresa supera a cinco operarios contarán con un baño vestuario y ducha en forma exclusiva para el personal que realiza tareas " puertas afuera".

**a.14** Los vehículos de transporte que se utilicen para el traslado de los elementos deben ser cerrados tipo furgón o utilitarios.

**a.15** Contarán con un botiquín de primeros auxilios con los elementos necesarios para casos de emergencias. (Gasas, agua oxigenada, vendas, cinta engomada), Nº de Teléfono de guardias de hospitales que se encuentren en la zona o números de emergencias en lugar y tamaño visible a simple vista.



a.16 La autoridad de Aplicación, Fiscalización y Control de la actividad de dichas personas o empresas, será la Dirección de Comercio Industria y Bromatología a través de Departamentos Técnicos Municipales (Bromatología y Gestión Ambiental). Esta determinará en cada caso que especie/s se consideran plagas en el ejido municipal debiendo emitir un informe fundamentando su impacto negativo en el medio ambiente y/o sobre el hombre y/o sobre las actividades del mismo.

a.17 El Departamento de Gestión Ambiental deberá aportar datos técnicos referidos a la aplicación de MIP y los posible productos tóxicos utilizados, reservándose el derecho de rechazar los que considere inadecuados para tal fin o cuando se trate de productos ya prohibidos en el orden Nacional Provincial y/o internacional.

a.18 El servicio regulado en este artículo no se podrá prestar por personas no habilitadas por la Dirección.

#### CAPITULO V

##### Art.134) DIRECTOR TÉCNICO BROMATOLÓGICO.

a. Todo establecimiento en donde se produzca, fraccionen, elaboren, almacenen, consumen y vendan Productos Alimenticios para uso humano ubicados dentro del Ejido Municipal de Cipolletti, podrá contar con asesoramiento Técnico Bromatológico para presentar los informes técnicos solicitados por el municipio.

b. El técnico asesor debe ser responsable solidario de los procesos de manipulación y de los productos alimentarios.

c. Estos establecimientos ubicados dentro del Ejido Municipal de Cipolletti que cuenten con los servicios de un Director Técnico Bromatológico en Manipulación de Alimentos este debe encontrarse inscripto en el registro para asesores Técnicos en Manipulación de Alimentos que se encuentra en la Dirección.

d. La Dirección Técnica del establecimiento debe presentar al momento de ser contratado por este, un Programa de Seguridad Alimentaria, el cual determinará detalladamente las diferentes memorias descriptivas y operativas en los procesos de manipulación y elaboración de alimentos, Buenas Prácticas Higiénicas, (B.P.H), Buenas Prácticas de Manufacturas ( B.P.M ), Manejo Integral de Plagas (M.I.P), Procesos, Operativos, Estandarizados de Sanitización ( P.O.E.S ) y Peligros y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. (H.C.C.P).

e. Responsabilidad del Director Técnico Bromatológico.:

e.1 Será responsable solidario con el titular del comercio por toda la anomalía no notificada formalmente al empresario.

e.2 En caso de anomalía notificada la responsabilidad será totalmente del titular del comercio...

e.3 En el Libro de Actuaciones Municipales el Director Técnico Bromatológicos debe detallar todos los registros con fecha y hora de las actividades desarrolladas en cumplimiento del programa de Sanidad Alimentaria.

f. Si del resultado de auditorías llevadas a cabo por personal Bromatológico de la Dirección cuando esta considere oportuno y/o necesario, se constata irregularidades a las normas Bromatológicas, contempladas en este Código, Código Alimentario Argentino, Buenas Practicas Higiénicas, Buenas Practicas de Manufacturas, Buenas Prácticas Agrícolas, Análisis de riesgos y Puntos Críticos de Control, Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización, y/u otras normas y leyes que hacen a la Sanidad en Alimentos de consumo humano, esta Dirección puede:

f.1 Dar de baja del Registro de Directores Técnicos Bromatológico, al Director Técnico Bromatológico responsable del establecimiento auditado, de no darse cumplimiento a lo exigido en el plan de trabajo presentado.

f.2 Remitir las actuaciones a través de una infracción y/o solicitar clausura, al Juzgado Municipal de Faltas,

con cargos al titular del establecimiento auditado.

g. La Dirección tendrá un registro de Directores Técnicos Bromatológicos, para todo aquel que quiera desempeñarse en esta tarea en todo el Ejido Municipal.

h. Toda persona que acredite oficialmente por medio de estudios terciarios y/o universitarios, conocimientos Bromatológicos puede, registrarse en esta Dirección, para desarrollar tareas de Director Técnico Bromatológico, interpretación y aplicación de este Código, Código Alimentario Argentino (Ley 18284), que hacen a la Sanidad en Alimentos de uso Humano y Normas de Buenas Practicas Higiénicas, Manufacturas y Agrícolas.

i. Requisitos para acceder al registro Municipal de Director Técnico Bromatológico:

i.1 Fotocopia autenticada del Certificado de título de estudios terciarios y/o Universitarios.

i.2 Inscripción en Rentas o convenio multinacional.

i.3 Inscripción en AFIP.

i.4 Fotocopia primera y segunda hoja y Presentación del DNI.

j. Todo Asesoramiento Técnico Bromatológico, presentación de informes o cualquier otro trámite bromatológico será aceptado por la Dirección, si el actuante se encuentra inscripto en el registro que esta, posee al efecto.

k. Todo asesoramiento y control realizado por el Director Técnico Bromatológico, debe quedar asentado en el Libro de Actuaciones Municipales en donde constará Nombre del Director, número de Registro, tema, fecha y hora del Asesoramiento.

#### CAPÍTULO VI:

##### Art.135) VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO EN SUPERFICIES CUBIERTAS, PUESTOS DE VENTA, VIA PÚBLICA O CARRITOS.

a. Para los fines de este Código deben considerarse las definiciones establecidas en los documentos de la Comisión Codex Alimentarios.

a.1 Aguas servidas o residuales: Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.

a.2 Alimentos vendidos en la vía pública: Alimentos y bebidas listas para consumir, preparados o vendidos en la vía pública y otros lugares públicos similares.

a.3 Ambiente: Área/lugar circundante donde se prepara, mantiene, expone, sirve y/o consume el alimento.

a.4 Autorizado /Habilitado: Que cuenta con el permiso de la Dirección de Comercio Industria y Bromatología.

a.5 Comidas y bebidas de consumo directo: Cualquier tipo de alimento o bebida frío o caliente, listo para su consumo humano.

a.6 Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento para consumo humano y se encuentre presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

a.7 Materias Primas: Todos los materiales y elementos incluidos los envases o empaques utilizados en la elaboración y consumo de alimentos.

a.8 Examen Organoléptico: Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto).

a.9 Perecedero: Que se altera o descompone rápidamente, en un corto lapso de tiempo.

a.10 Puesto de venta / Carrito: Estructura fija o móvil, dedicada a la venta de productos alimenticios para consumo humano o bebidas de consumo directo en la vía pública o aire libre.

a.11 Vajilla: Conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos y otros utensilios que se utilizan en el consumo y preparación de alimentos.

##### Art.136) REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

a. Adquisición de los insumos e ingredientes.

a.1 Adquirir insumos e ingredientes de proveedores autorizados o de origen aprobado, en condiciones adecuadas de almacenamiento, de refrigeración/congelamiento, cuando sea necesario (artículos perecederos), que estén colocados dentro

de cajas y protegidos contra la contaminación y a una temperatura menor de ocho grados centígrados con refrigerantes si es necesario.

a.2 Adquirir insumos e ingredientes que presenten garantía o respaldo de fabricación. No adquirir productos alimentarios sin etiquetado o rótulo en los que no se indique de manera suficiente visible la fecha de vencimiento del producto alimenticio.

a.3 Sólo adquirir insumos e ingredientes cuyas propiedades organolépticas sean adecuadas o correspondan a las características o la naturaleza del alimento fresco o de la materia prima, o bien que no presenten signos de cualquier tipo de alteración y/o adulteración.

a.4 Sólo adquirir insumos e ingredientes perecederos mantenidos en condiciones de temperatura adecuada (no más de 8 grados centígrados).

a.5 Sólo adquirir productos en cantidades acordes a la capacidad del área destinada a una conservación /mantenimiento adecuados.

b. Transporte, recepción y conservación de las materias primas.

b.1 Transportar todos los insumos y/o ingredientes en condiciones adecuadas, evitando el peligro de contaminación química, física o biológica y el deterioro de los productos, manteniendo una temperatura adecuada, aislando cada artículo de los demás para evitar la contaminación cruzada. No deben transportarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas (desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.). Para productos envasados seguir las instrucciones indicadas por el productor en la etiqueta; y/o en condiciones de conservación conforme a los principios generales de higiene de los alimentos y disposiciones legales vigentes.

b.2 El vehículo, envases y empaques utilizados para el transporte debe limpiarse y desinfectarse y debe tener espacio interno suficiente y contar con las instalaciones necesarias para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.

b.3 Los insumos e ingredientes deben recibirse y conservarse en lugares limpios y protegidos. Las carnes, menudencias, pescado y otros productos perecederos deben almacenarse en bandejas, bajo refrigeración y/o congelación y los productos a granel en envases limpios.

b.4 Los estantes, cajas y espacios de almacenamiento deben ser de materiales que no contaminen el producto, estar limpios y protegidos del polvo y otros agentes contaminantes.

b.5 Mantener bien etiquetados y/o identificados los recipientes que contengan alimentos, en áreas separadas de los productos no comestibles como jabón, desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias tóxicas u otros contaminantes.

b.6 Rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.

b.7 Mantener los alimentos protegidos de la contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.

b.8

##### Art.137) REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Área de preparación de los alimentos.

a. Áreas en interiores.

a.1 Deben diseñarse y construirse de conformidad con el Código de Edificación del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti.

a.2 Deben estar suficientemente iluminadas y mantenerse lo más limpias posible en todo momento y estar situadas lejos de cualquier fuente de contaminación (basura, aguas servidas, animales).

a.3 Los equipos deben fabricarse con material apropiado para que puedan limpiarse y desinfectarse con facilidad, tan frecuentemente como sea necesario.

a.4 El agua destinada a uso general (para lavar insumos y recipientes) debe ser potable.

a.5 Los recipientes para almacenar el agua deben lavarse tan frecuentemente como sea necesario.

a.6 El agua servida debe ser eliminada de manera



adecuada y no representar un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos, los alrededores y los manipuladores de alimentos.

**a.7** El área de trabajo, incluido superficies de contacto con los alimentos (utensilios, tablas de mesas, cortadoras, orificios de desagüe y otros) deben repararse y ser mantenidos en forma adecuada y lavarlos con agua potable y realizar la desinfección que corresponda.

**a.8** No utilizar, para los alimentos, recipientes anteriormente empleados para sustancias tóxicas o dañinas para la salud humana tales como insecticidas, pinturas, aceite para motores entre otros.

**a.9** No almacenar combustible, sustancias tóxicas y productos inflamables en contacto directo con los alimentos. Respetar las normas de seguridad en materia de energía eléctrica, sustancias tóxicas, explosivas e inflamables, con el fin de proteger las personas.

**b.** Áreas al aire libre o vía pública.

**b.1** Deben estar suficientemente limpias y protegidas del sol directo, el polvo, el viento, y no estar en contacto directo con el público y los consumidores.

**b.2** Los equipos, como hornos o aparatos similares, deben construirse y mantenerse de manera segura y apropiada.

**b.3** El suministro de agua potable debe ser suficiente para todas las necesidades. Cuando no proceda de una fuente pública de agua potable, debe tener la misma calidad de ella.

**b.4** La superficie donde se preparan los alimentos debe tener una altura no inferior a 60-70 cm del suelo y ser adecuada para la calidad del alimento que se prepare, manipule y conserve.

**b.5** Los equipos, utensilios, orificios de desagüe, superficies de trabajo y otros elementos deben diseñarse y construirse de conformidad con el Código de Edificación del Planeamiento Urbano y Rural del Ejido de Cipolletti.

**c.** Instalaciones e higiene

**c.1** Cuando el agua potable es transportada debe mantenerse en un recipiente apropiado (fácil de limpiar, de material no tóxico ni que haya contenido tóxicos, cerrado y herméticamente dotado de una tapa y grifo – canilla), construido para preservar el producto e impedir la contaminación.

**c.2** Los recipientes utensilios y superficies de trabajo para la manipulación de los alimentos deben ser de un material no tóxico, fácil de limpiar y resistentes a las altas temperaturas, cuando se utilicen para cocinar.

**c.3** Los detergentes y desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, utensilios salidas de desagües y otros componentes similares deben ser, en la medida de lo posible no tóxicos ni corrosivos.

**d.** Practicas de higiene.

**d.1** El personal que entra en contacto y/o manipula directa o indirectamente con los alimentos, insumos, ingredientes deben tener un estado de salud acorde con las Normas de este Código

**d.2** El cabello debe encontrarse completamente cubierto durante la manipulación de los alimentos. Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmaltes.

**d.3** Las personas responsables de la preparación o manipulación de los alimentos, insumos e ingredientes deben evitar salivar, estornudar, fumar o incurrir en comportamientos y hábitos que pueden perjudicar la inocuidad de los alimentos.

**d.4** Los manipuladores de alimentos deben vestir ropas adecuadas y limpias únicas para el trabajo que realizan (delantal, chaquetas pantalón de colores claros). Las cuales deben colocarse limpias al comenzar cada jornada de trabajo o cambiarlas cuantas veces sea necesario.

**d.5** Los manipuladores de alimentos no deben llevar anillos, pulseras mientras manipulan alimentos.

**d.6** No deben manipular dinero y alimentos al mismo tiempo.

**d.7** Deben lavarse las manos y los antebrazos cuidadosamente, con agua potable y jabón desinfectante, después de utilizar el inodoro o

manipular directamente alimentos frescos, como, carnes frutas y hortalizas y ante de manipular los alimentos preparados y semi preparados.

**d.8** Los manipuladores deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y demostrar que tienen la capacidad necesaria para proteger los alimentos en todo momento.

**d.9** Los utensilios platos vasos, desagües superficies de trabajo etc. deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de preparación de los alimentos, antes de su preparación final o de la manipulación de alimentos listos para el consumo, inmediatamente después de su uso.

**e.** Requisitos para la preparación de alimentos.-

Los Quesos, salames, salchichas, chacinados frescos y Similares deben manipularse en condiciones higiénicas:

**e.1** Evitar el contacto con las manos, (contaminación cruzada) realizar todas las operaciones como rebanar, cortar picar, etc. utilizando dispositivos y/o utensilios adecuados.

**e.2** Evitar una exposición excesiva a temperatura ambiente.

**e.3** Preparar la cantidad necesaria para cuatro horas de trabajo – venta.

**e.4** Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detestables visualmente, etc) así como el producto envasado.

**e.5** Los cereales las harinas, el azúcar, la sal y productos similares no deben contener humedad y deben mantenerse en recipiente cubiertos apropiados a fin de impedir que se produzcan alteraciones/contaminaciones.

**e.6** No se debe ofrecer alimentos a base de huevos crudos.

**e.7** Para los demás productos el establecimiento elaborador debe indicar en el rótulo, condiciones de conservación.

**f.** Para la preparación.

**f.1** Cocinar el alimento en medida suficiente y observar los cambios correspondientes que se producen en su color aspecto y/o consistencia.

**f.2** Proteger el alimento, después de cocinarlo, de las posibles fuentes de contaminación.

**f.3** Si el alimento preparado se adereza con ingredientes no cocidos, evitar exponerlos a los contactos excesivos con los mismos en cuanto a duración y temperatura, antes de consumo.

**f.4** El tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos debe ser :

**f.5** Hasta seis horas cuando el alimento se mantiene a una temperatura de 60 grados.

**f.6** Hasta un día cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5 grados centígrados.

**f.7** El tiempo de enfriamiento de un producto alimenticio para consumo humano no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5 grados centígrados.

**f.8** Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70 grados inmediatamente antes del consumo.

**f.9** Los sandwichs preparados en carritos o puestos de comida deben prepararse al momento de consumirse.

**f.10** Las ensaladas frescas y los platos de fruta frescas deben sazonzarse preferentemente a la hora de consumirse.

**f.11** Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos de mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5 grados centígrados desde su preparación hasta el consumo final.

**f.12** Evitar toda utilización de restos de alimentos, y preparar solo aquello que se pueda vender en un día.

**g.** Manejo de desecho y control de plagas

**g.1** Los depósitos – recipientes de basura deben mantenerse lejos del área de manipulación de alimentos, cubiertos con tapas y de ser posible con cierre automático (con palanca "abretapa").

**g.2** Los recipientes dónde se depositen los desechos

deben ser de material resistente e impermeables y fáciles de limpiar.

**g.3** Los recipientes para depositar los desechos deben colocarse de manera que no estén, en contacto directo con el piso o pegado a la pared.

**g.4** El agua servida se debe recoger y descargar por separado de los desechos sólidos. Si es posible a efluentes cloacales.

**g.5** Los desechos sólidos deben recogerse por separado el material reutilizable del material no reutilizable. Su destino final debe ser el Basurero Municipal.

**g.6** El material de desecho de alimento debe disponerse de modo tal que no atraiga insectos y animales tales como moscas perros y gatos.

**g.7** El control de plagas debe realizarse en conformidad con las normas Municipales, Provinciales o Nacionales. La aplicación de sustancias químicas para el control de plagas debe hacerse exclusivamente por personal técnico autorizado. El procedimiento debe evitar la contaminación de los alimentos, los vendedores y manipuladores, personas y el medio ambiente.

**h.** Protección y venta de alimentos.

**h.1** Las comidas y bebidas deben utilizarse usando platos, cubiertos vasos servilletas y otros elementos de material desechable. Cuando ello no sea posible, los elementos en buen estado no desechables que se utilizan para servir alimentos deben lavarse, limpiarse, y desinfectarse entre una utilización y otra.

**h.2** Los restos de las comidas que queden en el platos, vasos y artículos similares deben depositarse en contenedores cubiertos seguros y adecuados a fin de evitar la presencia de animales domésticos y o vectores. Los elementos desechables deben colocarse en contenedores diferentes para los utilizados para restos de alimentos, los cuales deben ser igualmente apropiado y seguro.

**h.3** Los alimentos para ser retirados del lugar deben cubrirse con papel u otro elemento limpio no contaminante de primer uso. La utilización de papel o plástico con figuras y/o letras impresas en contacto directo con los alimentos, no debe ser utilizado.

**h.4** La preparación final y el recalentamiento de los alimentos pueden efectuarse en el puesto de venta de tal modo que se asegure y mantenga su inocuidad.

**h.5** Para mantener la inocuidad, evitar una manipulación excesiva de los alimentos en el área de venta.

**h.6** Las comidas y bebidas que se exponen a la venta deben protegerse bien y estar a una temperatura de conservación adecuada.

**h.7** Cuando loa alimentos calientes se hayan enfriado el recalentamiento se debe hacer sobre setenta grados centígrados.

**h.8** La sal, la mayonesa, el ketchup, y otros productos que sean utilizados por el consumidor deben proporcionarse en envases de una sola porción o en dispensadores que eviten su contaminación.

**h.9** Los utensilios utilizados para servir las porciones de alimentos para el consumo deben limpiarse y desinfectarse, cuando sea necesario.

**h.10** Evitar el contacto manual directo con alimentos de cualquier tipo listo para el consumo incluidas las frutas peladas.

**h.11** No manipular dinero, billetes, etc y alimentos al mismo tiempo. Cuando esto no sea posible y lavar las manos cuidadosamente entre cada acto.

**h.12** Si el área de venta es un carrito con traslación propia, la cabina del conductor debe encontrarse aislada del lugar dónde se preparan y/o venden alimentos.

**i.** Responsabilidad de los vendedores.

Los manipuladores de alimentos deben ser responsables de la higiene, protección de los alimentos que ellos preparan o venden y de todos los factores que puedan afectar a su inocuidad.

**Art.138) CARRITOS PARA EL EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

**a.** Se denominarán carritos a todos aquellos móviles sin o con motor para traslado, construido sobre un

chasis o sobre un chasis de automotor adaptado para este fin los cuales deben poseer las siguientes características para la venta de panchos, choripán y/o papas fritas:

a.1 Poseer ruedas y enganches para traslado en perfecto estado de mantenimiento y cumplimiento de las normas de tránsito.

a.2 Laterales y techos de chapa pintada, de acero inoxidable o aluminio.

a.3 Contar con depósitos de agua potable de no menos de 30 litros una pileta y un depósito receptáculo de 50 litros como mínimo. Estos tres elementos deben encontrarse conectados entre sí y en funcionamiento.

a.4 Los elementos para la preparación de los panchos, choripán y/o papas fritas serán en acero inoxidable con fuente de calor a gas envasado o eléctrico. Mesadas con material perfectamente lavable, equipos o conservadoras de hielo o eléctrico para mantener frío a menos de 8 grados a los productos alimenticios de consumo humano que se utilizarán en la preparación.

a.5 Recipiente con bolsa para residuos y tapa.

a.6 Estos carritos podrán vender, golosinas, pochoclos, "copos de nieve", manzanas dulces, garrapiñadas, panchos, papas fritas, gaseosas, jugos y/o agua envasados en origen. Las materias primas utilizadas deben ser envasados, y/o procesados en lugares habilitados. Las bebidas y los aderezos, no se podrán fraccionar expendiéndose en envases únicos. No podrán vender bebidas con contenido de alcohol.

a.7 En la habilitación se especificará claramente los Productos Alimenticios que podrán vender, que requisito debe tener el carro según el Producto Alimenticio a ofrecer, días y horarios que puede ocupar el espacio público asignado.

a.8 Serán atendidos por su titular o algún ayudante en presencia de este último. Todos deben haber realizado el curso de Manipuladores de Alimentos, (Actualizado) dictados por la Dirección u otro organismo calificado. Poseer certificado de Buena Salud de no más de un año. Certificado de residencia en la ciudad de Cipolletti no menor a dos años. Encontrarse vestido con chaqueta, pantalón y gorro de color perfectamente identificable.

a.9 Los espacios públicos para desarrollar esta actividad se asignarán previa Licitación por un periodo de tres años. Este puede ser acortado por incumplimiento a este Código girando las actuaciones al Juzgado Municipal de Falta.

a.10 La Municipalidad determinará el lugar correspondiente al espacio público que se licitará en cada ocasión, abriéndose un registro de oposición por un tiempo determinado antes de la misma.

a.11 Estos carritos deben ser retirados del lugar asignado por la Dirección cada 12 horas para su higienización completa no pudiendo encontrarse permanentemente en la vía pública.

a.12 El titular debe mantener limpio sin ningún elemento extraño, papeles, envases vacíos o cualquier otro desperdicio considerado basura 20 metros a la redonda del carrito originado por cualquier causa.

a.13 La Dirección determinará previo informe de Departamentos Técnicos Municipales cuantos carritos, cuantos lugares de espacio público se destinarán a la venta de alimentos, tipo de venta y Productos Alimenticios, se habilitará en cada licitación.

a.14 Cada lugar de espacio público asignados no superarán los 20 metros cuadrados.

a.15 La Dirección previo informe de sus Departamentos Técnicos puede solicitar la clausura y retiro de la vía pública al Juzgado Municipal de Falta por no dar cumplimiento del presente Código.

**Art. 138 bis) FOOD TRUCK :**

a. Se denominarán "Food Truck" (vehículo gastronómico o camión de comidas) a una propuesta gastronómica creativa, saludable, que se ofrece a precios accesibles, y donde los alimentos y/o bebidas son elaborados y comercializados dentro de un

vehículo motorizado/remolcado autosuficiente y/o trailer, con un diseño innovador y atractivo, de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados para tal fin.-

a.1 La actividad de los Food Trucks no puede interferir y/o interrumpir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados en la vía pública.

a.2 Autorícese la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, que a continuación se detallan:

1. Alimentos de bajo riesgo: envasados en origen. Incluye bebidas sin alcohol, golosinas, snack, aderezos para minutas.

2. Bebidas sin alcohol fraccionadas: se consideran bebidas frías e infusiones calientes.

3. Productos de panadería de bajo riesgo. Dulces tipo facturas (sin crema pastelera) y saladas tipo pan de pancho/hamburguesa.

4. Alimentos de alto riesgo de elaboración in situ. Se incluyen sanguches mixtos (cortes de carne afines, hamburguesas, chorizos, salchichas, quesos, hortalizas, aderezos), papas fritas, pizetas, empanadas (pre-elaboradas en un tiempo no mayor a VEINTICUATRO (24) horas, refrigeradas y listas para hornear. Deben disponer de elementos de trazabilidad y rolls (reellenos de alimentos de bajo riesgo).

5. Envases para consumidor final. Todos los alimentos que se expendan que estén incluidos en los items 2,3 y 4, deberán disponerse en un envase apto para el contacto con alimentos y de fácil disponibilidad para el servicio.

Los productos y mercaderías mencionadas y aquellos que se utilicen para la elaboración final de los mismos, deberán reunir las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino.

Cualquier otro rubro no contemplado en el presente artículo podrá ser objeto de consideración por parte del Departamento Ejecutivo Municipal.

a.3 Los requerimientos del personal, prácticas de manipulación, elaboración y conservación de alimentos, y características de las instalaciones, deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y legislaciones provinciales y municipales vigentes complementarias.

a.3.1 Sobre el personal:

- Documento de salud laboral vigente y certificado de manipulación de alimentos de las personas que estén afectadas a tareas en contacto con los alimentos.

- Utilizar, durante su labor, la vestimenta correspondiente en condiciones higiénicas.

- Cumplir en tiempo y forma la operación de sanitización de manos.

- Contar con todos los elementos para el lavado de manos (jabón neutro, agua segura, toallas de papel, desinfectante y cepillo de uñas).

a.3.2 Sobre las prácticas de manipulación y conservación de los alimentos:

a.3.2.1 Cadena de frío

- Asegurar las temperaturas de refrigeración (entre 4 y 8°C) y freezer (-18 a -16°C), sin interrupción, de los insumos y productos finales que así lo requieran hasta el momento de su uso o venta.

-Contar con cantidad equipos de frío que aseguren un almacenamiento acorde al volumen de producción.

-Controlar y registrar periódicamente, mediante termómetros internos digitales o con sonda, el funcionamiento de los equipos de frío (heladeras, freezer, frigobar, otros).

En caso de corte de suministro de electricidad al tráiler, deberá disponer de generador eléctrico que asegure la cadena de frío.

a.3.2.2 Cadenas de calor

Asegurar temperaturas de cocción de 74°C en el centro de las piezas mediante el uso de termómetros de vaina de acero de 0°C a 100°C.

El alimento elaborado y caliente se expendirá inmediatamente.

Las bebidas e infusiones que se sirven en caliente, deben ser elaboradas y mantenidas en equipos aptos

para gastronomía.

a.3.3 Sobre las características de las instalaciones internas del tráiler:

a.3.3.1 Paredes internas y pisos lisos, lavables e impermeables. Mesadas y superficies en contacto con los alimentos de acero inoxidable o superficies lisas, lavables e impermeables, no corrosibles.

a.3.3.2 La puerta de ingreso deberá contar con cortinas sanitaria. Las demás aberturas, excepto la de expendio, deberán disponer de telas anti insectos.

a.3.3.3 Piletas de lavado y desagües correspondientes. Las piletas deben estar provistas de dispenser rotulados que contengan los productos químicos para la sanitización diaria operativa de la sala.

a.3.3.4 Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas de materiales impermeables y autorizados para el contacto con los alimentos.

a.3.3.5 Sistema de evacuación de humos y olores mantenido en condiciones óptimas de funcionamiento.

a.3.3.6 Depósito de almacenamiento de agua potable a temperatura ambiente y de agua caliente mediante tanques hermético de acero inoxidable o plástico permitido para el uso en contacto con alimentos, según corresponda, con una capacidad no menor a 50 litros. El agua allí almacenada deberá renovarse diariamente asegurando su potabilidad, realizando limpieza y desinfección del reservorio cada 6 meses como mínimo. Debe conocerse los datos de origen del agua que permitan mantener una trazabilidad de cada lote.

a.3.3.7 Las aguas servidas deberán ser derivadas a un tanque hermético plástico o similar con una capacidad superior a la suma de los volúmenes de los depósito de agua y descartarlas diariamente al sistema de red cloacal, no pudiendo volcarse dicho contenido a la red de desagües pluviales.

a.4 Los interesados en ejercer la actividad regulada por este artículo, ya sean personas físicas o jurídicas, deberán obtener previamente la autorización municipal que será extendida por la Dirección de Comercio y Bromatología, quién adoptará reglamentariamente las medidas necesarias a fin de evitar que la instalación de los mismos afecte el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular.

a.5 No podrá otorgarse más de un permiso a una misma persona física o jurídica; o a una persona jurídica que comparta socios y/o directores con otra persona jurídica que ya posea un permiso.

Los permisos para ejercer la actividad tendrán una vigencia de un (1) año, pudiendo ser éstos renovables. Deberá constar en dicho permiso el carácter anual de la habilitación.

La renovación del permiso será anual. El permisionario al renovar su permiso tendrá prioridad sobre otros solicitantes, conforme a los antecedentes en cuanto al cumplimiento de las normativas correspondientes.

Los permisos son intransferibles. Los permisionarios deberán ejercer por cuenta propia la actividad, atendiéndola en forma personal y/o a través de los auxiliares debidamente registrados.

Los auxiliares estarán bajo entera responsabilidad del permisionario que los incorpore, debiendo el mismo cumplir con todas las disposiciones legales vigentes referentes a Seguridad Social.

a.6 Toda persona física o jurídica que desee emprender la actividad comercial regulada por la presente, tendrá que presentar formal nota a la Municipalidad, la que deberá contener la memoria descriptiva de la actividad a desarrollar con detalle de las mercaderías que se pretenden comercializar, y posibles lugares de emplazamiento. Asimismo, se deberá adjuntar:

1. Copia del Documento de Identidad del propietario y/o responsable y/o apoderado del Food Truck.

2. En caso de tratarse de una sociedad comercial deberá adjuntar copia del estatuto social, modificaciones y última acta de directorio de distribución de cargos con mandato vigente, con sus debidas inscripciones.

3. Constancia de inscripción en AFIP y en la Agencia de Recaudación Tributaria de Río Negro.

4. Croquis del FoodTruck, con detalle de las instalaciones, con las respectivas medidas y en escala.

a.7 La elaboración de los alimentos deberá realizarse dentro del FoodTruck y se expenderá inmediatamente. El vehículo deberá acondicionarse según lo dispuesto en el inciso a.3.3 de la presente ordenanza y deberá disponer del Lay out de elaboración y tránsito interno que complemente el croquis. Dando cumplimiento a las normas de carácter bromatológico e higiénico sanitario vigentes conforme lo fija el Código Alimentario Argentino.

a.8 Todos los vehículos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos de seguridad e higiene externos para el funcionamiento:

1. Habilitación bromatológica del vehículo a la vista.
2. Autorización de uso del espacio público y del servicio eléctrico.
3. Protocolo de sanitización del espacio aplicable antes y luego de la instalación, que minimice riesgos y peligros.
4. Dos matafuegos tipos ABC de 5 kg, dispuestos para minimizar contingencias de los transeúntes y/o usuarios del FoodTruck.
5. Recipiente/s para residuos externo al FoodTruck, con tapa y bolsas descartables.
6. Cartelería externa que indique la disposición final de residuos en los tachos habilitados a tal fin.
7. Indicación mediante cartelería, de zonas de peligro externa del vehículo tales como fuentes de calor, espacio de garrafa, colector de residuos líquidos.
8. Deberán considerarse conexiones a los servicios eléctricos, de agua potable y/o gas de modos tal que afecte lo menos posible el correcto desplazamiento del público en general.
9. Provisión de gas y energía eléctrica:

9.1 La provisión de gas deberá efectuarse mediante gas envasado debidamente instalado y respetando las normas de seguridad establecidas por la normativa vigente.

9.2 Energía eléctrica: en los casos dónde los predios provean la energía eléctrica, la provisión de electricidad deberá estar debidamente asegurada a la red domiciliaria; caso contrario deberá contar con grupo electrógeno.

10.El vehículo deberá contar con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito.

a.9 En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

1. La instalación de mesas, sillas, cartelería, toldos en el espacio exterior; excepto en eventos privados y/o con autorización previa de la autoridad de aplicación.
2. La construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.
3. La publicidad sonora y/o visual que contamine el medio ambiente.
4. Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
5. Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.
6. Excederse en la ocupación del espacio autorizado.
7. La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso.
8. Operar a una distancia menor a 300 metros de un establecimiento gastronómico, salvo autorización expresa del Departamento Ejecutivo Municipal.
9. Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

a.10 Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal, a autorizar extraordinariamente, a través del área municipal correspondiente, la relocalización de FoodTrucks en el marco de la Ordenanza de Fondo N° 321/17, cuando se lleve a cabo algún evento de características especiales (culturales, deportivos, sociales) (Incorporado por Ord. 326/17).

## CAPITULO VII

### Art.139) FERIAS

Los Feriantes, sus ayudantes y todo aquel que

Manipule Alimentos para la venta en las Ferias deberán realizar el Curso sobre Manipuladores de Alimentos dictado por el Departamento de Bromatología Municipal u otro organismo habilitado para tal fin. Deben cumplir con las normas de Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A), (si se trata de un productor agropecuario), Buenas Practicas Higiénicas (B.P.H) y de Buenas Practicas de Manufectura (B.P.M) El certificado otorgado o fotocopia debe colocarse a la vista del público consumidor.

### Art.140) FERIA DE ARTESANOS DEL MUNICIPIO DE CIPOLLETTI

a) A los efectos del presente código se entiende por:

a.1: **Venta en la vía Pública:** Actividad de venta de productos en los espacios de uso y dominio público y privado municipal.

a.2: **Venta Móvil Permanente:** Es la actividad de venta en la vía pública que se lleva a cabo sobre las aceras, a través de carros de tiro manual o mesas. La misma será reglamentada por la autoridad de aplicación teniendo en cuenta la actividad comercial existente y la condición urbanística el sector.

a.3: **Venta Móvil o Eventual:** Con las mismas características que la venta móvil permanente, permitiéndose únicamente en fechas o eventos extraordinarios (fechas patrias y aniversarios o eventos públicos o deportivos. La misma será reglamentada por la Autoridad de Aplicación teniendo en cuenta la actividad comercial existente y la condición urbanística del sector.

a.4: **Feria popular:** Es la actividad de venta en la vía pública que se lleva a cabo en predios, determinados por la Dirección de Comercio o autoridad de aplicación, días y horarios especialmente autorizados y se integra por un conjunto de puestos móviles o desmontables. La misma será reglamentada por la Autoridad de Aplicación. Respetando en un todo lo normado y reglamentado en esta ordenanza.

a.5: **Feria Artesanal:** es la actividad de venta en la vía pública en predios determinados por la Dirección de Comercio o autoridad de aplicación en los días y horarios especialmente autorizados y se integra por un conjunto de puestos móviles o desmontables. Los productos que podrán ser comercializados serán exclusivamente de producción propia del artesano. La misma será reglamentada por la Autoridad de Aplicación. Respetando en un todo lo normado y reglamentado en esta ordenanza.

a.6: **Feria artesanal en espacios verdes:** es la actividad de venta en la vía pública en predios determinados por la Dirección de Comercio o autoridad de aplicación en los días y horarios especialmente autorizados y se integra por un conjunto de puestos móviles o desmontables. Los productos que podrán ser comercializados serán exclusivamente de producción propia del artesano. La misma será reglamentada por la Autoridad de Aplicación. Respetando en un todo lo normado y reglamentado en esta ordenanza.

a.7: **Feria de agricultura familiar:** es la actividad de venta en la vía pública en predios determinados por la Dirección de Comercio o autoridad de aplicación en los días y horarios especialmente autorizados y se integra por un conjunto de puestos móviles o desmontables. Los productos que podrán ser comercializados serán exclusivamente de producción propia del horticultor, agricultor, apicultor. La misma será reglamentada por la Autoridad de Aplicación. Respetando en un todo lo normado y reglamentado en esta ordenanza.

a.8: **Feria permanente de la economía social:** es la actividad de venta en la vía pública en predios determinados por la Dirección de Comercio o autoridad de aplicación, siendo en este caso competencia exclusiva del Área de Economía Social, en los días y horarios especialmente autorizados y se integra por un conjunto de puestos fijos. Los productos que podrán ser comercializados serán exclusivamente de producción propia del artesano. La misma será

reglamentada por la Autoridad de Aplicación. Respetando en un todo lo normado y reglamentado en esta ordenanza.

b) **Se definen como artesanos** a los productores de artículos que impliquen:

- b.1: Un mínimo del 70% (Setenta por ciento) de elaboración y transformación manual de los materiales utilizados.
- b.2: Habilidad manual manifiesta para su ejecución.
- b.3: Producción no seriada a escala industrial.
- b.4: Utilización herramental y enseres no aptos para producirlos en grandes cantidades.
- b.5: No reproducción de objetos patentados o con marcas registradas disponibles en el mercado de producción masiva.
- b.6: No reventa de artículos elaborados por terceros.

c) **Se definen como confeccionistas de Manualidades** a los productores de artículos que impliquen:

- c.1 Una utilización de trabajo manual inferior al 70 % aplicada a materiales elaborados industrialmente.
- c.2 No reventa de artículos terminados elaborados por terceros.

d) **Se definen como Productores Artesanales** a los Productores de artículos que impliquen

- d.1: Elaboración y/o transformación local de materia prima cuyo producto final NO son Productos Alimenticios para consumo Humano.
- d.2: Presentación artesanal: diferenciada de la comercial - prohibiendo la entrega de bolsas plásticas de acuerdo a la Ordenanza de Fondo N° 152/09. En todos los casos el embalaje de mercadería debe respetar la salubridad y cuidado del medio ambiente tratando de evitar envoltorios contaminantes.
- d.3: No revender artículos que fueran elaborados por terceras personas. En todos los casos la producción será principalmente local, de jurisdicción cipoleña.-

e) **Se definen como feriantes** todas aquellas personas que resulten beneficiarias de un Permiso Especial Transitorio para el uso y ocupación de un espacio tipo - debidamente identificado - en LA FERIA que taxativamente, se indique en el precitado documento.

### f) DE LOS SUJETOS QUE PUEDEN VENDER EN LA VÍA PUBLICA

Los sujetos autorizados para la venta en la vía pública deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

1. Ser mayores de edad o emancipados.
2. Acreditar residencia en la ciudad por un lapso no menor a 1(un) año inmediato anterior, con la excepción del artículo 140, inciso o.
3. Presentar Certificado de Buena Conducta.
4. No ser titular de una licencia comercial u otro permiso o autorización que permita la realización de una actividad lucrativa, en forma unipersonal o integrando sociedades, asimismo queda exceptuada la venta móvil eventual categoría "Carros habilitados para eventos" que pueden ser feriantes pero a su vez desarrollar su actividad en eventos tales como; espectáculos deportivos, culturales, artísticos u otros.
5. Presentar certificación negativa de Anses o, en su caso, acreditar asignación Universal por Hijo, pensión o jubilación mínima o ingresos menores al Mínimo Vital Móvil.
6. No ser deudores alimentarios.
7. Constancia de Monotributo Social.
8. Libreta Sanitaria o equivalente. En caso de expender productos alimenticios: curso de manipulación de alimentos.

La Autoridad de Aplicación, abrirá un registro público de personas autorizadas para vender en la vía pública. Dicho registro se integrará inicialmente con los sujetos que a la fecha de Sanción de la presente ordenanza hayan sido relevados por la Autoridad de Aplicación

g) En todos los casos, los permisos otorgados tendrán una validez de UN (1) año salvo sanción previa cancelatoria del Juzgado Municipal de Falta.

h) En todo el caso la producción deberá ser local en jurisdicción cipoleña, salvo las situaciones de visitantes previstas especialmente en la presente



norma.

**i) DEL PERMISO ESPECIAL TRANSITORIO**

El permiso Especial Transitorio de uso y ocupación es el de utilización del espacio público que el Poder Ejecutivo de la Municipalidad determine.

**Características del Permiso:**

La Autoridad de Aplicación otorgará al beneficiario, un permiso de uso y ocupación del espacio público con el o los carnets pertinentes para venta en la vía pública, de carácter revocable, renovable e intransferible. El permiso se extenderá a todas las personas que el permisionario quiera incluir siempre que conformen su núcleo familiar directo (Cónyuge, conviviente e hijos mayores de edad). Excepcionalmente, de no contar el permisionario con familiares podrán designar a otra persona. El permiso tendrá una validez de un año y podrá ser renovado por períodos iguales siempre que el permisionario cumpla con los requisitos y obligaciones establecidas.

El permiso indicará la modalidad de venta, el rubro, el lugar de venta autorizado y el teléfono municipal para efectuar reclamos.

La tasa de uso y ocupación del espacio público para venta en la vía pública, tendrá un valor de acuerdo al rubro y feria. No se podrá extender más de un permiso por beneficiario o persona incluida en el mismo.

En la modalidad de ventas en ferias, el permisionario podrá ser autorizado a vender en más de una feria, siempre que se realicen en distintos días y siempre con un solo puesto).

No se otorgarán durante DOS (2) años, nuevos permisos a personas que registren antecedentes de caducidad en los mismos.

**j) El solicitante de un Permiso deberá cumplimentar** las tramitaciones que a continuación se detallan:

**j.1: ARTESANOS:** Presentarán su petición en la mesa de entrada Municipal – sin cargos de sellados donde se especifiquen las características de su autoría que ofrecerán en la feria. Acompañará la constancia de su conocimiento y aceptación de las normas Municipales de aplicación y del reglamento de convivencia elaborado por sus pares.

De serle requerido por el Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia o la comisión asesora, en el caso de intervenir en el tratamiento de la presentación, presentará muestras de sus trabajos y permitirá la visita al sitio de su elaboración.

**j.2: CONFECCIONISTAS DE MANUALIDADES.** Presentarán su petición en la Mesa de Entrada Municipales – sin cargo de sellados- siendo el trámite de similares características que los indicados en el inciso precedente.

**j.3: PRODUCTOS ARTESANALES.** Presentarán su petición en la Mesa de Entradas Municipal sin cargos de sellados donde se especifiquen las características de los artículos que elabora y/o transforma que ofrecerá en la Feria. Acompañará en la constancia de su ofrecimiento y aceptación de las normas Municipales de aplicación y del reglamento de convivencia elaborado por sus pares. De serle requerido por el Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia o, en el caso de intervenir en el tratamiento de la presentación, por la comisión Asesora, presentará muestras de sus trabajos y permitirá la visita del sitio de su elaboración.

**k) DE LA EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES.**

Una vez cumplimentada la tramitación descrita precedentemente, la misma será puesta a consideración del Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia, esta a su vez y de entender lo pertinente por las características específicas de la cuestión, requerirá la opinión de la comisión Asesora, según corresponda. En todos los casos el Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia procederá a resolver el otorgamiento del Permiso Especial de Uso y

Ocupación de Espacio de la Feria correspondiente, de acuerdo a las disponibilidades y determinando un sitio identificable.

**l) COMISIÓN ASESORA:**

La Comisión Asesora estará constituida por SEIS (6) miembros, a saber: Dos representantes elegidos por los artesanos/emprendedores inscriptos o designados por la asociación correspondiente, de hallarse ésta conformada, caso contrario elegidos del registro de artesanos, por la Coordinación del Área de Economía Social; un docente de la carrera de administración de empresas, contador o similar de las universidades de la región, un representante por la Escuela Municipal de Artes Visuales sede local y un representante de la Dirección de Turismo, un profesional de INTI-CEMPAT (Instituto Nacional de Tecnología Industrial). Los mismos entenderán en los trámites relacionados no sólo con artesanos sino también los referidos a confeccionistas de manualidades, productores artesanales, productores frutihortícolas, todo ello a solicitud del Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia.

m) Los integrantes de la Comisión Asesora desempeñarán sus tareas ad-honorem.

**n) COMISIONES DE CONVIVENCIA.**

n.1: Entenderán en las cuestiones relacionadas con los problemas operativos de cada feria, el mejoramiento de su desarrollo, el cumplimiento del respectivo reglamento de convivencia que contemplara: la limpieza y orden del espacio asignado el control de la asistencia de los feriantes, el decoro en las acciones, la indumentaria correspondiente las normas éticas y el cumplimiento de la normativa municipal pertinente.

n.2: Requieran la intervención de los inspectores municipales para labrar las actas contravención que correspondan, ante infracciones a las normas del municipio y al reglamento las actuaciones serán elevadas al Juzgado Municipal de faltas a los efectos de la sanción que pudiera corresponder incluyendo la suspensión temporaria de la cancelación del permiso otorgado.

n.3: Las comisiones estarán conformadas por cinco miembros elegidos por los artesanos inscriptos o designados por los socios correspondientes o por cinco miembros elegidos por los permisionarios inscriptos o designados por la comisión correspondiente de hallarse esta conformada. La misma atenderá las cuestiones relacionadas no solo con los artesanos sino también los referidos a confeccionistas de manualidades.

n.4: Los integrantes de las comisiones de convivencia desempeñarán sus tareas ad-honorem.

**o) LAS CATEGORÍAS DE FERIANTES.**

o.1 Residentes: Todos aquellos con residencia legal y permanente en el Ejido de Cipolletti.

o.2 Visitantes: Todo aquellos con residencia fuera del Ejido Municipal de Cipolletti, que fueran aceptados por la Comisión Asesora siempre y cuando se disponga de sitios vacantes en los días correspondientes a la visita.

La respectiva comisión de convivencia les extenderá un Permiso Precario de Uso y Ocupación de vigencia diaria, bajo su responsabilidad.

**p) LOS CUPOS DE PERMISOS** serán otorgados de acuerdo a las disponibilidades de espacio de cada Feria que se habilite.

Todos los permisos deberán ser exhibidos en cada puesto y lugar visible para los paseantes.

**q) LOS PUESTOS Y SU UBICACIÓN.**

Denomínese puesto a la superficie máxima que a cada Feriante se le permite ocupar.

Las características físicas y su distribución en el predio respectivo estarán determinados, de común acuerdo, entre las comisiones de convivencia, el Área de Economía Social y atendiendo a las recomendaciones del Ejecutivo Municipal.

**r) LOS DÍAS Y HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO** serán Determinados de común acuerdo entre el Área de Economía Social, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia y las Comisiones de

Convivencia.

La Comisión Asesora, las Comisiones de Convivencia, el Área de Economía Social, la Dirección de Cultura, la Dirección de Comercio y Bromatología, de Desarrollo Urbano y Catastro, de Parques y Jardines y de Arquitectura, conjuntamente con la representación del Colegio de Arquitectos local, evaluarán periódicamente el funcionamiento de la feria y podrán proponer modificaciones al marco regulatorio de las mismas. -

s) La venta en la vía pública deberá respetar las condiciones de higiene, seguridad y salubridad que sean necesarias, en razón que el ámbito de su desarrollo es el espacio público.

**t) La Municipalidad de Cipolletti hará una reserva del diez por ciento (10%),** de las paradas los puestos con destino a personas con discapacidad y/o personas transgénero.

**u) Queda prohibida la utilización de probadores de indumentaria.**

v) El órgano ejecutivo municipal promoverá la capacitación de los feriantes, a través de programas propios, nacionales, y/o provinciales instituidos para tal fin, teniendo presente los principios de la economía social.

**w) DE LOS PRODUCTOS A COMERCIALIZAR EN LA VÍA PÚBLICA**

**w.1 Productos de comercialización permitida**

La Autoridad de Aplicación establecerá la nómina de productos susceptibles de ser comercializados en la vía pública para cada modalidad de venta.

**w.2 Productos de comercialización prohibida:**

1. Discos compactos (Audio, Video u otros).
2. Herramientas.
3. Rodados y sus accesorios.
4. Productos electrónicos.
5. Electrodomésticos.
6. Celulares.
7. Lentes y anteojos.
8. Productos farmacéuticos.
9. Bebidas Alcohólicas, excepto las de producción artesanal debidamente autorizadas según reglamentación de la Autoridad de Aplicación.
10. Animales vivos.
11. Juegos de azar, servicios de apuestas, o similares.
12. Chacinados y Conservas sin rotulo habilitante.
13. Leche sin pasteurizar.
14. Alimentos que utilicen huevos sin cocción
15. En la elaboración de comidas, no se permitirá otro proceso que el final o el de la terminación del producto (cocción o fritura). En estos casos se deberá contar con la autorización de la Dirección de Calidad Alimentaria (RAVSA).
16. Otros productos o servicios prohibidos por la normativa vigente o por la Autoridad de Aplicación.
17. En el rubro alimentario estará prohibida la venta de cualquier alimento que no se encuadre dentro del código alimentario nacional.

**x) OBLIGACIONES DEL PERMISIONARIO**

x.1 Cada puesto de venta deberá exhibir en lugar visible el Permiso de Uso y ocupación del espacio público para venta en la vía pública.

x.2 Los permisionarios deberán exhibir a pedido de la Autoridad de Aplicación documento personal, carnet habilitante y cuaderno de inspección.

x.3 Poseer Libreta Sanitaria o equivalente actualizada y curso de manipulación de alimentos de ser pertinente a criterio de la Autoridad de Aplicación. Contar con equipos de frío para al caso de venta de alimentos que así lo requieran según normativa vigente. Si el puesto está autorizado para la venta de bebidas y alimentos el permisionario deberá tener delantal y gorro blanco, guantes descartables y cumplir con las demás exigencias bromatológicas y sanitarias vigentes.

x.4 El permisionario deberá exhibir a pedido de la Autoridad de Aplicación los comprobantes de compra o adquisición de las mercaderías, los que deberán estar a nombre del titular del permiso.

x.5 Respetar los horarios autorizados de acuerdo a la



modalidad de venta habilitada.

x.6 Comercializar solamente productos autorizados y en buen estado de conservación para su venta.

x.7 Abonar la tasa de uso y ocupación del espacio público para venta en la vía pública.

x.8 Aportar a los gastos comunes de la feria: iluminación, limpieza, sanitarios u otros exigidos por la Autoridad de Aplicación. Cada permisionario será el responsable del mantenimiento y limpieza de su lugar de venta, así como de la higiene de los lugares comunes.

x.9 Cada puesto deberá poseer su propio recipiente para la recolección de residuos.

x.10 Cada puesto deberá ser retirado diariamente.

x.11 En virtud del rubro habilitado, y demás exigencias emanadas de la autoridad de Aplicación, cada puesto deberá contar con una o más balanzas de peso, hasta un máximo de 20 kg.

x.12 Respetar la normativa vigente en materia de consumo (y/o venta) de bebidas alcohólicas en la vía pública.

**y) OBLIGACIONES DE LA COMISIÓN ASESORA DE FERIA**

La Comisión Coordinadora deberá colaborar en el control con la Autoridad de Aplicación en:

1. El respeto a la normativa vigente en materia de ferias, y lo referido a los lugares, días y horas autorizados.

2. Que las personas que se encuentren vendiendo en la feria sean permisionarios habilitados, tengan abonada su tasa de uso y ocupación, respeten el lugar asignado y los rubros y productos habilitados.

3. Que los puestos respeten las dimensiones y demás características establecidas por la Autoridad de Aplicación.

4. El respeto a la normativa vigente en materia de consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública.

5. El respeto a la demás normativa vigente vinculada a la convivencia dentro del predio ferial.

6. Que las tareas de carga y descarga se realicen en los horarios fijados por la Autoridad de Aplicación.

7. Que no se pregone a viva voz los precios o publicidad de los puestos, al igual que la circulación de vehículos dedicados a la publicidad comercial que no estén debidamente autorizados por la autoridad competente.

8. La existencia y buen funcionamiento de los servicios sanitarios y todo otro servicio o infraestructura, como así también en normas de higiene y salubridad, que pudiera exigir la Autoridad de Aplicación.

9. En el retiro diario de cada puesto y de la infraestructura móvil existente en el predio como así también de la limpieza del mismo.

Propenderá a colaborar en actividades o cursos de formación y capacitación para los feriantes.

**z) DE LAS PENALIDADES**

Complementariamente a las sanciones previstas en el Código de Faltas, el Órgano Ejecutivo Municipal deberá decomisar la mercadería en las siguientes situaciones:

a) Venta sin permiso o permiso vencido.

b) Comercialización de productos no autorizados y/o en mal estado para su venta.

c) La atención del puesto por personas no autorizadas por la Autoridad de Aplicación.

**DE LA CADUCIDAD DEL PERMISO**

La Autoridad de Aplicación deberá caducar el permiso de uso del espacio público cuando se constate:

a) La existencia de DOS (2) infracciones a la normativa vigente en el plazo de un mes o CINCO (5) acumuladas.

b) Su participación en hechos violentos. - (modificado por Ord. 304/17)

**Art.141) FERIA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DE CIPOLLETTI.**

a. Se autorizará su instalación en el espacio público que el Municipio determine.

b. Podrán acceder a puestos de esta FERIA los productores que reúnan las siguientes condiciones:

b.1 Productores con unidades productivas cuyas

características se encuadran dentro de la pequeña y mediana explotación agropecuaria.

b.2 No deberán tener presencia comercial sostenida con productos de marcas registradas.

b.3 Que sus ingresos provengan mayoritariamente de la producción agropecuaria de su propia chacra.

b.4 La atención del puesto de venta deberá estar a cargo del productor y/o su grupo familiar directo.

b.5 Deberá cumplimentar los requisitos Bromatológicos, descriptos en este código.

b.6 Los elementos de pesar y medir se deben adaptar a las disposiciones vigentes en este código.

c. Mediante Reglamento que conforme a los interesados se determinará los productos a presentar en la Feria, características de los Stands, condiciones para encuadrarse dentro de la pequeña y/o mediana explotación o cualquier otra observación o requisito que contribuya a concretar el espíritu y la letra de esta norma: el reglamento deberá ser aprobado por el Concejo Deliberante.

d. La Feria funcionará una vez por semana en un lugar determinado por la Dirección de Comercio Industria y Bromatología, y otras Direcciones Municipales.

**Art.142) FAENA DE AVES Y CONEJOS.** (Ordenanza Municipal N° 182/95 Resolución 1368/95. Parcialmente modificada por este Código).

a. Se autoriza el faenamiento para la elaboración de productos o subproductos derivados de las especies aves de granja y conejos para ser comercializados en la FERIA DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DE CIPOLLETTI y/o en la chacra productora, bajo las condiciones de higiene detalladas en este Código adaptadas al lugar.

b. El Departamento de Bromatología, realizará el control del faenamiento y proceso de producción, a través de sus Técnicos. Si estos por causas justificadas no lo pueden realizar el control, lo podrán realizar profesionales privados registrados en el Registro de Asesores Técnicos Bromatológicos de la Dirección.

c. La cantidad de animales a faenar no superará los (15) quince por semana y se deberá hacer en un lugar de la chacra cumpliendo normas de: Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A) Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) y Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), Procedimientos Operativos, Estandarizados de Sanitización (POES), durante la crianza, faenamiento, transporte y venta. De la faena deben participar el titular que se presenta en la Feria y/o familiares directos que conviven en el lugar. El no-cumplimiento de estas Prácticas previo informe de los Departamentos Municipales respectivos, dará lugar a no permitir la venta en la Feria Artesanal de Productores ni en la misma chacra.

d. El transporte de los productos a la feria deben ser en vehículos habilitados según normativas para el transporte de sustancias alimenticias de este Código.

e. Los productos y subproductos elaborados deben cumplir con Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A), las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), Procedimientos Operativos, Estandarizados de Sanitización (P.O.E.S).

f. Los Manipuladores de los productos deben poseer la capacitación necesaria para manipular alimentos.

**Art.143) REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA FERIA DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS.** (Ordenanza 183/95 Resolución 1369/95. Parcialmente Modificado por el presente Código).

a. El integrante de la Feria deberá acreditar fehacientemente que es productor y elaborador de la mercadería que ofrece a la venta. La acreditación de los señores productores y de los productos elaborados correrá por cuenta de una comisión formada por un representante de la Feria y un representante de La Dirección de Comercio, Industria y Bromatología. El representante de la Feria tendrá un mandato de un seis meses y será elegido y/o en una asamblea con presencia del 50 % o más de los feriantes acreditados.

b. La Comisión evaluará: 1.- El ingreso de un nuevo feriante. 2.- El tipo y color de vestimenta a usar por los feriantes. 3.- Que productos no más de cinco tipos afines, podrá ofrecer con todos los requisitos legales para compensar la oferta en épocas de baja producción. Esta evaluación se realizará en asamblea de los titulares de los puestos con presencia del 50% o más, de los feriantes acreditados. Una copia escrita del acta con la firma de los presentes feriantes titulares de puestos se remitirá a la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología y esta dará el dictamen final de aceptación por sí o por no de lo tratado.

c. El productor deberá estar al frente del puesto de venta o algún familiar directo quedando expresamente no autorizados la presencia de empleados o "ayudantes" y/o intermediarios. Los productores que así lo deseen podrá agruparse en un puesto de venta con la atención de uno de ellos debiendo declarar a la comisión quienes son los productores que integran dicho puesto.

d. Las características particulares de los puestos de venta serán los provistos por la comisión y los gastos que demanden su construcción e instalación correrán por cuenta del Feriante. El carácter de Feriante impone a cada uno de ellos el cumplimiento de las exigencias establecidas en el presente Código y toda otra de orden general que corresponda. Su incorporación implica la aceptación en todos sus términos de las condiciones establecidas.

e. La acreditación como productor y los productos que elabore tendrá carácter provisorio por el término de 12 meses en las condiciones que establezca la comisión y a cuyo vencimiento deberá solicitar extensión del permiso. La alteración de los términos por los cuales se extendió la Habilitación de feriante aludido en la presente ordenanza, facultará a la comisión a revocar en forma inmediata de la habilitación debiendo el feriante a retirar el puesto.

f. Se requerirá a los feriantes y ayudantes de productos alimenticios el uso de vestimenta y gorros que los identifique como feriantes. Cada uno llevará una identificación en dónde constará el nombre. N° de puesto y tipo de mercadería a ofrecer, y si es titular o ayudante. En un lugar visible del puesto se debe colocar el/los Certificados de Manipuladores de Alimentos de los integrantes del puesto.

g. La feria Funcionará en los días, horario y lugares establecido por la comisión.

**Art.144) FERIA FRANCA DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI.**

a. El puesto podrá adoptar la forma de carro transportable, de los clásicos denominados "Carros de Feria". Cada puesto debe contar con un recipiente para residuos.

b. Los precios de todos y cada uno de los productos en venta, deben ser exhibidos claramente por el feriante, con aclaración del peso, contenido o medida que se ofrece por el valor mencionado.

c. Los puestos habilitados para el expendio de productos de panificación deben encontrarse estos envasados en origen e identificados, almacenados en vitrinas o similar cerrados, sin permitir el contacto del polvo ambiental con el envase.

d. Los puestos podrán armarse con media hora de anticipación a la indicada para la apertura de las operaciones. Se tomarán todas las precauciones sobre ruidos molestos y toda acción que pueda perturbar perjudicar a la vecindad mediata.

e. Concluido el horario de tareas, cada feriantes colocará los residuos resultantes de su actividad en bolsas plásticas y depositándola en el lugar destinado para tal fin, para su posterior retiro por los sistemas de recolección autorizados. Cada feriante es responsable de dejar el lugar que ocupó en mejores condiciones de higiene de cuando comenzó su actividad diaria.

f. Los feriantes no deben ofrecer su mercadería, a viva voz (voceo) así como el ofrecimiento de la misma con aparatos de audio o ruidos en general que molesten a otras personas.

g. Guardarán en todo momento la compostura



adecuada a su función, cuidando su vocabulario y el trato ofrecido al consumidor y al vecindario. Los inconvenientes que pudieran surgir serán comunicados de inmediato al Sr. Inspector de Feria y/o representante de la misma, evitando discusiones. Los feriantes serán responsables ante la Dirección del proceder de sus ayudantes.

h. El horario que funcionará la Feria será definido por la Dirección de Comercio cada año contemplando las estacionalidades. (modificado por Ord. 304/17)

i. En las Ferias instaladas se venderán al consumidor o usuario las mercaderías que integran los siguientes productos:

Verduras, frutas, hortalizas, tubérculos, huevos, otros productos alimenticios de almacén no perecederos envasados en origen, vestimenta de todo tipo y accesorios, artículos de limpieza, juguetería y librería, flores y plantas, bebidas analcohólicas envasadas. La Dirección podrá en forma de excepción autorizar otro producto para la venta previo informe del tipo de producto y condiciones en las que se ofrecerá.

j. Si el feriante no cumple con lo pactado en estos tipos de excepciones o por otras causas, la Dirección podrá solicitar al Juzgado Municipal de Faltas el retiro del puesto.

k. Se podrá contemplar el cobro de un canon por servicios para solventar los costos de alquiler de baños químicos, mantenimiento e higiene del espacio ferial y desembolsos afines. El P.E.M. deberá garantizar piletas de lavado, piso cementado de fácil lavado y acceso al agua potable. (modificado por Ord. 304/17)

#### CAPITULO VIII:

**Art.145) CRIANZA Y/O ENGORDE DE OVINOS, CAPRINOS.** (Ordenanza Municipal N° 50/81. Parcialmente Modificado por el presente Código)

a. El presente artículo es de aplicación para todas las personas físicas o jurídicas que introduzcan, engorden, mantengan exploten y/o intervengan de alguna manera en la comercialización de animales ovinos o caprinos dentro de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Procedimiento Operativos estandarizados de Sanitización (POES) del ejido de Cipolletti, deberán ajustarse a la reglamentación prevista en el presente Código de Habilitaciones Comerciales y Bromatológicas.

b. Quienes se dediquen a la actividad tipificada en el inciso anterior, deberán contar con un predio, habilitado a tal efecto por esta Municipalidad con las siguientes condiciones o características mínimas.

c. El sector destinado al hábitat de los animales, deberá estar cercado perimetralmente con alambrados, u otro material de tal manera que mantenga los semi movientes aislados del contacto con otros animales y que no puedan abandonar el predio, de por lo menos 1,20 metros de altura.

d. Este sector deberá contar en su interior con un corral de contención de menor dimensión, que permita retener la totalidad de los animales, con una superficie mínima de un metro cuadrado por animal.

e. Las instalaciones deberán contar con un sistema fijo o móvil de carga y descarga de los animales.

f. Los predios previstos en el inciso b deberán estar localizados, obligatoriamente, en los sectores individualizados a continuación:

f.1 Sector I: Comprendido dentro del perímetro definido por: el camino rural B 17 al sur; vías del ferrocarril al oeste; camino rural A 23 al norte; y continuación del camino rural B 10 al este.

f.2 Sector II: Comprendido dentro del perímetro definido por: el camino rural A 11 al norte; costa del río Neuquén al oeste; camino rural A 7 al sur; y línea definida por los límites de chacra más cercano a la ruta que no son lindantes a la misma.

g. Las personas alcanzadas por la presente disposición, están obligadas a mantener en condiciones de higiene el conjunto de las instalaciones, controlar el estado sanitario de los animales, proceder a la desratización y

desinsectación periódicamente y a cuenta medida de orden higiénico-sanitario que tienda a evitar que la comunidad se vea afectada por la atención indebida de los animales.

h. Las personas que se dediquen en la actualidad a esta actividad cuyos predios afectados a ese fin no se encuentran ubicados en la zona habilitada, dispondrán de noventa días corridos contados a partir de la publicación del presente código para su re localización dentro de los sectores autorizados.

i. Las personas que se dediquen a esta actividad no deberán faenar los animales en el predio con el propósito de comercializar su carne en el lugar, y/o distribuirlos en la población.

j. Los animales deben encontrarse avalados por sus respectivas Guías Sanitarias de origen otorgadas por autoridad competente con destino a engorde. Los animales muertos por causas naturales deben coincidir con el número de cueros existente en el lugar y los nacidos en el predio se deben encontrar "Orejanos" hasta que se autorice el señalamiento correspondiente.

k. Los animales con destino a faena deben ser transportados acompañados con sus respectivas guías a mataderos habilitados para ese fin.

#### **Art.146) CRIANZA Y/O ENGORDE DE CERDOS**

a. La crianza de cerdos se encontrará encuadrada dentro de los términos del Decreto Provincial 2274/93 y Decreto Nacional 40571/47 (Triquinosis).

b. Queda prohibida la alimentación de cerdos sobre la base de residuos de origen animal y/o vegetal sin que hayan sido sometidos a cocción previa. Decreto Provincial N° 2274/93 Art. N° siete (7)

c. Los comercios que por su actividad generan residuos provenientes de productos alimenticios para consumo humano, estos residuos no podrán ser entregados y/o utilizados para destino final en la alimentación de cerdos, sin tratamiento previo del residuo, para el control del parásito *Trichinella Spirallis*.

d. Desde el Municipio se alentarán programas destinados a la prevención y control de la Triquinosis.

### TITULO IV INDUSTRIAS

#### CAPITULO I

##### GENERALIDADES

**Art.147)** El presente código será de aplicación a todas las industrias instaladas, que se instalen, amplíen o modifiquen sus establecimientos o explotaciones dentro del ejido de la Ciudad de Cipolletti. A los fines del presente código se entenderá por establecimiento industrial a todo aquel donde se desarrolla un proceso tendiente a la conservación, reparación o transformación en su forma, esencia, calidad o cantidad de una materia prima o material para la obtención de un producto final mediante la utilización de métodos industriales.

**Art.148)** Todos los establecimientos industriales deberán contar con el pertinente Certificado de Aptitud Ambiental como requisito obligatorio indispensable para que las autoridades municipales puedan conceder, en uso de sus atribuciones legales, las correspondientes habilitaciones industriales. El Certificado de Aptitud Ambiental será otorgado por el propio Municipio.

**Art.149)** A los fines del presente Código, entiéndase como Evaluación de Impacto Ambiental (EIA), al proceso de administración destinado a prevenir los efectos que determinadas políticas y/o proyectos pueden causar en la salud del hombre y/o en el ambiente. Quedan comprendidos en el término "proceso de administración ambiental", la documentación ambiental definida por la autoridad de aplicación, que constituirá a) un aviso de proyecto (AP), b) un Estudio de Impacto Ambiental (EslA) o c) una auditoría ambiental (AA), que debe ser presentada por el proponente con carácter de declaración jurada. Conforman también aspectos vinculados al proceso de administración ambiental la información pública, y la valoración crítica de las

actuaciones con el pronunciamiento final, debidamente fundado por parte de la Municipalidad de Cipolletti, mediante el Dto. de Gestión Ambiental.

**Art.149 -1)** Entiéndase por Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) al procedimiento jurídico administrativo, dictado con la participación de la autoridad correspondiente, que tiene por objetivo la identificación, predicción e interpretación de los impactos ambientales de un proyecto, obra o actividad produciría en caso de ser ejecutado; así como la prevención, corrección y valoración de los mismos.

**Art.149 -2)** Entiéndase por Estudio de Impacto Ambiental (EslA) al estudio técnico, de carácter interdisciplinario, que incorporado en el procedimiento de Evaluación de Impacto Ambiental, está destinado a predecir, identificar, valorar y corregir las consecuencias o efectos ambientales que determinadas acciones pueden causar sobre la calidad de vida del hombre y el ambiente general. Los contenidos mínimos serán establecidos por la autoridad de aplicación por vía resolutive.

**Art.149 -3)** Entiéndase por Auditoría Ambiental (AA) al proceso de estudio sistemático, documentado, periódico y objetivo de una actividad y/o acción determinada, que consiste en la obtención de evidencias y su evaluación con el fin de determinar si las actividades, los incidentes, las condiciones y los sistemas de gestión ambiental adoptados, o la información sobre estos temas, cumplen con criterios ambientales y normativas vigentes.

**Art.149 -4)** Entiéndase por Proyecto a una propuesta a desarrollar en un determinado tiempo y lugar. Puede estar referido tanto a políticas de gobierno, generales o sectoriales, programas provinciales, regionales o locales, proyectos de construcciones o instalaciones, como a otras intervenciones sobre el medio natural o modificado, comprendidas entre otras las modificaciones del paisaje, la explotación de recursos naturales, los planes de desarrollo, las campañas de aplicación de biocidas, los cambios de uso de la tierra. Sus principales modalidades son: Aviso de Proyecto, Evaluación de Impacto Ambiental o Auditoría Ambiental, las que pueden incluir:

1. Idea, prefactibilidad, factibilidad y diseño,
2. Concreción, construcción o materialización;
3. Desarrollo de acciones, Operación de las obras o instalaciones;
4. Clausura o desmantelamiento;
5. Post clausura o post desmantelamiento.
6. Auditoría de cierre.
7. Estudios de impacto ambiental ExPost.

**Art.149 -5)** Entiéndase por Aptitud Ambiental al documento de autorización emitido por la Municipalidad de Cipolletti como resultado de la Evaluación del impacto ambiental o de la Auditoría ambiental y avalado por pronunciamiento fundado mediante Resolución y verificación de cumplimiento de las condiciones requeridas en dicha Resolución.

**Art.150)** La etapa de Aviso de Proyecto establecida en el Artículo 149° es obligatoria para todo tipo de proyecto comprendido en el presente código, cuya guía de comprensión se incluye como Artículo 208 a).

**Art.151.1)** La profundidad y extensión en el tratamiento de los contenidos del artículo anterior, deberá ser acorde a la importancia del proyecto y a sus aspectos esenciales. Las descripciones y análisis serán objetivos y sencillos, con expresión de la situación ambiental existente y de las modificaciones que provocará el proyecto en el ambiente.

**Art.151.2)** Las listas de proyectos sujetos a Evaluación de Impacto Ambiental, consignadas en los Artículo 208 b) y 208 c) del presente Decreto sólo son orientativas y podrán ser ampliadas mediante Resolución de la Municipalidad de Cipolletti, debiéndose publicar la misma en el Boletín Oficial.

a) En relación con la valoración crítica de cada propuesta incluida en el Artículo 208 b) y 208 c), la misma debe culminar con un pronunciamiento fundado (Resolución), que señale las principales conclusiones, recomendaciones y condiciones de

autorización del proyecto.

b) Una vez verificado el cumplimiento de las condiciones establecidas en la Resolución de autorización, la Municipalidad de Cipolletti otorgará el Certificado de Aptitud Ambiental correspondiente.

c) Los establecimientos que se consideren inocuos porque su funcionamiento no constituye riesgo o molestia a la seguridad, salubridad o higiene de la población, ni ocasiona daños a sus bienes materiales ni al medio ambiente y que empleen menos de cinco (5) personas como dotación total, incluyendo a todas las categorías laborales y a los propietarios, y que dispongan de una capacidad de generación inferior a los quince (15) HP, estarán exceptuados de obtener la previa Aptitud Ambiental y podrán solicitar la habilitación industrial con sólo brindar un informe bajo declaración jurada de condiciones de su ubicación y características de su funcionamiento en orden a no afectar al medio ambiente, al personal y a la población.

d) Si mediante inspecciones posteriores a su habilitación se comprobara que pierden la característica de inocuos, deberá solicitar Certificado de Aptitud Ambiental.

**Art.152** Los criterios de calidad ambiental, que se consideran válidos a los fines del presente Código, son los indicados por normas provinciales y nacionales vigentes. En caso de no cubrir éstas, los requerimientos que pudiesen hallarse bajo análisis de la Municipalidad de Cipolletti, deberán seleccionarse los valores más estrictos entre los recomendados por organismos de prestigio internacional en la materia, tales como: programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA); Organización Mundial de la Salud (OMS); Oficina Panamericana de la Salud (OPS); Comunidad Económica Europea (CEE); Agencia de Protección del Ambiente de los E.E.U.U. (EPA); y el Consejo Federal del Ambiente de la República Federal Alemana, Canadian Water Quality Guidelines.

**Art.153** Una vez ingresada una solicitud de Certificado de Aptitud Ambiental en dependencias de la Autoridad de Aplicación, el Municipio, la decisión definitiva deberá adoptarse en un plazo que no supere los noventa (90) días hábiles.

En los Certificados de Aptitud Ambiental se hará constar:

a) Nombre del titular;

b) Ubicación del establecimiento;

c) Rubro de la actividad según el registro respectivo.

**Art.154** Una vez obtenido el Certificado de Aptitud Ambiental, cuya validez será de dos (2) años, podrán iniciarse los trabajos de instalación o modificación del establecimiento que hayan sido autorizados. Cuando se inicie la actividad productiva o se incorporen a ella las modificaciones o ampliaciones, el titular del establecimiento deberá comunicarlo por medio fehaciente al Municipio en un plazo no mayor de quince (15) días.

a) El Certificado de Aptitud Ambiental perfeccionado con la comunicación del comienzo de la actividad, permite el funcionamiento en regla del establecimiento, pero los funcionarios competentes están obligados a verificar que dicho funcionamiento se ajusta a lo autorizado y a las prescripciones del presente código. Esta obligación regirá sin perjuicio del deber permanente de verificar que no se alteren las condiciones de las autorizaciones concedidas, y que en general se cumplan las prescripciones de las normativas legales correspondientes.

**Art.155** El Municipio deberá exigir, al recibir la solicitud de Certificado de Aptitud Ambiental, todos los requisitos enunciados previamente. En el plazo de diez (10) días el Municipio deberá controlar que se encuentre completa la documentación exigida, certificará la zona de emplazamiento del establecimiento, de acuerdo con lo establecido por la reglamentación correspondiente al Ordenamiento Territorial y Uso del Suelo y la presente reglamentación, y remitirá las actuaciones caratuladas a la Autoridad de Aplicación.

a) El certificado de zonificación del sitio de emplazamiento del establecimiento deberá ser emitido por el Intendente Municipal o en quien se delegue tal función.

b) El interesado deberá presentar, ante el Municipio la documentación necesaria atendiendo al Artículo N° 149 de acuerdo a las pautas establecidas en el Artículo 208 a), 208 b) y 208 c).

c) El informe técnico final de Evaluación de Impacto Ambiental será analizado por el Municipio, quien lo visará, aprobará, indicará fundadamente aspectos a reformular y/o ampliar o rechazará en su totalidad.

d) La aprobación o el rechazo definitivo de la Evaluación de Impacto Ambiental dará lugar a la emisión de una Declaración de Impacto Ambiental por parte de las dependencias específicas del Municipio.

e) Sólo en caso de aprobación de la E.I.A. podrá otorgarse el Certificado de Aptitud Ambiental del emprendimiento.

El rechazo del estudio implicará la no aptitud de dicho proyecto en el emplazamiento propuesto y la denegación del Certificado de Aptitud Ambiental.

**Art.156** Los establecimientos que obtengan el Certificado de Aptitud Ambiental deberán realizar un monitoreo ambiental periódico, con los alcances, y periodicidad que sean establecidos en cada caso en las condiciones en que se otorga el Certificado de Aptitud Ambiental. Los resultados del monitoreo deberán constar en legajos técnicos, archivados en la planta industrial, los que serán exhibidos a los inspectores actuantes a su requerimiento.

a) Los planos y memorias técnicas definitivos establecidos por la normativa provincial específica en materia de residuos, efluentes, emisiones, aparatos sometidos a presión, higiene y seguridad industrial y medicina laboral, deberán encontrarse archivados en la planta industrial, a disposición del Organismo Fiscalizador competente a partir de esta comunicación.

**Art.157** La validez del Certificado de Aptitud Ambiental será de dos (2) años, contados a partir de la fecha de emisión del mismo. Producido su vencimiento y en un plazo no mayor de un (1) mes, el interesado deberá solicitar su renovación por igual término.

a) La solicitud de renovación del Certificado de Aptitud Ambiental deberá presentarse ante el Municipio acompañada de la siguiente documentación:

b) Nota de solicitud de renovación del Certificado de Aptitud Ambiental.

b.1) Declaración Jurada ratificando la vigencia de las condiciones declaradas en oportunidad del otorgamiento del Certificado de Aptitud Ambiental anterior, o Formulario Base para actualización de datos, si se previere realizar ampliaciones o modificaciones

b.2) Informe de Auditoría Ambiental, en los términos establecidos por el Artículo 208 d) del presente.

c) El Municipio analizará la documentación presentada aprobándola, indicando fundadamente aspectos a reformular y/o ampliar o rechazándola en su totalidad, en un plazo máximo de treinta (30) días.

d) Sólo previa aprobación de la documentación técnica presentada e inspección de las instalaciones industriales, el Municipio podrá extender la renovación del Certificado de Aptitud Ambiental del establecimiento.

e) Si de la documentación técnica presentada por el interesado surgieran cronogramas de obras y/o inversiones para la adecuación de las instalaciones a la normativa ambiental vigente, el Municipio deberá arbitrar los medios necesarios para la fiscalización del cumplimiento de los mismos.

La verificación de incumplimiento de los cronogramas de adecuación, oportunamente aprobados por el Municipio dará lugar a la ejecución del régimen sancionatorio correspondiente.

f) Cuando se compruebe, como resultado del análisis de la documentación presentada o de inspecciones practicadas de oficio, que los establecimientos que hubieran obtenido el Certificado de Aptitud Ambiental,

no se ajustan a la normativa vigente, el Municipio podrá conceder un plazo razonable dentro del cual deberán proceder a su adecuación, o proceder a revocar el Certificado de Aptitud Ambiental cuando la magnitud de la situación lo justifique.

g) Para el otorgamiento del plazo mencionado precedentemente, el titular del establecimiento, deberá presentar ante el Municipio, un Cronograma de adecuación, para su análisis y eventual aprobación.

**Art.158** Todos los estudios e informes referidos a la Evaluación de Impacto Ambiental y Auditorías Ambientales solicitados por el presente y declaraciones juradas referidas a aspectos medio ambientales deberán ser efectuados y suscriptos por profesionales que acrediten dicho carácter con títulos habilitantes expedidos por Instituciones de Educación Superior Universitarias por los cuales se les reconozca incumbencia en la materia.

Podrán también hacerlo consultoras, organismos o instituciones oficiales con capacidad técnica suficiente y acreditada, debiendo acompañar la nómina de profesionales capacitados en los términos del párrafo anterior para la realización de Estudios Ambientales. En todos los casos, la responsabilidad resultará asumida a título personal, por el profesional que suscriba el estudio.

**Art.159** Los establecimientos industriales instalados con anterioridad a la vigencia del presente Código, tendrán un plazo máximo de tres (3) meses, contados a partir de la vigencia del mismo, para presentar, ante las autoridades municipales la solicitud del Certificado de Aptitud Ambiental de acuerdo a los términos que se le indique por medio de la Autoridad de Aplicación.

**Art.160** EL presente código se regirá por la Ley Nacional 25612 y su Ley complementaria 24051 de residuos especiales, en las cuales se contempla al generador, transportista y agente de disposición final o transitoria debiendo mantener los manifiestos correspondientes de los residuos especiales generados, transportados o dispuestos ya sea de modo transitorio o final. Los residuos pueden ser sólidos, fluidos líquidos, lodos o gaseosos.

## CAPITULO II

### CONTAMINACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

#### EFLUENTES LÍQUIDOS

**Art.161** Los establecimientos industriales deberán ajustarse en lo que se refiere a la eliminación de efluentes industriales, a lo establecido en la Ley N° 2391 de desagües industriales, Decreto Reglamentario N° 1894 y reglamentación vigente. Cuando exista duda razonable sobre el cumplimiento de los parámetros y los análisis que las fuentes de emisión de efluentes líquidos genere, la Autoridad de Aplicación definirá la necesidad de realizar una contramuestra en un laboratorio de orden estatal universitario y con la capacidad técnica que se requiera para que se realice el muestreo definiendo punto de muestreo, parámetros a analizar, cuyos costos serán a cuenta del responsable de la emisión. LODOS – BARROS – RESIDUOS SÓLIDOS O SEMISÓLIDOS.

**Art. 162** El presente tiene por objeto regular el manejo, tratamiento, utilización y disposición final de los lodos resultantes de las diferentes operaciones unitarias que realicen las plantas de tratamiento de efluentes cloacales, mixtos cloacales-industriales, industriales, agroindustriales y/o especiales, a efectos de asegurar una gestión sustentable de estos productos, subproductos y residuos.

a) Quedan excluidos del presente código y sujetos a normas específicas de residuos peligrosos, los barros que puedan presentar por procesos los parámetros indicados en la Tabla N° 1 o superen el valor-límite de punto de inflamación y que además posean alguna de las características de peligrosidad de la Tabla N° 2, ambas del Artículo 208 d).

**Art.163** Cuando a criterio de la AUTORIDAD DE APLICACIÓN existiera duda razonable sobre la posible ocurrencia de daños a la salud o al ambiente por el manejo, tratamiento, utilización y disposición





final de los barros sujetos a la presente norma, podrá aplicarse la normativa vigente que resulte más rigurosa. Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá la necesidad de realizar una contramuestra por parte de un laboratorio de orden estatal universitario y con la capacidad técnica que se requiera para que se realice el muestreo definiendo punto de muestreo, parámetros a analizar, cuyos costos serán a cuenta del responsable de la emisión.

El GENERADOR propondrá los criterios y metodologías de muestreo de los barros, en función de las cantidades que genera y las formas de almacenamiento que utilice, las que deberán ser aprobadas por la Autoridad de Aplicación hasta tanto ésta establezca por vía reglamentaria, los criterios y metodologías específicos a aplicar. La caracterización de los barros se ajustará a las etapas definidas por la AUTORIDAD DE APLICACIÓN, el Municipio (diagrama de flujo del Artículo 208 d).

El municipio, como Autoridad de Aplicación, presentará los criterios de Categorización del barro, Tipología, Aptitudes según tipificación de los barros, Definición de formas de uso y de disposición final con las restricciones correspondientes y Tratamiento de desactivación e higienización, Requisitos, Restricciones de uso y disposición final y transporte mediante documento técnico correspondiente presentado en el Artículo 208 d).

**Art.164)** Los valores-límite establecidos en los Anexos son de cumplimiento obligatorio. Para casos específicos de aplicaciones de barros en los que se verifiquen excedencias con respecto a los valores-límite, el GENERADOR puede someter a consideración de la AUTORIDAD DE APLICACIÓN de la presente norma, un estudio basado en impacto ambiental y análisis de riesgo que justifique el mencionado apartamiento.

a) La AUTORIDAD DE APLICACIÓN puede, asimismo, autorizar disposiciones excepcionales respecto a lo establecido en la presente norma, para cada situación y ubicación geográfica particular, previa presentación de estudios de impacto ambiental y evaluación de riesgo.

**Art.165)** El transporte de barros desde plantas de tratamiento de efluentes hasta los sitios de uso, tratamiento y disposición final, así como los transportes intermedios, deben efectuarse de forma tal de no producir efectos adversos en la comunidad. Queda prohibido al TRANSPORTISTA mezclar barros provenientes de distintos GENERADORES y transportar simultáneamente otros residuos.

a) Los TRANSPORTISTAS deben presentar permiso de habilitación comercial correspondiente a residuos industriales y contar con la habilitación conforme a las disposiciones vigentes en la materia.

Los interesados en realizar transporte de barros deben cumplir con los siguientes requisitos:

a.1 Utilizar cajas cerradas de hasta VEINTE METROS CUBICOS (20 m3) de capacidad, estancas en su parte inferior y laterales. La cobertura superior de las cajas debe ser impermeable y permitir la carga de los barros pudiendo ser removible. Asimismo, antes del inicio del transporte, dicha cobertura debe abarcar la totalidad de la caja.

a.2 Utilizar tanques cisterna para transporte de fluidos estancos con certificado vigente de PRUEBA DE HERMETICIDAD rubricada por profesional con matrícula, competente en la materia.

a.3 Contar con una póliza de seguro de RESPONSABILIDAD CIVIL, que cubra los daños que pudieren ocasionarse con motivo del transporte.

a.4 Contar con choferes y ayudantes capacitados para dar rápida respuesta ante posibles emergencias y vuelcos.

a.5 Contar con un sistema de comunicación: radio u otro.

a.6 Contar con un plan de contingencias con descripción de los equipos y materiales a ser empleados.

a.7 Contar con los elementos de seguridad vial, de protección personal y respuesta a emergencias.

a.8 Confeccionar una GUIA DE TRANSPORTE donde queden registrados los datos del GENERADOR, la descripción de la carga, la fecha de retiro, el destino y el destinatario de la carga, la que deberá tener en su posesión durante el traslado.

**Art.166)** La AUTORIDAD DE APLICACIÓN puede efectuar por sí o por terceros o requerir al GENERADOR la realización de análisis extraordinarios a los previstos sobre la totalidad o sobre parte de los parámetros analíticos comprendidos en los anexos. Asimismo, y ante petición fundada por parte del GENERADOR la AUTORIDAD DE APLICACION puede exceptuar de realizar algunos de los parámetros previstos, como así también la disminución de la frecuencia de muestreo.

**Art.167)** El GENERADOR debe llevar un REGISTRO DE OPERACIONES en el que conste:  
PRODUCCION: Cantidad de barros generados y acopiados.

ANALISIS: Resultados de análisis de barros efectuados según la frecuencia que corresponda; resultados de los análisis extraordinarios requeridos por la AUTORIDAD DE APLICACION.

DISTRIBUCION: Destino de los barros producidos con registro de recepción e identificación del transporte empleado para su distribución.

El REGISTRO debe estar refrendado por un profesional independiente inscripto en el REGISTRO DE PROFESIONALES.

**Art.168)** El GENERADOR será responsable de las consecuencias sobre la salud y el ambiente, que pudieran ocasionar los barros por él generados. Esta responsabilidad no se extingue con la entrega de los barros a un TRANSPORTISTA, USUARIO, u OPERADOR. En el caso que el generador entregara los barros a un OPERADOR y que este último los utilizara para la elaboración de productos de uso agropecuario, la responsabilidad del GENERADOR se extiende, en lo que respecta a la calidad del abono en relación con las eventuales consecuencias sobre la salud y el ambiente que pudieran producirse, aún en el supuesto de que hubiesen sido utilizados correctamente. El GENERADOR no es responsable por las consecuencias que pudieran ocasionar los abonos en caso de no ser utilizados adecuadamente.

**Art.169)** El TRANSPORTISTA es responsable de las consecuencias sobre la salud y el ambiente que pudiera ocasionar el transporte de los barros.

**Art.170)** El OPERADOR es responsable de las consecuencias a la salud y al ambiente, que pudieran ocasionar el tratamiento y la disposición final de los barros contemplados en esta norma. En caso de elaborar productos de uso agropecuario a partir de barros, el OPERADOR es responsable por su calidad y por las consecuencias que pudieran producirse por su empleo dentro de las recomendaciones de uso. El OPERADOR debe solicitar la certificación pertinente del producto a la autoridad que corresponda.

**Art.171)** El USUARIO es responsable de las consecuencias negativas a la salud y al ambiente, que pudiera ocasionar la utilización incorrecta de los barros en alguna de las formas de uso descriptas en esta norma.

FUENTES FIJAS DE CONTAMINANTES GASEOSOS

**Art.172)** La emisión máxima de contaminantes a la atmósfera deberá ser tal que no se superen los niveles de calidad de aire fijados en el decreto reglamentario de la Ley 24051.

**Art.173)** Las instalaciones de combustión tanto internas como externas, deberán evacuar sus humos por medio de chimeneas (Las mismas deberán cumplir las condiciones indicadas en el Código de la edificación). La opacidad del humo evacuado no deberá exceder el N° 2 de la escala de Ringelman. Se permitirá únicamente durante el encendido y no más de 3 minutos una opacidad que no exceda el N° 3 de la misma escala.

a) No se permitirá la emisión de partículas perceptibles a simple vista.

b) los propietarios y/o responsables de las fuentes fijas de contaminación atmosféricas ubicadas en la

ciudad de Cipolletti, pertenezcan tanto a la actividad privada como a la pública, ya sea nacional, provincial, o municipal, de organismos centralizados o descentralizados, deberán proceder a ser registrados por la autoridad de aplicación, iniciando la tramitación para la obtención del correspondiente certificado de aptitud ambiental.

**Art.174)** Queda prohibida en toda la Ciudad de Cipolletti la quema a cielo abierto, de cualquier residuo sólido u otro tipo de sustancias combustibles, con las siguientes excepciones:

a. Las que tengan por objeto la cocción de alimentos.

b. Las que se realicen con fines experimentales o para instruir a personas en la lucha contra el fuego, previo permiso de la autoridad municipal y de acuerdo con las condiciones de tiempo y lugar que la misma fije, sin perjuicio de las correspondientes actuaciones del cuerpo de Bomberos y de la Policía.

c. Todos los demás casos que la autoridad de aplicación municipal autorice en forma expresa.

**Art.175)** Prohibase la instalación o puesta en marcha de incineradores domiciliarios. Queda prohibido de pleno derecho y sin necesidad de intimación alguna la existencia o funcionamiento de sistemas de incineración domiciliaria de residuos.

a) Prohíbese la instalación o funcionamiento de incineradores comerciales e institucionales, déjase establecido que en ningún caso los residuos podrán ser incinerados.

**Art.176)** Los Hospitales, sanatorios, laboratorios biológicos, clínicos, biomédicos, mataderos, crematorios y todo otro establecimiento privado o público que con motivo de su actividad específica produzca residuos que por su naturaleza puedan incorporar al ambiente virus, microbios, organismos vivos o sus toxinas, deberán tratarse de acuerdo a lo establecido por el marco legal correspondiente. Todo residuo patógeno debe ser tratado sin incinerar, empleando altas temperaturas para su pasteurización por ejemplo, autoclave.

**Art.177)** Los incineradores industriales deberán ajustar sus emisiones de modo de no superar los niveles de calidad del aire fijadas por el marco legal correspondiente mas estricto. Para estimar las concentraciones de contaminantes en fuentes emisoras que pudieran alterar la calidad de aire fijada en este código o las modificaciones que se introduzcan, los responsables podrán hacer uso de cualquiera de los modelos de difusión y dispersión que estimen más aplicables. Con carácter indicativo y no excluyentes se recomienda la fórmula ASME (American Society of Mechanical Engineers) De. 1968 y posteriores modificaciones).

a) Todas las nuevas fuentes de contaminación atmosférica, deberán disponer sus instalaciones y accesos adecuados para la toma de muestra. Las fuentes existentes deberán disponer de tales accesorios cuando así lo solicite la autoridad de aplicación.

**Art.178)** Se prohíbe la emisión a la atmósfera de polvos durante la elaboración, transporte, manipuleo, almacenaje o depósito de cualquier material y en las operaciones derivadas de su uso debiendo tomarse las precauciones adecuadas para evitar la emisión a la atmósfera de partículas.

a) Cuando por cualquier actividad se produzcan fugas de polvos, humos, gases, vapores, nieblas o materiales malolientes en forma y cantidad tales, que causen o puedan causar molestias, el organismo municipal competente podrá ordenar que se arbitren los medios idóneos para evitar dichas fugas.

**Art.179)** No podrán emitirse a la atmósfera olores que afecten o causen molestias a las personas, en forma permanente y/o habitual, y que sean perceptibles desde propiedades vecinas al lugar de emisión y/o desde la vía pública.

**Art.180)** Cuando se perciban olores que causen molestias o afecten el bienestar de las personas, el Organismo Municipal competente procederá a constatar su existencia e investigar su origen. Toda vez que sean considerados desagradables y/o

molestos por la autoridad de aplicación, los responsables deberán reducir las emisiones para que pierdan esos caracteres. Bajo apercibimiento de ordenarse el cese momentáneo o clausura preventiva de la actividad que los provocan. Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá la necesidad de realizar una contramuestra en un laboratorio de orden estatal universitario y con la capacidad técnica que se requiera para que se realice el muestreo definiendo punto de muestreo, parámetros a analizar, cuyos costos serán a cuenta del responsable de la emisión.

**a) GENERADOR** puede someter a consideración de la AUTORIDAD DE APLICACION de la presente norma, un estudio basado en impacto ambiental y análisis de riesgo que justifique el mencionado apartamiento.

a.1) Umbrales de percepción olfativa de algunas impurezas del aire. Superado los valores establecidos en la siguiente tabla la autoridad de aplicación del presente marco legal deberá tomar las medidas correspondiente de acuerdo a la establecido en el ítem precedente: "7°De la Constatación" del presente código.

	mg / m3
Acetaldehído o etanal	0,12
Acetona	1.100
Acroleína	4,1
Etilmercaptano	0,0007
Dialilsulfuro	0,0007
Amoniaco	37
Acetato amílico	5
Benzol o benceno	960
Acido butanoico	0,0002
Cloro	14
Acido Cianhídrico	1
Formaldehído	24
Almizcle artificial (trinitrobutiloxilol)	0,00008
Ozono	0,03
Piridina	0,7
Dióxido de azufre	3
Sulfuro de carbono	2,6
Acido sulfhídrico	0,3
Vanillina	0,0005

**Art.181)** Irritantes oculares. Prohibase toda emisión proveniente de cualquier tipo de fuente de contaminantes de origen orgánico, producto de la oxidación fotoquímica, en concentraciones superiores a 0,10 p.p.m. en volumen promedio de una hora, en razón de que tal clase de contaminantes es principal productor de irritación ocular.

**CAPITULO III**

**NORMAS Y CÓDIGO DE ILUMINACIÓN Y COLORES PARA USO Y APLICACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES**

**Art.182)** Dispónese en los establecimientos industriales el uso de un ordenamiento cromático, que responderá a las normas IRAM N. 10.005; 2507 e IRAM DEF D 10-54, en el marco de la Ley Nacional N° 19587 y su decreto reglamentario 351/79 sobre Higiene y Seguridad, Anexo IV.

**CAPITULO IV RUIDOS Y VIBRACIONES**

**Art.183)** En los locales de trabajo, ninguna persona podrá estar expuesta a niveles de presión sonora, capaces de provocar daño, de conformidad con las normas IRAM 4062/01, y reglamentación vigente en la materia: Ley Nacional N° 19587 y su decreto reglamentario 351/79 sobre Higiene y Seguridad Anexo V.

**Art.184)** En caso de ser necesario se solicitará una

auditoría ambiental con el I.A. correspondiente, la M.T.A. y las medidas de mitigación dando lugar al Municipio a suspender la habilitación comercial hasta tanto se realicen las medidas correctivas. El estudio, informe o auditoría ambiental que se realice, según corresponda, debe ser elaborado por consultores individuales o firmas consultoras inscriptas en registro provincial. Se podrá exigir inscripción en registro municipal cuando éste sea implementado.

**Art.185)** El objetivo de la I.A y de la M.T.A. es:

a. Calcular la capacidad aislante del local (FUENTE), si es una construcción existente o establecerla a priori si es a edificar.

b. Análisis somero del entorno para detectar los sectores aledaños a la fuente que deben protegerse del ruido derivado de la actividad que se propone instalar, conservar o erradicar según el caso.

c. Si fuera necesario construir o remodelar las instalaciones se determinarán los materiales y equipos a utilizar, graficándolos en el plano a escala.

**Art.186)** La MTA tendrá

a. Un croquis del proyecto a realizar como obra nueva o remodelación. En escala.

b. Relevamiento del sector aledaño indicando la ubicación de receptores sensibles acotando su distancia a la fuente. En escala.

c. Indicar el nivel de fondo del área.

d. Listado de las fuentes sonoras indicando características, cantidad, potencia de los equipos de audio y su ubicación en los planos.

e. Describir el rubro a explotar indicando las tareas que se realizan inherentes a su función.

f. Expresar si los rubros que se ejercitan tienen licencia comercial, indicando N° del permiso de habilitación. Si es una obra nueva, hacer mención de las principales características de los rubros.

g. Fecha de elaboración al pie de página.

**Art.187)** Niveles sonoros a determinar serán: Leq (nivel sonoro continuo equivalente correspondiente a la fuente realizado con la fuente encendida al máximo nivel), L90 (nivel de fondo, se realiza teniendo la fuente apagada), Lc (Nivel de fondo calculado). Las medidas deben realizarse con aparatos de medición calibrados contemplados en la Norma IRAM 4062/01, el equipo empleado debe ser debidamente informado en la MTA, fecha de calibración y copia del certificado respectivo. Infórmese método operativo empleado. El municipio podrá exigir el método operativo de ser necesario.

**Art.188)** Cuando existan denuncias de vecinos por ruidos molestos, se deberá incluir las mediciones desde el domicilio del denunciante.

**Art.189)** Acondicionamiento mediante reformas edilicias. Debe presentarse siguiendo las normas de catastro del a Municipalidad de Cipolletti y siguiendo el código de edificación.

a. Graficar en planos del interior del inmueble la solución propuesta, plantas y cortes. Indicar en el plano detalles de los materiales a utilizar.

b. Graficar relación con entorno indicando ubicación de los distintos sectores existentes: Ej. viviendas, comercios, talleres, etc., acotando distancia a la fuente en escala.

c. Presentar cronogramas de trabajo. El mismo debe contener fecha de inicio, y plazos de obra en días.

**CAPITULO V**

**AUTORIZACIÓN DE LOCALIZACIÓN DE INSTALACIONES, CONSTRUCCIÓN, INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE TELECOMUNICACIONES, TELEFONÍA INALÁMBRICA Y FIJA.**

**Art.190)** Se establecerán las normas a las que deberán ajustarse los elementos técnicos necesarios para transmisión de comunicaciones y las instalaciones complementarias de telefonía móvil con sus diferentes tipos de soportes y estructuras, como así también los sistemas de enlace troncal (trunking).

**Art.191)** Toda instalación de estructuras para cualquier tipo de transmisión o recepción construidas

sin permiso, deberá regularizar su situación en un plazo de 6 (seis) meses a partir de la vigencia del presente y se aplicarán las sanciones y/o multas establecidas en el Código Municipal de Faltas. En caso de denuncia de situación de peligro o deficiencias en la estructura, el Órgano Ejecutivo Municipal procederá a su verificación y en caso afirmativo a realizar la correspondiente intimación para que en un plazo no mayor de 48 horas se inicien las tareas tendientes a resolver la situación planteada. El plazo de ejecución de éstas será fijado por la evaluación del riesgo que efectuará la autoridad de aplicación. En caso de incumplimiento en el cronograma de acciones establecidas se faculta al Órgano Ejecutivo Municipal al desmonte de las instalaciones con cargo al titular de las mismas.

**AUTORIZACIÓN PREFACTIBILIDAD, TIPOLOGÍAS MORFOLÓGICAS**

**Art.192)** Se entiende por Estructuras de Soporte de Antenas para Transmisión de Comunicaciones a todos aquellos elementos específicos, que colocados a nivel del terreno natural o sobre una edificación, son instalados con el fin de establecer comunicaciones a través de ondas, incluyéndose los contenedores para equipos de transmisión como instalación complementaria.

**Art.193)** La Pre factibilidad se emitirá por cada una de las estructuras de soporte y/o antena solicitada por la prestadora. La presentación del sistema en la etapa de Pre factibilidad es al sólo efecto del análisis de la instalación solicitada en la totalidad del sistema previsto en el ejido Municipal. La misma tendrá una validez de 90 días. En ningún caso autoriza la construcción y/o armado de las estructuras, ni trabajos de desmonte y/o excavación previa a los permisos correspondientes, ni otorga derecho alguno a la prestadora. Otorgada la Pre factibilidad, la prestadora deberá solicitar el permiso de instalación.

**Art.194)** La fecha de inicio del procedimiento a los efectos del cómputo de los términos para resolver será la de formación del Expediente. La documentación a presentar es:

a. Certificado habilitante: licencia vigente de Operador de Telefonía Celular, Compañía de Telecomunicaciones, de Radioaficionados, Radiodifusoras, o Radiotransmisoras otorgada por la Comisión Nacional de Comunicaciones (C.N.C.).

b. Un informe que contenga el cálculo de la densidad de potencia que aproximadamente emitirá la antena a instalar. Dicho informe de cálculo, deberá ser compatible con los estándares establecidos por las normas nacionales vigentes - Resolución N° 202/95 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación y Resolución N° 530/2000 de la Secretaría de Comunicaciones de la Nación y todas las modificaciones que surjan definidas por la C.N.C., o los parámetros que a futuro determinen los organismos anteriormente mencionados, o los que tuvieren competencia en el tema, acorde a los lineamientos establecidos por organismos competentes internacionales.

c. Certificado de aprobación de la estructura de soporte de antenas (referido a la altura de la misma) emitido por la Fuerza Aérea Argentina y Aeropuerto correspondiente (con relación a la altura de las instalaciones desde nivel del suelo o sobre edificación existente).

d. Cálculo de la Estructura, planos y planillas de cálculo firmado por profesional competente.

e. Certificado del cumplimiento de normas de seguridad referido a la instalación de sistemas de protección de puesta a tierra, para descargas eléctricas atmosféricas - pararrayos -; como asimismo del balizamiento correspondiente para señalización de la estructura, firmado por profesional competente.

f. Certificación de dominio del predio donde se va a localizar la estructura. Cuando el inmueble no sea de propiedad del solicitante, se deberá acompañar autorización con firma del o los propietarios certificada ante escribano público.

g. Ubicación: con indicación de calle y altura,



nomenclatura catastral. En caso de estar fuera del área urbana, referencias que permitan identificar su posición, con georreferenciación acorde a la utilizada por el municipio.

**h.** Dimensiones del lote y distribución de los elementos que forman parte de la instalación.

**i.** Análisis preliminar del entorno, donde constará: Usos del suelo, alturas máximas de edificación existentes y permitidas según reglamentación vigente, información fotográfica del lugar escogido y su entorno, indicando con técnicas gráficas la situación de la obra terminada y proyección del entorno según alturas máximas de edificación permitidas.

**j.** Juntamente con la propuesta se deberá plantear alternativas de ubicación.

**k.** Informe de Impacto Ambiental: con identificación de los posibles impactos ambientales: sonoros, visuales, paisajísticos, sanitarios, socioeconómicos, este último referido a las valuaciones de los inmuebles del entorno, con las correspondientes medidas de mitigación y remediación.

**l.** Conformidad de los habitantes residentes en un radio de 50 metros de los límites del lote. Certificación de conformidad del Consorcio: en caso de estructura y/o antenas montadas sobre edificación existente.

#### PERMISO DE INSTALACIÓN

**Art.195)** A los efectos de solicitar el permiso para la instalación, las empresas prestatarias del servicio de telefonía celular deberán presentar ante el Municipio:

**a.** Para el caso de sociedades, acta de constitución de la misma.

**b.** Declaración jurada de situación dominial de los predios baldíos o con edificación en que se ubique la estructura soporte y/o antenas, o en su defecto, autorización del propietario o consorcio, si la misma se ubica en una propiedad que se encuentre bajo régimen de PH, por ej. sobre un edificio.

**c.** Plano de planta y vista con todos los detalles en escala 1:50, debidamente acotados con sus distancias a LM y Ejes Medianeros, tanto de la estructura de soporte como de las instalaciones complementarias como el contenedor de Equipamiento Celular, el Grupo Electrónico y el equipo de Aire Acondicionado, con carátula reglamentaria, memoria descriptiva con detalle de materiales, plano de instalación eléctrica, memoria de cálculo. Toda la documentación deberá estar debidamente firmada por profesional idóneo habilitado.

**d.** Autorización de la Fuerza Aérea.

**e.** Estudio de Impacto Ambiental, en el cual se identificarán los cambios que se introduzcan en el medio físico, biológico, social, cultural y económico del entorno, con las correspondientes medidas de mitigación y remediación.

**f.** Constancias que acrediten el cumplimiento de las obligaciones tributarias Municipales

**g.** Seguro de responsabilidad civil hacia terceros.

**Art.196)** Las empresas prestatarias de telefonía celular deberán formular un plan de desarrollo técnico para la prestación del servicio que contemplará la estrategia a seguir en la localidad y con proyección de 4 (cuatro) años. El mismo deberá contener un registro completo de todo tipo de antenas para telefonía móvil con sus diferentes tipos de soportes y estructuras de su propiedad ya instaladas o a instalar, indicando las siguientes características:

**a.** Ubicación del soporte o del edificio donde están montadas la o las antenas.

**b.** Tipo de estructura.

**c.** Cantidad de antenas en el soporte o edificio al día del informe.

**d.** Tipos de antenas.

**e.** Potencia de cada antena.

**f.** Ganancia de cada antena;

**g.** Densidad máxima de potencia irradiada en mW/cm<sup>2</sup>.

**h.** Distancia desde donde está tomada dicha densidad de potencia instalada (la vivienda más próxima o la vía pública).

**i.** Frecuencia de transmisión de cada antena.

**j.** Ubicación (en metros) de la o las antenas respecto a

la antena más próxima, propia o de terceros.

**k.** Altura sobre el punto más bajo de la antena respecto a tierra.

**l.** Nombre legal del operador.

**m.** Dirección legal del operador.

**n.** Este plan deberá acompañar a la solicitud del permiso de instalación.

#### ZONIFICACIÓN

**Art.197)** Se prohíbe en todo el ejido de Cipolletti, la instalación de todo tipo de columna, soporte, torres o similares para la telefonía móvil y sistemas de trunking, en terrenos o edificios particulares o públicos, sin previo otorgamiento del permiso de habilitación correspondiente, de acuerdo a lo expuesto en los artículos relacionados.

**Art.198)** Queda prohibida la instalación de estructuras soporte de antena cualquiera sea su tipología en plazas o parques y en inmuebles ubicados frente a éstos, y/o en los distritos especificados en el Código Urbano.

**Art.199)** A partir del presente texto queda prohibida la instalación de todo tipo de antenas para telefonía móvil con sus diferentes tipos de soportes y estructuras, como así también los sistemas de trunking; en inmuebles donde funcionen establecimientos educacionales, clubes, instituciones intermedias, centros de salud, museos, monumentos, lugares históricos y cualquier otro ámbito de concurrencia masiva de público y en los terrenos lindantes a los mismos.

**Art.200)** Su localización se autorizará si cumple con:

**a.** Se emplace en la banda edificable de la manzana, en azoteas de edificios existentes.

**b.** Cumpla con los controles morfológicos establecidos en el código de planeamiento urbano.

**c.** Se retire por lo menos tres metros (3 m) de las líneas divisorias laterales de la parcela en que se emplacen y de todo local habilitado o habitable.

**d.** Cumpla Toda antena a instalar debe estar ubicada a más de 10 metros de cualquier local de primera.

**Art.201)** La conveniencia de la localización será autorizada por el consejo del plan urbano ambiental, aunque ello no otorga derecho a su instalación hasta tanto no se de cumplimiento, en debido proceso a todos los artículos del presente texto.

#### SEGURIDAD

**Art.202)** Las empresas prestatarias estarán obligadas, en un plazo perentorio y con la periodicidad que este órgano municipal establezca, a presentar:

**a.** Un padrón actualizado de antenas con sus respectivas potencia de emisión y direcciones.

**b.** Un mapeo de toda la localidad, donde se determine la inmisión en diversos puntos de la urbe y constatar así si existen niveles mayores a los tolerados por Resolución N° 202/95 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación y las modificaciones que surjan de ella.

**c.** A través de este mapa se analizará cada caso puntual y se determinará si corresponde el otorgamiento de permisos para el emplazamiento de la antena o el soporte de la misma, en función de los niveles tolerados por Resolución N° 202/95 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación y las modificaciones que surjan de ella.

**d.** Informes sobre los valores finales de radiación efectivamente emitidos o a emitir por las antenas ya instaladas o a instalar. Las mediciones se deberán determinar con instrumentos que tengan certificación reconocida de calidad y llevadas a cabo por organismos públicos reconocidos en la materia.

**Art.203)** Las empresas deberán identificar las antenas con un cartel en el inmueble donde se localicen, el cual debe expresar:

**a.** Nombre de la empresa;

**b.** Número de expediente de habilitación municipal.

**c.** Dicho cartel indicador tendrá que estar ubicado de forma tal que permita la lectura de los ítems mencionados, desde el lugar de acceso.

#### FISCALIZACIÓN

**Art.204)** El Municipio, en ejercicio del poder de policía, tiene a su cargo la habilitación y fiscalización

de todo tipo de antenas para telefonía móvil con sus diferentes tipos de soportes y estructuras, como así también los sistemas de trunking; los elementos técnicos necesarios para transmisión de comunicaciones y las instalaciones complementarias.

**Art.205)** Si el resultado de los controles realizados evidenciare la falta de cumplimiento de las normas establecidas, previa intimación a las empresas, procederán a suspender la habilitación otorgada para la instalación.

De igual manera, queda habilitado el municipio, a partir del presente texto, a dismantelar los soportes por falta de habilitación.

**Art.206)** Se concede un plazo de hasta 12 (doce) meses, dentro del cual las actuales empresas prestatarias del servicio de telefonía móvil, deberán adecuar sus instalaciones a lo estipulado en el presente, caso contrario procederán a la intimación y posterior desmantelamiento de las mismas.

Los gastos que se originen estarán a cargo de la prestataria responsable de su instalación.

**Art.207)** Se intimará a las prestatarias al retiro de los soportes de antenas para telefonía móvil instalados en los predios mencionado, en un plazo no mayor a los 30 días de aprobado el presente texto.

**a.** Se realizarán de parte del Dto. De Medio Ambiente las averiguaciones necesarias ante las instituciones acreditadas, a fin de evaluar el eventual impacto ambiental y sobre la salud física, resultando de las instalaciones de las antenas, soportes, postes, etc.

#### Art. 208 a)

#### GUIA PARA LA CONFECCIÓN DEL RESUMEN DE LA OBRA Y/O ACCIÓN PROPUESTA ETAPA DE PROYECTO

**NOTA:** La presente numeración es de orden meramente orientativa, debiendo el presentante adaptar racionalmente dicha presentación a las características de la propuesta. Debe proporcionarse la imagen más veraz y completa del proyecto, evitando así demoras en la tramitación por requerimientos de información complementaria. Se incluyen comentarios ilustrativos. Cabe destacar que la información solicitada deberá ser presentada en el idioma oficial de la República Argentina.

**I.-** Datos del proponente (responsable legal) y del responsable profesional.

1. Nombre de la persona física o jurídica.
2. Su domicilio legal y real. Teléfonos.
3. Actividad principal de la empresa u organismo.
4. Responsable profesional y/o consultor.
5. Su domicilio legal y real. Teléfonos.

Comentario: deberá acompañar firma de ambos responsables. En caso de tratarse de persona jurídica (empresa, sociedad, cooperativas, etc.) deberá justificarse su existencia y el aval del proponente para el trámite (acta constitutiva y nombramiento del directorio o presidente para representar al proponente)

#### II.- Proyecto.

1. Denominación y descripción general.
2. Nuevo emprendimiento o ampliación. Comentario: describir claramente la propuesta, con datos suficientes para comprender la magnitud del proyecto y sus alcances. - Descripción del proyecto y Descripción de la situación ambiental existente, propuestas de obras o acciones para mitigar, recuperar y compensar los impactos negativos. En el caso de tener participación otra entidad en la propuesta de mitigación, recuperación o compensación, se deberá adjuntar el documento de acuerdo respectivo.

La propuesta deberá acompañarse con plano a escalas técnicamente adecuadas.

3. Objetivos y beneficios socioeconómicos en el orden local, provincial y nacional. Comentario: justificar el objetivo del proyecto desde el punto de vista socio-ambiental

4. Localización: Departamento, Municipio, Paraje, Calle y Número, Cuenca del río...

Comentario: acompañar plano de ubicación claro con

puntos referenciales y en escala técnicamente adecuada y factibilidad de uso del suelo correspondiente.

5. Definir el área de influencia del proyecto.
6. Población afectada. Cantidad de grupos etarios y otra caracterización de los grupos existentes.
7. Superficie del terreno.
8. Superficie cubierta existente y proyectada.
9. Inversión total e inversión por año a realizar.
10. Magnitudes de producción, servicio y/o usuarios. Categoría o nivel de complejidad. (Detallar en función del proyecto: cantidad de producto, camas, habitaciones, carpas, vehículos, visitantes, cantidad de animales, etc. Todo ello por unidad de tiempo).  
Comentario: todo dato que permita dilucidar la magnitud real del proyecto, alcances, etc.
11. Etapas del proyecto y cronograma.
12. Consumo de energía por unidad de tiempo en las diferentes etapas.  
Comentario: por ejemplo, en caso de loteos o planes de vivienda presentar factibilidad de abastecimiento de energía eléctrica; en caso de industrias descripción según uso.
13. Consumo de combustibles por tipo, unidad de tiempo y etapa.
14. Agua. Consumo y otros usos. Fuente. Calidad y cantidad. Destino final.  
Comentario: presentar constancia de factibilidad de uso de agua, ya de Empresa proveedora, ya de autoridad competente para uso del subsuelo.
15. Detalle exhaustivo de otros insumos (Materiales y

- sustancias por etapa del proyecto).  
Comentario: según el proyecto del que se trate, suele ser importante listar el uso de aceites, lubricantes, agroquímicos, insumos caracterizados como sustancias tóxicas o peligrosas, recursos naturales renovables, etc.
16. Detalle de productos y subproductos. Usos.
  17. Cantidad de personal a ocupar durante cada etapa.
  18. Vida útil: tiempo estimado en que la obra o acción cumplirá con los objetivos que le dieron origen al proyecto (años).
  19. Tecnología a utilizar. Equipos, vehículos, maquinarias, instrumentos. Proceso.  
Comentario: en especial cuando se trata de proyectos cuya tecnología implique riesgos ambientales particulares, como emisiones, efluentes, ruidos, residuos, trabajo en laderas, áreas anegadas, mallines, etc.
  20. Proyectos asociados, conexos o complementarios, existentes o proyectados, con localización en la zona, especificando su incidencia con la propuesta.  
Comentario: Conviene en este punto realizar un comentario respecto a proyectos existentes y su interrelación actual, así como la existencia de proyectos futuros. Por ejemplo: interferencias en el tránsito, drenajes superficiales, sinergia de actividades, etc.
  21. Necesidades de infraestructura y equipamiento que genera directa o indirectamente el proyecto (tendido de redes, escuelas, viviendas).

22. Relación con planes estatales o privados.
23. Ensayos, determinaciones, estudios de campo y/o laboratorios realizados.  
Comentario: calidad del aire, suelo, agua (como estado base, sin actividad); drenajes superficiales; estudio de tránsito; estudios de suelo; vulnerabilidad de acuíferos; estudios de vegetación (en áreas con vegetación natural es indispensable, en áreas ya degradadas deberá dejarse constancias de tal situación); calidad de fuentes de agua, etc. Todos ellos avalados por firma de profesional actuante y/o certificaciones de autoridades competentes (COCAPRHI, Municipalidad - certificado de no inundabilidad, aprobaciones por áreas, etc).
24. Residuos y contaminantes. Tipos y volúmenes por unidad de tiempo (incluidos sólidos, semisólidos, líquidos y gaseosos).  
Comentario: deberá tenerse bien presente la normativa nacional, provincial y municipal, sus requisitos y habilitaciones según tipo y características de los residuos: factibilidad de recolección, transporte, tratamiento y disposición de los residuos; en caso de planta de tratamiento: factibilidad de la misma y descripción del sistema de tratamiento utilizado.
25. Principales organismos, entidades o empresas involucradas directa o indirectamente.
26. Normas y/o criterios nacionales y extranjeros aplicables y adoptados.

**FORMULARIO BASE PARA REEMPADRONAMIENTO DE EMPRESAS**

Nombre : \_\_\_\_\_  
 CUIT : \_\_\_\_\_  
 Dirección : \_\_\_\_\_  
 Tel / Fax : \_\_\_\_\_  
 Localidad : \_\_\_\_\_  
 Partido : \_\_\_\_\_  
 Cod. Postal : \_\_\_\_\_  
 Gerente o Jefe de Planta : \_\_\_\_\_  
 Responsable de la Firma : \_\_\_\_\_

**RUBRO**

General : \_\_\_\_\_  
 Específico : \_\_\_\_\_

**SUPERFICIE DEL ESTABLECIMIENTO (en m<sup>2</sup>)**

Sup. Total Predio \_\_\_\_\_ Sup. Total Cubierta \_\_\_\_\_

**ÁREAS**

Administración : \_\_\_\_\_  
 Producción : \_\_\_\_\_  
 Depósito : \_\_\_\_\_  
 Servicios Auxiliares : \_\_\_\_\_

**ZONIFICACION**

Residencial Exclusiva  Residencial Mixta  Industrial Mixta   
 Industrial Exclusiva  Rural  Parque Industrial   
 Potencia Instalada \_\_\_\_\_ HP

**CERTIFICADOS**

Radicación  Nro. \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_  
 Funcionamiento  Nro. \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_  
 Subsistencia  Año \_\_\_\_\_



Aptitud Amb.

Nro.

Año

**DATOS DE PERSONAL**

Personal Total  Incluye : operarios, administrativos, jerárquicos, etc.

**Administrativos**

Operarios      Masculinos       Femeninos   
                   Masculinos       Femeninos

**Operarios por Turnos**

Mañana      Masculinos       Femeninos   
 Tarde      Masculinos       Femeninos   
 Noche      Masculinos       Femeninos

**Infraestructura de Servicios**

Red de Agua       Gas Natural   
 Cloaca       Electricidad

**Materias Primas**

Nombre Químico	Nombre Comercial	Cantidad Mensual	Tn., m <sup>3</sup> o Unidades

**Productos Obtenidos**

Nombre	Cantidad Mensual	Tn., m <sup>3</sup> o Unidades

**Procesos Industriales**

Principales Procesos

**Riesgo Ambiental**

Ruido  Nivel Máximo  dBA

Equipos Generadores

---



---

Vibraciones

Equipos Generadores

Carga Térmica

Equipos Generadores

Aparatos a presión

Equipos	Cantidad

Mecánico

¿Existen gases, vapores o material particulado? SI  NO   
 En caso afirmativo especificar cuáles:

---



---



---

En caso negativo justificar ¿por qué?

---



---



---

Si posee otros riesgos especifique cuáles:

---



---



---

**RESIDUOS Sólidos**

Composición	Cantidad	DISPOSICION	
		Dónde	Cómo

Referencias:

- DONDE :**            1. Propio            2. Terceros            3. Desconocido  
**COMO :**            A. Incineración    B. Relleno            C. Otros

En caso de ser Otros especifique cuáles:

---



---

**Semisólidos**

Composición	Cantidad	DISPOSICION	
		Dónde	Cómo



\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Referencias:

- DONDE :**                    1. Propio                    3. Terceros                    4.Desconocido
- COMO :**                    A. Incineración                    B. Relleno                    C. Land-Farming
- D. Químico                    E. Otros

En caso de ser Otros especifique cuáles:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**EFLUENTES LIQUIDOS**

**Características:** Parámetros y valores

Caudal     m<sup>3</sup> / h                    pH   

DBO                        DQO                        Temperatura   

Sólidos Sedimentables (2min.)                        Sólidos Sedimentables (2 hs.)   

¿Posee metales pesados?    SI                        NO   

En caso afirmativo especifique cuáles:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Otros   

¿Posee tratamiento?    SI                        NO   

En caso afirmativo especifique cuál :

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Lugar de vuelco

\_\_\_\_\_

Autorización C.O.CA.P.R.HI.:

Nro.:                        Año   

**GASEOSOS**

Equipo	Caudal m <sup>3</sup> /h	Tratamiento	Nº Disp.	Fecha
_____	<input type="text"/>	<input type="text"/>	_____	_____
_____	<input type="text"/>	<input type="text"/>	_____	_____
_____	<input type="text"/>	<input type="text"/>	_____	_____
_____	<input type="text"/>	<input type="text"/>	_____	_____
_____	<input type="text"/>	<input type="text"/>	_____	_____

**Referencias Tratamiento:**

- 1) Filtro Manga
- 2) Ciclón
- 3) Torre lavadora
- 4) Filtro Electrostático
- 5) Cámara de Sedimentación
- 6) Torre Rellena
- 7) Otros

En caso de ser Otros especifique cuáles:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_





**AMBIENTAL**

Proyectos Sujetos Obligatoriamente a presentación de Estudio De Impacto Ambiental (EslA)

1. Refinerías de petróleo.
2. Terminales de distribución de Combustibles líquidos. (GLP, nafta, gas-oil, etc.)
3. Oleoductos, gasoductos, poliductos.
4. Centrales térmicas con potencia igual o mayor a 100 MW.
5. Centrales núcleo-eléctricas de potencia y/o experimentales e instalaciones para la producción, enriquecimiento, procesamiento o reprocesamiento de combustible nuclear, almacenamiento de elementos de combustibles quemados, como así también la fabricación, instalación y transporte de equipos e instrumentos que utilizan materiales radiactivos, cualesquiera sea su tipo, finalidad y potencia.
6. Plantas químicas integradas.
7. Plantas siderúrgicas integradas.
8. Fábricas integradas de primera fusión de hierro colado y del acero.
9. Industrias Extractivas
  - a. Extracción de rocas y de minerales de 1°, 2° y 3° categorías, en dominio privado o público (cauces de ríos y arroyos, por ejemplo).
10. Prospección, explotación y/o extracción petrolera y gasífera.
11. Plantas de concentración de minerales, ductos y otras instalaciones de superficie de la industria minera.
12. Escombreras.
13. Restauración ambiental post-explotación.
14. Instalaciones destinadas a la fabricación de cemento.
15. Instalaciones destinadas al aprovechamiento de energía geotérmica.
16. Instalaciones destinadas a la extracción de amianto así como a su tratamiento y transformación.
17. Nuevos caminos: autopistas, autovía, ruta convencional, vía rápida; conforme tipología establecida por la Ley de Transporte Correspondiente.
18. Ferrocarriles: terminales y vías férreas.
19. Terminales de ómnibus para cuando se superen los 100.000 habitantes.
20. Aeropuertos.
21. Recolección, almacenamiento temporario o definitivo, tratamiento, transporte y/o eliminación de residuos radiactivos como así también las instalaciones necesarias a esos fines.
22. Instalaciones para tratamiento y disposición final de residuos tóxicos y peligrosos cualquiera sea el sistema a emplear. Incluye depósitos de lodos.
23. Instalaciones de tratamiento y destino final de residuos domiciliarios o asimilables, que pudiesen receptor residuos de más de 100.000 habitantes o 40.000 tn/año de residuos equivalentes.
24. Tratamientos y vertido final de aguas servidas de comunidades de más de 10.000 habitantes.
25. Presas de cola que embalsen efluentes de tratamiento de la actividad minera.
26. Planes de desarrollo urbano y/o regional, planes de ordenamiento territorial.
27. Proyectos urbanos especiales o equipamientos urbanos colectivos de más de 2.000 m2 de superficie cubierta, (supermercados de escala regional, centros comerciales, centros de compras, hipermercados e hipercentros, centros de recreo Proyectos urbanos especiales o equipamientos urbanos colectivos de más de 2.000 m2 de superficie cubierta, (supermercados de escala regional, centros comerciales, centros de compras, hipermercados e hipercentros, centros de recreación, etc).
28. Localización de parques y complejos industriales, y los proyectos de su correspondiente infraestructura.
29. Plantas de tratamiento radiactivo de alimentos y bebidas.
30. Mataderos y frigoríficos cuando superen una capacidad instalada de faenamiento en una tasa total de producción final igual o superior a 10 toneladas por hora (tn/h), medida como el promedio del período de producción.

31. Construcción de grandes presas de embalse, entendiéndose como tales la que tiene más de 15 mts de altura, siendo esta la diferencia de cota existente entre el coronamiento de la misma y la del punto más bajo de la superficie general de cimientos; o que tenga una capacidad de embalse mayor a 1.000.000 m3 de agua.
32. Captación y abastecimiento de aguas subterráneas de un solo acuífero o unidad hidrogeológica en un volumen igual o mayor a 1.000.000 m3/año.
33. Introducción de especies exóticas.
34. Proyectos de explotación (vegetal o animal) de recursos naturales que se encuentren oficialmente declarados en alguna de las siguientes categorías de conservación: en peligro de extinción, vulnerables y raros.

**Artículo 208 c)**

**PROYECTOS OBLIGATORIAMENTE SUJETOS A PRESENTACIÓN DE AVISO DE PROYECTO Y CONDICIONALMENTE SUJETOS A PRESENTACIÓN DE ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL**

**1.-PROYECTOS INDUSTRIALES:**

**A- TRABAJO DE METALES**

- a) Establecimientos siderúrgicos, comprendida la fundición, forja, trefilado y laminado.
- b) Producción y/o uso de metales.
- c) Forjado de grandes piezas.
- d) Tratamiento para el revestimiento y endurecimiento de metales.
- e) Construcción de calderas, de estructuras y de otras piezas de chapa de hierro.
- f) Fabricación y Montaje de automóviles y construcciones relativas a motores.
- g) Fabricación y reparación de aeronaves.
- h) Fabricación de material y equipos ferroviario.
- i) Fabricación de maquinarias.

**B- Trabajo de minerales no metálicos**

- a. Fabricación de productos de arcilla para construcción (ladrillos, baldosas, cerámicos, etc.)

**C- Fabricación de Vidrio.**

**D- Industria Química.**

- a. Fábrica de productos químicos.
  - b. Tratamiento y fabricación de productos intermedios de la química.
  - c. Fabricación de abonos, fertilizantes y plaguicidas; productos farmacéuticos y medicamentos, de pinturas, resinas, pigmentos y barnices, de elastómeros y peróxidos.
  - d. Almacenamiento y/o procesamiento de petróleo Almacenamiento y/o procesamiento de petróleo, productos petroquímicos y químicos; comprende las instalaciones complementarias de otras industrias.
  - e. Fabricación de mezclas asfálticas.
  - f. Fabricación, acondicionamiento, carga o encartuchado de pólvora u otros explosivos, incluye pirotecnia.
  - g. Fabricación de fibras minerales artificiales.
  - h. Fábrica de acumuladores y baterías.
  - i. Fábrica de productos que contengan amianto: para los productos de amianto-cemento, una producción anual de más de 20.000 toneladas de productos acabados, para los recubrimientos de fricción, una producción anual de más de 50 toneladas de productos acabados; para los demás usos del amianto, una utilización anual de más de 200 toneladas.
  - j. Destilación de alcoholes.
  - k. Fábrica de gases comprimidos y licuados.
- E- Industria de Productos Alimenticios.**
- a. Fábrica de cuerpos grasos vegetales y animales (elaboración y refinado).
  - b. Fábricas de conservas de productos vegetales y animales.
  - c. Fábricas de productos lácteos y helados.
  - d. Industria de bebidas.
  - e. Fábrica de caramelos y de jarabes.
  - f. Industrias para la producción de productos de molinería (harinas, féculas, café).

- g. Industrias para la producción de harina y aceite de pescado.
  - h. Refinerías de azúcar.
  - i. Elaboración de alimentos preparados para animales.
- F- Industria Textil, del Cuero, de la Madera y del Papel.**
- a. Establecimientos de teñidos de fibras y pieles.
  - b. Instalaciones para el lavado, desengrasado y blanqueo de la lana.
  - c. Saladeros y peladeros de cueros.
  - d. Curtiembres.
  - e. Fabricación de tableros de fibras, partículas y contrachapados.
  - f. Fábricas de carbón y de otros combustibles vegetales con producción anual superior a 700 (setecientas) toneladas.
  - g. Establecimientos para la producción y tratamiento de celulosa.
  - h. Fabricación de pasta de papel y cartón.
  - i. Fábrica de papel, imprentas y editoriales.
  - j. Aserraderos y otros talleres para la preparación de la madera.
- G- Industria de la Goma y Plásticos.**
- a. Fabricación de productos a base de elastómeros y caucho.
  - b. Fabricación de materiales plásticos.
- H- Proyectos de desmantelamiento de industrias comprendidas en el presente Decreto**
- 2.- PROYECTOS DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, CAZA Y PESCA.**
1. Explotaciones intensivas de especies animales:
    - Avícolas: planteles y establos de engorde, postura y/o reproducción de animales con capacidad para alojar diariamente una cantidad igual o superior a 100.000 pollos o 20.000 pavos.
    - Porcina, ovina o caprina: planteles de crianza y/o engorde de animales con capacidad para alojar diariamente una cantidad, equivalente en peso vivo, igual o superior a cincuenta (50) toneladas.
    - Acuicultura.
    - Sp. Silvestres, tanto autóctonas como exóticas.
    - Bovina: planteles y establos de crianza y/o engorde para producción donde se mantengan confinadas, en patios de alimentación, por más de un mes, un número igual o superior a 300 unidades animal.
    - Otras.
  2. Proyectos forestales de 2 a 100 has de plantación anual.
  3. Desmontes sobre los bosques protectores y/o permanentes.
  4. Proyecto de uso racional sobre bosques de producción cuando superen las 5 has.
  5. Plantas de acopio de cereales, entendiéndose como tales las que realicen almacenamiento, clasificación, limpieza y/o secado de granos, excepto aquellas instalaciones ubicadas en predios rurales a más de 5 km. de áreas urbanas
  6. Otras actividades de acarreo, selección, descascarado, lavado, trituración, quema u otras transformaciones de productos agropecuarios susceptibles de alterar el ambiente.
  7. Mataderos y frigoríficos con una capacidad instalada de faenamiento en una tasa total de producción final menor a 10 tn/h, medida como el promedio del período de producción.
  8. Proyectos de explotación (vegetal o animal) de recurso naturales autóctonos y que no se encuentren comprendidos en Anexo I
  9. Zoológicos, centros transitorios de tenencia de fauna silvestre.
  10. Campañas rurales de aplicación de plaguicidas.
- 3.-PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS:**
- A. GENERACIÓN, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA**
- a. Instalaciones destinadas a la generación y/o transformación de energía eléctrica, menores de 100 MW.
  - B. Líneas de transmisión eléctrica de más de 62 KV.
  - C. Instalaciones industriales destinadas al transporte de gas.



D. Instalaciones de Almacenamiento de gas tanto en instalaciones aéreas como subterráneas. E. Instalaciones de Almacenamiento de combustibles fósiles.

F. Complejos hidroeléctricos que no estén considerados en el Anexo II.

**B. INFRAESTRUCTURA DEL TRANSPORTE Y LA COMUNICACIÓN:**

A. Helipuertos y aeródromos.

B. Teleféricos, aerillas y similares.

C. Instalaciones complementarias de transporte de trolebuses, trenes, subterráneos, tranvías cuando no se encuentren comprendidas en el Anexo II.

D. Terminales de transferencias de cargas.

E. Terminales de ómnibus que no se encuentren comprendidas en el Anexo II.

F. Caminos nuevos: colectara o calzada de servicio, tipificados en la Ley de Transporte correspondiente.

G. Instalaciones de transmisión o repetición de señales (antenas repetidoras de telefonía y/o comunicación en general).

**C. GESTION DEL AGUA:**

a. Obras de retención, derivación y/o embalses que no se encuentren comprendidas en el anexo II.

b. Captación y abastecimiento de aguas subterráneas de un solo acuífero o unidad hidrogeológica que no se encuentren comprendidas en el Anexo II.

c. Sistemas de aprovechamiento de aguas de sistemas no explotados. Infraestructura Hidráulica para uso agrícola: Manejo de sistemas de riego, fertirrigación y conducción de agua para otros usos agropecuarios.

d. Acueductos o conducciones que deriven aguas de una cuenca a otra.

e. Obras de Canalización y regulación de cursos de agua: defensa de márgenes, rectificación de cauces y dragado de ríos.

f. Limpieza de vasos con extracción de materiales; Desembalses.

**D. EQUIPAMIENTOS AMBIENTALES:**

a. Instalaciones de tratamiento y vertido de efluentes cloacales para localidades entre 2.000 y 10.000 habitantes.

b. Conducción de aguas servidas.

c. Plantas potabilizadoras y desalinizadoras.

d. Lagunas de estabilización y de retención de agua.

e. Instalaciones de tratamiento y destino final de residuos domiciliarios o asimilables, que pudiesen receptor residuos de menos de 100.000 habitantes ó 40.000 tn/año de residuos equivalentes.

f. Almacenamiento, transporte y disposición transitoria de productos tóxicos o peligrosos y/o residuos de cualquier naturaleza.

g. Desarmaderos y depósitos de chatarra.

h. Remediación de suelos

i. Proyectos de Saneamiento,

j. Campañas urbanas de aplicación de plaguicidas.

**E. ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO Y URBANISMO:**

a. Toda edificación, instalación y actividad a ejecutar dentro o en área contigua (entendiendo como tal la declarada como área de amortiguamiento por la autoridad de competencia) a porciones territoriales comprendidas en el régimen de la Ley de Areas Naturales de la Provincia o normas nacionales correlativas similares o equivalentes.

b. Idem anterior con respecto a bienes de valor arqueológico o histórico cultural (patrimonio cultural).

c. Loteos y planes de viviendas de más de 10 unidades cuando no cuenten con obras de saneamiento básico (efluentes cloacales, agua segura, etc.) y/o incluyan apertura de calle. Loteos y planes de viviendas, cuando superen una superficie de 1 ha, excepto aquellos proyectos que se localicen en zonas de bosques protectores y permanentes o áreas protegidas (Ley 6964), cualquiera sea su magnitud.

d. Proyectos urbanos especiales ó equipamientos urbanos colectivos que no se encuentren incluidos en Anexo I (supermercados de escala urbana, centros comerciales, infraestructura de recreación, etc.)

e. Ocupación de perilagos: entendiéndose como tal al uso que implique desarrollo de infraestructura de las márgenes de lagos conforme artículo 150° del Código de Aguas de la Provincia, Ley 5589.

f. Subdivisiones en loteos, edificios e instalaciones, a ubicarse dentro de la cuenca de aporte de embalses destinados a usos múltiples o a provisión de agua potable.

g. Actividades deportivas, recreacionales y comerciales en embalses que incluyen entre sus propósitos (reales o potenciales) la provisión de agua.

h. Cementerios convencionales, cementerios parques, hornos crematorios.

i. Pistas de carrera o prueba de automóviles y motocicletas.

j. Pistas de aterrizaje que no se encuentren comprendidas en Anexo I.

k. Complejos turísticos, hoteles de más de 200 plazas, campings.

l. Aglomeración industrial de hulla y lignito.

**F. OTROS**

1. Grandes demoliciones.

2. Ejecución de voladuras y desmonte en rocas.

3. Ampliación o modificación de los proyectos enunciados en la presente norma.

**Art. 208 d)**

**AUDITORIA AMBIENTAL**

**RENOVACION DEL CERTIFICADO DE APTITUD AMBIENTAL Y OBTENCION DE LA PRORROGA**

Aspectos técnicos mínimos que debe contemplar UNA AUDITORIA ambiental

**ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES**

1) Auditoría Ambiental del Establecimiento: descripción de los procesos y actividades desarrolladas, verificación del encuadre legal ambiental de los residuos sólidos y semisólidos, efluentes líquidos, emisiones gaseosas, etc. generados por el establecimiento. Deberá incluir:

a) Líneas de producción - Diagramas de flujo.

b) Caracterización y tratamiento de los residuos sólidos y semisólidos. Balance de masas. Destino final.

c) Caracterización y tratamiento de las emisiones gaseosas.

d) Caracterización y tratamiento de los efluentes líquidos - Balance de masa. Destino final.

e) Condiciones y medio ambiente de trabajo.

f) Riesgos específicos de la actividad - seguridad operativa.

g) Condiciones de transporte y almacenamiento de materias primas e insumos.

h) Conclusiones respecto del encuadre legal y el cumplimiento de la normativa ambiental específica para cada caso, por parte del establecimiento.

2) Resultados del Programa de Monitoreo Ambiental (sólo para renovación del Certificado de Aptitud Ambiental): Informe con los resultados y conclusiones del Programa de Monitoreo Ambiental desarrollado por el establecimiento, en el marco de lo establecido por la presente reglamentación.

3) Cronograma de Correcciones y/o Adecuaciones (si correspondiera): plan de trabajos y cronograma de tareas para la implementación de correcciones y/o adecuaciones, edilicias y/o tecnológicas, para poner en regla el establecimiento respecto de la legislación ambiental vigente.

**Art. 208 e)**

**EXCLUSIONES**

El generador debe demostrar mediante declaración jurada ante la autoridad de Aplicación en la que se describa el proceso de generación que los barros por él generados no contienen los compuestos o las características de origen listados en la Tabla A y que además no posean alguna de las características peligrosas indicadas en la Tabla B.

**Tabla A:**

**A. COMPUESTOS**

- 1 1,1,1 Tricloroetano
- 2 1,1,2, Tricloro -1,2,2 Trifluoroetano
- 3 2 Etoxietano
- 4 2-Nitropropano
- 5 Acetato de butilo
- 6 Acetato de etilo
- 7 Acetona
- 8 Ácido cresílico
- 9 Alcohol n-butílico
- 10 Aldrin
- 11 Benceno
- 12 Bifenilos policlorados
- 13 Ciclohexanona
- 14 Clordano
- 15 Clorobenceno
- 16 Cloruro de metileno
- 17 Cresoles
- 18 DDT
- 19 Dicloro metano
- 20 Dieldrin
- 21 Disulfuro de carbono
- 22 Endrin
- 23 Etanol
- 24 Eter etílico
- 25 Etil benceno
- 26 Fluorocarbonos clorados
- 27 Heptacloro
- 28 Hexacloro benceno
- 29 Isobutanol
- 30 Isopropanol
- 31 Metanol
- 32 Metil etil cetona
- 33 Mirex
- 34 N-Hexano
- 35 Nitrobenceno
- 36 Orto-diclorobenceno
- 37 Pentacloroetileno
- 38 Pentaclorofenol
- 39 Piridina
- 40 Propilenglicol
- 41 Tetracloroetileno
- 42 Tetracloruro de carbono
- 43 Tolueno
- 44 Toxafeno
- 45 Triacetato de glicerol
- 46 Triclorofenoles
- 47 Trifluorometano
- 48 Xileno

**B) CARACTERÍSTICAS DE ORIGEN:**

- Barros que contengan materiales capaces de reaccionar violentamente con agua o que potencialmente puedan formar mezclas explosivas con el agua, o que al ser mezclados con agua puedan generar vapores o emanaciones tóxicas.



- Barros de tratamiento de líquidos residuales de la producción de explosivos, o bien barros que puedan contener sustancias explosivas  
 - Barros oleosos: material flotante de celdas de flotación con aire (DAF) procedentes de la industria petroquímica; barros de fondo de separadores API, de la industria del petróleo; barros de fondo de tanque,

procedentes de la industria petroquímica.  
 - Barros de producción de biocidas o bien barros que puedan contenerlos.  
 - Barros de proceso originados en la producción de compuestos orgánicos tipificados como tóxicos u otros barros de diferente origen que puedan contener estos compuestos o bien otros compuestos inorgánicos

identificados como tóxicos.  
**C) ANÁLISIS REQUERIDOS:**  
 Inflamabilidad conforme al método analítico E 502-84 y D 3278-82. El punto de inflamación (flash point) deberá ser mayor de 60°C.

**Tabla B**

Clase de las Naciones Unidas	Nº de Código	CARACTERÍSTICAS
1	H1	Explosivos: por sustancia explosiva o desecho se extiende toda sustancia o desecho sólido o líquido (o mezcla de sustancias o desechos) que por si misma es capaz, mediante reacción química de emitir un gas a una temperatura, presión y velocidad tales que puedan ocasionar daño a la zona circundante
3	H3	Líquidos inflamables: por líquidos inflamables se entiende aquellos líquidos o mezcla de líquidos, o líquidos sólidos en solución o suspensión (por ejemplo pinturas, barnices lacas, etcétera, pero sin incluir sustancias o desechos clasificados de otra manera debido a sus características peligrosas) que emiten vapores inflamables a temperaturas no mayores de 60,5 grados C, en ensayos con cubeta cerrada, o no mas de 65,6 grados C, en cubeta abierta (como los resultados de los ensayos con cubeta abierta y con cubeta cerrada no son estrictamente comparables, e incluso los resultados obtenidos mediante un mismo ensayo a menudo difieren entre si, la reglamentación que se apartara de las cifras antes mencionadas para tener en cuenta tales diferencias sería compatible con el espíritu de esta definición).
4.1	H4.1	Sólidos inflamables: se trata de sólidos o desechos sólidos, distintos a los clasificados como explosivos, que en las condiciones prevalecientes durante el transporte son fácilmente combustibles o pueden causar un incendio o contribuir al mismo, debido a la fricción.
4.2	H4.2	Sustancias o desechos susceptibles de combustión espontanea: se trata de sustancias o desechos susceptibles de calentamiento espontaneo en las condiciones normales del transporte, o de calentamiento en contacto con el aire, y que pueden entonces encenderse
4.3	H4.3	Sustancias o desechos que, en contacto con el agua, emiten gases inflamables: sustancias o desechos que, por reacción con el agua, son susceptibles de inflamación espontánea o de emisión de gases inflamables en cantidades peligrosas.
5.1	H5.1	Oxidantes: sustancias o desechos que, sin ser necesariamente combustibles, pueden, en general, al ceder oxígeno, causar o favorecer la combustión de otros materiales.
5.2	H5.2	Peróxidos orgánicos: las sustancias o los desechos orgánicos que contienen la estructura bivalente -O-O- son sustancias inestables térmicamente que pueden sufrir una descomposición autoacelerada exotérmica.
6.1	H6.1	Tóxicos (venenos) agudos: sustancias o desechos que pueden causar la muerte o lesiones graves o daños a la salud humana, si se ingieren o inhalan o entran en contacto con la piel.
6.2	H6.2	Sustancias infecciosas: sustancias o desechos que contienen microorganismos viables o sus toxinas, agentes conocidos o supuestos de enfermedades en los animales o en el hombre.
8		Corrosivos: sustancias o desechos que, por acción química, causan daños graves en los tejidos vivos que tocan o que, en caso de fuga pueden dañar gravemente o hasta destruir otras mercaderías o los medios de transporte; o pueden también provocar otros peligros
9	H10	Liberación de gases tóxicos en contacto con el aire o el agua: sustancias o desechos que, por reacción con el aire o el agua, pueden emitir gases tóxicos en cantidades peligrosas.
9	H11	Sustancias tóxicas (con efectos retardados o crónicos): sustancias o desechos que, de ser aspirados o ingeridos, o de penetrar en la piel pueden entrañar efectos retardados o crónicos, incluso la carcinogenia.
9	H12	Ecotóxicos: sustancias o desechos que, si se liberan, tienen o pueden tener efectos adversos inmediatos o retardados en el medio ambiente debido a la bioacumulación o los efectos tóxicos en los sistemas bióticos.
9	H13	Sustancias que pueden, por algún medio, después de su eliminación, dar origen a otra sustancia, por ejemplo, un producto de lixiviación, que posee alguna de las características arriba expuestas.

**CARACTERIZACIÓN DE LOS BARROS**

La caracterización de los barros comprendidos en la presente norma se ajustará a las etapas por definición de aptitud diferencial indicadas en el diagrama de flujo.

Los barros se categorizan según superen o no el valor-límite establecido para los parámetros contemplados en la Tabla Nº 1 en las siguientes categorías:

- **CATEGORÍA A:** Comprende aquellos barros que

cumplen con la totalidad de los valores-límite establecidos para los parámetros contemplados en la Tabla Nº 1.

- **CATEGORÍA B:** Comprende aquellos barros en los que alguno de los parámetros supera el valor-límite establecido en la Tabla Nº 1, los que quedan excluidos de esta norma y deben tratarse conforme lo dispuesto por la normativa vigente.

Los barros que no cumplen con la Tabla Nº 1, pueden transformarse en barros de Categoría A con los

tratamientos de Estabilización e Higienización destinados a modificar su calidad en cuanto a la disminución del potencial de atracción de vectores.

Los barros Categoría A son caracterizados, a efectos de definir su tipología y su aptitud de uso y disposición final, conforme a los valores-límite de los parámetros e indicadores, según los métodos de extracción, medio y las técnicas analíticas de las Tablas Nº 1 a 6.

**Tabla Nº 1 - ATRACCIÓN DE VECTORES**  
 Determinaciones a realizar sobre barros (matriz)

INDICADOR (*)	MÉTODO ANALÍTICO	VALOR LIMITE
Sólidos volátiles (SV)	Método 2250 solids e) Standard Methods for the examinations of water and wastewater. EPA ed. 20 (1998)	Reducción de SV > al 40%



Nivel de Estabilización (para 5, 10, 20 y 40 g. de muestra a 5, 10, 20 y 30 minutos)	Método 423 (Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater, 1985)	Deflexión de oxígeno disuelto no mayor en promedio del 10% del oxígeno disuelto del agua destilada de dilución.
--	--	---

**Tabla N° 2 - METALES y PCBs**

Determinaciones a realizar sobre barros (matriz)

Para los metales mencionados en la tabla los métodos analíticos son los publicados en el "Standard Methods for the examinations of Water and Wastewater, EPA ed. 20 (1990)", correspondiente al método general 3500

Preparación de la muestra: digestión con ácido fluorhídrico y ácido perclórico (Norma ISO 14869-1/2)

PARÁMETRO	MÉTODO ANALÍTICO	VALOR LÍMITE EN BARROS (mg/kg base materia seca)
Arsénico	Método 3500 b,	75
Cadmio	Método 3111 b	20-40
Cinc	Método 3111 b	2500 a 4000
Cobre	Método 3111 b	1000 a 1750
Cromo Total	Método 3111 b	1000 a 1500
Mercurio	Método 3112 b	16 a 25
Níquel	Método 3111 b	300 a 400
Plomo	Método 3111 b	750 a 1200
Bifenilos policlorados (*)	Método 1668-Rev.A : Polychlorinated biphenyls congeners in water, soil, sediment and tissues by HRGC/HRMS	0,8

(\*) Se refiere a siete (7) principales congéneres: 28, 52, 101, 118, 138, 153 y 180

**Tabla N° 3 - NIVEL DE PATÓGENOS  
CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA**

PARÁMETRO	MÉTODO DE DETERMINACIÓN (*)	VALOR LÍMITE NIVEL A	VALOR LÍMITE NIVEL B
Escherichia coli	Part 9221 E. o Part 9222 D. "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 20th Ed.. 1999. APHA.	< 1000 NMP/g MS	< 2.000.000 NMP/g MS
Salmonella	Part 9260 D. "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater". 20th Ed., 1999. APHA.	< 3 NMP /4 g MS	
Huevos viables de Helminthos	Yanko, W.A. EPA 600/1-87-014, 1987	< 1 / 4 g MS	
Indicadores virales (*)		Reducción del 99,9 % de la densidad de bacteriófago somáticos de Escherichia coli	

(\*) Este parámetro deberá ser considerado de aplicación transitoria hasta definir el valor límite de densidad límite del indicador viral más adecuado.

**Tabla N° 4 - CONDICIONES BÁSICAS PARA RELLENOS SANITARIOS  
Determinaciones sobre barro (matriz)**

PARÁMETRO	METODO ANALÍTICO	VALOR LÍMITE
Sulfuros	Método 9030 Test Methods for Evaluating Solid Waste – Physical/Chemical Methods (1987)	500 mg/ks MS (ComoH2S)
Cianuros	Método 9010 Test Methods for Evaluating Solid Waste – Physical/Chemical Methods (1987)	250 mg/kg MS(Como HCN)
Líquidos Libres	Ensayo Líq. Libres. Federal Register/Vol 47 N° 38, Feb. 25,1982 / Proposed Rules	Ausencia
Sólidos Totales	Método 2540 solids b). Standard Methods for the examination of water and wastewater EPA. Ed 20 (1990)	³ 20 %
pH (para 10 g. de muestra en 25, 50 y 75 cm3)	Método 4500 b). Standard Methods for the examination of water and wastewater EPA Ed 20 (1990)	6 a 8

**Tabla N° 5 - CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA RELLENOS SANITARIOS**

Determinaciones sobre lixiviado

Para las determinaciones analíticas de los parámetros incluidos en la tabla se sigue la normativa SW 846 – Standard Methods for the examination of water and wastewater. EPA. Ed. 3 (1986) – Método general 1310 a).

PARÁMETROS	MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE
Arsénico	Método 7061 a	1 mg/l
Bario	Método 7080 a	100 mg/l
Cadmio	Método 7130	0,5 mg/l
Cinc	Método 7950	500 mg/l
Cobre	Método 7210	100 mg/l
Cromo Total	Método 7190	5 mg/l

Mercurio	Método 7440 a	0,1 mg/l
Níquel	Método 7520	1,34 mg/l
Plata	Método 7760 a	5 mg/l
Plomo	Método 7420	1 mg/l
Selenio	Método 7741 a	1 mg/l
Aldrin + Dieldrin	Método 8081 a	3 x 10-3mg/l
Atrazina	Determinación de Atrazina: Reserved-phased high performance Liquid chromatography of some common herbicides – T.H. Byast, Journal of Chromatography Science, 134 (1977) 216-218	ND (no detectable)
Clordano	Método 8081 a	0,03 mg/l
2,4,D	Método 8151 a	10 mg/l
Endosulfan	Método 8081 a	7,4 mg/l
Heptacloro – Heptacloroepoxi	Método 8081 a	0,01 mg/l
Lindano	Método 8081 a	0,3 mg/l
MCPA	Método 8151 a	ND (no detectable)
Metoxicloro	Método 8081 a	3 mg/l
Paraquat	Determination of Paraquat, P.F. Lott, J.W. Lott, Journal of Chromatographic Science, Vol. 16, 390 Set. 1970	ND (no detectable)
Trifluralina	High Pressure Liquid Chromatographic determination of Oryzalin and others herbicides, J.H. Kennedy, Journal of Chromatographic Science, Vol. 15, 79 Feb. 1977	ND (no detectable)
Bifenilos Policlorados	Método 8081 a	7,9 x 10-6 mg/l
Compuestos Fenólicos	Método 9065	0,1
Hidrocarburos Aromáticos Polinucleares	Método 8100	2,8 x 10-4 mg/l

**Tabla N° 6 - CONDICIONES PARA TRATAMIENTO BIOLÓGICO EN SUELOS**  
(Según Niveles Guía De Calidad De Suelo Para Uso Agrícola)

PARÁMETRO (*)	NIVEL GUÍA USO AGRÍCOLA m g / g peso seco
Cadmio (total)	3
Cobalto	40
Cromo (total)	750
Cromo ( + 6)	8
Mercurio (total)	0,8
Níquel (total)	150
Plata (total)	20
Plomo (total)	375
Vanadio	200

(\*) Los parámetros indicados se refieren a metales pesados y no son excluyentes de otros requerimientos que establezca la autoridad competente o disposiciones locales para este tipo de tratamiento

**TIPOLOGÍA DE LOS BARROS**

Se establece la siguiente tipología por calidad de barros conforme a la caracterización ya detallada.

**TIPO A.1:** Biosólidos. No superan ninguno de los valores-límite de las Tablas Nos. 1, 2, y el Nivel A de la Tabla N° 3 .

**TIPO A.2:** Biosólidos. No superan ninguno de los valores-límite de las Tablas Nos. 1, 2 y Nivel B de Tabla N° 3.

**TIPO A.3:** No superan ninguno de los valores-límite de las Tablas Nos. 1, 4 y 5 .

**TIPO A.4:** No superan ninguno de los valores-límite de las Tablas Nos. 1 y 6.

**TIPO A.5:** No superan ninguno de los valores-límite de las Tablas Nos. 1, 4, y 5 y cumplen con los requerimientos vigentes para termodestrucción.

**FORMAS DE USO Y DISPOSICIÓN FINAL**

A los efectos de la asignación de aptitud para cada categoría de calidad de barros se describen las siguientes formas de uso y de disposición final en concordancia con las regulaciones dictadas por la AUTORIDAD DE APLICACIÓN de la Ley N° 20.466:

**1 FORMAS DE USO**

**1.1 AGRÍCOLA / GANADERO**

Como abonos o enmiendas en cultivos extensivos e intensivos y en pasturas naturales y cultivadas.

**1.2 FORESTAL**

Como abonos o enmiendas en plantaciones forestales, viveros o en áreas con bosques naturales degradados y sujetos a recuperación.

**1.3 RECUPERACIÓN DE SUELOS DEGRADADOS**

En regiones sujetas a procesos de desertificación o pérdida de cobertura vegetal o suelos, derivados de causas naturales o antrópicas.

**1.4 RESTAURACIÓN DEL PAISAJE**

Para recuperación de áreas que fueron sometidas a extracción minera o en aquellas sujetas a pérdida de suelos superficiales debido a obras de infraestructura.

**1.5 ELABORACIÓN DE ABONOS Y ENMIENDAS**

Como insumo en procesos de elaboración de productos fertilizantes o de abonos o enmiendas a través de tratamientos físicos, químicos y biológicos que modifiquen su calidad original. Los procesos de elaboración y características de los productos finales y su uso queda sujeto a la regulación establecida por la normativa vigente.

**1.6 OTROS USOS**

Comprende los usos no contemplados en los numerales anteriores y para los que se deben establecer regulaciones específicas: elaboración de elementos para la construcción, utilización como material combustible para recuperación de energía, entre otros.

**2 DISPOSICIÓN FINAL**

**2.1 RELLENO SANITARIO EN CELDAS SEPARADAS**

Comprende la disposición de barros en celdas especialmente asignadas dentro de un relleno sanitario o en instalaciones diseñadas a este sólo efecto y construidas según la técnica del relleno sanitario (también denominadas "monorelleno").

**2.2 INCORPORACIÓN A RELLENO SANITARIO**

Comprende la disposición de barros como parte de un relleno sanitario para residuos sólidos urbanos con restricciones de cantidad máxima de barros a disponer en relación con el total de residuos depositados.

**2.3 COBERTURA FINAL DE RELLENOS SANITARIOS**



Comprende la disposición de barros en las acciones de clausura de rellenos sanitarios de residuos sólidos urbanos y otros como instancia previa a su vegetalización.

**2.4 TRATAMIENTO BIOLÓGICO EN SUELO ("LANDFARMING")**

Comprende la aplicación controlada de barros en el horizonte superficial del suelo o sobre éste último, acompañado por un monitoreo continuo y un manejo adecuado para dar lugar a procesos biológicos que permitan degradar y transformar los constituyentes orgánicos e inmovilizar los compuestos o elementos inorgánicos presentes en dichos barros.

**APTITUDES DIFERENCIALES PARA EL USO Y LA DISPOSICIÓN FINAL**

Se establecen las siguientes aptitudes para los barros y las formas de uso y disposición final descritas bajo el título Formas de Uso y Disposición Final, las que están sujetas a las restricciones establecidas en la presente norma, sin perjuicio de las disposiciones particulares que, en el futuro, se establezcan y de las dispuestas por la AUTORIDAD DE APLICACIÓN de la Ley 20.466, para aquellos usos orientados al empleo de barros como mejoradores de la calidad de los suelos en general, o como insumos agropecuarios:

Los barros de TIPO A.1 son aptos para todos los usos sin restricciones de tipo sanitario. Los barros de TIPO A.2 son aptos para todos los usos con las restricciones sanitarias bajo el título Requerimientos y Restricciones de Uso, Disposición Final y Transporte; para el uso 1.6 no se requieren dichas restricciones. Los barros de TIPO A.3 no tienen aptitud de uso a excepción del uso 1.6 y en tanto se asegure por un tratamiento adecuado la estabilización de los contaminantes en la matriz del producto resultante o de los residuos generados según corresponda. Son aptos para las formas de disposición final 2.1, 2.2, y 2.3. Para esta última, se observan las restricciones sanitarias bajo el Título Requerimientos y Restricciones de Uso, Disposición Final y Transporte referidas a exposición al público. Los barros de TIPO A.4 no tienen aptitud de uso; pueden ser destinados a disposición final para la forma 2.4. Los barros de TIPO A.5 no tienen aptitud de uso; pueden ser destinados a disposición final para la forma 2.1 y 2.2. Para ser destinados a la forma 2.5 deben cumplir los requerimientos exigentes para esa práctica. Las formas de disposición final están sujetas a las restricciones generales establecidas específicamente.

**REQUERIMIENTOS Y RESTRICCIONES DE USO, DISPOSICIÓN FINAL Y TRANSPORTE**

Los barros destinados a uso agropecuario deben ser caracterizados al menos en los parámetros indicados en la Tabla N° 7 sin perjuicio de lo que establezca la normativa vigente en la materia.

La utilización de los barros según las formas de uso 1.1, 1.2, 1.3 y 1.4 descritas previamente está subordinada a la realización de un análisis de los suelos receptores en al menos los parámetros contenidos en la Tabla 8 y sólo puede realizarse cuando esto responda a una necesidad real de los cultivos o de recuperación de suelos degradados.

No pueden utilizarse barros según las formas de uso 1.1, 1.2, 1.3 y 1.4 definidas previamente en las siguientes situaciones:

- a) Cuando la Dosis de Carga Anual de Contaminantes añadidos al suelo por la aplicación de barros en una media de DIEZ (10) años, supere los valores-límite de la Tabla N° 9.
  - b) Cuando la concentración de contaminantes en el barro supere los valores-límite indicados en la Tabla N° 2.
  - c) Cuando el contenido de materia seca de los barros sea inferior al VEINTICINCO POR CIENTO (25%).
- La aplicación de barros a un suelo no debe llevar la concentración de los contaminantes en el suelo por encima de los valores-límite de la Tabla N° 8.
- No pueden utilizarse barros para el mejoramiento de suelos en las siguientes situaciones:

- a) En suelos con una permeabilidad mayor a 10-3 cm/seg (cuando la restricción esté dada como

Conductividad Hidráulica, se debe adoptar la correspondiente a un suelo franco, una conductividad moderada de 5 - 127 mm/hora).

- b) En suelos con pH inferior a 6.
- c) En sitios en donde se verifiquen procesos de afloramiento del nivel freático o de revenimiento de origen natural o derivados de actividades antrópicas.
- d) En áreas cubiertas con nieve o congeladas, mientras se mantenga esta situación.
- e) En zonas de captación de agua potable.
- f) En áreas ubicadas a menos de QUINCE (15) metros de la ribera de cursos de agua superficiales o por debajo de la cota máxima de anegamiento para un período mínimo de DIEZ (10) años de tiempo de recurrencia. En este caso, se debe considerar la mayor distancia que proporcionen ambas alternativas.
- g) En áreas con pendientes superiores al QUINCE POR CIENTO (15 %) a excepción de las correspondientes a los sitios sujetos a recuperación del paisaje y al manejo de cuencas para los que se considera en cada caso la extensión comprometida en el proceso.
- h) En los períodos en los que se registran precipitaciones extremas o intensas.
- i) En áreas vecinas a centros poblados o con acceso público masivo, a menos que se demuestre para cada situación, que el empleo de barros no supone un incremento de riesgos a la salud humana, a excepción de los barros de Tipo A.1.
- j) Cuando el contenido de elementos traza en el suelo supere en alguno de los parámetros los valores-límite que figuran en la Tabla 8.
- k) Cuando el contenido de contaminantes en los barros supere en alguno de los parámetros los valores-límite de la Tabla N° 2.

Los valores-límite establecidos en las Tablas 1 a 9 son de cumplimiento obligatorio. Para casos específicos de aplicaciones de barros en los que se verifiquen excedencias con respecto a los valores-límite, el GENERADOR puede someter a consideración de la AUTORIDAD DE APLICACIÓN de la presente norma, un estudio basado en impacto ambiental y análisis de riesgo que justifique el mencionado apartamiento. La AUTORIDAD DE APLICACIÓN se debe expedir sobre el pedido de excepción presentado.

Las cantidades de barros aplicados al suelo y la oportunidad y modalidad de aplicación son calculadas en consideración de las siguientes variables:

- a) Valor fertilizante del barro.
  - b) Tipo de cultivo y necesidades de los cultivos en nutrientes esenciales.
  - c) Requerimientos de los suelos a ser mejorados y/o de los sitios a restaurar.
  - d) Niveles de contaminantes en los barros.
  - e) Niveles de contaminantes presentes en el suelo previo a la aplicación de barros.
  - f) Características edáficas de los suelos receptores.
- La aplicación de barros de tipo A.2 en cultivos y pasturas, en áreas de recreación y en acciones de recuperación de suelos y vegetación (Formas de uso 1.1, 1.2, 1.3, y 1.4), debe observar las siguientes restricciones sanitarias:
- a) En sitios de alta exposición (parques, playas, campos deportivos) el acceso al público se debe restringir durante UN (1) año a partir de la aplicación de barros.
  - b) En sitios de baja exposición (campos de cultivo, pasturas, bosques naturales o implantados, granjas, zonas de recuperación de suelos, reservas naturales, y otras) el acceso al público se debe restringir durante TREINTA (30) días luego de la aplicación de barros.
  - c) Las pasturas implantadas y pastizales empleados para pastoreo directo del ganado no pueden ser utilizados hasta SESENTA (60) días después de la aplicación de barros.
  - d) Los cultivos extensivos destinados a la alimentación o la industria no pueden ser cosechados hasta después de SESENTA (60) días de la aplicación de barros.
  - e) En cultivos hortícolas o frutícolas no pueden

aplicarse barros durante el período vegetativo excepto en árboles frutales.

- f) En cultivos anuales los barros deben aplicarse antes de la siembra o plantación.
- g) En cultivos hortícolas o frutícolas cuyas partes vegetativas o frutos cosechables estén en contacto con el suelo y sean de consumo fresco, la cosecha debe realizarse como mínimo a los DIEZ (10) meses de la aplicación de los barros.
- h) En cultivos hortícolas o frutícolas cuyas partes vegetativas no estén en contacto directo con el suelo, la cosecha debe realizarse como mínimo a los SEIS (6) meses de la aplicación de los barros.
- i) En cultivos hortícolas cuyas partes cosechables estén en contacto directo con los barros por encontrarse totalmente debajo de la superficie del suelo (papas, zanahorias, remolacha, etc.), la cosecha debe realizarse como mínimo a los CATORCE (14) meses de la aplicación de los barros.

La Dosis Anual Completa de Barros a añadir a un suelo para el beneficio de cultivos y áreas sujetas a recuperación de suelos y del paisaje, se calcula en función de la concentración de contaminantes en el barro y de la Dosis Anual de Carga de Contaminantes (Tabla N° 3 del Anexo V), según el siguiente procedimiento:

- a) Se analiza el contenido de contaminantes en los barros a aplicar.
- b) Se calcula la Dosis Anual Completa de Barro a añadir para cada uno de los contaminantes aplicando la siguiente fórmula:  
 $DACB = DACC \times 1.000 \times C-1$

Donde:  
 DACB : Dosis Anual Completa de Barros sobre la base de peso seco expresado en tn / ha . año  
 DACC: Dosis Anual de Carga de Contaminantes para el compuesto "n" expresado en kg / ha . año (Tabla N° 3 del Anexo V)

C: Concentración del Contaminante "n" en el barro expresado en mg / kg barro (base materia seca)  
 1.000: Factor de conversión

- a) La Dosis Anual Completa de Barros a aplicar es la menor de las calculadas en la etapa anterior.
- b) La Dosis Anual Completa de Barros sobre la base de peso seco calculada en los pasos anteriores, se convierte a los valores correspondientes considerando el contenido de humedad del barro a emplear conforme la siguiente fórmula:  
 $DRB = DACB \times 100 \times MS-1$

Donde:  
 DRB: Dosis real de barros en tn / ha . año  
 DACB: Dosis Anual Completa de Barros base peso seco

MS: Porcentaje de materia seca en el barro a emplear  
 A los efectos de minimizar el impacto negativo sobre las aguas superficiales y subterráneas derivado de las pérdidas de nutrientes por lixiviación y por escurrimiento superficial, el usuario debe calcular la Dosis de Barros a aplicar para los usos previstos en la presente norma en función de los nutrientes requeridos y los disponibles en el sustrato de aplicación. La Dosis de Barros para una período anual como promedio de DIEZ (10) años, tiene como límite máximo la Dosis Anual Completa de Barros desarrollada previamente.

Para las formas de disposición final 2.1 a 2.4, se deben observar las siguientes restricciones y requerimientos además de los que establezca la normativa vigente para este tipo de operaciones:

- a) No pueden ser utilizados para estas formas de disposición final, sitios geológicamente inestables o sujetos a inundaciones periódicas.
- b) El OPERADOR debe suministrar a la AUTORIDAD DE APLICACIÓN el correspondiente PLAN DE CLAUSURA con una anticipación de CIENTO OCHENTA (180) días previo a la fecha prevista de cierre del sitio.
- c) El OPERADOR debe comunicar fehacientemente a un eventual futuro propietario, acerca de la disposición de barros de que fue objeto el sitio.
- d) El acceso público al sitio debe estar restringido por



espacio de TRES (3) años a partir de la última descarga de barros o del momento de clausura.

Para la forma 2.5 se adoptan los requerimientos y restricciones que establece la normativa vigente para esta forma de tratamiento y disposición final.

La AUTORIDAD DE APLICACIÓN puede, asimismo, autorizar disposiciones excepcionales respecto a lo establecido en la presente norma, para cada situación y ubicación geográfica particular, previa presentación de estudios de impacto ambiental y evaluación de riesgo.

El transporte de barros desde plantas de tratamiento de efluentes hasta los sitios de uso, tratamiento y disposición final, así como los transportes intermedios, deben efectuarse de forma tal de no producir efectos adversos en la comunidad.

Los TRANSPORTISTAS deben estar inscriptos en cada jurisdicción en el REGISTRO correspondiente a residuos industriales y contar con la habilitación

conforme a las disposiciones vigentes en la materia.

Los interesados en realizar transporte de barros deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Utilizar cajas cerradas de hasta VEINTE METROS CÚBICOS (20 m<sup>3</sup>) de capacidad, estancas en su parte inferior y laterales. La cobertura superior de las cajas debe ser impermeable y permitir la carga de los barros pudiendo ser removible. Asimismo, antes del inicio del transporte, dicha cobertura debe abarcar la totalidad de la caja.

2. Utilizar tanques cisterna para transporte de fluidos estancos con certificado vigente de PRUEBA DE HERMETICIDAD rubricada por profesional con matrícula, competente en la materia.

3. Contar con una póliza de seguro de RESPONSABILIDAD CIVIL, que cubra los daños que pudieren ocasionarse con motivo del transporte.

4. Contar con choferes y ayudantes capacitados para dar rápida respuesta ante posibles emergencias y

vuelcos.

5. Contar con un sistema de comunicación: radio u otro.

6. Contar con un plan de contingencias con descripción de los equipos y materiales a ser empleados.

7. Contar con los elementos de seguridad vial, de protección personal y respuesta a emergencias.

8. Confeccionar una GUÍA DE TRANSPORTE donde queden registrados los datos del GENERADOR, la descripción de la carga, la fecha de retiro, el destino y el destinatario de la carga, la que deberá tener en su posesión durante el traslado.

Queda prohibido al TRANSPORTISTA mezclar barros provenientes de distintos GENERADORES y transportar simultáneamente otros residuos.

Tabla N° 7  
VALOR AGRÍCOLA DE LOS BARROS

PARÁMETRO	MÉTODO ANALÍTICO (*) (**)
MATERIA SECA %	AOAC Methods 967.03.(1990) 15th. Ed
MATERIA ORGÁNICA %	AOAC Methods 967.04 y 967.05.(1990) 15th. Ed
p H (1:5)	Anal. Qco. De Suelo-Cap. 3 (3-27) (1976) Jackson, M.L. 3ra. Ed
NITRÓGENO TOTAL (g/kg MSA)	A.S.A. N° 9 (2) Chap. 83. (1965) Black, C.A. (Ed) SAMLA-PROMAR (N Organico) (1992) SAGPyA – Prod. Agrícola
NITRÓGENO (NO3) (mg/kg MS)	A.S.A. N° 9 (2) Chap. 84. (1965) Black, C.A. (Ed) SAMLA-PROMAR (N Inorganico) (1992) SAGPyA – Prod. Agrícola
NITRÓGENO (NH4) (mg/kg MS)	A.S.A. N° 9 (2) Chap. 84. (1965) Black, C.A. (Ed) SAMLA-PROMAR (N Inorganico) (1992) SAGPyA – Prod. Agrícola
FOSFORO Disponible (mg/kg MSA)	A.S.A. N° 9 (2) Chap. 73. (1965) Black, C.A. (Ed) SAMLA-PROMAR (Fosforo disponible) (1992) SAGPyA – Prod. Agrícola
Calcio, Magnesio, Sodio, Potasio (Extraíbles) y CIC (mg/kg MSA)	Anal. Qco. De Suelo-Cap. 4 y 5 (1976) Jackson, M.L. 3ra. Ed A.S.A. N° 9 (2) Chap. 57 (57-2). (1965) Black, C.A. (Ed)
FÓSFORO TOTAL (g/kg MSA)	AOAC Methods 9080.03.(1990) 15th. Ed Anal. Qco. de Suelo-Cap.12 (1976) Jackson, M.L. 3ra. Ed
CALCIO TOTAL (g/kg MSA)	Id. Fósforo Total
MAGNESIO TOTAL (g/kg MSA)	Id. Fósforo Total
CONDUCTIVIDAD ELECTRICA (dS/m)	Anal. Qco. de Suelo. Cap.10 (10-27 y 10-53) (1976) Jackson, M.L. 3ra. Ed
CARBONO ORGÁNICO TOTAL	Anal. Qco. de Suelo. Cap. 9 (1976) Jackson, M.L. 3ra. Ed SAMLA-PROMAR (Materia Organica) (1992) SAGPyA – Prod. Agrícola A.S.A. N° 9 (2) Chap. 90 (90-3). (1965) Black, C.A. (Ed)

(\*) Los métodos detallados son indicativos y sujetos a la evaluación que efectúe sobre las mejores alternativas aplicables, el Comité Técnico de Gestión de Barros con acuerdo de la Autoridad de Aplicación.

(\*\*) Excepto para el % MS y el Contenido de MO, las muestras deben ser acondicionadas por secado al aire o temperaturas menores de 40 °C con circulación forzada (MSA)

Tabla N° 8  
VALORES LÍMITE DE ELEMENTOS TRAZA EN SUELOS

PARÁMETRO	VALORES LÍMITE EN SUELOS (mg/kg materia seca)
ARSÉNICO	20
CADMIO	3
CINC	600
COBRE	150
CROMO TOTAL	750
MERCURIO	0,8
NÍQUEL	150
PLOMO	375



BIFENILOS POLICLORADOS	0,5
------------------------	-----

Tabla N° 9  
DOSIS DE CARGA ANUAL DE CONTAMINANTES

PARÁMETRO	CARGA ANUAL (kg7ha.año)
ARSÉNICO	2
CADMIO	0,15
CINC	30
COBRE	12
CROMO TOTAL	3
MERCURIO	0,1
NÍQUEL	3
PLOMO	15
BIFENILOS POLICLORADOS	1,2

**TRATAMIENTO DE ESTABILIZACIÓN E HIGIENIZACIÓN**

**1. PROCESOS QUE REDUCEN SIGNIFICATIVAMENTE LOS PATÓGENOS**

**1.1 Digestión aeróbica** Los barros se agitan con aire o oxígeno manteniendo una condición aeróbica por un tiempo determinado y a una temperatura específica. El tiempo de residencia será de 40 días a 20°C o de 60 días a 15 °C.

**1.2 Secado al aire:** Los barros son secados sobre camas de arena o sobre celdas con la superficie pavimentada o no pavimentada. El período de secado no puede ser inferior a los tres meses, y durante dos de ellos la temperatura media ambiente no puede ser inferior a 0°C.

**1.3 Digestión anaeróbica:** Los barros son tratados en ausencia de aire, durante un período y la temperatura de tratamiento será de 15 días a una temperatura entre 35 y 55 °C o de 60 días a 20°C.

**1.4 Compostaje:** Los barros serán compostados en sistemas no confinados, pilas aireadas o pilas estáticas a una temperatura de 40°C o mayor durante cinco días. Dentro de este período, los barros deberán permanecer durante cuatro horas por día a una temperatura mayor a los 55°C.

**1.5 Estabilización con cal:** Consiste en el agregado de la cantidad suficiente de cal tal que el pH de lo barros sea llevado al valor 12 luego de un período de dos horas de contacto.

**1.6 Digestión biológica en suelos por oxidación enzimática:** Bajo condiciones aeróbicas controladas de humedad, pH y temperatura, los barros son secados al aire durante un mínimo de treinta días y sus sustancias orgánicas reducidas por los microorganismos del suelo. Mediante laboreo agrícola intensivo se logra la degradación biológica de los barros y su estabilización. Esta acción predomina sobre pérdidas abióticas y cantidades inmovilizadas. La reacción fundamental es productora de energía, lo cual favorece la acción antiséptica natural del suelo y permite una reducción significativa de patógenos al final del ciclo.

**2. PROCESOS QUE REDUCEN FUERTEMENTE LOS PATÓGENOS**

**2.1 Compostaje:** En el caso que se utilice el sistema de compostaje no confinado o en pilas estáticas aireadas, la temperatura de los barros deberá ser mantenida a 55°C o más durante tres días. Si el sistema empleado es de pilas con volteo la temperatura del barro deberá mantenerse en 55°C o más durante 15 días. Durante el período en que el compost es mantenido a 55°C las pilas deberán ser volteadas como mínimo cinco veces.

**2.2 Secado por calor:** Los barros se someten al contacto directo o indirecto con una corriente de gases calientes a fin de reducir el contenido de humedad en un 10% o más. La temperatura de las

partículas de barros deben exceder los 80°C o la temperatura de los gases en contacto con los barros al momento de su salida del secador excede los 80°C.

**2.3 Tratamiento térmico:** Los barros en estado líquido se calientan a 180°C o más durante 30 minutos.

**2.4 Digestión aeróbica termofílica:** Los barros en estado líquido son agitados con aire u oxígeno a fin de mantener las condiciones de aerobiosis durante un período medio de residencia de 10 días a una temperatura entre 55 y 60°C.

**2.5 Irradiación con rayos Beta:** Los barros son irradiados con rayos beta a partir de un acelerador a una dosis de al menos 1,0 megarad a temperatura ambiente (20°C).

**2.6 Irradiación con rayos Gama:** Los barros son irradiados con rayos Gama a partir de ciertos isótopos, tales como Cobalto 60 y Cesio 137, a temperatura ambiente (20°C).

**2.7 Pasteurización:** Los barros son mantenidos a una temperatura de 70°C o mayor por espacio de 30 minutos o más.

**TITULO V**

**TRANSPORTES DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS**

**CAPITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Art.209)** Todo vehículo de transporte de productos alimenticios de uso humano que circula por la ciudad de Cipolletti, tendrá que tener la habilitación correspondiente.

**Art.210)** Se considera vehículo para transporte de productos alimenticios, "permanente" a todo aquel que cumple tareas de abastecimiento o retiro de productos alimenticios de la ciudad de Cipolletti y su titular se encuentra radicado en la misma.

**Art.211)** Los vehículos habilitados, tendrán que tener a la vista y en perfectas condiciones:

- a. La tarjeta de identificación del vehículo. En dicha tarjeta tendrá que figurar lo siguiente:
  - a.1 Razón social y/o titular responsable;
  - a.2 Fecha de habilitación;
  - a.3 Vencimiento de habilitación;
  - a.4 Tipo de vehículo habilitado para transportar;
  - a.5 Marca;
  - a.6 Modelo (año);
  - a.7 Clase;
  - a.8 Patente;
  - a.9 Numero asignado
- b. Inscrición en los laterales del vehículo, con letras de diez (10) centímetros de alto y con la siguiente leyenda:
  - b.1 Transporte de Sustancias Alimenticias,
  - b.2 Rubros,
  - b.3 Habilitación N°,
  - b.4 Localidad.

**Art.212)** La duración de la habilitación es anual.

**Art.213)** Se considera vehículo para transporte de productos alimenticios habilitado en forma "Transitoria", a todo aquel que pertenece a persona o razón social no establecida en la ciudad de Cipolletti, y cuya función, en el radio urbano, es abastecer o retirar productos alimenticios de humano.

**Art.214)** Los vehículos habilitados en forma "Transitoria", tendrán que tener a la vista la faja de "Inspeccionado", otorgada por la Dirección.

**Art.215)** La habilitación en forma "Transitoria", tendrá vigencia conforme al rubro que se solicita habilitar.

**DE LOS VEHÍCULOS HABILITADOS EN FORMA PERMANENTE**

**Art.216)** Todo vehículo perteneciente a particulares y/o razón social establecida en la ciudad de Cipolletti y/o con autorización comercial en la misma, será habilitado por la Dirección.

**CLASE DE VEHÍCULO**

**Art.217)** Todo vehículo habilitado para transportar sustancias alimenticias deberá mantener las mismas características, tanto en el momento de la identificación, como al vencimiento de la habilitación. Los vehículos podrán ser de las siguientes características:

- a. Furgón Térmico sin equipo refrigerador.
- b. Furgón Térmico con equipo refrigerador.
- c. Acoplado Térmico sin equipo refrigerador.
- d. Acoplado Térmico con equipo refrigerador.
- e. Camioneta con cúpula..
- f. Camión con cúpula.
- g. Camioneta con baranda y techo de lona
- h. Camión con baranda y techo de lona.
- i. Acoplado con baranda y techo de lona.
- j. Camión sin baranda con techo de lona
- k. Camioneta sin baranda con techo de lona.
- l. Acoplado sin baranda con techo de lona.
- m. Vehículo tipo sedan con recipientes cerrados de no más de 0,70 metros cúbicos de capacidad para transporte de la mercadería.
- n. Motos con recipientes cerrados de no más de 0,30 metros cúbicos de capacidad para transporte de la mercadería.

**Art.218)** Características de los vehículos:

- a. Se denomina "térmico" a todo vehículo cerrado herméticamente al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los cuales estarán protegidos con tela anti-insectos. Deberán estar cubiertos interiormente con material impermeable de fácil limpieza, que resista la abrasión, al agua hirviendo, a los desinfectantes, y que no sea quebradizo. Entre la cubierta interior y exterior, deberá poseer una capa aislante de material aprobado (corcho, telgopor, poliuretano inyectado etc.)
- b. Se denomina "Cúpula o carrozado", cuando tiene la caja cerrada herméticamente al exterior, con o sin cubierta aislante. Sus aberturas se deben cerrar con



tela anti-insectos.

c. Todos los vehículos deberán tener separada la cabina de la caja, o lugar donde sean transportados los productos alimenticios.

d. Los vehículos o parte de ellos destinados al transporte de Sustancias Alimenticias frutas verduras deben encontrarse aislados de posibles contaminaciones exteriores, por medio de una cubierta de material impermeable aprobado por la Dirección (lona, plástico, telas plastificadas, etc.).

e. Queda terminantemente prohibido transportar Sustancias NO Alimenticias para consumo humano en vehículos habilitados para el transporte de Sustancias Alimenticias junto a estas.

**Art.219) Tipo de Habilitación:**

a. Clase b) y d): Habilitado para transporte de productos comestibles con o sin continentes o envolturas, o que ésta no sea lo suficientemente segura como para aislar el contenido de contaminaciones externas. Para carnes: aves, bovina, ovina, caprina, porcina, aves, pescados chacinados embutidos y fiambres. huevos, menudencias, productos lácteos, helados, Clase a), b), c), d), e) f): Para productos Alimenticios Conservados a una temperatura entre 8 grados y 28 grados centígrados.

b. Clase a), b), c), d), e), f), g), h), i): Habilitado para transportar frutas y verduras.

c. Clase j), k), l): Para bebidas envasadas en continente de vidrio o plástico.

d. Clase m) y n): Habilitado para el transporte sustancias alimenticias dentro del ejido Municipal en contenidos rotulados.

**Art.220) Requisitos para los distintos tipos de productos o sustancias.**

a. Transporte de carnes, tripería, menudencias y grasas:

a.1 Se deberá realizar en vehículos de la clase b) y d).

a.2 Para el transporte de carne fresca, enfiada en media reses, los vehículos deberán poseer rieles metálicos, libre de óxido, debiéndose conservar los mismos perfectamente limpios y a una altura que permitan la suspensión de la mercadería, de tal manera que ella no se encuentre en contacto con el piso del vehículo.

a.3 Queda prohibido depositar productos cárneos en contacto directo con el piso del transporte.

a.4 Las tripas frescas, elaboradas o no, saladas o no deben ser acondicionadas para su traslado, en recipientes impermeables cerrados. Se prohíbe su transporte a granel.

a.5 El mondongo cocido, semi cocido, y en estado natural o congelado debe ser transportado dentro de recipientes transportados para tal fin.

a.6 Las menudencias frescas pueden ser transportadas en recipientes, debidamente acondicionadas, colgadas o bien depositadas en estanterías metálicas construidas con ese fin.

a.7 Los productos reglamentados en los puntos 5, 6 y 7 deberán ir perfectamente separados de los demás autorizados a transportar en el vehículo.

a.8 La grasa se transportará en recipientes aprobados a tal fin.

b. Para transportar aves faenadas:

b.1 Se deberán realizar en vehículos de la clase b) y d)

b.2 Las aves se transportarán en vehículos cerrados, y el empaque puede ser en cajones de primer uso y recubiertos en papel impermeable encerado o plástico. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura individual, no es necesario el recubrimiento del cajón.

c. Para transporte de Huevos:

c.1 Estarán habilitados los vehículos clase a), b), c), d), e), f) y m).

c.2 Los huevos deberán transportarse en mapes encajonados. Cuando los mapes no se encajonan, no podrán depositarse directamente en el piso del vehículo.

c.3 Queda prohibido el transporte de huevos comestibles a granel.

c.4 Para transporte de Productos Lácteos:

c.5 Estarán habilitados los vehículos clase b) y d).

d. Chacinados y/o Fiambres:

d.1 Estarán habilitados los vehículos clase b) y d).

d.2 Los chacinados y fiambres no embutidos, deben transportarse en vehículos clase b), o d),

d.3 Los productos deben ir colocados en estanterías o recipientes afectados a tal fin. Estos serán de material inoxidable y de fácil limpieza.

d.4 Ninguno de los productos enumerados de este inciso podrán transportarse a granel o depositados en el piso del vehículo.

e. Transporte de productos de la Pesca:

e.1 Quedan habilitados los vehículos clase b) y d).

e.2 Los productos de pesca transportados, deberán reunir todos los requisitos del Capítulo 13 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen animal. Decreto Nacional N° 4238/68.

f. Habilitación para transporte de Panificación

f.1 Se realizará en vehículos clase a), b), c), d) e) y f).

f.2 El transporte de pan deberá efectuarse en bolsas de único uso rotuladas.

f.3 Queda prohibido su transporte a granel.

g. Para transporte de Frutas y Verduras Perecederas:

g.1 Se autorizarán vehículos de clase e), g) y m).

g.2 No podrá transportarse sin encajonar y/o embolsados.

h. Para transporte de frutas y Verduras:

h.1 Tiene que realizarse en vehículos de clase a), b), c), d), e), f), g), h), y i)

h.2 Queda prohibido su transporte sin encajonar y/o embolsar

i. Para transportar Sustancias Alimenticias envasadas:

i.1 Tiene que realizarse en vehículos clase a), b), c), d), e), y f) cuando sean sustancias alimenticias envasadas.

i.2 Se exigirá vehículo clase b) y d) cuando lo determine la Dirección para la buena conservación y transporte de los alimentos.

i.3 Para transporte de bebidas envasadas en recipientes de vidrio o plástico se exigirá la clase h).

i.4 Se habilitarán vehículos clase j); k); l); i), Para transporte de Productos alimenticios preparados y de consumición inmediata.

i.5 Se habilitarán vehículos de la clase m), y n) cuando La Dirección lo determine en que casos puedan, únicamente para el transporte de Productos Alimenticios dentro de la ciudad.

**Art.221) Régimen de Compatibilidades:**

a. Los vehículos para transportar sustancias alimenticias serán usados únicamente para lo que han sido habilitados. Solo podrán transportar sustancias alimenticias en el mismo vehículo si se encuentran sectorizadas y separadas con tabiques de cortinas plásticas u otros materiales aprobados por La Dirección.

b. Estas compatibilidades se refieren exclusivamente para cuando se trate de un complemento de carga y no de un reemplazo de carga.

**Art.22) De la higiene y la seguridad:**

a. Todo vehículo habilitado tendrá que estar permanentemente en perfectas condiciones higiénicas y de seguridad.

b. Todo personal afectado a la carga, descarga y/o movimiento de las sustancias alimenticias debe contar con una vestimenta autorizada. La misma consiste en Guardapolvos, blusas o sacos, de preferencia en colores claros y birrete o gorra con las mismas características (C.A.A Art. 148 y 149).

c. La vestimenta tendrá que ser utilizada en todo momento y en buen estado de higiene y limpieza.

d. Los recipientes, utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, estarán contruidos en metales u otros materiales que no se oxiden, degraden o desprendan sustancias u olores nocivos, debiendo ser además de fácil limpieza.

**Art.223) Certificado de Buena Salud:**

Todo personal que desempeña funciones sobre vehículos habilitados para transportar sustancias alimenticias, deberá poseer su correspondiente Certificado de Buena Salud.---

**Art.224) DURACIÓN DE LA HABILITACIÓN DEL TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:**

a. El tiempo de la duración de la habilitación es por doce meses a partir de la fecha que se otorga la misma.

b. Los propietarios de los vehículos habilitados para el transporte de sustancias alimenticias deberán renovar las respectivas habilitaciones antes de las fechas de vencimiento de las mismas.

c. Los vehículos habilitados por la Dirección deberán llevar inscrita, en su carrocería y en lugar bien visible, la sigla HB.C. (Habilitación Cipolletti) con su número correspondiente.

d. Durante el tiempo que dura la habilitación el transporte debe reunir todos los requisitos solicitados para la entrega de ésta.

e. Si por alguna causa el transporte registra tres (3) infracciones en este ejido Municipal a este Código, durante el tiempo asignado para la habilitación, ésta caduca en forma inmediata.

**Art.225) De los vehículos habilitados que ingresan al ejido Municipal:**

Todo vehículo foráneo que transporte productos alimenticios abasteciendo a la Ciudad de Cipolletti o retirando sustancias alimenticias de ésta, deberá cumplir con el art 154 bis Resolución 40/2003 y 344/2003 del Código Alimentario Argentino o Habilitación del S.E. N.A.S.A. (Servicio Nacional de Calidad Alimentaria), Capítulo XXVIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen animal. Dicho requisito deberá ser presentado, cuando así lo exija el personal de inspección acreditado.

a. Los vehículos de transporte de Sustancias Alimenticias que circulen dentro del ejido municipal podrán ser re inspeccionados por el personal del Departamento de Bromatología de la ciudad de Cipolletti y tendrán que reunir los siguientes requisitos:

a.1 Habilitación de Transporte de Sustancias Alimenticias.

a.2 Certificado Sanitario extendido por repartición Nacional, Provincial y/o Municipal competente que avale el producto transportado.

a.3 Buenas condiciones higiénicas del transporte.

a.4 Certificado de Buena Salud.

a.5 Condiciones Bromatológicas normales de las sustancias transportadas.

b. Las sustancias alimenticias transportadas deberán mantener en todo momento la temperatura media exigida por las reglamentaciones vigentes.

c. Los vehículos con cúpula, furgón, térmicos, autos y motocicletas, deben poseer los elementos necesarios para mantener la temperatura requerida por las normativas vigentes, según el tipo de Sustancias Alimenticias que transportan.

c.1 Productos calientes ( Servicios de comida) dentro de la ciudad no menos de 60 grados centígrados.

c.2 Productos perecederos refrigerados de origen animal no más de 8 grados centígrados sobre cero.

c.3 Productos perecederos congelados entre cero (0) grado centígrado y menos cinco (5) grados centígrados bajo cero

c.4 Productos perecederos súper-congelados entre menos cinco (5) grados centígrados bajo cero y menos dieciséis (16) grados centígrados bajo cero.

## TITULO VI

### RUIDOS MOLESTOS

#### CAPITULO I

**Art.226) RUIDOS MOLESTOS EN LOCALES CERRADOS HABILITADOS**

a. Los métodos de medición y clasificación de ruidos se regirán por las normas IRAM 4.062/72, 4063/73, 4062/01

b. No se permite producir sonidos amplificados en locales cerrados con fines de diversión comercial o de cualquier otra índole, emitir sonido que alcancen a las personas con niveles mayores a los 90 decibeles estandarizados y que a 0,50 metros de las paredes exteriores supere en más de 8 dB al nivel de sonido habitual.



c. La presente norma rige para los ruidos producidos en la vía pública: plazas, parques, paseos, salas de espectáculos, centros de reunión, y todo comercio que pueda producir alguna molestia por ruidos a sus vecinos.

d. La Dirección podrá en forma habitual y sorpresiva en locales y/o lugares habilitados autorizados para emitir sonidos, realizar el control de los mismos, realizando las actuaciones que estime corresponder.

#### CAPITULO II

##### Art.227) RUIDOS MOLESTOS QUE AFECTEN AL VECINDARIO.

a) No se permite el uso de bombas de estruendo, petardos y todo otro elemento productor de esta clase de ruido; salvo en Fiestas Populares y en toda otra ocasión que la Dirección crea conveniente autorizar.

b) La circulación de vehículos con altavoces difundiendo propaganda oral y promoción de ventas sólo podrán desarrollarla en el horario de 10 a 12 hs. y de 17 a 20 hs. Queda vedada la explotación de la actividad en un entorno de 100 metros a la redonda de hospitales, sanatorios y todo tipo de centro asistencial con internación y establecimientos escolares. Este horario rige también para cualquier tipo de obra pública o privada que origine ruido.

c) Que se tomen estas normas legales en control de sonido como una cosa mas, para resguardar la Salud y la Tranquilidad del ciudadano que habita y/o transita este ejido Municipal.

d) Las alarmas de viviendas, comercios e industrias y demás establecimientos deberán limitar el tiempo de duración sonora a no más de 10 minutos de ejecución.

#### CAPITULO III

##### PIROTECNIA.

Art 228) PROHIBASE en todo el ejido de la ciudad de de Cipolletti, la comercialización, distribución, tenencia, portación, depósito y uso público o privado de cualquier artículo de Pirotecnica audible, que este registrado como perteneciente a alguna de las siguientes categorías, aprobadas por la disposición del RENAR N° 077/05 ANEXO1:

a) Petardo, b) Fósforo, c) Batería, d) Estallo, e) Volcán de efecto combinado, f) Fuente de efecto combinado, g) Mortero, h) Candela, i) Mortero con Bomba, j) Bomba, k) Fogueta, l) Torta, m) Caña Voladora, n) Giratorio; o) Otros genéricos, no posibles de encuadrar en las categorías reglamentadas por el RENAR .

Quedan excluidos de la presente ordenanza, los artificios pirotécnicos que sean destinados a señales de auxilio, emergencias, uso de Fuerzas Armadas y de Seguridad y/o Defensa Civil. (modificado por Ord. 304/17)

Art. 228 Bis) Establécese como elementos de pirotecnica luminicos permitidos para su comercialización y uso en el ámbito del Jurisdicción Municipal de Cipolletti solamente a aquellos debidamente autorizados, conforme la Ley Nacional de Armas y Explosivos, N° 20.429 y sus modificatorias.

a) No se permite en este Ejido Municipal de Cipolletti la Venta de elementos de pirotecnica a menores de DIECISEIS (16) años de edad.

b) Para otorgar Habilitación Municipal de comercialización de artículos de Pirotecnica en forma mayorista debe contar con autorización del Registro Nacional de Armas (RENAR) . Dicha autorización se debe tramitar en Comisaría correspondiente al sector de donde se encuentra el comercio.

c) El municipio deberá, junto con la Autoridad Policial, controlar la tenencia y venta de pirotecnica y en caso de incumplimiento procederá a la intervención de la mercadería que será entregada en tenencia, bajo acta a personal de Bomberos local y remitidas las actuaciones al Juzgado Municipal de Faltas.

d) Establécese como único periodo autorizado para la venta al público y uso de elementos de pirotecnica luminicos el que transcurra desde el día 20 de diciembre de cada año, hasta el día 06 de enero del año inmediato posterior, para todo el ejido Municipal

de Cipolletti.

e) Quien comercialice pirotecnia por mayor o por menor deberá registrarse en la Dirección de Comercio, Industria, Calidad Alimentaria, Abasto e Introducción Bromatológica, en el mes de noviembre de cada año para obtener la autorización correspondiente, la cual deberá ser renovada anualmente. Una vez finalizado el período autorizado para la comercialización de artificios pirotécnicos, el comerciante minorista y mayorista, mediante una Declaración Jurada, devberá hacer conoer el destino de la mercadería no vendida, lugar de guarda o remiemo de entrega de mercadería al mayorista y/o proveedor de dichos productos, con plazo de entrega al 31 de Enero de cada año.

f) Los Kioscos, Minishoping o cualquier local que venda pirotecnia luminica, deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos de seguridad:

1. Un matafuego de 5Kg. PQS (Polvo Químico Seco). ABC
2. Luz de emergencia.
3. Cartel de salida
4. Cartel de Prohibido Fumar.
5. Croquis de distribución interna.
6. Toda recomendación que la Dirección crea necesaria realizar para minimizar los riesgos por la comercialización de artificios de pirotecnia.

g) Los depósitos locales de venta minorista y locales de venta mayorista deberán poseer:

1. Memoria técnica descriptiva de prevención y protección contra incendio.
2. Croquis o planos de distribución interna.
3. Aprobación final de bomberos.
4. Certificado del RENAR.
5. La Dirección determinará en cada caso en particular los elementos extintores y las medidas de seguridad para acotar los riesgos de posibles siniestros y/o accidentes producidos por la manipulación, comercialización y depósito de los elementos de pirotecnia.

h. No se permitirá la venta ambulante de pirotecnia en todo el ejido municipal.

i. La realización de espectáculos de fuegos de artificios destinados al entretenimiento de la población o conmemoración de hechos especiales, deberá contar previamente, con la autorización fundada de la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología de la Municipalidad de Cipolletti, quien extenderá una habilitación temporaria, donde constara la fecha, horario y lugar del espectáculo.

Para el otorgamiento de la autorización de los eventos públicos y privados, el interesado deberá acreditar el cumplimiento de todos los requisitos exigidos por la Ley Provincial N° 5089. (incorporado por Ord. 304/17)

#### TITULO VII

##### VIVIENDAS PARA ALOJAMIENTOS

#### CAPITULO UNICO

##### Art.229) VIVIENDAS Y ALOJAMIENTOS.

a. A los efectos de la presente reglamentación los comercios que se designan con el nombre de Hotel, Motel, Hostería, Cabaña, Apart. Hotel, Hospedaje, Pensión, Alojamiento Turístico, casas de Alquiler Temporario, Camping o cualquier otra denominación que se asigne a un lugar en donde se ofrece servicios para dormir con mobiliario para esta necesidad fisiológica, se deben ajustar a las normativas de leyes y decretos vigentes sobre la materia que rigen, en la Provincia de Río Negro, aplicadas, exigidas y controladas por la Secretaria de Turismo Provincial: Alojamiento Turístico Decreto N° 204/80, 650/82, 586/85, 1892/89. Apart. Hotel Resolución 763/01. Reglamentación de Casas y Departamentos de Alquiler temporario Decreto N° 466/85. Reglamentación Hospedaje Decreto N° 283/82. Reglamentación de Residencial Hotel, Decreto 2896/88. Reglamentación del sistema de Clasificación de Alojamientos Turísticos en la Provincia de Río Negro, Decreto 657/03 resolución 228 /05. Reglamentación del funcionamiento de campamentos turísticos o camping Ley 2828 y modificatorias

posteriores.

b. Para poder ofrecer el servicio en donde se manipulan, fabrican, elaboran, ofrecen y/o vendan Productos Alimenticios, a los pasajeros u otras personas que abonen el producto y/o servicio deben cumplir, con las Normas Bromatológicas de este Código.

#### TITULO VIII

##### BÁSCULAS Y BALANZAS

#### CAPITULO I

##### Art.230) GENERALIDADES

a. En todas aquellas actividades que requieren la utilización de instrumentos de pesar y medirse conservarán las prescripciones del sistema Métrico Legal Argentino dispuesto por la ley Nacional 19511 y disposiciones complementarias, siendo la Municipalidad la autoridad de aplicación en el ámbito de su jurisdicción.

b. Los comerciantes que para sus transacciones requieran pesar o medir artículos, deberán poseer los instrumentos respectivos en perfecto estado de conservación e higiene y con el sello de verificación primitiva.

#### CAPITULO II

##### Art.231) BÁSCULAS PÚBLICAS

a. Será obligatoria la Habilitación Municipal la instalación de una Báscula Pública destinadas a pesar vehículos y los productos contenido.

b. Los titulares deberán reunir los siguientes requisitos:

b.1 Acompañar certificado de funcionamiento de la báscula extendido por autoridad Nacional de aplicación en el que conste la inscripción de la báscula.

b.2 Constar por cada báscula con un juego de pesas como mínimo de 20 kilogramos cada una, que totalice no menos del cinco por ciento ( 5%) de la capacidad del instrumento.

b.3 No serán de aplicación la disposición de este capítulo en los casos de báscula destinadas exclusivamente al uso interno de establecimiento industriales o comerciales.

#### CAPITULO III

##### Art.232) BALANZAS

a. Se permitirá el uso de balanzas tipo reloj, abanico o electrónicas.

b. No se permitirá el uso de balanzas que marcan el peso por resistencia de un resorte.

c. Si se utilizan para pesar productos alimenticios, los platos deben ser de acero inoxidable, enlozados o plásticos.

#### TITULO IX

##### ANUNCIOS PUBLICITARIOS

#### CAPITULO I

##### Art.233) DE LOS ALCANCES Y DEFINICIONES

a. Se considera anuncio publicitario sujetos al presente Código, a toda leyenda inscripción, signo, símbolo dibujo, estructura representativa o emisión de onda sonora que pueda ser percibido desde la vía pública o en los lugares que reciben concurso público, realizado o no con fines comerciales y publicitarios.

b. Toda persona o Razón Social que desarrolla actividad de proyecto, construcción, pintado armado, traslado y/o colocación de anuncios del tipo publicitarios debe encontrarse habilitado, para poder desarrollar esta tarea dentro del ejido municipal.

c. Queda exceptuada de la presente reglamentaciones la actividad publicitaria exteriorizadas en libros, radiofonía, cinematografía, televisión, Internet y prensa grafica, en sus diversas formas.

d. Para la correcta aplicación de este ordenamiento, definese de la siguiente manera a los sujetos de actividad publicitaria:

d.1 Se consideran anunciantes a los efectos de la presente reglamentación a la persona física o jurídica que a los fines de su industria, comercio, profesión o actividad propia, realizada con o sin intervención de uno o alguno de los restantes sujetos de la actividad

publicitaria, la producción o difusión pública de sus productos o servicios.

d.2 Se considera agencia de publicidad a la persona física o jurídica que toma a su cargo por cuenta y orden de terceros, funciones de asesoramiento, función de creación técnica de los elementos destinados a difundir propaganda o anuncios comerciales, la administración de campañas publicitarias o cualquier actividad destinada con dicho objeto.

d.3 Se considera industrial publicitario a la persona física o jurídica que toma a su cargo, elaborar producir ejecutar, instalar o de cualquier otra manera realizar los elementos materiales en la actividad publicitaria.

d.4 Se considera medio publicitario a la persona física o jurídica que desarrolla la actividad cuyo objeto es la difusión de cualquier mensaje que incluye publicidad ya sea en forma exclusiva o junto con otras manifestaciones.

d.5 Se considera fijador de afiches o distribuidor de volantes a la persona física o jurídica cuya actividad exclusiva en relación con la publicidad consiste en la fijación de afiches o distribución de volantes por cuenta de terceros con sujeción a las normas de esta sección.

#### Art.234) CLASIFICACION DE LOS ANUNCIOS

Los anuncios sujetos a disposiciones de la presente sección constituyen los objetivos publicitarios y a los fines que se establecen se clasifican en:

##### a. Anuncios según la Ubicación

a.1 Se considera aviso el colocado en sitio o local distinto al destinado para el negocio o industria que se explota o profesión o actividad que se ejerza en el mismo.

a.2 Se considera Letrero el anuncio colocado en el mismo local comercio o industria o profesión y que se refiere exclusivamente a dicha actividad.

a.3 Se considera letrero ocasional el anuncio que corresponde a venta, remate, locación o liquidación de mercaderías.

a.4 Se considera anuncio combinado o con privilegios aquellos que además de las características de letreros definidos en el inciso b) contienen en parte de su superficie uno o más avisos y no sobrepasará en tamaño el 50 % de anuncio.

##### b. Anuncios según sus características.

b.1 Se considera afiche el anuncio pintado o impreso en papel para ser fijados en lugares permitidos pantallas y carteleras fijadas al efecto.

b.2 Se considera estructura representativa al tipo de anuncios que no posee las formas geométricas comunes constante en un esqueleto o armazón de cualquier material simple, luminoso, iluminado o animado, con inscripciones o figuras.

b.3 Se considera exhibidor al artefacto especial que incluye leyendas publicitarias desplegadas o no de formas diversas que contienen o no mercaderías para colocar en vidrieras, mostradores, etc.

b.4 Se considera iluminado el que recibe luz artificial mediante fuente de luz exterior al, instalada ex profeso.

b.5 Se considera luminoso cuando emite luz propia, con instalaciones ex – profeso con articulación de sus partes o por efecto de luces.

b.6 Se considera animado el que produce sensación de movimiento con articulación de sus partes o por efecto de luces.

b.7 Se considera sonoro el que se realiza mediante la voz humana u otros.-conjuntos audibles reproducidos electrónicamente usando micrófonos altavoces cintas magnéticas, discos fonográficos u otros sistemas.

b.8 Se considera móvil el que puede trasladarse circulando por medio humano, mecánico o cualquier otro.

b.9 Se considera simple cuando no es animado, móvil luminoso, iluminado, mixto o sonoro, incluyéndose en esta clasificación a los volantes.

b.10 Se considera mixto al que reúne mas de una de las características enunciadas en los incisos d) y hasta i)

##### c. Elementos publicitarios:

c.1 Se denomina cartelera o pantalla al elemento destinado a la fijación de afiches

c.2 Se denomina estructura de sostén, a las instalaciones portantes de los anuncios. Según las dimensiones del anuncio o su envergadura la estructura de sostén requerirá o no- cálculo de resistencia. En caso de requerir cálculo de resistencia, el plano respectivo deberá ser firmado por instalador matriculado de primera categoría.

c.3 Se considera instalación eléctrica de alta tensión para anuncios luminosos, aquella a que se refiere el reglamento para instalación de tubos luminosos.

#### CAPITULO II

#### Art.235) DE LOS REQUISITOS PARA ANUNCIAR

a. Todo anuncio publicitario, salvo los comprendidos en el capítulo de las excepciones queda sujetos a:

a.1 El previo otorgamiento de la Habilitación de la Dirección de Comercio y Bromatología y condicionado a las disposiciones de la presente sección.

a.2 Contar con seguro de accidentes a terceras personas

a.3 Concedido la Habilitación, en el anuncio se imprimirá o pintará en lugar visible el número del permiso respectivo, esta exigencia no será de aplicación para los letreros construidos en chapas enlozadas o esmaltadas y calcamonias que no excedan de 0,70 metros cuadrados colocadas en los exteriores de los puntos de venta del producto o servicios que anuncian, siempre que para instalarlas no lleven estructura de ninguna índole y sean adosadas al muro o parante en forma simple con clavos, tornillos u otra forma afin.

a.4 El otorgamiento de la habilitación lleva implícita la responsabilidad del anunciante y además sujetos publicitario interviniente en todo en cuanto atañe el cumplimiento de las disposiciones del presente Código de Habilitaciones.

a.5 El otorgamiento de la habilitación lleva implícita la responsabilidad del anunciante y además sujetos publicitario interviniente en todo en cuanto atañe el cumplimiento, ante la posible colisión que pudiera surgir entre disposiciones de esta sección y la de cualquier otro ordenamiento Municipal, prevalecerán las de esta reglamentación exceptuando las normas de carácter fiscal.

b. La solicitud de la habilitación para las personas físicas o jurídicas fijadoras de afiches, deberá especificar:

b.1 Tipo de anuncio.

b.2 Lugar donde se realizará. Para el caso material fotográfico publicitario de espectáculos Públicos de esta ciudad bastará la sola mención "en salas de espectáculos públicos de esta ciudad".

b.3 Para el caso de afiches se indicará " para fijación en lugares permitidos".

b.4 Cuando se tramita simultáneamente mas de una Habilitación para el mismo anuncio simple (Ubicaciones distintas de un mismo motivo publicitario) bastarán con una sola solicitud cada 50 ubicaciones.

b.5 Cada solicitante incluirá la nómina de las mencionadas ubicaciones en listas por triplicado.

b.6 En el caso de anuncio de telones en casas de espectáculos públicos y para la publicidad comercial colocadas aunque sean distintos los motivos publicitarios también será de aplicación la norma precedente.

c. La solicitud para gestionar una Habilitación de anuncio debe ser acompañada de los siguientes documentos sin perjuicio de los exigidos por las disposiciones que reglan la tramitación municipal.

c.1 Cuando se tratan de avisos.

Autorización escrita del propietario del inmueble o autorización escrita del propietario del inmueble si se tratare de predios o comercios ocupados por sus propios dueños o autorización escrita del locatario si se tratare de comercios ni atendidos ni ocupados por el propietario del inmueble y siempre que no medie prohibición expresa por contrato entre locador y locatario para colocar avisos.

c.2 Cuando se trata de letreros o carteles.

La colocación de letreros de mas de (1) un metro cuadrado de superficie y fijados al suelo por diferentes materiales, se necesitará autorización escrita del propietario del inmueble, si se tratare de predios o comercios ocupados por locatarios o comodatarios o autorización escrita del locatario o comodatario si se tratare de comercios ni atendidos ni ocupados por el propietario del inmueble y siempre que no medie prohibición expresa por contrato entre locador o comodante y locatario o comodatario, para colocar letreros o carteles.

Los letreros y/o carteles colocados en veredas deberá contar con autorización del propietario del inmueble al que corresponde la vereda.

Los carteles, letreros y/o anuncios en la vía pública o privados deben ser con autorización y/o permiso otorgado por la Dirección previo informe de las áreas técnicas respectivas sobre impacto ambiental, arquitectónico u otra causa que pueda no dar lugar a la autorización.

La solicitud de Habilitación de anuncios, letreros, y/o carteles se deberá acompañar con tres (3) copias con fondo blanco del boceto, dibujo, facsímil, fotocopia o fotomontaje del motivo publicitario.

La solicitud de permiso de anuncios, letreros y/o carteles luminiscentes de bajo voltaje se requerirá la aprobación de un electricista matriculado.

Para los anuncios en carteles o letreros en predios privados o vía pública que demanden estructura especiales de sostén instalaciones mecánicas o eléctricas de alta tensión o los aplicados en muros medianeros con instalaciones de este tipo se exigirá un gráfico con las características técnicas y medidas del cartel diámetro y altura de la columna, anclaje de la misma del cartel, identificación del propietario y del fabricante.

d. Cuando se trate de anuncios ocasionales o simples cuya superficie no exceda los cuatro metros cuadrados y los documentos del proyecto satisfagan las disposiciones en vigencia la correspondiente repartición, los aprobará dentro del plazo máximo de treinta días.

e. Para los anuncios simples de espectáculos públicos, afiches y fotografía el plazo de la aprobación correspondiente será de cinco días. Los plazos antes fijados se interrumpen cuando haya necesidad de documentación complementaria, hasta la fecha de su agregación.

##### f. Duración de las Habilitaciones:

f.1 Las Habilitaciones se considerarán concedidos en la fecha de entrega de los documentos aprobados y tendrán una duración que no excederá de cinco años, plazo que podrá ser renovado si se lo solicitare con una antelación no inferior a los treinta días del vencimiento y se encuentre saldada la tasa por publicidad, si corresponde por el tipo de cartel, letrero o anuncio.

f.2 Las Habilitaciones caducarán de pleno derecho por el mero transcurso del tiempo, las habilitaciones relativas o anuncios publicitarios que no se coloquen dentro del plazo de ciento ochenta días del otorgamiento caducará también de pleno derecho.

f.3 Cuando se trate de anuncios en carteles con estructura independiente ubicados en la acera o sobre edificios, como así también en algunas que posean instalación eléctrica, se deberá proceder según lo normado en el Código de Planificación Urbano.

f.4 Deberán presentar la documentación necesaria para su aprobación previo al otorgamiento del permiso correspondiente.

f.5 Todo cartel que posea instalación eléctrica ubicado en la vía pública deberá contar con un dispositivo de seguridad de corte automático de la energía eléctrica independiente al resto de la instalación.

#### CAPITULO III

#### Art.236) DEL TRAMITE

a. Toda solicitud o nota de comunicación, relacionadas con: carteles, letreros, anuncios afiches, fotografías, publicidad comerciales en programas de espectáculos públicos, volantes para interior de locales, muestras gratis, exhibidores, será presentada



en esta Dirección.

b. La Dirección de Comercio y Bromatología queda facultada para la tramitación directa de toda actuación que a su juicio no requiera asesoramiento previo. El permiso se otorgará previo informe sobre, zonificación seguridad constructiva, instalación mecánica o eléctrica, todo ello conforme con lo establecido en esta sección y en el código de edificación.

c. Cuando se trate de anuncios en edificios en torre previo el otorgamiento de la Habilitación, deberá recabarse de los Departamentos Técnicos Municipales, su opinión con respecto de las formas, dimensiones fachadas y colores que intervienen en el anuncio. La Dirección comunicará mensualmente al organismo municipal competente la nómina de permisos otorgados que se refiera a los anuncios salientes que ocupen vía pública, previstas en la Ordenanza Impositiva.

d. Toda petición relacionada con pedidos de anuncios para ser colocados en puentes y viaductos deberán cumplir su trámite ante esta Dirección a los fines de ajustarse a las normas establecidas en este Código

e. Cuando surgieran dudas o discrepancias de criterio en la aplicación de las disposiciones de esta sección, como así también en el trámite de toda actuación relacionada con la misma se recabará el asesoramiento del Departamento Técnicos Municipales.

#### CAPITULO IV

##### Art.237) DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

a. Un anuncio, cartel o letrero que, por su ubicación en vía pública o propiedad privada, magnitud en su estructura pueda afectar estéticamente lugares, fuentes, estatuas o monumentos públicos, parques será motivo de estudio especial por las áreas Técnicas Municipales involucradas para que la Dirección otorgue la habilitación correspondiente.

b. Un anuncio no debe:

b.1 Afectar la moral y buenas costumbres de la comunidad.

b.2 Molestar a la vecindad por causas lumínicas o de sonido.

b.3 Perturbar la vista de peatones y conductores a causa de la intensidad y dirección de sus rayos lumínicos o por sus colores.

b.4 Perjudicar la visibilidad de nomenclatura de calles, señalización del tránsito u otras advertencias de interés público colocadas o permitidas por autoridad competente.

b.5 Ser peligroso de producir accidentes con daños físicos y/o materiales.

b.6 Interferir en el proyecto arquitectónico del lugar.

##### Art.238) SUPERFICIE DEL ANUNCIO

La superficie de un anuncio cartel o letrero se mide por el desarrollo del área plana del polígono que lo circunscribe, pasando por los puntos más extremos. El marco u otros dispositivos forman parte del polígono.

##### Art.239) ANUNCIOS SALIENTES DE LA LINEA MUNICIPAL

Para las instalaciones de carteles o marquesinas se deberá tramitar ante la Dirección de Comercio y Bromatología y esta previo informes de las áreas respectivas de la Secretaría de Obras Públicas, Dpto. Obras Privadas otorgará la Habilitación. Se debe presentar plano de la obra a realizar y calculo estructural elaborado por Profesional Habilitado para Proyecto, Dirección de la obra y cálculo estructural. Se permite anuncios salientes de la línea Municipal con las siguientes limitaciones:

a. Hasta tres metros de altura medidos del solado de la acera mientras se mantenga dentro de la línea Municipal y no contraigan otras disposiciones con este código.

b. Desde los tres metros de altura medidos sobre el solado de la acera hasta la altura de fachada determinada para el predio siempre que:

b.1 El punto mas saliente del anuncio no exceda el ancho de la acera ni dos metros con cincuenta centímetros de la línea municipal.

b.2 Se aparte no menos que treinta y cinco

centímetros de la línea Municipal veinte centímetros de un elemento saliente cualquiera.

b.3 Diste no menos que un metro de la línea divisoria entre predios.

b.4 Entre las distancias de un metro y dos metros el saliente no excederá los 5/4 de esa distancia.

b.5 El anuncio cuyo plano sea perpendicular a la línea Municipal o forme ángulo comprendido entre noventa y sesenta grados y que se aleje menos que un metro de esa línea, se compondrá de una altura de un metro con veinte centímetros separados entre sí por lo menos de ¼ de su altura real. El espesor no excederá los cuarenta y cinco centímetros.

b.6 Tendrá una saliente máxima de 50 centímetros de la línea Municipal y no podrá colocarse mas afuera de diez centímetros del parámetro de cualquier salidizo.

b.7 Se permitirán carteles con apoyo de columna sobre la acera únicamente para anuncios luminosos que sobresalgan de la línea del cordón para lo cual la columna deberá estar ubicada a una distancia de noventa centímetros desde la línea externa del cordón y a partir de una altura de cinco metros desde el nivel del pavimento en su punto mas alto y podrá avanzar hasta la mitad de la calzada.

##### Art.240) ANUNCIOS EN EDIFICIOS

En los edificios se pueden colocar anuncios, carteles o letreros cuando armonicen con su arquitectura, no cubran parcialmente o totalmente ventanas de baños de locales y se cuente con la autorización del propietario del inmueble. Además:

a. Los anuncios, carteles o letreros dentro de los perfiles autorizados para el edificio.

El anuncio, carteles o letreros colocados encima de un edificio no rebasará los perfiles autorizados para el predio.

b. Los anuncios, carteles o letreros en muros divisorios.

Los anuncios, carteles o letreros aplicados al paramento de un muro divisorio no rebasará su superficie.

No podrá aplicarse anuncios, carteles o letreros cuando al muro le corresponda tratamiento arquitectónico. Si el anuncio, cartel o letrero no es pintado directamente se requiere la autorización expresa del propietario del inmueble lindero.

c. Letreros en las fachadas:

Se puede colocar letreros integrando una fachada sea en bajo o en alto relieve, esculpido o de cualquier otra forma a condición de que condiga con su arquitectura y previo estudio especial del organismo de aplicación.

##### Art.241) ANUNCIOS EN MARQUESINAS, ALEROS Y TOLDOS

a. Anuncios en aleros y marquesinas;

a.1 Se permite colocar anuncios, carteles o letreros en aleros y marquesina sobre la vía pública siempre que no rebase la saliente máxima permitida para estos elementos.

a.2 La altura máxima sobre aleros y marquesinas no excederá de un metro veinte centímetros.

b. Anuncios en toldos:

En los toldos solo se permite anuncios pintados en ellos.

##### Art.242) ANUNCIOS EN SALAS DE ESPECTÁCULOS PUBLICOS

En el interior de un Cine, Cine-teatro, o Auditorio sólo se permitirá los anuncios desde la boca de los escenarios hacia su interior, en los vestíbulos y salones de descanso (floyers).

##### Art.243) CARTELES Y LETREROS INDEPENDIENTES EN EL TERRENO

Se puede colocar carteles y letreros aislados e independientes en el interior de los predios soportados por estructura apoyada en el terreno que.

No mantengan dentro del los perfiles autorizados para el predio y no afecten a la edificación allí existente:

La arista inferior del anuncio carteles y letreros dista no menos que dos metros del terreno. Si el anuncio es de material incombustible se apartará no menos de sesenta centímetros de las líneas divisorias y dos metros en casos contrarios.

##### Art.244) EDIFICIOS EN TORRES

En un edificio en Torre se permite la colocación de anuncios, carteles y letreros siempre que se cumpla con las disposiciones generales de esta sección y además:

a. El edificio no deberá ser destinado exclusivamente a viviendas.

b. Los anuncios, carteles y letreros deberán corresponder a relacionarse con algunos de los ocupantes del edificio, ya sea una persona jurídica, una entidad comercial o industrial o un inquilino debidamente autorizado.

c. En casos de edificios regidos por la ley de propiedad horizontal para permitir la colocación de anuncios deberá existir expresa constancia en el respectivo reglamento de Copropietarios.

d. El anuncio solo podrá contener el logotipo y/o denominación de la firma anunciante con su tipo de letra característica, no permitiéndose el agregado de otras leyendas y dibujos alusivos al producto que se anuncia.

e. Cuando el anuncio sea iluminado deberá dotarse de luz fija.

#### CAPITULO V

##### Art.245) DE LAS DISPOSICIONES PARTICULARES Y RESTRICCIONES

a. Se permitirán anuncios en el interior y exterior de los vehículos de transporte en común de pasajeros (ómnibus y colectivos). Si se colocan en el interior, se hará también en forma tal que no se obstaculice la visual desde las ventanillas.

b. La repartición municipal que corresponda se expedirá, previo otorgamiento del permiso por parte del organismo competente, en los casos siguientes:

b.1 Cuando el boceto o fotocopia del anuncio indica que rebasa o modifica los perfiles utilizados para los vehículos.

b.2 Cuando se trate de propaganda o publicidad que se efectuó sobre la vía pública que puede afectar la normal circulación de peatones o vehículos.

b.3 Por medio de globos cautivos: Puede anunciarse por este medio, condicionado a las siguientes exigencias:

b.4 Previamente a su consideración por la repartición facultada para otorgar el permiso, el sistema propuesto deberá ser aprobado en cada caso por la dependencia técnica respectivamente, que especificará las características de:

- Emplazamiento

- volumen

- Color

- Altura

b.5 Así mismo deberá contar con la aprobación previa de la jefatura de la fuerza aérea local.

b.6 Queda prohibido su amarre desde aceras o calzadas.

b.7 La distancia mínima entre uno o más globos no podrá ser inferior a quinientos metros radiales contando desde el punto de amarre de los mismos.

b.8 Pueden realizarse anuncios mediante sistemas pirotécnicos solamente en lugares abiertos estadios, playas etc. y con previa aprobación de las dependencias técnicas respectivas.

b.9 La publicidad a realizarse en el dominio público o privado municipal deberá ajustarse al régimen de concesiones.

b.10 En actos o festejos vecinales podrá autorizarse previo estudio de las reparticiones competentes las instalaciones de ornamento con publicidad en lugares prohibidos ( en aceras cruzando calles etc.) en tramos de calles o avenidas cuando ello responda a actos o festejos organizados por asociaciones vecinales, agrupaciones de comerciantes de zonas de la ciudad, oficialmente reconocidas, instituciones de bien público o de ayuda a enfermos o desminuidos físicos o síquicos sujetos a las siguientes exigencias.

#### CAPITULO VI

##### Art.246) DE LAS PROHIBICIONES

Un anuncio, cartel o letrero no debe:

a. Vulnerar las normas de la gramática castellana incurriendo en errores de sintaxis o de ortografía,

b. Ofender la moral y las buenas costumbres.

c. Perjudicar a la vecindad por motivos, de ruidos que produzca el anuncio, carteles y letreros, brillo de luces o frecuencia de encendido, emitir radiaciones nocivas para la salud.

d. Perjudicar las nomenclaturas de carteles de señalización del tránsito u otras advertencias de interés general.

e. Un anuncio, carteles y letreros no se permitirá colocar en los lugares que se indican a continuación:

e.1 En los monumentos, estatuas, edificios, plazas, plazoletas, parques y paseos públicos.

e.2 En árboles, en postes de señalización de tránsito y paradas de vehículos de pasajeros.

e.3 El solado de las aceras y en el pavimento de las calles casillas y estructura en la vía pública, con excepción de aquellas sujetas a jurisdicción nacional y en los quioscos de revistas de diarios y afines.

e.4 Los cruces al nivel de vías públicas con vías férreas en las superficies triangulares de cada encuentro cuyo lado adyacente tengan no menos de tres metros en la línea municipal y cuatro metros en el nivel exterior.

e.5 Los parantes y sostenes de toldos.

e.6 Los cementerios y muros que lo circundan.

e.7 Las cúpulas y agujas.

e.8 Las aceras al frente de las divisorias entre predios y zonas de jardín dónde haya retiro obligatorio de la línea municipal, excepto los letreros que no excedan veinte por treinta centímetros.

e.9 Los anuncios luminosos e iluminados en balcones o toldos.

#### CAPITULO VII

##### Art.247) DE LAS EXCEPCIONES

a. No será necesario solicitar habilitación, pero si formular por nota la previa comunicación a la Municipalidad cuando se trate de los siguientes tipos de anuncios:

a.1 Los colocados en el interior de locales o espacios abierto destinados a exposiciones de arte, de la industria o del comercio.

a.2 Los insertos en los espectáculos públicos. A los efectos del trámite, la nota de comunicación incluirá dos ejemplares del programa y su autorización estará destinada a determinada sala en particular.

a.3 Los letreros indicadores de firma de farmacia en la parte sin publicidad.

a.4 Los letreros hasta 50 centímetros cuadrados de superficie que no sean luminosos, iluminados ni animados, con nombre de personas, (mencionando o no, profesión ni oficios), y los de estudios, consultorios, oficina, institutos de enseñanza.

a.5 Los letreros simples con lapsos hasta noventa días.

a.6 Los anuncios efectuados por medios de afiches y todos los elementos de promoción a exhibirse en vidrieras o interiores de los puntos de venta, como ser: Avisos pintados, impresos o proyectados por medio de diapositivas filmes o pantalla de circuito cerrados de televisión, exhibidores, espejos con anuncios, banderines " stand", vitrinas, quioscos y cualquiera de los materiales de ayuda a la actividad que se desarrolla en el local, almanagues ceniceros, marcadores de precios etc. con inscripciones publicitarias.

a.7 Estas excepciones incluyen los anuncios colocados en locales de galerías de comercios, incluso aquellos instalados en la nave o vía de circulación del inmueble habilitado a tal fin, salvo que demanden instalaciones mecánicas o eléctricas. El material publicitario de películas cinematográficas, obras teatrales o espectáculos públicos en general (Clubes Nocturnos, confitería con números vivos, circo, etc.), con excepción de afiches a exhibirse en vidrieras o vestíbulos de salas locales respetivos no se hallan incluidos dentro de esta excepción quedando sujetos a las disposiciones establecidas en el artículo de la presente sección.

a.8 La publicidad de cualquier tipo que realice la organización de carácter gremial, educacional, religioso y cultural, así como la que efectúen las asociaciones mutualistas y vecinales de fomento

edilicio y las entidades vinculadas a la rehabilitación médico – social de disminuidos físicos y síquicos y siempre que se coloquen en los lugares permitidos por este reglamento.

a.9 Junto con la nota de comunicación deberá presentarse ante el organismo competente dos (2) ejemplares del material publicitario por si correspondiere ser sometido a consideración de la repartición pertinente.

b. No será necesario solicitar habilitación ni efectuar la comunicación previa cuando se trate de los siguientes tipos de anuncios:

b.1 Los letreros mencionados indicadores de rubros, exigidos por las disposiciones en vigencia.

b.2 Los letreros mencionados en el Código de habilitación.

b.3 Los que indiquen una advertencia de interés público. Ej. "Teléfono Público ", "Cuidado con los vehículos" etc.

b.4 Los letreros simples de carácter transitorio, cuya superficie no exceda de un metro cuadrado y que no requieran cálculo de sustentación.

b.5 Los letreros pintados en puertas, ventanas y vidrieras o los colocados y pintados en vehículo siempre que se concreten al nombre del propietario o comercio o industria al cual pertenecen o sirvan, actividad, domicilio, teléfono, marca registradas y características del transporte y chapas de profesionales público.

b.6 Los avisos pintados aplicados en puertas ventanas o vidrieras de un comercio con la oferta de la mercadería que expenden.

b.7 Las leyendas de espectáculos públicos cuando las mismas se limitan al nombre o clases del espectáculo, colocados en los vestíbulos de las respectivas salas, en marquesinas carteleras o estructuras, siempre que en dichas instalaciones cuenten con la aprobación respectiva.

b.8 Los anuncios que realicen las reparticiones, nacionales, provinciales o municipales quedando expresamente establecido que esta excepción no ampara a aquellos que incluyen publicidad comercial.

#### TITULO X

##### DE LA OCUPACIÓN DE LA VÍA PÚBLICA

#### CAPITULO ÚNICO

##### Art.248) GENERALIDADES Y REQUISITOS EXIGIBLES

Espacio Público, es el lugar donde cualquier persona tiene el derecho a circular, en oposición a los espacios privados, donde el paso puede ser restringido, generalmente por criterios de propiedad privada, reserva gubernamental u otros. Por lo tanto ESPACIO PÚBLICO es aquel espacio de propiedad pública, dominio y uso público.

En cuanto al uso, el Espacio Público es el escenario de la interacción social cotidiana, cumple funciones materiales y tangibles: es el soporte físico de las actividades cuyo fin es "satisfacer las necesidades urbanas colectivas que trascienden los límites de los intereses individuales".

El Espacio Público supone, dominio público, uso social colectivo y diversidad de actividades, características entre las que existe gran cantidad de posibilidades.

El Espacio Público abarca, por regla general, las vías de circulación abiertas: calles, plazas, carreteras, parques, así como ciertos edificios públicos, como estaciones, bibliotecas, escuelas, hospitales, municipalidades u otros, cuyo suelo es propiedad pública.

a. Los frentistas, propietarios, locatarios o comodatarios del ejido de la Municipalidad de Cipolletti NO podrán hacer uso del espacio público destinado a veredas o aceras en las siguientes circunstancias:

a.1 Colocar rejas u otro elemento batiente.

a.2 Máquinas expendedoras de bebidas, helados o juegos y todo tipo de artefacto u objeto no expresamente autorizados por los Departamentos Técnicos Municipales.

a.3 Equipos de aire acondicionados, extractores de aire por debajo de los dos metros con treinta centímetros (2,30 m) de altura medidos desde el nivel de la vereda.

a.4 Soportes verticales o riendas amuradas a la acera para sostener toldos, aleros, marquesinas o luminarias ornamentales.

a.5 Cualquier tipo de elemento publicitario: marquesinas, asientos, maceteros, carteles, elementos que identifican al local etc. no expresamente estipulado en el presente código.

a.6 Para la ocupación de la vía pública por cualquier mercadería o cosa, causa o motivo, permanente o temporario, fijos o móviles, iluminados o no, con luz artificial o natural, deberán obtener previamente su permiso o habilitación a la Dirección de Comercio, Industria y Bromatología.

b. Este artículo incorpora en todos sus términos al Capítulo V (quinto) "De la Vía Pública y Lugares de Público Acceso" Artículos 124 al 142 correspondiente al Código Municipal de Faltas de la Municipalidad de Cipolletti y posteriores modificatorias, vigente al día de sanción de este Código de Habilitaciones Industriales, Comerciales y Bromatológicas.

c. No se otorgará Habilitación de ocupación de vía pública la utilización del espacio público en ochavas a los fines de no obstruir la visión del tránsito.

d. Si el permiso es otorgado, para uso comercial y/o exhibición de un producto y/o esparcimiento con mesas, sillas y/o bancos, se puede usar el espacio libre que queda a partir de contar un (1) metro con cincuenta (50)centímetros de la línea de edificación y cincuenta (50) centímetros del cordón de la vereda. El espacio deberá quedar demarcado por dos (2) franja de color amarillo de diez (10) centímetros de ancho.

e. Derogado por Ord..

f. No se otorgará permiso para la utilización de la vía pública, para cualquier tipo de juego de entretenimientos por medio de máquinas mecánicas eléctricas o de cualquier otro tipo.

g. No se autorizará la instalación en la Vía Pública de puestos fijos para la venta de cualquier artículo. La Dirección determinará en casos excepcionales (eventos deportivos, culturales y sociales), autorizar este modo de venta.

Art.249) Autorízase la colocación anualmente y en ocasión de festividades de Navidad, Fin de Año y Aniversario de la Ciudad de Cipolletti, adornos (moños rojos u otros) en el arbolado público de la ciudad cuidando lo estético y biológico. Los adornos podrán ser colocados entre el 15 de diciembre y el 15 de enero del año siguiente y entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre.

#### TITULO XI

##### DE LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS (P.U.P.A.) (incorporado por Ord. 326/17)

250) A los fines de la presente Ordenanza se entiende por P.U.P.A. a las Pequeñas Unidades Productivas de Alimento que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios, llevada a cabo por pequeños productores de la Economía Social. Abarca a los micro emprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia.

251) Todo establecimiento P.U.P.A deberá contar con las siguientes características:

a. Paredes y Techos: sanos, libres de humedad, impermeabilizados. Sin elementos decorativos.

b. Pisos y Desagotes: Sanos, en caso de ser baldosas que puedan provocar resbalones deberán tomarse las medidas necesarias para minimizar riesgos. Todos los desagotes deben estar cubiertos con tela antiinsectos.

c. Aberturas: todos los accesos desde el exterior, puertas y ventanas, deberán contar con tela anti-insectos. Todas las puertas internas y externas deberán estar cerradas al momento de elaboración

d. Mesa y mesada: deberán ser lisas, sanas, se contará con un paño de acero inoxidable o un paño de



film sanitario de alto micro naje para cubrir las.  
**e.** Utensilios: deberán disponerse de una batería de cocina exclusiva para la elaboración de alimentos para la P.U.P.A.  
**f.** Espacios libre de elementos ajenos a la elaboración en los tiempos estipulados, tales como objetos decorativos, cortinas de tela, objetos familiares.  
**g.** Sanitario: Deberán disponerse de todos los elementos de higiene necesarios para el manipulador

de alimentos, diferenciados de los habituales usados por la familia.  
**h.** Depósitos: todos los depósitos utilizados deberán estar lo más individualizado posible, con identificación. Esto incluye materias primas, a temperatura ambiente y con cadena de frío, producto final, envases y embalajes.  
**i.** Deberán verificarse la calidad de agua utilizada en la sala, en los aspectos microbiológicos y físico

químicos.  
**252)** Para la habilitación se deberá contar con los siguiente requisitos:  
**a.** Solicitud de Adhesión/Renovación, número y certificado del Registro P.U.P.A según Ordenanza de Fondo N° 325/17.  
**b.** Declaración Jurada con los siguientes condiciones:

DECLARACIÓN JURADA	
<b><u>Titular de la P.U.P.A.</u></b>	
Nombre y Apellido:	
DNI:	
Domicilio:	
Cantidad de personas que habitan la vivienda:	
Cuenta con animales de compañía que compartan el interior de la vivienda?	
¿Tiene otra actividad laboral? (Tache lo que no corresponda)	SI NO
¿Cuántas horas semanales dispone para trabajar en la Unidad productiva?	
<b><u>Unidad Productiva:</u></b>	
Nombre del emprendimiento:	
Cantidad de personas que participan en la unidad productiva:	
Nombre y apellido:	
DNI:	
Edad:	
Vínculo con el productor titular:	
Nombre y apellido:	
DNI:	
Edad:	
Vínculo con el productor titular:	
Nombre y apellido:	
DNI:	
Edad:	
Vínculo con el productor titular:	
<b><u>Espacio físico:</u></b>	
<b><u>Lugar de elaboración</u></b> (marque con una cruz lo que corresponda):	
Cocina	<input type="checkbox"/>
Garage	<input type="checkbox"/>
Habitación	<input type="checkbox"/>
Otro	<input type="checkbox"/>
<b><u>Disponibilidad de Servicios:</u></b>	
Agua de red	
Agua de pozo	
Gas natural	
Gas envasado	
Electricidad	
Recolección de servicios	
Cloacas	
Zona pavimentada	
¿El lugar posee espacio para la ampliación? (Tache lo que no corresponda)	
SI	NO
<p><i>Me comprometo a informar cualquier modificación de las condiciones declaradas a la autoridad de aplicación del Re. P.U.P.A. y a permitir las inspecciones de la autoridad competente en los días y horarios declarados.                      La presente tiene carácter de Declaración Jurada.</i></p> <p style="text-align: right;">-----  <i>Firma y aclaración</i></p>	

**ORDENANZA DE FONDO N° 338/18.- 03/05/18.- VISTO:**  
 Los Exptes. N° 6008-P-17; 340-P-18 y 446-P-18 del Registro del Poder Ejecutivo Municipal y el Expte. N° 11/18-v del Registro del Concejo Deliberante, y;  
**CONSIDERANDO:**  
 Que la Ordenanza de Fondo N° 232/14 y el Contrato de Concesión del Servicio Público del Transporte Urbano de Colectivo de la ciudad de Cipolletti, aprobado por Ordenanza N° 061/05 y prorrogado por Ordenanzas N° 243/15 y 265/16, establecen el régimen de tarifas a determinarse en el Transporte Público de Pasajeros y el procedimiento a tener en cuenta en caso de modificación.  
 Que, la Ordenanza de Fondo N° 232/14, ANEXO II, Artículo 11, inciso G-3, establece que el cálculo del costo del boleto será efectuado por la Municipalidad, aplicando para ello el valor y los incrementos

establecidos según la legislación vigente.  
 Que, en el contrato de concesión del servicio de transporte urbano de colectivo de la ciudad de Cipolletti- punto 5- se determina el régimen de tarifas y remuneración de la empresa concesionaria a percibir, como consecuencia de la prestación del servicio.  
 Que, en el artículo XIV del punto 5 del Contrato de Concesión del Servicio Publico del Transporte Urbano de Colectivo, se obliga al concesionario a acatar cualquier modificación que la Autoridad de Aplicación disponga respecto de los sistemas de percepción y recaudación de tarifas.  
 Que, a su vez, la empresa concesionaria tiene el derecho de solicitar la modificación de los niveles de tarifas vigentes, cuando con fundamentos técnicos estimen que se ha producido una alteración en la ecuación económica financiera superior a DIEZ POR CIENTO (10%), conforme lo dispone el artículo 60 del

Reglamento General del Servicio de Transporte Público, aprobado por Resolución Municipal N° 3458/05. Ello a fin de garantizar una razonable rentabilidad empresaria.  
 Que el último aumento otorgado fue establecido mediante la Ordenanza Fondo N° 303/17 de fecha veintinueve de abril de dos mil diecisiete.  
 Que, conforme se desprende de la documentación compulsada, la empresa concesionaria ha acreditado el aumento de costos que ameritan analizar una revisión tarifaria.  
 Que, a su vez el Poder Ejecutivo Municipal como autoridad de aplicación, según consta en el Reglamento General del Servicio Público de Transporte Urbano de Colectivo, título I, capítulo II, artículos 6 y 9, inciso 10, debe emitir estudios complementarios para visibilizar los niveles de tarifas.  
 Que los elementos legales para fijar la tarifa han sido establecidos explícitamente en el Reglamento General





del Servicio Público de Transporte Urbano de Colectivo, capítulo III, artículos 56, 57, 58, y 59, como así también el desfasaje superior al DIEZ POR CIENTO (10%) en la ecuación económica financiera que se debe tener en cuenta para acceder a un aumento de tarifas.

Que consecuentemente con todo lo expuesto, conforme se desprende del informe expedido por la Secretaría de Economía y Hacienda- Dirección de Costos- se advierte un aumento del costo del servicio, ocasionada por una variación en la estructura de costos; teniendo como base la documental acompañada en este expediente.

Que los costos operativos de la concesión han tenido aumentado desde la sanción de la última actualización tarifaria, debido al incremento en el costo esencial del servicio, con un aumento de 21,03 en la variable salarial, 25,19 en la variable combustible y 30% en la variable de costo vehicular, (conforme ejercicio realizado por la Dirección de Costos Municipal, agregado a fs. 34 del presente - Memorandum Municipal Nro. 010/18.

Que se intenta con este aumento compatibilizar las necesidades del usuario y del interés del Concesionario, toda vez que por razones de justicia y equidad no se puede obligar a la Empresa Concesionaria a prestar servicios en condiciones deficitarias y que, en definitiva, repercuten en la calidad del mismo, o en su eventual imposibilidad y/o incumplimiento de las condiciones originales de la concesión.

Que, considerando los intereses de las partes que operan en el servicio público, se estima prudente acceder parcialmente al aumento solicitado, otorgándose un aumento sobre la tarifa vigente del 28,5% fijando el valor en PESOS DIECISIETE CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS (\$17,66) para el boleto único.

Que, así lo ha dicho la jurisprudencia al decir "(...)Las tarifas tienen carácter reglamentario a pesar de la necesaria participación del cocontratante, pues la autoridad pública es quien se halla mejor calificada para decidir aquello exigido por el interés general, cuestión que si involucra una decisión relativa a la propia organización del servicio público. (...) (CNFed. Contencioso administrativo, sala II, noviembre 9 - 994. Metrogas S.A. c. Ente Nac. Regulador del Gas), LA LEY, 1995-B, DJ,1995-1-1012.

Que en dichas consideraciones es necesario tener en cuenta las políticas nacionales y provinciales, tendientes a facilitar la accesibilidad al sistema educativo de la población estudiantil, a fin de evitar la deserción escolar, promoviendo así la retención y permanencia educativa. Por todo ello, se considera fijar el boleto escolar prudencialmente conforme un incremento en forma proporcional con el boleto único, en la suma de PESOS CUATRO CON OCHENTA CENTAVOS (\$4,80).

Que a modo informativo la tarifa fijada se encuentra dentro de los parámetros de costos determinados a nivel nacional para los transportes de pasajeros urbanos de la Región Metropolitana.

Que, asimismo la tarifa fijada se compadece con el costo del servicio de transporte urbano vigente en los Municipios de la región, tanto de la Provincia de Río Negro como de Neuquén, y con similares características geográficas u urbanísticas.

Que la Comisión de Obras y Servicios Públicos en conjunto con la Comisión de Hacienda mediante Despacho N° 4/18, aprobado por mayoría en Sesión Ordinaria del día de la fecha, aconseja aprobar el proyecto de ordenanza enviado por el Poder Ejecutivo Municipal, debiendo dictarse la norma respectiva.

**POR ELLO:**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CIPOLLETTI**  
**PROVINCIA DE RÍO NEGRO**  
**Sanciona con fuerza de:**  
**ORDENANZA DE FONDO**

**Art.1)** Establecer el sistema de tarifas del servicio urbano de transporte público colectivo de pasajeros de

la ciudad de Cipolletti, cuyos valores serán:

**a)** Boleto Único: PESOS DIECISIETE CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS (\$17,66) a partir de la publicación de la presente en el Boletín Oficial Municipal.

**b)** Boleto escolar: PESOS CUATRO CON OCHENTA CENTAVOS (\$4,80).

**Art. 2)** Cada vehículo afectado al servicio de transporte, así como cada punto de carga de la tarjeta magnética deberá exhibir en lugar visible para el usuario los valores autorizados por el Municipio.

**Art. 3)** Comuníquese al Poder Ejecutivo. Cumplido. ARCHIVESE.

**RESOLUCION N° 1267/18.- 10/05/18.-**

PROMULGAR la Ordenanza Municipal de Fondo N° 338/18, sancionada por el Concejo Deliberante en fecha 11/04/18, y cúmplase de conformidad.

**ORDENANZA DE FONDO N° 339/18.-03/05/18.-**

**VISTO:**

El Expediente N° 1762-S-18 del Registro del Poder Ejecutivo Municipal, el expediente N°16-18-v del Registro del Concejo Deliberante y la Ley Provincial 5201; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Ley Provincial mencionada en el visto autoriza al Poder Ejecutivo Provincial a tomar crédito por un total de DOLARES QUINIENTOS OCHENTA MILLONES (U\$S 580.000.000,00), para la concreción de obra pública en el territorio rionegrino;

Que el Art. 4° de dicha Ley asigna el destino de los fondos, reservando el diez por ciento de los recursos obtenidos por el Gobierno Provincial, a los Municipios y Comisiones de Fomento que adhieran a dicha Ley, "destinado a la realización de obras de infraestructura y/o la adquisición de bienes de capital".

Que el Art. 5° de la Ley dispone que el monto reservado a los Municipios se distribuirá en un 50% siguiendo el mecanismo de distribución por índice instituido mediante Ley 1946, y el 50% restante en partes iguales, constituyendo el monto resultante de este último 50% un Aporte No Reintegrable, mientras que la suma que surja de la "distribución por índice", deberá ser reembolsada "bajo las mismas condiciones financieras obtenidas por la provincia".

Que, mediante Decreto 090/18, el Gobernador de la Provincia reglamenta los Arts. 4 y 5 de la Ley 5201, estableciendo los requisitos para acceder a los montos dispuestos.

Que, allí se establece que, amén de contar con los proyectos de obras de infraestructura, se debe contar con la norma legal que adhiera en todos sus términos a la ley, así como la autorización legislativa para "ceder en garantía la Coparticipación mensual y el descuento de los servicios de la deuda por la duración del mismo, según condiciones financieras aprobadas por Resolución 108/17 del Ministerio de Economía o haciendo opción a que se realice el descuento mediante el Sistema Francés".

Que a tal fin el mismo decreto incluye como Anexo los modelos de convenio a suscribir con los Municipios y/o Comisiones de Fomento.

Que de acuerdo a lo informado por las autoridades del Ministerio de Economía de la Provincia, a la Municipalidad de Cipolletti le corresponden un monto de DOLARES ESTADOUNIDENSES UN MILLON OCHOCIENTOS SIETE MIL SEISCIENTOS CINCO (U\$S 1.807.605), en calidad de crédito reembolsables y la suma de DOLARES ESTADONIDENSES TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTIOCHO (U\$S 379.628), en calidad de Aporte No Reintegrable Provincial.

Que, de las opciones de financiación propuestas por las autoridades provinciales, resulta más conveniente optar por el Sistema Francés, según se desprende de la intervención de la Dirección de Costos y la Secretaría de Economía y Hacienda.

Que consta en el Expte. del visto el proyecto de Obra de infraestructura "Desagües Pluviales en la Planta Urbana de la ciudad de Cipolletti -2° Etapa", elaborado por las áreas competentes del municipio.

Que se trata de una obra de gran importancia para la ciudad, toda vez que la misma presupone el entubamiento de parte de la red de desagote pluvial de la ciudad, hoy a cielo abierto, y cuyo taponamiento ha generado en el pasado reciente la inundación de los sectores Norte y Oeste de la ciudad.

Que, en virtud de ello, se trata de una obra cuyo costo asumirá la Municipalidad, sin poner al cobro de los vecinos.

Que el acceso a los recursos ofrecidos por el Gobierno Provincial permitirá la realización de la mencionada Obra, tan necesaria.

Que, consecuentemente con lo expresado, debe dictarse la norma legal correspondiente.

Que la Comisión de Hacienda mediante Despacho N° 3/18, aprobado por mayoría en Sesión Ordinaria del día de la fecha, aconseja aprobar el proyecto de ordenanza enviado por el Poder Ejecutivo Municipal, debiendo dictarse la norma respectiva.

**POR ELLO:**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE CIPOLLETTI**  
**PROVINCIA DE RÍO NEGRO**  
**Sanciona con fuerza de:**  
**ORDENANZA DE FONDO**

**Art. 1°)** ADHERIR en todos sus términos a la Ley Provincial N° 5201.

**Art. 2°)** SOLICITAR al Gobierno de la Provincia de Río Negro se instruya al ente fiduciario la transferencia a favor de la Municipalidad de Cipolletti de los montos resultantes de la aplicación de lo dispuesto en los Arts. 4° y 5° de la Ley Provincial N° 5201.

**Art. 3°)** AUTORIZAR al Poder Ejecutivo a ceder en garantía de los montos otorgados en dicho marco la Coparticipación mensual y el descuento de los servicios de la deuda por la duración del mismo, facultando al Intendente Municipal para la firma de los convenios que sean requeridos a tal fin.

**Art. 4°)** FACULTAR al Poder Ejecutivo a otorgar tratamiento presupuestario a los montos que ingresen a las arcas municipales en dicho concepto.

**Art. 5°)** Comuníquese al Poder Ejecutivo. Cumplido. ARCHIVESE.

**RESOLUCION N° 1242/18.- 09/05/18.-**

PROMULGAR la Ordenanza Municipal de Fondo N° 339/18, sancionada por el Concejo Deliberante en fecha 03/05/18, y cúmplase de conformidad.

## Ordenanza de Trámite

**ORDENANZA DE TRAMITE N° 004/18.- 11/04/18.-**

**Art. 1)** DECLÁRESE la desafectación de su condición de uso público -espacio verde- al inmueble designado catastralmente como 03-1-H-348B-03.

**Art. 2)** DONESE la mencionada parcela 03-1-H-348B-03 a la Provincia de Río Negro - Ministerio de Educación y Derechos Humanos, con cargo de que la misma sea destinada exclusivamente a la construcción de un Jardín de Infantes.

**Art. 3)** FISEJE un plazo de CINCO (05) años para el cumplimiento del cargo establecido en la cláusula anterior, prorrogable por otro plazo igual siempre que existan causas debidamente justificadas a criterio del Poder Ejecutivo Municipal de la ciudad.

**Art. 4)** DESIGNESE a la Escribanía General de la Provincia de Río Negro a los fines de la instrumentación de la Escritura Traslativa de dominio.

**Art. 5)** AUTORICESE al Poder Ejecutivo Municipal a efectuar todos los actos administrativos que correspondan para el cumplimiento con lo establecido en la presente Ordenanza.

**Art. 6)** COMUNIQUESE al Poder Ejecutivo. Cumplido. ARCHIVESE.

**RESOLUCION N° 1158/18.- 03/05/18.-**



PROMULGAR la Ordenanza Municipal de Trámite N° 004/18, sancionada por el Concejo Deliberante en fecha 11/04/18, y cúmplase de conformidad.

## Resolución del Concejo Deliberante

### RESOLUCION N° 001/18.- 11/04/18.-

MODIFIQUESE el artículo 1 de la Resolución CD N° 01/2017, el que quedará redactado de la siguiente manera:

a) COMISIÓN DE LABOR PARLAMENTARIA  
María Elisa LAZZARETTI – Presidenta Concejo Deliberante

Miguel Cristóbal ANINAO – Presidente Bloque CC-ARI

María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ –Presidente Bloque Frente p/la Victoria

b) COMISIÓN DE DESARROLLO HUMANO Y FAMILIA

Presidente: Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

Vice-Presidente: -Concejal María Elisa LAZZARETTI

Miembros:-Concejal Miguel Cristóbal ANINAO

-Concejal María Alejandra VILLAGRA

c) COMISIÓN DE GOBIERNO

Presidente: -Concejal Miguel Cristóbal ANINAO

Vice-Presidente: -Concejal María Elisa LAZZARETTI

Miembros:-Concejal Marcela LINHARDO

- Concejal María Alejandra VILLAGRA

-Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

d) COMISIÓN DE HACIENDA

Presidente: -Concejal Diego Mauro RUDY

Vice-Presidente: -Concejal María Elisa LAZZARETTI

Miembros: - Concejal María Alejandra VILLAGRA

- Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

e) COMISION DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Presidente: - Concejal Marcela LINHARDO

Vice-Presidente: - Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

Miembros: -Concejal María Elisa LAZZARETTI

-Concejal Diego Mauro RUDY

f) COMISION DE ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Presidente: - Concejal María Alejandra VILLAGRA

Vice-Presidente: - Concejal María Elisa LAZZARETTI

Miembros: - Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

- Concejal Diego Mauro RUDY

g) COMISION DE ESTUDIO Y SEGUIMIENTO DE LA PROBLEMÁTICA DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR.

Presidente: - Concejal Miguel Cristóbal ANINAO

Vice-Presidente: - Concejal María Elisa LAZZARETTI

Miembros: - Concejal María Eugenia VILLARROEL SANCHEZ

- Concejal María Alejandra VILLAGRA

## Declaración del Concejo Deliberante

### DECLARACION N° 001/18.- 03/05/18.-

Declarar de Interés Público Municipal la charla-conferencia "El Secreto de Nuestras Relaciones", dictada por la periodista Beatriz VAZQUEZ GOYOAGA, realizada el día 26 de Abril del corriente año

## Resoluciones del Poder Ejecutivo

### RESOLUCION N° 1250/18.- 09/05/18.-

Art 1°) DISPONGASE que la Empresa Pehuenche SA deberá proceder al reembolso de la tarifa excedente percibida en los casos en que correspondía el Boleto diferencial Estudiantil, por el periodo transcurrido desde la registración de cada usuario hasta el 10/04/18 (inclusive), fecha en el que se regularizó la situación.

Art 2°) OTÓRGUESE un plazo de 30 (treinta) días hábiles administrativos desde la publicación de la presente, a fin de que los usuarios afectados concurren ante la Departamento de Transporte, sita en Brentana 571, a los fines de iniciar los trámites pertinentes para reembolso del excedente abonado.

Art 3°) ESTABLECER que la empresa concesionaria deberá acreditar en la "Tarjeta Pehuenche" de cada usuario afectado, que articule el reclamo pertinente, la diferencia habida entre la tarifa plana percibida y la que correspondió percibir en función del boleto estudiantil, proyectado a razón de dos viajes diarios, o la mayor concurrencia que se acredite, por la cantidad de días lectivos habidos entre la fecha de registración y el 10/4/18 (fecha de implementación definitiva del Sistema SUBE).

Art 4°) FACULTESE a la Dirección General de Fiscalización a realizar los trámites administrativos necesarios para la pronta acreditación del reembolso devengado en cada usuario afectado.

Art. 5°) COMUNIQUESE, a la empresa PEHUENCHE SA, al Concejo Deliberante y por medios amplios de difusión, a la ciudadanía.

Art. 6°) La presente Resolución será refrendada por el Sr. Secretario de Gobierno, Arq. Bruno Bordignon y por el Director General de Fiscalización, Lic. Diego Rebossio.

Art 7°) Regístrese, comuníquese, notifíquese, publíquese, cumplido. ARCHIVASE.

## Resoluciones del Poder Ejecutivo. Ejercicio 2017

### RESOLUCION N° 1891/17.- 28/06/17.-

OTORGAR -a partir del 01/05/17 y hasta tanto el Sr. Intendente disponga lo contrario- la subrogancia de la Categoría 16 al agente Oscar H. CARRRASCO, Leg. N° 11.208.990, quien desempeña tareas en el Dto. de Comercio, Industria y Prestación de Servicios - Dirección de Comercio, Industria, Calidad Alimentaria, Abasto e Introducción Bromatológica-, dependiente de la Dirección Gral. de Fiscalización., sin perjuicio de la continuidad de su carrera administrativa y reteniendo su actual Categoría de revista (14).

### RESOLUCION N° 1892/17.- 29/06/17.-

OTORGAR un subsidio de PESOS NUEVE MIL (\$ 9.000,00), por UNICA VEZ, a la Sra. Alba Alicia ATENCIO ROCHA, C.I.3.090.133-5.

### RESOLUCION N° 1893/17.- 29/06/17.-

INCREMENTAR -a partir del 01/04/17 y hasta el 31/12/17- el adicional "No Remunerativo y No Bonificable", otorgado mediante Resolución Municipal N° 241/17 a los agentes Sres. Imanol LEZCANO, D.N.I. N° 37.231.402; Julián Emilio BOARETTO, D.N.I. N° 37.757.512; Francisco MOLINAROLI, D.N.I. N° 35.592.502, hasta alcanzar la suma de PESOS DOS MIL QUINIENTOS (\$ 2.500,00) mensuales.

### RESOLUCION N° 1894/17.- 29/06/17.-

INCREMENTAR -a partir del 01/04/17 y hasta tanto el Sr. Intendente Municipal disponga lo contrario- el adicional "No Remunerativo y No Bonificable", otorgado mediante Resolución Municipal N° 241/17 al agente Sr. Zulma Viviana CARRASCO, D.N.I. N° 23.384.228, hasta alcanzar la suma de PESOS UN MIL DOSCIENTOS (\$ 1.200,00) mensuales.

### RESOLUCION N° 1895/17.- 29/06/17.-

APLICAR un (1) APERCIBIMIENTO, con justa causa y a partir de la notificación de la misma, a la agente Miguel T. ALVAREZ, Legajo N° 270, quien desempeña tareas en la Dirección Gral. de Fiscalización.

### RESOLUCION N° 1896/17.- 29/06/17.-

OTORGAR -a partir del 01/04/17 y hasta tanto el Sr. Intendente Municipal disponga lo contrario- un adicional "No Remunerativo y No Bonificable" de PESOS SIETE MIL (\$ 7.000,00) mensuales, al agente Sr. José René SOLIS, Legajo N° 16.816.069.

### RESOLUCION N° 1897/17.- 29/06/17.-

ABONAR -por única vez- un adicional "No Remunerativo y No Bonificable" al personal dependiente de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia indicado más abajo, afectado a la entrega de leña en el marco de Plan Calor 2017, los montos que a continuación se detallan:

Nombre y Apellido	Monto
Marisa N. RIVAS	\$ 6.250,00
Vanessa JARA	\$ 6.250,00
Estefanía PORRO	\$ 6.250,00
Magdalena MELO	\$ 3.750,00
María C. MARUS	\$ 3.750,00
Ingrid V. CEPPEDES	\$ 3.750,00
Doris ACUÑA	\$ 3.125,00
Esther URRUTIA	\$ 1.875,00
Claudia ROJAS	\$ 1.875,00
Laura R. MACIEL	\$ 1.875,00
Rocío N. TIGRINO	\$ 1.875,00
Laura BETANCUR	\$ 1.250,00
Beatriz HUENCHUÑIR	\$ 1.250,00
María F. REVECO	\$ 1.250,00
Silvia B. ABURTO	\$ 1.250,00

### RESOLUCION N° 1898/17.- 29/06/17.-

APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y el Sr. Enzo Omar NAVARRETE, D.N.I. N° 34.512.126, con una remuneración equivalente a la categoría 12, quien desarrollará tareas como Operario en la Dirección de Administración, dependientes de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia -a partir del 30/05/17 y hasta el 30/09/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal -Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

### RESOLUCION N° 1899/17.- 29/06/17.-

DEJAR SIN EFECTO -a partir del 30/04/17- en la Res. Municipal N° 370/17, únicamente lo referente al agente Paola N. LUNA, D.N.I N° 26.777.124. APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y la mencionada Sra. LUNA, con una remuneración equivalente a la categoría 14, quien desarrollará tareas como Auxiliar Administrativa en el Área de Economía Social - Dirección de Desarrollo Humano-, dependientes de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia -a partir del 01/05/17 y hasta el 31/12/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal -Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

### RESOLUCION N° 1900/17.- 29/06/17.-

APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y el Sr. Jorge Alejandro MELLADO, D.N.I. N° 37.771.175, con una remuneración equivalente a la categoría 12, quien desarrollará tareas como Operario en la Dirección de Administración, dependientes de la Secretaría de Desarrollo Humano y Familia -a partir del 30/05/17 y hasta el 30/09/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal -Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

### RESOLUCION N° 1901/17.- 30/06/17.-

APROBAR la contratación directa con la Policía de Río Negro, por la suma de PESOS CINCUENTA Y

SEIS MIL CUATROCIENTOS DIECISEIS (\$) 56.416,00).

**RESOLUCION N° 1902/17.- 30/06/17.-**

APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y las Sras Samanta Ailén SANDOVAL, D.N.I. N° 39.354.989 y Jeannett Soledad BARRA FLORES, D.N.I. N° 92.776.761, con una remuneración equivalente a la categoría 09, quienes desarrollarán tareas como Inspectoras en el Dto. Tránsito, dependientes de la Dirección Gral. de Fiscalización –a partir del 05 y 0706/17, respectivamente y hasta el 31/12/17, en ambos casos-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal – Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

**RESOLUCION N° 1903/17.- 30/06/17.-**

MODIFICAR la Resolución N° 1363/17.

**RESOLUCION N° 1904/17.- 30/06/17.-**

INCREMENTAR -a partir del 01/02/17 y hasta tanto el Sr. Intendente Municipal disponga lo contrario- el adicional "No Remunerativo y No Bonificable", que percibe el agente Sr. Gabriel Rogger MORALES D.N.I.N° 21.741.398, hasta alcanzar la suma de PESOS SEIS MIL (\$) 6.000,00 mensuales.

**RESOLUCION N° 1905/17.- 30/06/17.-**

OTORGAR -a partir del 01/04/17 y hasta tanto el Sr. Intendente Municipal disponga lo contrario- un adicional "No Remunerativo y No Bonificable" de PESOS CUATRO MIL (\$) 4.000,00 mensuales, al agente Sr. Pablo Ginés GARCIA, D.N.I. N° 24.392.150.

**RESOLUCION N° 1906/17.- 30/06/17.-**

APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y el Sr. Lucas Emmanuel MORALES, D.N.I. N° 37.771.114, con una remuneración equivalente a la categoría 9, quien desarrollará tareas como chofer en la Cuadrilla de Obras -Dirección De Arquitectura-, dependientes de la Secretaría de Secretaría de Obras Públicas –a partir del 01/05/17 y hasta el 31/12/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal –Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

**RESOLUCION N° 1907/17.- 30/06/17.-**

APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y la Sra. Natacha Y. LIMA, D.N.I. N° 36.150.638, con una remuneración equivalente a la categoría 8, quien desarrollará tareas

de limpieza en la Escuela de Cerámica -Area Coordinación de Artes Visuales-, dependientes de la Dirección Gral. de Cultura–a partir del 01/07/17 y hasta el 31/08/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal –Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

**RESOLUCION N° 1908/17.- 30/06/17.-**

DEJAR SIN EFECTO -a partir del 30/04/17- en la Res. Municipal N° 1084/17, únicamente lo referente a la agente Melania B. CATALAN, D.N.I N° 32.368.720. APROBAR el contrato de trabajo celebrado entre la Municipalidad de Cipolletti y la mencionada agente CATALAN, con una remuneración equivalente a la categoría 12, quien desarrollará tareas como Auxiliar Administrativa en la Intendencia Municipal –a partir del 02/05/17 y hasta el 31/12/17, inclusive-, bajo el régimen de Empleo Público Municipal –Ordenanza de Fondo N° 249/15- Anexo III.

**RESOLUCION N° 1909/17.- 03/07/17.-**

APROBAR en todos sus términos el boleto de Compraventa suscrito entre la Municipalidad de Cipolletti y los Sres. Sandro Raúl MUÑOZ y Flor Nelly ARAYA LEVIO, que adjudica en venta un lote de terreno catastrado en 03-1-M-144A-09, el que como Anexo I integra la presente.

**RESOLUCION N° 1910/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "FARMACIA MENGELLE" de Susana ARROYO, por la suma de PESOS DIECISIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES CON CUARENTA CENTAVOS (\$) 17.533,40).

**RESOLUCION N° 1911/17.- 03/07/17.-**

ADJUDICAR el CONCURSO DE PRECIOS Nro. 086/17, para la adquisición de alimentos secos varios (avena, fideos, harina, cacao en polvo y harina de maiz) por un importe total de PESOS CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA (\$) 155.750,00) a las siguientes firmas: EL PAPERO FORRAJERIA, el ítem 2 por un importe de \$ 23.550,00.- ORG. COMERCIAL DON TOMAS S.R.L., los ítems 1, 4, 5 y 6 por un importe de \$ 117.000,00.- EL TRÍO DISTRIBUCIONES, el ítem 3 por un importe de \$ 15.200,00.-

**RESOLUCION N° 1912/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "ZANITEC" de Fernando ZANI, por la suma de

PESOS DOS MIL NOVECIENTOS SESENTA (\$) 2.960,00).

**RESOLUCION N° 1913/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "METALTEJ S.R.L.", por la suma de PESOS UN MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO (\$) 1.795,00).

**RESOLUCION N° 1914/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "PROSEIND S.A.", por la suma de PESOS DIECISIETE MIL OCHOCIENTOS (\$) 17.800,00).

**RESOLUCION N° 1915/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "FARMACIA MENGELLE" de Susana ARROYO, por la suma de PESOS UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO (\$) 1.858,00).

**RESOLUCION N° 1916/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "BUFFOLO ELECTRICIDAD S.A.", por la suma de PESOS TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS (\$) 3.338,97).

**RESOLUCION N° 1917/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "FERRETERIA EL TRONADOR" de Nahuel D. BATTAGLIA, por la suma de PESOS OCHO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE (\$) 8.397,00).

**RESOLUCION N° 1918/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "GOTLIP" de BLANCO GROUP S.A., por la suma de PESOS CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO CON SESENTA Y TRES CENTAVOS (\$) 5.295,63).

**RESOLUCION N° 1919/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "LUMINARES" de Gloria E. BARRA, por la suma de PESOS SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTE (\$) 7.920,00).

**RESOLUCION N° 1920/17.- 03/07/17.-**

APROBAR la contratación directa con la firma "IDPHOTO S.A.", por la suma de PESOS CUARENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA (\$) 45.750,00).

**pág. 1 / Ordenanza de Fondo N° 337/18 (Código de Comercio).**

- pág. 4 / Título I - Normas Generales
- pág. 7 / Título II - Habilitaciones
- pág. 8 / Título III - Comercios
- pág. 35 / Título IV - Industrias
- pág. 51 / Título V - Transporte de Sustancias Alimenticias
- pág. 52 / Título VI - Ruidos Molestos
- pág. 53 / Título VII - Viviendas para Alojamientos
- pág. 53 / Título VIII - Básculas y Balanzas
- pág. 53 / Título IX - Anuncios Publicitarios
- pág. 56 / Título X - De la Ocupación de la Vía Pública.
- pág. 56 / Título XI - Registro de Pequeños Productores de Alimentos

**pág. 57 / Ordenanza de Fondo N° 338/18 (Aumento Tarifa Transporte Colectivo).**

**pág. 58 / Ordenanza de Fondo N° 3389/18 (Adhesión Ley Prov. 5201 -Plan Castello-).**

**pág. 58 / Ordenanza de Trámite N° 004/18.**

**pág. 59 / Resolución N° 001/18 del Concejo Deliberante.**

**pág. 59 / Declaración N° 001/18 del Concejo Deliberante**

**pág. 59 / Resolución del Poder Ejecutivo N° 1250/18.**

**Pág. 59 / Resoluciones del Poder Ejecutivo N° 1891 a 1920/17.**

índice

