



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

**ACTA N° 664:** En la Sede Municipal de la Ciudad de Puerto Rico, Cabecera del Departamento Libertador General San Martín, Provincia de Misiones, siendo las 21:00 horas del día dos (02) de Junio del año dos mil quince (2.015), se reúnen en sesión ordinaria los miembros que constituyen este Órgano Legislativo, contándose con la asistencia de los siguientes integrantes, Señores: Antonio Nobs (Presidente), Carlos Gustavo Koth (Vice-Presidente), Ana Maria Hillebrand, Mirta Elizabet Klauck, Osvaldo Enrique Gillij y Erni Vogel. Ausente con aviso el Concejal Isidro Javier Duarte, habiéndose confeccionado para su tratamiento el siguiente orden del día: -----

1º) Lectura y aprobación del Acta N° 663 correspondiente a la sesión ordinaria realizada por éste concejo en fecha veintiséis (26) de Mayo de 2015. Al ser puesto a consideración, el acta es aprobada por mayoría absteniéndose de votar el Concejal Erni Vogel por no encontrarse presente en dicha sesión ----

2º) Informe de la comisión de Salud Pública e Higiene, Medio Ambiente y Ecología, Hacienda, Presupuesto y Legislación presentado por mayoría que dice: “En relación al Proyecto de Ordenanza del Departamento Ejecutivo Municipal sobre Ordenanza General Bromatología y Saneamiento Ambiental, ésta comisión sugiere su aprobación con modificación del Artículo 149º (Carritos Móviles), se agrega el Capítulo XIV (“Ruidos Molestos”) y se quita la palabra Zoonosis en el título del anexo. Quedando el Anexo I constituido por 17 Capítulos en 538 Artículos”. Al ser puesto a consideración dicho informe es aprobado por mayoría redactándose la siguiente ordenanza: Visto y Considerando: La Ordenanza N° 141/08, del 22 de Octubre de 2008, de creación de la Dirección Municipal de Bromatología. Que el artículo 19, inciso 19 de la Carta Orgánica Municipal establece que es deber de la Municipalidad atender las materias referentes a la salud de la población, al faneamiento de animales destinados al consumo, mercados de abastecimiento de productos en las mejores condiciones de calidad, elaboración y venta de alimentos. Que el artículo 47 del mismo cuerpo legal establece como política del Municipio el reconocimiento de la salud como derecho fundamental del hombre, siendo el control bromatológico parte fundamental para la preservación de ese derecho, razón por la que el Municipio, dentro de su jurisdicción, debe ejercer su función indelegable de autoridad sanitaria, habilitando, regulando, fiscalizando y controlando todo el circuito de producción, comercialización y consumo de productos alimenticios controlando los factores sociobiológico y ambientales nocivos, a fin de reducir los riesgos de enfermedad en la población. Que, el artículo 132, incisos 30 y 31 de la Carta Orgánica establece que es atribución y deber del Intendente ejercer el Poder de Policía cuando la higiene y la salubridad pública lo requieran. Que, el artículo 132, inciso 37 establece como atribución y deber del Intendente elevar al Honorable Concejo Deliberante el proyecto referido al Código de Sanidad municipal. Que, el crecimiento de la población y las necesidades actuales obligan a actualizar la legislación en el campo de “Saneamiento Ambiental y Bromatología”, brindando una herramienta específica y eficaz. Que, asimismo es necesario reglamentar disposiciones contenidas en el nuevo Código Alimentario Argentino Ley N° 18.284 y sus modificaciones. Que, es facultad del Honorable Concejo Deliberante legislar para la actualización de tan importante Norma; y. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 44/15**. Artículo 1º: Téngase como Ordenanza General de Bromatología y Saneamiento Ambiental para el Municipio de Puerto Rico, las normas y reglamentaciones que se establecen en el Anexo I, con 17 Capítulos en 538 Artículos, que se adjuntan y forman parte integrante de la presente Ordenanza. Artículo 2º: Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar las adecuaciones presupuestarias para la aplicación de la presente Ordenanza. Artículo 3º: Derogase la Ordenanza de Saneamiento Ambiental de 1983. Artículo 4º: Derogase la Ordenanza N° 123/08 de Libreta Sanitaria, N° 31/2009 y toda otra norma que se oponga a la Presente Ordenanza. Artículo 5º: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese. **ORDENANZA GENERAL DE BROMATOLOGÍA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL. ÍNDICE ANEXO I: BROMATOLOGÍA Y SANEAMIENTO AMBIENTAL. CAPITULO I...4, MARCO DE REFERENCIA DEL INSPECTOR MUNICIPAL DE BROMATOLOGÍA...4. CAPITULO II...6, 1.- HABILITACIÓN – INSCRIPCIÓN...6, 2.- LIBRETA SANITARIA...9, 3.- UNIFORME...11. CAPITULO III...11, 1.- NORMAS GENERALES...12, 2.- RÓTULOS Y ENVASES...12. CAPITULO IV...13, 1.- FÁBRICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, PASTELERÍA Y AFINES:...13, 2.- FÁBRICAS Y VENTAS DE PASTAS...18, 3.- FÁBRICAS Y VENTAS DE HELADOS...19, 4.- FÁBRICAS DE SODA Y AGUAS GASIFICADAS...20, 5.- FÁBRICAS DE BEBIDAS ANALCHOLICAS GASIFICADAS O NO Y JUGOS DE VEGETALES...25, 6.- FÁBRICAS DE HIELO...26, 7.- FÁBRICAS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES... 26, 8.- ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS...27. CAPITULO V...27, 1.- DETALLES CONSTRUCTIVOS – DEPENDENCIAS – GENERALIDADES...28, 1.1.- COCINAS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIO...28,**



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

1.2.- SALONES COMEDORES – LOCALES DE DESPACHO Y/O VENTA DENOMINADOS LOCALES DE PERMANENCIA PROLONGADA...30, 1.3.- HABITACIONES LOCAL DE PERMANENCIA PROLONGADA...30, 1.4.-DEPÓSITOS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIA...31, 1.5.- CÁMARAS FRIGORÍFICAS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIO...31, 1.6.- SANITARIOS...32, 1.7.-PROHIBICIONES – SEGURIDAD...33, 2. ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS...34, 2.1.- LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DE ALMACÉN – DESPENSAS Y SUPERMERCADOS...34, 2.2.- CARNICERÍAS Y PUESTAS DE VENTA DE CARNES...34, 2.3.- VENTA DE PESCADOS...36, 2.4.- CARRITOS MÓVILES AMBULANTES...37, 2.5.- MERCADOS...38, 3.- OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y AFINES...40, 3.1.- RESTAURANTES – BARES – CAFÉS – CONFITERÍAS – SALONES DE EVENTOS – CLUBES – AFINES – DENOMINACIONES...40, 3.2.- HOTELES, PENSIONES, ALOJAMIENTOS...43, 3.3.- CRIADEROS DE AVES Y CERDOS...43, 3.4.- PELADEROS DE AVES...45, 3.5.- TAMBOS...46, 4.- ACTIVIDADES EN LA VÍA PÚBLICA...49, 4.1.- VENDEDORES AMBULANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS...50, 5.- PLANTAS DE ENVASAMIENTO Y/O FRACCIONAMIENTO, DEPÓSITOS Y/O DISTRIBUIDORES Y LOCALES DE VENTA DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO EN MICROGARRAFAS, CILINDROS Y/O AGRANEL...52, 5.1.- DE LAS LOCALIZACIONES...52, 5.2.- DE LOS ENVASES...52, 5.3.- DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO O FRACCIONAMIENTO...54, 5.4.- DE LOS DEPÓSITOS O DISTRIBUIDORES...55, 5.5.- DE LOS LOCALES DE VENTA...58, 5.6.- DISPOSICIONES GENERALES...59. CAPÍTULO VI...60, 1.- HABILITACIÓN...60, 2.- REQUISITOS QUE DEBEN REUNIR LOS VEHÍCULOS...63, 2.1.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS...63, 2.2.- TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL...64, 2.3.- TRANSPORTE DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA DE MAR Y DE RÍO...66, 2.4.- TRANSPORTE DE PRODUCTO DE PANIFICACIÓN...66, 2.5.- TRANSPORTE DE AGUAS GASEOSAS Y BEBIDAS...67, 2.6.- TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS...67, 2.7.- TRANSPORTE DE FRUTA Y VERDURAS...68, 2.8.- TRANSPORTE DE GAS...68, 3.- INCOMPATIBILIDADES...70, 4.- TRANSPORTES QUE NO CUENTEN CON ESPECIFICACIÓN PROPIA...70, 5.- GENERALIDADES...71, 6.- RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN...71. CAPÍTULO VII...71, 1.- CINES Y TEATROS...71, 2.- OTROS LOCALES DE ESPARCIMIENTO...74. CAPÍTULO VIII...76, 1.- HABILITACIÓN Y LOCALES...76, 2.- ÚTILES E INSTRUMENTOS...77, 3.- PERSONAL...78. CAPÍTULO IX...79, 1.- NATATORIOS...79, 2.- BALNEARIOS – RECREOS – CAMPING – CLUBES...83, 2.1.- BALNEARIOS...83, 2.2.- RECREO – CAMPING Y CLUBES...84, 3.- DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL...84. CAPÍTULO X...85, 1.- DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN OBLIGATORIA DE LOCALES PÚBLICOS, DE ALIMENTOS, PREDIOS Y VEHÍCULOS...85, 2.- EMPRESAS FUMIGADORAS Y DESRATIZADORAS...87. CAPÍTULO XI...90, 1.- POZOS EXCAVADOS Y PERFORADOS – CONDICIONES SANITARIAS...90, 2.- DESINFECCIÓN DE ABASTO DE AGUA...90, 3.- FLUORACIÓN DE ABASTOS DE AGUA...90. CAPÍTULO XII...91, 1.- TRATAMIENTO DOMICILIARIO Y COMERCIAL DE LÍQUIDOS RESIDUALES...91. CAPÍTULO XIII...93, 1.- ALMACENAMIENTO DOMICILIARIO...93, 2.- BASURAS EN LA VÍA PÚBLICA Y CURSOS DE AGUA...93, 3.- RESIDUOS COMERCIALES...93, 4.- LIMPIEZA DE BALDÍOS Y DESMALEZAMIENTOS...94, 6.- CIRCUITO DE MANEJO DE RESIDUOS DE HOSPITALES, SANATORIOS, CLÍNICAS, VETERINARIAS, CENTROS ODONTOLÓGICOS Y BIOQUÍMICOS Y AFINES...95. CAPÍTULO XIV...95, RUIDOS MOLESTOS...95, 1.- NIVELES MÁXIMO DE RUIDOS PERMISIBLES...96, 2.- RESPONSABILIDADES...97, MULTAS...97, 1.- DISPOSICIONES GENERALES...97, 2.- RUIDOS INNECESARIOS...98, 3.- SANCIONES...99, 4.- APLICACIONES...99. CAPÍTULO XV...99, 1.- PROCEDIMIENTOS...99, 2.- PENALIDADES...101, 3.- PLAZOS...108. CAPÍTULO XVI...109, 1.- CASOS NO PREVISTOS...109, 2.- ORGANISMOS DE APLICACIÓN...109, 3.- EXCEPCIONES...109. CAPÍTULO XVII...109, 1.- DISPOSICIONES GENERALES...109. ANEXO I: SECCIÓN BROMATOLOGÍA: CAPÍTULO I MARCO DE REFERENCIA DEL INSPECTOR MUNICIPAL DE BROMATOLOGÍA. ARTÍCULO 1º: El Inspector Municipal de Bromatología está capacitado para aplicar y transferir conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y responsabilidad social al: a) Inspeccionar ambientes donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias prima, como así también en aquellos medios en los cuales se transporten. i. Supervisar (controlar) el cumplimiento de normas vigentes de los establecimientos que se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias prima, como así también aquellos



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

medios en los cuales se transporten. ii. Controlar la documentación y registros correspondientes al personal, establecimiento, materias primas, insumos. iii. Labrar informes de los resultados de las inspecciones. b) Asesorar en aspectos referidos a la reglamentación bromatológica existente para: el diseño, la habilitación y mejoramiento de locales, instalaciones y equipos de establecimientos elaboradores, fraccionadores, almacenadores y expendedores de alimentos. i. Colaborar en el proyecto y/o instalación de laboratorios de análisis de alimentos con tecnología estándar y de baja o mediana complejidad. ii. Asesorar sobre requerimientos legales que deben cumplir los edificios de locales elaboradores, almacenadores, fraccionadores y expendedores de alimentos y sus transportes. iii. Asesorar y difundir, a los efectos de prevenir, sobre los peligros y riesgos alimentarios a quienes participen de la cadena alimentaria. iv. Colaborar en el diseño de los rótulos teniendo en cuenta la legislación. v. Capacitar recursos humanos en establecimientos donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transporten y expendan alimentos. c) Realizar correctas y representativas tomas de muestras de productos, sustancias y elementos empleados en la producción, elaboración, distribución, almacenamiento y/o lugares donde se fabriquen y comercialicen alimentos. i. Seleccionar y desarrollar la técnica de toma de muestra a utilizar. ii. Realizar la toma de muestra. iii. Acondicionar y transportar la muestra al laboratorio. d) Efectuar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, nutricionales, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos y envases, materiales en proceso, productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente provenientes de la industria alimenticia. i. Acondicionar y transportar la muestra al laboratorio. ii. Indicar controles analíticos a realizar. iii. Realizar la puesta a punto y calibrar los equipos e instrumentos a utilizar. iv. Interpretar los resultados obtenidos y sugerir acciones a tomar. v. Elaborar protocolos de análisis e informes de laboratorio. e) Participar en la gestión y administración del funcionamiento del laboratorio. i. Gestionar y controlar el funcionamiento del laboratorio. ii. Seleccionar y poner en marcha equipos de laboratorio. iii. Participar en los programas de mejoramiento sanitario y de capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), POES (Práctica Operativas Estandarizadas de Sanidad), HACCP (Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control) y otros. iv. Participar en el proceso de evaluación de proveedores. f) Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad acorde al desarrollo local. i. Identificar el proyecto de emprendimiento. ii. Evaluar la factibilidad técnico – económica de micro-emprendimientos. iii. Prestar servicios de asistencia técnica a terceros. ARTÍCULO 2º: Cada uno de los alcances referidos en el Artículo 1º) implica un desempeño profesional del técnico acorde al desarrollo local de la región, atendiendo el cuidado del medio ambiente, uso y preservación de recursos, bajo un concepto de sustentabilidad, calidad, inocuidad, integridad y seguridad en los ámbitos de producción, elaboración, almacenamiento, distribución y/o venta de alimentos: plantas, laboratorios, fraccionadores, manipuladores, expendedores, control e investigación y desarrollo; supervisando, gestionando y evaluando sectores de la industria alimenticia, comercios productores de alimentos, industrias de base química y/o microbiológicas, actuando en relación de dependencia o en forma independiente e interdisciplinariamente con expertos en otras áreas eventualmente involucrados en su actividad. Utilizando instrumental, equipamiento e instalaciones electromecánicas, civiles, mecánicas, eléctricas, electrónicas, ópticas, de producción agropecuaria, informática, etc. CAPÍTULO II NORMAS GENERALES PARA LA INSCRIPCIÓN DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS. 1.- HABILITACIÓN – INSCRIPCIÓN. ARTÍCULO 3º: LAS solicitudes de habilitación y trámites de instalación y funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, además de toda otra actividad que deba someterse a control e inspección sanitaria se regirán por las disposiciones del presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que en cada caso corresponda. Se considera alimento: productos natural o manufacturado, elaborado o no, que ingerido aporte al organismo los materiales y la energía suficiente para el desarrollo de los procesos biológicos. Por extensión, se consideran alimentos a aquellas sustancias que al no poseer cualidades nutritivas se agregan a los alimentos como correctivos o coadyuvantes o se ingieren por hábitos o placer con o sin finalidades alimenticias. Consumidor: toda persona, grupo de personas, razón social o institución que se procure alimentos para consumo personal o de terceros. Productos genuinos o normal: referido a un alimento, condimento o bebida se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas o agregadas que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulado legal, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza o calidad. Alimentos alterados: El que por la acción de causas naturales tales como humedad, temperatura, aire, luz, enzimas, microorganismos, parásitos, hay sufrido deterioro en su composición intrínseca que lo habilita para ser consumido. Alimentos contaminados: son los que se encuentran en condiciones higiénicas defectuosas



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

o conteniendo impurezas minerales u orgánicas inconvenientes o repulsivas. Se incluye en esta clasificación el alimento procedente de animales enfermos cuyo agentes causales pudieran estar presente en aquel, excepto en los casos permitidos por la inspección Veterinaria oficial. Alimentos adulterados: Son aquellos que están privados total o parcialmente de elementos útiles o principios alimenticios propios de dicho alimentos, y sustituidos esos por otros inertes o extraños, o adicionados de un exceso de aguas u otras materias de relleno, o coloreado artificialmente o tratado para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas den inferior calidad o acondicionadas con sustancias no autorizadas y que no correspondan en su composición, calidad y demás caracteres a las denominaciones y leyendas con que se venden. Alimentos falsificados: El que tenga la apariencia y características generales de un producto legítimo, este o no protegido por marca registrada y se denomine como este sin serlo o que proceda de sus legítimos fabricantes.

ARTÍCULO 4°: QUIENES se propongan a ejercer alguna de las actividades comprendidas en el Artículo 3°), deberán presentar la solicitud de habilitación, que será provista por la Municipalidad donde constará, como mínimo, los siguientes datos, que tendrán carácter de declaración jurada en cuanto a las aseveraciones y documentaciones que se consignan por parte del solicitante: a) Nombre y apellido y/o Razón Social y demás datos personales del solicitante y documentación de identidad que deberá exhibir. b) Constituir domicilio en el ejido Municipal, a los fines de orden legal. c) Fotocopia del contrato social, autenticada, si correspondiera. d) Una (1) copia del croquis del local, con indicación de los ambientes cuya habilitación se solicita, en escala 1:50 - 1:100, en el que constará los números de expedientes de aprobación de construcción, electricidad y la ubicación del predio dentro de la manzana. e) Acreditar derecho de ocupación del local y consentimiento expreso del propietario, si correspondiese. f) En caso de tratarse de construcción nueva, previo a la habilitación, el recurrente deberá contar con el certificado final de obra otorgado por la Dirección de Arquitectura de esta Municipalidad. Igualmente se solicitará aprobación de la mencionada Dirección en todos los casos de remodelaciones y/o adecuaciones.

ARTÍCULO 5°: SI por la índole de la actividad que se propone desarrollar es necesaria la intervención y/o habilitación por parte de algún organismo Nacional y/o Provincial, deberá adjuntarse copia de la documentación que acredite haberse cumplimentado con este requisito, antes de solicitar la habilitación Municipal.

ARTÍCULO 6°: CUANDO el local no se encuentre en condiciones reglamentarias de habilitación y funcionamiento, se denegará la solicitud.

ARTÍCULO 7°: QUEDA prohibido iniciar cualquier actividad comercial, industrial o cualquier otra sujeta a control sanitario Municipal, sin que previamente se haya obtenido la habilitación respectiva, haciéndose pasiva los infractores a las penalidades que en cada caso determinen las disposiciones vigentes y además, se procederá a la clausura inmediata del local.

ARTÍCULO 8°: LA presentación de la documentación respectiva y la solicitud de habilitación, no suspenderán las medidas que se hubieren tomado según el Artículo anterior, en tanto no se cumplan con los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 9°: SI se constatare deficiencias en los locales, la inspección sanitaria Municipal actuante procederán a hacer saber al recurrente, por Acta, los trabajos y/o reformas que debe realizar con la aclaración que no podrán iniciar actividades hasta tanto lo cumplimente.

ARTÍCULO 10°: LA habilitación se acordará por tiempo indeterminado, no admitiéndose ningún tipo de habilitación denominada "precaria" o "término fijo".

ARTÍCULO 11°: LA habilitación lleva implícita la facultad de la Municipalidad de retirarla, dejándola sin efecto, disponer el cese de actividades y/o clausura del local, por razones de seguridad, salubridad y/o cuando alguna otra razón grave lo justifique.

ARTÍCULO 12°: QUIEN se proponga cambiar o adicionar ramas o actividades a las ya habilitadas o transferir el fondo de comercio, deberá previamente comunicarlo por escrito a la Municipalidad presentando la solicitud correspondiente, para que sea agregada al expediente de habilitación original, salvo que se hubiera dado de baja el comercio anterior.

ARTÍCULO 13°: LOS certificados de habilitación como así mismo la copia del plano o croquis, visado por los organismos técnicos competentes (Dirección de Arquitectura y Dirección de Bromatología) formarán parte de inspección conjunta de la habilitación y será obligación de los responsables colocar los mismos en el interior de los locales, a disposición de la Inspección. Deberán ubicarse en lugar visible la fotocopia del Certificado de Habilitación, el que podrá ser de tamaño original o reducido, indistintamente.

ARTÍCULO 14°: PREVIO al otorgamiento de la habilitación, la Dirección de Bromatología efectuará una inspección al local cuya habilitación se solicita y procederá a confeccionar el ACTA DE HABILITACIÓN.

2.- LIBRETA SANITARIA.

ARTÍCULO 15°: EL otorgamiento y la renovación del Carnet Sanitario, se efectuará conforme a las disposiciones contenidas en el presente apartado.

ARTÍCULO 16°: EL Carnet Sanitario es el documento obligatorio que habilita en el aspecto sanitario a su poseedor, para desarrollar actividades laborales directas o en relación de dependencia, en fábricas y comercios de alimentos y establecimientos afines, tal como lo determina el Artículo 18°).

ARTÍCULO 17°: COMPETE a la demanda por medio de Área de Bromatología la intervención en todos



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

los trámites de gestión, expedición, renovación y contralor del Carnet Sanitario. ARTÍCULO 18°: DECLARASE obligatorio en todo el ejido Municipal de la Ciudad de Puerto Rico, poseer Carnet Sanitario, a las siguientes personas: a) Los encargados de la fabricación, manipuleo, transporte y/o comercio de alimentos, cigarrillos, bebidas y otros productos destinados consumo. b) A los vendedores ambulantes de productos alimenticios. c) Al personal de ferias y mercados. d) A los encargados y personal de hoteles, moteles, restaurantes, pensiones, casas de comidas, hospedajes, cafés, bares, pizzería y establecimientos afines. e) Al personal de maestranza de clínicas, hospitales, sanatorios e institutos médicos. f) Los que introducen y expenden productos alimentos de origen extranjero. g) Los encargados y personal de boites, cabarets, confiterías bailables y establecimientos similares. h) Los conductores, guardas o inspectores de colectivos de corta y larga distancia, conductores de taxímetros y remis, transporte de excursión y escolares (solamente en el caso que deba suministrar alimentos). i) El personal a cargo del cuidado de personas (niños, ancianos) en guarderías o instituciones que no estén bajo supervisión médica de organismos oficiales. (solamente en el caso que deba suministrar alimentos). j) Personal encargado de la distribución del agua potable. ARTÍCULO 19°: LAS personas encargadas del transporte de productos alimenticios -Inciso a) del Artículo 18°, podrán eximirse del cumplimiento de la presente Ordenanza, en caso de realizar dicha actividad en tránsito por el Municipio y siempre que posean documento sanitario similar expedido por autoridades de otra jurisdicción. ARTÍCULO 20°: LA obligatoriedad rige para todas aquellas personas que comprendidas en el Artículo 18°) realicen sus actividades en el Municipio de la Ciudad de Puerto Rico, sea en forma permanente o temporaria. ARTÍCULO 21°: LAS personas comprendidas en el Artículo 18°) están obligadas a poseer actualizado el Carnet Sanitario y los empleadores y/o propietarios no podrán admitir ni mantener a su servicio a quienes no cumplan con el citado requisito. ARTÍCULO 22°: PARA la obtención del Carnet Sanitario deberá abonarse el derecho correspondiente que fija la Ordenanza General Impositiva. Para iniciar los trámites el interesado deberá estar munido de documento personal expedido por autoridad argentina, domicilio actualizado, 2 fotos 4x4 con fondo blanco, certificado médico, V.D.R.L., RX tórax y tener como mínimo la edad de 18 (dieciocho) años. Acreditar constancia original de aprobación de curso de Manipulación de Alimentos autorizado y convalidado por la Municipalidad local. ARTÍCULO 23°: SE exigirá como mínimo y en cada caso los siguientes exámenes médicos y pruebas de laboratorio: a) Examen clínico general b) Prueba serológica (V.D.R.L.). c) Abreu grafía y/o B.C.G. d) Todo análisis y/o examen que la Municipalidad estime conveniente. e) Completo el calendario de vacunas con sus refuerzos. ARTÍCULO 24°: LA validez de los exámenes clínicos y de laboratorio, será de un año, debiendo ser renovados al vencimiento de los mismos. ARTÍCULO 25°: CUANDO el estado de salud y/o resultado de las pruebas de laboratorio, se compruebe que el peticionante necesita tratamiento médico, será derivado a establecimientos asistenciales dependientes del Ministerio de Salud Pública de la Provincia a efectos de su atención por profesional especializado. Mientras dure el tratamiento a que sea sometido y hasta ser declarado apto, no se le otorgará ni se le renovará el Carnet Sanitario. ARTÍCULO 26°: LOS duplicados, triplicados, etc. que se soliciten por extravió y/o deterioro del original, se extenderán mediante el pago del arancel estipulado en la Ordenanza General Impositiva. Si los mismos correspondieran a un carnet con fecha de renovación vencida, su titular abonará los derechos por renovación más el monto de las actualizaciones correspondientes. ARTÍCULO 27°: LOS Carnet Sanitarios vencen al año de su otorgamiento debiendo ser renovados en esa fecha. ARTÍCULO 28°: EL examen clínico general y los análisis bioquímicos exigidos por el Artículo 23°), deberán ser expedidos por profesionales médicos que residan en el Municipio. 3.- UNIFORME. ARTÍCULO 29°: EL uso de uniformes al personal de todas las jerarquías de fábricas y comercios de alimentos, se regirán en un todo de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 22°) del Código Alimentario Argentino, que dice: “Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sandwiches, lecherías y heladerías, etc, deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables. En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo”. CAPÍTULO III FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS. 1.- NORMAS GENERALES. ARTÍCULO 30°: ADEMÁS de las normas de carácter general enunciadas en los Artículos 12°) al 20°) del Código Alimentario Argentino, se establecen las siguientes: a) Las fábricas y comercios de alimentos deben obligatoriamente



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

efectuar las inscripciones pertinentes. b) Queda prohibido a las fábricas y comercio de alimentos, la tenencia en depósitos y/o locales de venta, cualquier tipo de plaguicidas y rodenticidas. Estos podrán ser vendidos en envases cerrados de origen, pero para ello se exigirá al comercio que posea un local especial para estas actividades, local que en ningún caso podrá tener conexión con los de ventas y/o depósitos de alimentos, ni locales de elaboración. c) Sin perjuicio de las disposiciones que en cada caso particular se expresa en la presente Ordenanza, se establecen las siguientes medidas mínimas para locales de fábricas y comercios de alimentos y sus dependencias: LOCALES DE VENTAS: 16 m<sup>2</sup>; DEPÓSITOS: 30 m<sup>2</sup>; SALAS DE ELABORACIÓN: 20 m<sup>2</sup>; COCINAS: 3m<sup>2</sup> por persona que trabaja en ella; COMEDORES: 2m<sup>2</sup> por persona a servir; SERVICIO SANITARIO COMPLETO (inodoro, lavado, ducha): 1,50 m<sup>2</sup>; RETRETES: 1 m<sup>2</sup>. Cuando se trata de comercios que explotan más de un rubro, se adicionará las medidas mínimas que se establecen, 8 m<sup>2</sup> por cada rubro adicional. d) Los servicios sanitarios en todos los casos, adoptarán el sistema semidinámico de desagües de líquidos cloacales y aguas servidas (cámara séptica, campo nitrificante y pozo absorbente). La Dirección de Bromatología proporcionará a los interesados detalles técnicos para la utilización del “Sistema de tratamiento para desagües cloacales compuesto por cámara séptica y filtro biológico de contacto”. e) Los servicios sanitarios de fábricas y comercio de cualquier tipo, en ningún caso podrán estar ubicados con salida directa a cocinas, comedores, salas de elaboración, depósitos y salones de despachos y/o ventas. f) Todas las fábricas y comercios de alimentos, con excepción de los quioscos, deberán contar con servicio sanitario completo. g) En casos especiales (ubicación, cantidad de afluentes, características del terreno) la Dirección de Arquitectura indicará el sistema y/o la ubicación correcta de los desagües. 2.- RÓTULOS Y ENVASES. ARTÍCULO 31°: TODOS los productos que se fabriquen en el Municipio, por parte de establecimientos habilitados, deberán poseer los envases y el respectivo rótulo, conforme a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, al igual que todo producto que provenga de otras jurisdicciones y circule por el mismo. ARTÍCULO 32°: EN el caso de chacinados y fiambres que se expenden por piezas enteras, cualquiera sea su peso, deberá poseer un rótulo por cada pieza; los restantes chacinados, fiambres y/o embutidos frescos, un rótulo por cada 5 (cinco) kg. de peso o fracción de no menos de 2,5 (dos coma cinco) kg. ARTÍCULO 33°: LOS expendedores de chacinados, embutidos y fiambres, deberán conservar los rótulos hasta la última porción de los mismos que expendan. ARTÍCULO 34°: LOS rótulos de chacinados, embutidos y fiambres, deberán estar impresos en cartulina o papel que ofrezca resistencia al manipuleo. ARTÍCULO 35°: EL tamaño de los rótulos para chacinados, embutidos y fiambres en ningún caso podrán ser menor de 10 cm., pudiendo el fabricante utilizar cualquier color de cartulina o papel en el que inscribirá el respectivo rótulo. ARTÍCULO 36°: LOS chacinados, embutidos y fiambres y todo otro producto o sustancias alimentaria que circule por el Municipio y no contengan su respectivo rótulo, serán encuadrados como fabricación clandestina y sujeto a decomiso y aplicación de las sanciones previstas. ARTÍCULO 37°: La Municipalidad, a través de la Dirección de Bromatología, asesorará a los interesados con referencia a la confección de rótulos y envases. CAPÍTULO IV FÁBRICAS DE ALIMENTOS. 1.- FÁBRICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, PASTELERÍA Y AFINES: ARTÍCULO 38°: SE da el nombre de PANADERÍAS, PANIFICACIÓN o PANIFICADORA, a los establecimientos donde se elaboran, en forma mecánica, pan, galletas, y derivados. Se entiende por PASTELERÍA a las fábricas de masas, pasteles, tortas, facturas y similares y con el nombre de FÁBRICA DE GALLETITAS al establecimiento que produce esos géneros alimenticios. ARTÍCULO 39°: ADEMÁS de responder a las normas generales enunciadas en el Capítulo II, satisfarán las indicadas en los Artículos siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: CUADRA DE ELABORACIÓN, DEPÓSITO DE MATERIAS PRIMAS, SALÓN DE VENTAS, SANITARIOS Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL. ARTÍCULO 40°: LOS establecimientos mencionados en el Artículo 38°), sin perjuicio de cumplimentar las disposiciones de los Artículos 110°) y 111°) del Código Alimentario Argentino, deberán reunir las siguientes condiciones: a) EL LOCAL DE ELABORACIÓN Y/O CUADRA, estará construida totalmente de mampostería, con una altura mínima de 3 metros, sus paredes revestidas hasta 2 metros con azulejos blancos; el resto será perfectamente revocado y pintado. La amplitud estará de acuerdo a la importancia del establecimiento y cantidad de operarios que trabajan, pero asegurando una renovación de aire de 40 m<sup>3</sup> por hora y por persona que trabaja en la Cuadra. b) La parte que corresponde a los HORNOS podrán ser de ladrillos refractarios o cocinados o bien de los denominados “modulares” o “prefabricados”, los mismos no podrán apoyarse en paredes medianeras, de las que tendrán que estar separados 0,50 metros como mínimo y su chimenea deberá estar también a 0,50 metros como mínimo, alejada de dicha pared; contar con captor de hollín y ser la evacuación a los 4 vientos. c) Los PISOS serán construidos de mosaicos o de material impermeable de superficie lisa y fácil limpieza, con



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

rejilla de rezagote de líquidos. d) Los CIELORRASOS será amplia, obtenida por medio de claraboyas o ventiluces laterales, cubiertas por telas metálicas fijas contra insectos. Se utilizarán medios mecánicos de ventilación cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria o técnica Municipal lo requiera. Se tratará en lo posible de que la ventilación se realice en forma “cruzada” con respecto al lado más angosto del local. e) Las PUERTAS DE ACCESO A LA CUADRA tendrán igualmente telas metálicas y poseerán resortes automáticos que permitan el cierre al paso de las personas. f) La ILUMINACIÓN de los locales será abundante, con luz natural y artificial. La luz natural será dada por ventiluces o claraboyas y la artificial por electricidad. La intensidad lumínica mínima será de 150 lux. g) Las MESAS DE TRABAJO serán de mármoles, piedra pulida, fórmica o material similar aprobado, con pie de mampostería o hierro. Podrá utilizar como máximo una mesa de madera, manteniéndose todas en perfecto estado de conservación e higiene. h) Los RECIPIENTES Y ELEMENTOS DE TRABAJOS serán de material inoxidable quedando prohibido los utensilios de cobre. La pala de hornear podrá ser de madera. i) La ELABORACIÓN será enteramente mecánica y todas las máquinas estarán debidamente conectadas a tierra y separadas de la pared medianera como mínimo 0,80 metros, no debiendo producir ruidos molestos ni vibraciones. Las poleas deberán estar protegidas. Los establecimientos deberán poseer como mínimo las siguientes maquinarias: Amasadora, Sobadora, Cortadora de Bollos, Armadora, Cortadora de Galletas, Zorras y Carretillas. j) El calentamiento de la ESTUFA en ningún caso se realizará con brasa o carbón. k) En la cuadra habrá – como mínimo – una pileta y una canilla de agua corriente de red pública. Si no existiera red pública, el líquido deberá ser tratado convenientemente y analizado periódicamente, a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal. l) Los locales de elaboración no podrán ubicarse en sótanos o subsuelos. ARTÍCULO 41°: PROHIBESE la instalación de altillos o divisiones temporarias dentro de los locales de trabajo. ARTÍCULO 42°: LOS HORNOS, además de las prescripciones del Artículo 40°) – Inciso b), cumplirán con las siguientes: Serán de mampostería o metal de capacidad suficiente, con pisos de ladrillos o baldosas refractarias a juntas cubiertas u otro material aprobado. La iluminación de los hornos tendrán dispositivos que se manejen desde el exterior. La chimenea de salida tendrá una altura mínima de 3 metros, sobre el edificio más alto en el radio de 50 metros, a la redonda. Poseerán las aberturas del horno, campanas y conductores que permitan la salida al exterior de humos y vapores. ARTÍCULO 43°: LOS PATIOS, pasillos etc., estarán bien revocados y pintados, con pisos de mosaicos o cemento alisado. No podrán utilizarse aunque sea transitoriamente, para colocar en ellos mercaderías u objetos de cualquier especie. ARTÍCULO 44°: El blanqueo y pintura de cuadras, harineras y demás ambientes y su renovación se hará cada seis meses, pudiendo la Municipalidad intimar su realización en cualquier momento cuando así lo crea conveniente. ARTÍCULO 45°: ESTA terminantemente prohibido fumar dentro de los locales de elaboración y salivar en el suelo. Se colocaran salivadoras en número suficiente con agua y sustancias antisépticas. Se colocarán depósitos metálicos de cierre hermético y capacidad suficiente para arrojar los desperdicios. ARTÍCULO 46°: El agua para la elaboración debe ser: a) Agua corriente de abasto público. b) Si no hubiere, se utilizará agua de segunda o tercera napa y cuyos pozos estén no menos de 20 metros, de pozos negros. En caso de sospecha, se procederá a su análisis químico y bacteriológico, tantas veces sea necesaria. Se realizará el control de limpieza cada 6 (seis) meses de los tanques o reservorios de agua. ARTÍCULO 47°: EL DEPÓSITO DE MATERIAS PRIMAS, deberá estar: a) CONSTRUIDO de mampostería, sus paredes revocadas y pintadas. Los cielorrasos serán de yeso, mampostería y otro material que ofrezca similares condiciones de higiene. b) LOS POZOS de mosaicos, baldosas, cemento alisado, madera machimbrada, parquet. c) LA SUPERFICIE de estos locales no podrán ser inferior a 9 m<sup>2</sup>, su ancho no inferior a 3 metros, al igual que la altura. d) LA VENTILACIÓN será por lo menos 1/5 de la superficie y las mercaderías deberán estar depositadas sobre tarimas, las que estarán a una distancia no menor de 15 cm. del piso. e) Todas LAS ABERTURAS deberán poseer sus correspondientes puertas y ventanas con protección contra insectos y roedores. ARTÍCULO 48°: CUANDO en los establecimientos de referencia se elaboran MASAS, deberá habilitarse otra cuadra destinada a tal fin. Deberá reunir las mismas condiciones que la CUADRA DE ELABORACIÓN (Artículo 40°), con excepción de la superficie que será de 16 m<sup>2</sup> como mínimo. La dimensión de ancho no inferior a 3 metros, y la altura, tampoco inferior a 3 metros. ARTÍCULO 49°: LOS LOCALES DE VENTAS DE PAN SIN ELABORACIÓN, o anexos a las panaderías, reunirán las siguientes condiciones: a) Serán de material aprobado por la Dirección de Arquitectura de la Municipalidad. b) Techos con cielorraso, incombustible y liso. c) Pisos de mosaicos o similar. d) Todas las aberturas del local tendrán telas metálicas o plásticas. e) No estarán a la vista de ambientes familiares. f) Las demás reglamentaciones generales para locales de venta mencionados en la presente Ordenanza. ARTÍCULO 50°: El depósito y exhibición del pan y de los otros productos de panificación se hará en un todo acuerdo con el Artículo 111°) – Inciso 1) y 2) del Código Alimentario



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

Argentino. ARTÍCULO 51°: QUEDA prohibido el manejo de dinero al personal encargado de la elaboración y/o despacho al público. Las facturas, masas y similares, sin envasar, serán manipuladas con pinzas. No podrá utilizarse para envolver papel impreso. ARTÍCULO 52°: CUANDO se verificara la presencia de roedores en cualquiera de las dependencias del establecimiento, se procederá al decomiso de las mercaderías que pudieran haber estado en contacto con los mismos y a toda otra medida que se considera necesaria y se exigirá la desratización de los mismos por empresa habilitada a tal fin. ARTÍCULO 53°: VESTUARIOS. Estos establecimientos estarán dotados de vestuarios de mampostería, separados por sexo, con paredes revocadas y pintadas, techo liso e incombustible, pisos de mosaicos o similar. Serán bien ventilados e iluminados y su capacidad será de 0,75 m2 por operario y por turno. Tendrán armarios individuales y/o percheros separados y bancos en número suficiente. ARTÍCULO 54°: SANITARIOS. Tendrán un retrete cada 20 operarios, que serán de mampostería con paredes revocadas y pintadas, con friso de azulejos hasta 1,50 metros los baños, en número similar contarán con duchas y lavamanos con agua fría y agua caliente. Los mingitorios, será uno por cada 15 operarios, independiente del retrete. Estos ambientes no estarán en comunicación directa con los lugares de trabajo y estarán iluminados y ventilados en forma reglamentaria. ARTÍCULO 55°: LAS PANADERÍAS, PASTELERÍAS Y FÁBRICAS DE MASAS Y GALLETITAS no podrán instalarse en garajes ni sótanos, ni funcionar en el interior de inquilinato ni estar en comunicación con ellos, ni con ningún otro establecimiento industrial considerado peligroso o insalubre, o estar cerca de tambos, caballerizas, curtiembre y mataderos. 2.- FÁBRICAS Y VENTAS DE PASTAS. ARTÍCULO 56°: ADEMÁS de responder a las normas generales contenidas en la presente Ordenanza, satisfarán las siguientes, debiendo poseer los locales que se mencionan: LOCAL DE ELABORACIÓN, DEPÓSITO DE MATERIA PRIMA, ENVASAMIENTO Y EXPEDICIÓN, SALÓN DE VENTAS Y BAÑOS Y VESTUARIOS PARA EL PERSONAL. ARTÍCULO 57°: LOS detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales mencionados en el Artículo anterior se ajustarán a las especificaciones contenidas en el Punto 1.- Normas Generales del presente Capítulo. ARTÍCULO 58°: LA comercialización de productos alimenticios denominados PASTAS FRESCAS, deberán cumplimentar, además, los requisitos exigidos en los Artículos siguientes. ARTÍCULO 59°: LAS bolsitas, bandejas, cajas y/o envoltorios que contengan el producto, deberán reunir las siguientes condiciones: a) Serán de material autorizados. b) Tendrán cierre hermético y el mismo se efectuará en forma mecánica. c) Se podrán utilizar cierres de metal, debiendo este ser atóxico y de espesor suficiente que garantice la inviolabilidad del producto. d) No se permiten cierres de seguridad con hilos o nudos del mismo material de las bolsitas. ARTÍCULO 60°: EN las bolsitas, bandejas, cajas y otros envoltorios conteniendo los productos mencionados deberán estamparse las fechas de elaboración de vencimiento, en forma impresa, interior y exteriormente de la envoltura; no permitiendo introducir en el interior de las mismas, indicadores de dichas fechas o papel común. ARTÍCULO 61°: LAS cajas que contienen ñoquis, raviolos y otros productos similares, deben estar precintadas con bandas de seguridad inviolables y la indicación de las fechas de elaboración y vencimiento se hará en forma tal como lo indica el Artículo anterior. ARTÍCULO 62°: No está permitido: a) La impresión perforada de las fechas de elaboración y de vencimiento en los costados de bolsitas, cajas, bandejas y otros envoltorios. b) La indicación de fechas de elaboración y vencimiento en forma manuscrita. c) El sellado, cinta adherente engomada y/o cualquier otro indicador, aplicado en la superficie externa de las bolsitas, bandejas, etc. 3.- FÁBRICAS Y VENTAS DE HELADOS. ARTÍCULO 63°: DEBERÁN poseer los siguientes locales: SALA DE ELABORACIÓN, DEPÓSITO DE MATERIAS PRIMAS, VESTUARIOS Y SANITARIOS. ARTÍCULO 64°: LA SALA DE ELABORACIÓN deberán ser: a) De mampostería, muros con zócalos de azulejos hasta 1,80 metros de altura y el resto convenientemente revocado y pintado. Los cielorrasos y de yeso u otro material similar liso e incombustible. b) Los pisos serán de material impermeable, mosaicos y otro autorizado. c) La superficie de estos locales no deber ser menor de 20 m2, no pudiendo, además, ninguna de sus dimensiones de ancho, largo y alto ser inferior a 3 metros. d) La superficie de ventilación, como mínimo será igual a 1/5 parte de su superficie cubierta y todas sus aberturas deberán poseer telas metálicas de malla fina. e) En el interior de estas dependencias deberá existir una pileta con provisión de agua y desagüe conectado a la red cloacal o pozo negro, que se utilizará para el lavado de los utensilios. ARTÍCULO 65°: El agua a utilizarse deberá ser analizada por organismo oficial, físico-químico y bacteriológicamente, cuali y cuantitativamente cada 6 meses y si se trata de agua proveniente de red pública, una vez al año. La Municipalidad podrá exigir el análisis mencionado con mayor frecuencia si lo considera conveniente, y en todos los casos deberán presentarse los resultados de los mismos. Se realizará el control de limpieza cada 6 (seis) meses de los tanques o reservorios de agua. ARTÍCULO 66°: EL DEPÓSITO DE MATERIAS PRIMAS se ajustará a las disposiciones contenidas en el Artículo



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

47º) de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 67º: EL SALÓN DE DESPACHO debe poseer zócalos a 1,80 metros, de altura, azulejados. Los recipientes donde se elaboran los helados deben estar en perfectas condiciones de uso y ser preferentemente de plástico. El local reunirá asimismo las características constructivas enunciadas en el Artículo 49º) de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 68º: LOS VESTUARIOS Y LOS SANITARIOS deberán reunir las condiciones exigidas en los Artículos 53º) y 54º) de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 69º: LOS COMERCIOS DE VENTA DE HELADOS AL DETALLE, deben tener conservadoras o neveras en buen funcionamiento, cuya temperatura en ningún momento podrá ser superior a -5º Grados Centígrados (menos cinco). El incumplimiento de este requisito determinará que se declare inepto el producto reservado y se decomise en el acto. ARTÍCULO 70º: TODAS las conservadoras o neveras con las que conste el local de fábrica o venta de helado debe contener un termómetro, en buen estado, que marque la temperatura óptima de dicha cámara de refrigeración. ARTÍCULO 71º: EL establecimiento productor o de venta de helados, debe contar con una canilla corriente de agua caliente para la limpieza de los utensilios. ARTÍCULO 72º: LOS utensilios utilizados para el manipuleo de los helados al no ser utilizados, deberán permanecer en un desinfectante orgánico. (ácido cítrico, ácido peracético, etc.). 4.- FÁBRICAS DE SODA Y AGUAS GASIFICADAS. ARTÍCULO 73º: LA instalación, habilitación y funcionamiento de fábricas de sodas y aguas gaseosas, deberá ajustarse a las condiciones que se establecen en los Artículos siguientes. ARTÍCULO 74º: EN la memoria descriptiva, además de lo especificado en el Artículo 2º) de la presente Ordenanza, harán constar, como mínimo: a) Procedimiento de elaboración de los productos, con aclaración del tipo de máquinas que se proponen a utilizar. b) Sistema de eliminación de afluentes sólidos, líquidos y gaseosos. ARTÍCULO 75º: SE deberá acreditar en forma fehaciente la posesión y pertenencia de envases con marca registrada, estampada en la garrafa y en el pico, de conformidad con lo dispuesto por las Leyes Nacionales 3.975 y 11.275 y sus modificatorias y demás disposiciones en vigencia, como así también cada vez que se proceda a la renovación o modificación de los mismos. ARTÍCULO 76º: SE fija como existencia mínima para concederse la habilitación de una fábrica de soda, la cantidad de 4.000 unidades, por máquina saturadora, existencia que se acreditará con la presencia real de las botellas y/o sifones depositados en la fábrica, constatado por la Municipalidad. ARTÍCULO 77º: LOS sifones deberán llevar grabada la rotulación en el cuerpo de vidrio o garrafa y en la cabeza metálica o plástico del mismo, de acuerdo a las exigencias establecidas en el Capítulo correspondiente a identificación comercial, rotulación y publicidad del Código Alimentario Argentino. ARTÍCULO 78º: AUTORIZASE a utilizar envases que lleven marcas distintas a de su fabricante, siempre que se hayan registrado en la Municipalidad y constare fehacientemente ante escribano público (avalado por el Colegio Profesional respectivo), que fueran vendidos por otros fabricantes; debiendo regresarse en los mismos con caracteres bien visibles en el cuerpo de vidrio o garrafa, el nombre y domicilio del actual propietario. ARTÍCULO 79º: QUEDA prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o tengan pérdidas, rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro. ARTÍCULO 80º: SE autoriza el uso de protectores metálicos y/o plásticos, siempre y cuando no obstaculice la perfecta visualización del contenido y marca del envase. Los picos deben estar protegidos adecuadamente hasta su entrega al consumidor. ARTÍCULO 81º: LOS envases (sifones o botellas) serán de vidrio transparente y de superficie lisa, grabadas las inscripciones con esmalte vitrificable o al relieve u otro sistema autorizado. Después del proceso de llenado serán observados individualmente, con el objeto de detectar las unidades deterioradas, sucias o impropias, las cuales serán desechadas por parte del fabricante. Cuando sean observadas por la Autoridad Sanitaria Municipal esta procederá a su decomiso, sin perjuicio de las demás penalidades o sanciones que pudieran corresponder. ARTÍCULO 82º: LAS armaduras serán de plástico atóxico u otro material autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes sin solución de continuidad o picaduras y de más de 1 mm. de espesor. ARTÍCULO 83º: EL agua y el anhídrido carbónico utilizado, responderán a las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino y demás disposiciones Nacionales, Provinciales y Municipales en vigencia. En las zonas servidas por la red de distribución de agua de consumo Público, se utilizará obligatoriamente el agua proveniente de este sistema. ARTÍCULO 84º: TODO establecimiento deberá someter el agua a filtrado mediante filtros distintos: a) Filtro rápido: compuesto de arena, grava y canto rodado de granulometría adecuada. b) Filtro purificador: compuesto de carbón activado y canto rodado. La capacidad de rendimiento de estos filtros estará adecuada al establecimiento, con un mínimo de 1000 litros por hora. ARTÍCULO 85º: LOS filtros serán sometidos como mínimo al siguiente tratamiento: a) Semanalmente: Al lavado contra corriente de agua, hasta obtener por la descarga, agua límpida y clara. b) Semestralmente: Renovación de la carga de carbón activado. c) Anualmente: Retirar la carga de arena y canto rodado, para luego incorporarlos nuevamente en forma ordenada con respecto a los tamaños de partículas, a fin de eliminar los canales que



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

se forman en la carga. ARTÍCULO 86°: LOS elementos utilizados para la fabricación y los productos elaborados, estarán sometidos al análisis físico, químico y bacteriológico, cada seis meses, o en cualquier momento que así lo considere conveniente la Autoridad Sanitaria Municipal. ARTÍCULO 87°: EL lavado exterior de los envases se hará exclusivamente en forma mecánica, mediante máquinas lavadoras y enjuagándolas a presión, con una mezcla de agua (fría o caliente) con solución detergente y bactericida. El enjuague se hará con abundante agua por procedimientos mecánicos de igual eficacia. En los casos en que deba procederse al desarme del sifón y en todas las circunstancias que sea necesario, deberá efectuarse el lavado interior del mismo a presión, debiendo arrojar las aguas del lavado al sistema de eliminación o cámara séptica. Concluida la operación de lavado de los envases se procederá a desgasificar con expulsión del anhídrido carbónico y parte del líquido remanente, para lo cual cada sifón deberá estar provisto del succionador correspondiente, tolerándose como máximo cincuenta ml residuales. Queda terminantemente prohibido el uso de piletas de cualquier clase para el lavado de los sifones o botellas. ARTÍCULO 88°: SE deberá renovar diariamente la solución utilizada para el lavado de sifones, para lo cual al finalizar la actividad del día se vaciarán y limpiarán los tanques de las máquinas. ARTÍCULO 89°: LA eliminación de los efluentes sólidos, líquidos y gaseosos se hará por las normas que fijen las disposiciones legales en vigencia. DEPENDENCIAS, INSTALACIONES, MAQUINARIAS. ARTÍCULO 90°: ESTOS establecimientos deberán contar con las siguientes dependencias: LOCAL DE ELABORACIÓN, DEPÓSITO Y ACUMULACIÓN DE STOCK, VESTUARIOS Y SANITARIOS PARA EL PERSONAL. ARTÍCULO 91°: EL LOCAL DE ELABORACIÓN se ajustará como mínimo a las siguientes condiciones: a) Estará cerrado en todos sus lados, con mampostería o vidrieras fijas con marcos metálicos, no pudiendo destinarse a ninguna otra actividad, incluso comercialización del producto. b) La SUPERFICIE no será inferior a 30 m<sup>2</sup> y su altura de 3 metros. c) Las PAREDES serán revocadas y pintadas, tendrán friso impermeable de azulejos hasta 2 metros de altura, en todo su perímetro. d) Los PISOS serán impermeables, de superficie lisa al igual que los zócalos, con declive a canaletas cubiertas, rejillas o tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal. e) El CIELORRASO será de material incombustible, de fácil limpieza y pintando en colores claros. f) La VENTILACIÓN será amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, cubiertas con telas metálicas o plásticas fijas contra insectos. Cuando a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal, no se considera suficiente, se reforzará por ventilación artificial que asegure una renovación de aire en horas de trabajo, de por lo menos tres veces por hora. g) Las PUERTAS DE ACCESO al local estarán provistas de protección contra insectos y poseerán dispositivos automáticos que garanticen su perfecto cierre. h) La ILUMINACIÓN será abundante con luz natural y artificial. i) No podrá tener comunicación directa con ambientes destinados a dormitorios, baños, cocinas o cualquier otra dependencia que no este vinculada a la elaboración. j) Las paredes que no den sobre medianeras deberán poseer en su perímetro exterior una vereda de mosaicos, cemento o lajas de 1(un) metro de ancho como mínimo. k) Estará prohibido operar dentro de este ambiente, con cajones o esqueletos, vacíos o llenos. ARTÍCULO 92°: EL DEPÓSITO Y LUGAR DE ACUMULACIÓN DE STOCK, será bajo techo en galpones o tinglados, con piso de cemento alisado. Sus paredes serán frisadas con cemento u otro material aprobado por Dirección de Arquitectura. Los envases llenos deberán estar estibados sobre una plataforma que tendrá como mínimo una altura de 15 cm. sobre el nivel de piso. Igualmente deberá complementar las exigencias contenidas en el Artículo 47°) de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 93°: Los tanques de acumulación de agua serán de plásticos o acero inoxidable con pulido sanitario observándose las especificaciones técnicas correspondiente, debiéndose los tanques intermedios (entre equipo de filtrado y saturadora) de acero inoxidable. ARTÍCULO 94°: EN los tanques de agua y cisternas deberán efectuarse trabajos de limpieza y desinfección como mínimo dos veces por año. ARTÍCULO 95°: PARA las máquinas e instalaciones se utilizarán los siguientes materiales: a) EN CONTACTO CON EL AGUA: Acero común galvanizado, acero inoxidable, bronce estañado, cobre estañado, plástico u otros aprobados por autoridad competente. b) EN CONTACTO CON EL ANHÍDRIDO CARBÓNICO: Acero común galvanizado, acero común decapado, cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos u otros aprobados. c) EN CONTACTO CON LA SODA: Cobre estañado, bronce estañado, acero inoxidable, plásticos atóxicos y otros aprobados. El estaño a emplearse debe ser de 99,9 % de pureza. ARTÍCULO 96°: LAS tuberías deberán estar dispuestas de tal manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos. ARTÍCULO 97°: EN todos los establecimientos deberá existir un dispositivo mecánico dotado de manómetro probador de cabezas para asegurar que no haya pérdidas de presión. ARTÍCULO 98°: LAS máquinas llenadoras de soda, deberán poseer dispositivos de protección y estarán retiradas de los muros medianeros a una distancia mínima de 0,80 metros y a 1 metro entre maquinarias, con bases adecuadas para que



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

no produzcan trepidaciones. ARTÍCULO 99°: EL PERSONAL deberá contar con libretas sanitarias actualizada y deberá usar ropa adecuada, lavable y de colores claros (Artículos 21°) y 22°) del Código Alimentario Argentino). El personal encargado de la elaboración, preparación y acondicionamiento de los productos estará provisto de equipo impermeable botas de goma y guantes, que el propietario estará obligado a suministrarle. El personal deberá encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de aseo y pulcritud. ARTÍCULO 100°: EL TRANSPORTE de los productos en vehículos de reparto o su conservación en depósito, se hará en cajones o esqueletos que reúnan el máximo de seguridad. Los vehículos de transporte se ajustarán a las prescripciones del Capítulo V de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 101°: VESTUARIOS. Todos los establecimientos habilitarán vestuarios separados por sexo, cuya capacidad será de 0,75 m2 por cada operario y por turno, dotados de armarios individuales y bancos y demás requisitos exigidos por el Artículo 53°) de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 102°: LOS SANITARIOS cumplirán los requisitos exigidos en el Artículo 54°) de la presente. Las duchas serán independientes, contarán con agua fría y caliente en la proporción de una por cada 7 operarios. Así mismo tendrán lavamanos con agua fría, como mínimo con una proporción de uno cada 5 operarios. 5.- FÁBRICAS DE BEBIDAS ANALCHOLICAS GASIFICADAS O NO Y JUGOS DE VEGETALES. ARTÍCULO 103°: ESTOS establecimientos deberán poseer: LOCAL DE ELABORACIÓN Y FRACCIONAMIENTO, DEPÓSITOS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS, VESTUARIOS Y SANITARIOS PARA EL PERSONAL. ARTÍCULO 104°: LOS detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales mencionados en el Artículo anterior, se ajustarán a las especificaciones contenidas en los Artículos 52°), 53°), 63°) y 90°) de la presente Ordenanza. 6.- FÁBRICAS DE HIELO. ARTÍCULO 105°: LAS fábricas de hielo deberán poseer sala de elaboración y demás dependencias exigidas en el presente Capítulo. ARTÍCULO 106°: LOS detalles constructivos y demás requisitos de cada uno de los locales indicados en el Artículo anterior, se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente Capítulo. ARTÍCULO 107°: EL depósito de motores y máquinas y demás elementos necesarios para la fabricación de hielo, deberán tener las garantías necesarias de seguridad de acuerdo a las reglamentaciones en vigencia. ARTÍCULO 108°: EL depósito de motores y máquinas y demás elementos necesarios para la fabricación de hielo, deberán tener las garantías necesarias de seguridad de acuerdo a las reglamentaciones en vigencia. ARTÍCULO 109°: EL material de los moldes de congelación, sistema de filtros, estanque y depósitos, química y bacteriológicamente, cualitativamente y cuantitativamente cada 6 meses y presentado los resultados ante la Autoridad Municipal, y si se trata de agua proveniente de cañerías públicas, una vez al año. 7.- FÁBRICAS DE CHACINERIA, EMBUTIDOS Y AFINES. ARTÍCULO 110°: LAS fábricas de embutidos, fiambres, chacinados y carnes conservadas, tendrán las dependencias que hagan al mejor desenvolvimiento de sus actividades y sean consideradas necesarias por los organismos técnicos Municipales teniendo en cuenta la presente ordenanza correspondiente. ARTÍCULO 111°: LOS detalles constructivos y normas generales de cada uno de los locales, se ajustarán a las especificaciones contenidas en el presente Capítulo y Ordenanza. ARTÍCULO 112°: LAS fábricas de embutidos, chacinados, fiambres y carnes conservadas, funcionarán en locales cerrados de no menos de 20 m2 y en los cuales la altura no será inferior a 3 metros, además deberán estar provistos de instalación de agua fría y caliente y de adecuada ventilación lateral y superior. Las mesadas, piletas y bateas serán de mármol o acero inoxidable y los ganchos de hierro galvanizado, estañado o niquelado, no pudiendo dicho local destinarse a otras operaciones ajenas a la elaboración. ARTÍCULO 113°: LAS carnes que se elaboren en estas fábricas tendrán que proceder de establecimientos autorizados y con inspección veterinaria y ajustarse a las leyes que rijan el Código Alimentario Argentino Capítulo VI. ARTÍCULO 114°: LAS fábricas que por razones de ubicación y otras causas atendibles a juicio de la Autoridad Sanitaria Municipal, no pudieran proveerse de cerdos faenados en mataderos autorizados, podrán sacrificar los mismos en dichos establecimientos, cumplimentando las siguientes disposiciones: a) Disponer de playada con piso y paredes impermeables, desagües apropiados, gancheras, piletas de mampostería para el pelado y agua suficiente para realizar una correcta limpieza. b) Los cerdos deberán ser inspeccionados por profesional veterinario y ajustarse a los artículos que comprende el capítulo VI del código alimentario Argentino. 8.- ESTABLECIMIENTOS DE MIEL Y DERIVADOS. ARTÍCULO 115°: El fraccionamiento de la miel para su venta al detalle sólo podrá hacerse en establecimientos o locales autorizados. La miel que se fraccione debe proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente y el fraccionamiento debe realizarse en locales que cumplan las normas de carácter general del presente. CAPÍTULO V COMERCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS. 1.- DETALLES CONSTRUCTIVOS – DEPENDENCIAS – GENERALIDADES. 1.1.- COCINAS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIO. ARTÍCULO 116°: LAS cocinas de restaurantes, bares, casas de comidas, clubes, hoteles, pensiones y establecimientos afines, tendrán la amplitud y



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

comodidades que se especifican seguidamente: a) Superficie: Se considera la más adecuada 3 m<sup>2</sup> por persona que trabaje en ella y su lado menor no inferior a 1,50 metros. b) Paredes y Muros: Serán de mampostería hormigón y/o cualquier otro material incombustible, aprobado por la Municipalidad, revocado con cal y arena, con término fino, revestimientos impermeables de por lo menos 2 metros de altura, pudiendo ser azulejos, acero inoxidable, fórmicas, mármol. La pintura deberá renovarse por lo menos cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo considere conveniente. c) Pisos: Tendrán que ser únicamente de material impermeable, no absorbente, liso y con una ligera pendiente hacia las piletas de patio; pudiendo ser baldosas, mosaicos, granito. d) Techo: Deben tener cielorraso, de material incombustible, liso y de fácil limpieza. e) Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, prefiriéndose la luz indirecta a la directa, la fluorescente a la incandescente. La iluminación no será inferior a los 200 Lux, no habiendo límite en el máximo. f) Ventilación: La superficie de puertas y ventanas debe ser de 1/5 de la superficie del piso. Se puede mejorar la ventilación con ventanas altas, pequeñas aberturas cerca del cielorraso en forma tal que actúen como chimeneas. Si así se requiera se podrá exigir la colocación de extractores de aire. Todas las aberturas deberán poseer tela metálica anti-insectos. g) Muebles de la Cocina: Las mesadas o fogones deberán ser recubiertas de material impermeabilizable. En la parte superior; en caso de fogones, se permiten planchas de acero inoxidable o similar para cocción de bifés. Se exigirá una piletta para lavar carnes, verduras, frutas y otra para el lavado de vajillas. Las piletas deberán llevar grifos de agua fría y caliente, conectadas directamente a la red. Los aparatos de cocción deben llevar campanas y conductos de evacuación con salida al exterior. h) Los combustibles y/o Depósitos de tubos y Garrafas de Gas: Deberán estar ubicados en espacios abiertos, y comunicados con los artefactos mediante conductos aprobados por ENARGAS. i) Aberturas: Tendrán telas metálicas o plásticas y las puertas serán de cierre automático. j) Disposición de basuras: Para DESECHOS (papeles, piolines, cartones) se permite recipientes o canastos; para los DESPERDICIOS (restos de comidas, cáscaras y otros) recipientes metálicos de no más de 30 kg. de peso, los que deberán estar tapados permanente y herméticamente. k) Vajilla: Las ollas, cacerolas, sartenes, fuentes, platos, cubiertos y otros elementos que se utilicen deben estar en perfectas condiciones de uso. Serán desechados todos aquellos utensilios que posean cachaduras, rajaduras y otras imperfecciones. l) Higienización de la Vajilla: Todos los utensilios deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Después de limpios y desinfectados los utensilios, se deberán almacenar en forma tal que estén protegidos contra la contaminación. Para secar no se utilizarán repasadores, se los dejará escurrir y que sequen solos. m) Control de plaga: contar con certificación de control de plaga efectuado por personal competentes y realizadas acordes al tiempo debido. ARTÍCULO 117°: CUANDO los productos se elaboren a la vista del público podrá coexistir el local de elaboración con el salón comedor, sin que el funcionamiento de las cocinas, parrillas, hornos y chimeneas afecten al público concurrente ni perjudiquen la higiene de los productos. ARTÍCULO 118°: EN todos los establecimientos donde se preparan platos de comidas, estos una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 hs., ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos platos, las que se arrojarán a los depósitos de residuos inmediatamente; entendiéndose por “sobra” los restos de comidas que vuelven en los platos por no haber sido consumidas por los concurrentes. Los platos de comidas que sea costumbre tener a medio terminar (pastas, arroz, verduras) deberán consumirse dentro de las 24 hs., de cocinadas y en la heladeras y refrigeradores solo podrán conservarse materias primas de cocinas (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres), salsas, mayonesas; las llamadas salsas universales o de fondo (excepto tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente Artículo deberán ser inutilizados en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondan. ARTÍCULO 119°: EN las cocinas no podrán guardarse otro elemento que no sean utensilios y enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias. Aún en momentos que no se realice actividad alguna deberá encontrarse en perfecta condiciones de higiene. No se permitirá fumar en su interior y tampoco podrán almacenarse materias primas, las que deberán ser ubicadas en una dependencia adjunta. ARTÍCULO 120°: A la cocina de un establecimiento público no podrán ingresar personas ajena a la misma. La entrega de platos se hará por ventanillas que darán a una antecocina o al salón comedor. 1.2.- SALONES COMEDORES – LOCALES DE DESPACHO Y/O VENTA DENOMINADOS LOCALES DE PERMANENCIA PROLONGADA. ARTÍCULO 121°: LOS salones comedores, locales de despacho y/o venta, reunirán las siguientes condiciones: a) Muros y paredes: Serán de mampostería, hormigón o cualquier otro material incombustible, revocados a la cal, con un revestimiento de 1,80 metros, de altura, que será azulejo, madera pintada al aceite, espejos o cualquier otro material artístico. La pintura deberá renovarse cada 6 meses o cada vez que la Municipalidad lo consideren necesario. b) Techos: Se permiten techos de cualquier material aprobado por la Dirección de Arquitectura. c) Pisos: Además de todo material impermeable conocido (granito, baldosas,



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

y similares) se permite madera (tipo parquet) y similares, debiendo igualmente ser aprobados por la Dirección de Arquitectura. d) Mesas, Sillas y Muebles: Serán de material que permita su fácil higienización. Las mesas deberán tener tapa de cualquier material fácil de limpiar. De usarse mantelería, esta debe estar en perfecto estado y cambiarse cada vez que se utiliza. e) Iluminación: Puede ser natural o artificial, pudiendo utilizarse ambas. Se prefiere la iluminación fluorescente a la incandescente, la indirecta a la directa. f) Ventilación: El área de superficie de aberturas no deberá ser menor de 1/5 de la superficie del piso o sea el 20% aproximadamente de la superficie del piso. Si la ventilación fuese deficiente la Municipalidad exigirá la instalación de ventiladores y/o extractores. 1.3.- HABITACIONES LOCAL DE PERMANENCIA PROLONGADA. ARTÍCULO 122°: LAS habitaciones destinadas a hoteles, pensiones, alojamientos y establecimientos afines, tendrán las siguientes características mínimas: a) Altura mínima de 2,90 metros y una capacidad de 12 m<sup>3</sup> de aire por persona, como mínimo. b) Estarán construidas de mampostería u hormigón, con alisado fino y se pintarán una vez al año, interior y exteriormente, o cuantas veces lo considere necesario la Autoridad Sanitaria Municipal. c) Las habitaciones deberán tener puerta de acceso al exterior, entendiéndose por tal, los corredores interiores de circulación del establecimiento. Las puertas tendrán dispositivos especiales para que su cierre sea hermético. d) Los pisos podrán ser de madera machimbrada, parquet u otro material de fácil limpieza. e) Los techos serán de yeso, cemento alisado o material metálico liso. Deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y pintura. f) Los muebles serán de fácil limpieza y desinfección. g) Los elásticos de camas, los colchones y las ropas de cama deberán mantenerse en perfecto estado de conservación e higienes y deberán ser renovadas cuantas veces sean necesario. h) La Autoridad Sanitaria Municipal podrá exigir cualquier otro detalle que haga a un mejor confort de la habitación. 1.4.-DEPÓSITOS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIA. ARTÍCULO 123°: LOS depósitos destinados al almacenaje de productos y sustancias alimenticias, serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos y pisos de cualquiera de los materiales indicados para las COCINAS, altura mínima: 2,60 metros a contar del nivel del piso al cielorraso. Las mercaderías deben ser depositadas en tarimas de madera u otro material apropiado, separadas del piso 0,15 metros de luz como mínimo. 1.5.- CÁMARAS FRIGORÍFICAS: LOCAL DE PERMANENCIA TRANSITORIO. ARTÍCULO 124°: LAS cámaras frigoríficas para resguardo de carnes y otras sustancias y productos alimenticios, la temperatura no debe exceder 4 Grados Centígrados, debiendo disponer de sistema de ventilación que permita la renovación permanente de aire para mantenerlo en máxima condiciones de pureza y en grado de humedad de 60 a 95%. Deben disponer igualmente de un sistema de contralor de temperatura. Las carnes deben colgarse alineadas, de manera que quedan separadas y no se toquen entre sí. En las cámaras frigoríficas no se almacenarán sustancias o productos que puedan transmitir o impregnar olores a otros. 1.6.- SANITARIOS. ARTÍCULO 125°: SE requieren los siguientes servicios sanitarios mínimos para bares, restaurantes, cafés, comedores y establecimientos afines: a) Medidas mínimas: Se exige 1,50 M<sup>2</sup> para baños completos (inodoro, lavado, duchas) como mínimo. Para retretes (inodoros) la medida es de 1 metro. En todos los casos la altura mínima: 2,50 metros. b) Materiales: Mampostería u hormigón, paredes con zócalos impermeables con azulejos hasta 1,50 metros. LOS SERVICIOS SANITARIOS EN TODOS LOS CASOS DEBERÁN ESTAR SEPARADOS POR SEXOS. c) Para caballeros: Se exige un retrete con inodoro, con depósito de agua y descarga automática del líquido, por cada 30 sillas. d) Para Damas: Se exigen inodoros de asiento con tapa impermeabilizada, abierta adelante, depósito de agua y descarga automática, uno por cada 30 sillas. e) Lavamanos: Podrán estar dentro de los baños o bien fuera de los mismos, en toalet y/o salas antebaños. El jabón que se utilice debe ser de un solo uso o bien frasco con jabón líquido que vuelque una dosis cuando se los cambia de posición. Las toallas deben ser de papel de un solo uso. f) Mingitorios: Serán de porcelanas o cualquier otro material autorizado, con descarga automática e intermitente de agua, de no menos 0,70 metros de ancho. Se exigirá uno por cada 15 sillas. g) Vestuarios: Para el personal que trabaja en cocinas, comedores y en cualquier otro establecimiento que posea personal dependiente. Deberán ser de mampostería con paredes revocadas, techo con cielorraso y piso impermeable, zócalos de 0,15 metro. Los armarios serán individuales, de mampostería o madera con puerta metálica y tendrán una superficie de 0,75 m<sup>2</sup> por cada operario. Deberán en todos los casos poseer asientos en número suficiente. DEBEN ESTAR –INDEFECTIBLEMENTE – SEPARADOS POR SEXOS. ARTÍCULO 126°: LOS SERVICIOS SANITARIOS de hoteles, pensiones, alojamientos, posadas y establecimientos afines, deberán contar con dependencias que se indican más adelante, y sus detalles constructivos encuadrados en lo especificado en el Artículo anterior: a) Un retrete para cada 12 huéspedes: Que se alojan en el establecimiento. Deberá ser con inodoro de asiento, abierto en la aparte anterior, de material impermeable, de color claro. SERÁN SEPARADOS POR SEXOS E INDIVIDUALES. b) Los baños: Constarán de duchas y lavamanos con



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

agua caliente y fría, en la proporción de una (1) por cada seis (6) huéspedes. Cuando las duchas posean calefones eléctricos, deberán estar debidamente conectados a tierra; prohibiéndose los calefones a combustibles líquidos. c) Los baños privados: De las habitaciones constarán de lavamanos, duchas e inodoros, como mínimo. Los calefones serán como se indica en el punto anterior b). ARTÍCULO 127°: La ventilación en los servicios sanitarios podrá realizarse por medios directos (ventanas), indirectos (conductos) o por ventilación forzada (extractores). ARTÍCULO 128°: CUANDO los establecimientos indicados en el Artículo 116°), hubiere servicios de restaurantes o bar, con atención directa al público, los retretes y mingitorios serán independientes del resto del hotel, alojamiento o pensión y para uso exclusivo de los concurrentes al comedor o bar, por sexo separados y a los que se llegará por pasillos con veredas y galería cubierta. 1.7.-PROHIBICIONES – SEGURIDAD. ARTÍCULO 129°: QUEDA prohibido en los establecimientos mencionados en el presente Capítulo: a) La tenencia de animales vivos, cualquiera sea su especie y sirva o no para el consumo. b) El uso dependencias tales como garajes, cocinas, terrazas, patios, guardarropas, etc., para destinarla a dormitorio. c) La cesión o alquiler de habitaciones o cualquier dependencia del establecimiento a profesionales que ejerzan cualquier rama de la medicina. d) Recibir huéspedes para asistencia médica. Si un huésped instalado en el establecimiento contrajera una afección infectocontagiosa, deberá ponerse en conocimiento del hecho a las autoridades sanitarias locales, a efectos de la interacción del enfermo en establecimientos adecuados y se procederá a la desinfección de la habitación. e) La tenencia o uso de tazas, platos, vasos, ollas, fuentes, que se encuentren deterioradas o sean ineptas para su uso. La inspección procederá a la inutilización de todos los elementos que encuentra en esas condiciones. f) La tenencia y/o uso de productos que se encuentren en infracción al Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación, conservación, aptitud o cualquier otro motivo. Los que se hallaren en esas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que corresponda. g) El personal que atiende al público, que manipula alimentos o bebidas o limpia vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos y muebles, los que deberán encomendarse a otro personal. ARTÍCULO 130°: LOS servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos y colocados en lugares accesibles y en cantidad y tipo que indique la Municipalidad. Si existieran escaleras, esta serán de mampostería con pasamanos. Las puertas de acceso y salida destinadas al público en locales de superficie mayor de 80 metros<sup>2</sup>, abrirán hacia fuera y serán del tipo vaivén. El acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior, deberán ajustarse según lo exigido por personal competente (bomberos, seguridad & higiene, arquitecto, otros) siendo aprobado el sistema de seguridad. 2. ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTOS. 2.1.- LOCALES DE VENTA DE PRODUCTOS DE ALMACÉN – DESPENSAS Y SUPERMERCADOS. ARTÍCULO 131°: Son los locales destinados a la venta de productos alimenticios en general (excepto carne) y bebidas en envases cerrados únicamente. Cumplimentarán los requisitos exigidos en el presente Capítulo. Podrán anexar “CARNICERÍA” si cumplimenta los requisitos de superficie mínimo y otros exigidos en la presente Ordenanza. 2.2.- CARNICERÍAS Y PUESTAS DE VENTA DE CARNES. ARTÍCULO 132°: LAS carnicerías y puestos de ventas de carnes, además de las condiciones generales enunciadas en la presente Ordenanza, se regirá por los siguientes: a) Poseerán mesa de mármol o acero inoxidable para el serruchado de las reses, gancheros galvanizadas, estañadas o niqueladas; cajones metálicos con tapas para recoger los desperdicios y balanzas con platillos niquelados o estañados. Los ganchos en que cuelgue la carne no podrán colgarse a menos distancia de las paredes que la de 0,50 metros y del piso, como mínimo. b) Los techos de estos comercios tendrán cielorrasos, sus pisos serán impermeables y los ángulos de unión de los muros, preferiblemente redondos, los muros revestidos hasta una altura de 1,80 metros, con azulejos. Las puertas serán de cierre automático y si quedan abiertas tendrán una tela mosquitera de alambre. c) Las carnes estarán limpias, exentas de cuero y vísceras y provenientes de mataderos habilitados por Autoridad Sanitaria y selladas por SENASA y la reinspección veterinaria Municipal se realizará cuando los abastecedores ingresan al municipio, por la estación sanitaria. Allí se controlarán en los camiones el certificado sanitario que ampara a las reses, el estado de los mismos, sus ganglios y la cantidad de medias reses que debe ser igual al del certificado sanitario. Se podrá implementar un sello de control Municipal. El chofer del camión y su ayudante deben poseer carnet de sanidad y el uniforme correspondiente. El inspector actuante deberá cobrar la tasa del servicio de reinspección con recibo autorizado por el Ejecutivo Municipal. En la carnicería es obligatorio reservar las partes de las reses que tengan el sello sanitario que certifica su aptitud para el consumo a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios Municipales. La no observancia de estas exigencias hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino. d) Queda prohibido depositar en el piso el sebo, grasa, vísceras y cabezas



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

como también arrojar el mismo a las aguas servidas. Las grasas, vísceras, sebos, y cabezas no podrán reservarse en el local por más de 48 horas. En las carnicerías y puestos de venta de carne en zona urbana, el sebo solo podrá venderse en rama. e) Se fija en dieciséis (16) m<sup>2</sup> la superficie mínima para carnicería y locales de expendio de carnes y afines. ARTÍCULO 133°: LA limpieza e higienización de los puestos se efectuará dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo. ARTÍCULO 134°: SE aclara la obligatoriedad de indicar por medio de carteles la identidad del origen de las carnes que se venden (frigoríficos, mataderos, etc.) y el tipo (vaca, vaquillonas, novillos, etc.) ARTÍCULO 135°: LA conservación de las carnes y menudencias se hará en heladeras o cámaras frigoríficas, aprobadas por la Municipalidad. ARTÍCULO 136°: SIN perjuicio de las exigencias contenidas en la presente Ordenanza, las carnicerías y locales serán aprobadas por la Municipalidad. ARTÍCULO 137°: SE prohíbe la fabricación de chorizos en los comercios habilitados como “CARNICERÍAS” debiendo solicitarse expresamente autorización para dicha tarea. 2.3.- VENTA DE PESCADOS. 2.3.1.- PESCADERÍA Y PUESTOS DE VENTA DE PESCADOS. ARTÍCULO 138°: LAS pescaderías y puestos de ventas de pescados funcionarán en locales separados, anexados o no a otros comercios. ARTÍCULO 139°: ADEMÁS de las normas de carácter general, cumplirán las siguientes: a) Tendrán cielorrasos, pisos impermeables, con ángulos redondos de unión con los muros y zócalos de azulejos, hasta una altura de 1,80 metros. b) Poseerán mesas de mármol, piletas revestidas de azulejos para mantener con abundante hielo los pescados y también heladera. c) Los demás requisitos exigidos para las carnicerías. ARTÍCULO 140°: LA inspección sanitaria Municipal deberá verificar en los animales expuestos a la venta los siguientes características: Pescados fresco, Pescado alterado, Agallas, Rojo Fuerte, Oscuro satinado, Aspecto del vientre, Rosado no satinado, Rojo pajadizo, Carne, Consistente elástica, Blanda, Escamas Brillantes, Opaca y se desprenden, Olor, Ninguno, Fuerte desagradable, Paredes del cuerpo, Intactas, A menudo rotas, Tejido muscular, Blanco, Rosado. 2.3.2.- FRUTERÍAS – VERDULERÍAS Y VENTAS DE HUEVOS. ARTÍCULO 141°: ESTOS locales deberán reunir las condiciones generales enunciadas en el Punto 1.- del presente Capítulo. Las frutas y verduras no pueden ser depositadas sobre el piso, ni en bolsas. Las estanterías para la colocación de verduras deberán tener armazón o madera pintada de esmalte. Los estantes de varillas o tejidos de lavado y de forma tal que no permita la acumulación de los restos de verduras o frutas que vienen acondicionadas en cajones. Estas podrán ser ofrecidas en su envase original. ARTÍCULO 142°: PARA los locales de venta de huevos, además de las condiciones generales mencionadas, deberán poseer estantes especiales donde serán acondicionados los huevos y deberá indicarse claramente por medio de carteles la procedencia de los mismos. 2.4.- CARRITOS MÓVILES AMBULANTES. ARTÍCULO 143°: SE regirá por las disposiciones de la presente el funcionamiento de los carritos móviles en el Municipio de Puerto Rico, debiendo además, los interesados cumplimentar las normas en vigencia para la habilitación comercial (Capítulo I de la Ordenanza) y ajustarse a las especificaciones que se le harán conocer por parte de la Municipalidad. ARTÍCULO 144°: LOS encargados del carrito deben tener autorización del propietario del lugar donde se ubican y por lo menos a 100mts. De un local que coincida con el mismo tipo de producto. ARTÍCULO 145°: SE podrán habilitar un máximo de diez (10) carritos móviles en los cuales estará permitida la venta de emparedados de todas clases, bebidas sin alcohol y helados. ARTÍCULO 146°: LA HABILITACIÓN se otorgará por Resolución del Departamento Ejecutivo Municipal, de carácter precario pudiendo ser renovado previo informe de la Dirección de Bromatología. ARTÍCULO 147°: PARA otorgar las habilitaciones, se otorgará prioridad a aquellos oferentes que revistan el carácter de ex combatientes en las Islas Malvinas, discapacitados y entes de bien público, siempre que reúnan los requisitos generales. En ningún caso podrá habilitarse más de un carrito móvil por cada propietario. ARTÍCULO 148°: LOS carritos deberán ser móviles, de manera que aseguren la posibilidad de un rápido traslado de un lugar a otro sin causar ningún tipo de dificultad. ARTÍCULO 149°: LOS carritos móviles deberán: a) Estar contruidos en metal, material sintético, madera y/u material aprobado. b) Tener un tamaño mínimo que garantice el desarrollo de las actividades. c) Poseer cocina, campana y tiraje para el humo y mesada de acero inoxidable, formica u otro material que garantice condiciones de higiene en el lugar que se prepararan los productos y en el que se expenden los mismos. d) Incorporar un tanque para el abastecimiento diario de agua potable, y con un sistema que impida el desagüe al exterior. e) Poseer en su interior, un tacho de residuos con tapa. ARTÍCULO 150°: PARA su identificación en cada carrito móvil se deberá pintar en la parte superior de ambos laterales la leyenda “CARRITO MÓVIL – Habilitación Municipal N° \_\_\_\_”.-; en color blanco y en letras cuyo tamaño no será inferior a cinco centímetros. ARTÍCULO 151°: EN los carritos móviles se deberán: a) Expendir los productos exclusivamente con utensilios descartables. b) Ajustar la indumentaria del personal y libreta sanitaria a las especificaciones de la presente Ordenanza. c) El propietario es



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

responsable de la basura que produce y debe mantener la higiene en todo momento, en un área de 30-50 metros cuadrados a la redonda. ARTÍCULO 152°: LAS infracciones a la aplicación de la presente Ordenanza darán lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el Capítulo XIV de la presente Ordenanza y de la Ordenanza General Impositiva del Municipio. ARTÍCULO 153°: QUEDA facultado el Departamento Ejecutivo mediante Resolución fundada, previo informe de los organismos técnicos pertinentes, a modificar el número de carritos mencionados en el Artículo 1°. 2.5.- MERCADOS ARTÍCULO 154°: SE denomina MERCADO a los efectos de la presente Ordenanza, a los establecimientos que se dedican a la venta de carnes, verduras, frutas y huevos. ARTÍCULO 155°: LOS MERCADOS además de satisfacer las normas de carácter general del presente Capítulo, deberá cumplimentar las que se expresan en los Artículos siguientes. ARTÍCULO 156°: SE denominan MERCADOS DE ABASTO, a los establecimientos destinados al acopio y venta al por mayor y menor, exclusivamente de productos de origen vegetal. ARTÍCULO 157°: LOS puestos destinados al acopio de hortalizas, legumbres y frutas y demás productos de origen vegetal, deben satisfacer los requisitos que por su naturaleza le corresponde. Todos los pisos del terreno destinado a MERCADO, tanto en la parte cubierta como en los patios, deben ser impermeables, con la pendiente necesaria para su fácil lavado y desagüe. Son obligatorias las calles internas pavimentadas. ARTÍCULO 158°: EN la construcción de estos establecimientos no se permitirá el uso de madera para columnas, divisiones, tabiques entrepiso, techo o cielorraso. Las paredes serán de mampostería revocadas y friso impermeabilizados hasta 2,50 metros. Los techos podrán ser de bovedillas revocadas o cielorrasos de yeso y/o cualquier otro material incombustible. Los sanitarios serán de acuerdo a la posiciones del presente Capítulo, Punto 1.6. ARTÍCULO 159°: PARA un mejor acceso a los puestos, las divisiones entre sí y las exteriores a los pasajes, como también las puertas de acceso, serán de reja y mallas de hierro. ARTÍCULO 160°: LOS residuos de los MERCADOS deberán depositarse en un depósito construido con paredes de material y revoque impermeable, convenientemente ventilado, de no menos de 16 metros<sup>2</sup> y altura de 3 metros, hasta que pasen a retirarlas los recolectores. ARTÍCULO 161°: Se denominan MERCADOS DE VENTAS POR MENOR a los establecimientos donde se concentran para su expendio directo al público, productos de origen animal y vegetal, para su venta al detalle. ARTÍCULO 162°: LAS instalaciones de los MERCADOS DE VENTAS POR MENOR deben encuadrarse dentro de las siguientes condiciones: a) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deben ser de material impermeable y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas del lavado; paredes de mampostería, revocadas, friso hasta 2,50 metros. Tabique de separación de puestos de alambre. b) Los techos serán de bovedillas revocadas o cielorrasos de yeso o de cualquier otro material incombustible. c) Debe poseer local adecuadamente aislado, para depósito de los desperdicios, pisos y muros impermeables y adecuada ventilación, hasta la espera del recolector. d) Deberán poseer instalación de agua corriente. e) Los sanitarios se ajustarán en cantidad y detalles constructivos a los especificados en el punto 1.6.- del presente Capítulo. ARTÍCULO 163°: EN todos los casos de MERCADOS, los puestos de venta de carne, pescados, aves, huevos y demás deberán cumplir con las condiciones establecidas para cada uno de ellos en presente Capítulo. 3.- OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y AFINES. 3.1.- RESTAURANTES – BARES – CAFÉS – CONFITERÍAS – SALONES DE EVENTOS – CLUBES – AFINES – DENOMINACIONES. ARTÍCULO 164°: A LOS efectos de la presente Ordenanza, y su aplicación, se establecen las siguientes definiciones: • Restaurantes: Los locales donde se preparan y se consumen comidas frías y calientes, debiendo este servicio estar destinado ordinariamente a más de cinco (5) personas, distintas del personal del establecimiento. Los restaurantes pueden tener acceso desde la vía pública o acceso interiores. • Cafés: Son los comercios donde se expende café, demás elementos purinicos en forma de bebida; así como los alimentos preparados en función de tales bebidas como pan, facturas, masas y otras, las que deben ser servidas en unidades enteras y reservarse en vitrinas apropiadas. • Bares: Los comercios donde, además del expendio de los productos propios de cafés, se realiza el de bebida alcohólicas y analcohólicas. • Casas de Comida: Aquellos establecimientos donde se preparan comidas para su consumo dentro o fuera de los mismos, debiendo efectuarse su reparto en la forma que lo apruebe la Autoridad Sanitaria municipal. • Rosticerías – Fiambrerías: Entiéndase por “Rosticería” los comercios donde se preparan alimentos de origen animal por acción del fuego directo o en hornos y se expenden para su consumo fuera del local de elaboración. Generalmente las Rosticerías vienen anexadas a “Fiambrerías”, negocios que expenden fiambres y embutidos. Las Rosticerías pueden funcionar en locales de Restaurantes, Fiambrerías y otros comercios autorizados, siempre se satisfagan las condiciones exigidas por la Municipalidad. • Pizzerías: Son los locales donde se preparan pizzas, fainá, empanadas, postres y se expenden bebidas alcohólicas y analcohólicas, de consumo en el local y de venta para su consumo fuera de él. • Bares lácteos: Son los comercios donde para su consumo



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

en los mismos, se expende leche y sus derivados y los platos en cuya preparación se la utiliza preponderantemente. • Copetín al paso: Local donde se consumen bebidas alcohólicas y analcohólicas, jugos de frutas sándwich, masas, con o sin mesas para su consumo. ARTÍCULO 165°: LOS locales de despachos de bebidas como bares, copetines al paso y otros, contemplarán las disposiciones generales reglamentarias para los negocios y comercios de alimentos y las que se enumeran en los Artículos siguientes. ARTÍCULO 166°: TODO negocio donde se expendan bebidas en envases cerrados para consumos en el mismo, en vasos y copas, deberán tener recipientes especiales para el lavado de los mismos, los que reunirán las siguientes condiciones mínimas: a) Ser construido de aluminio, loza o vidrio, no pudiendo utilizarse a tal efecto tinajas de madera. b) Estos recipientes no podrán tener mayor profundidad de 15 cm. y llevarán en su centro pequeños agujeros, no permitiéndose el uso de doble fondo. Serán provistos de desagüe permanente, a fin de que la renovación de agua se realice en forma constante. c) Las llaves que proporcionen el agua a estos recipientes, serán cualquier sistema aprobado por la Municipalidad. d) En los lugares con instalaciones sanitarias, esos desagües serán conducidos por medio de caños a sumideros especiales. En los casos donde no haya agua corriente, se hará un depósito elevado de 200 (Doscientos) litros de capacidad como mínimo. e) Al lado de cada recipiente se colocarán una rejilla de metal sobre fondo impermeable, para secar copas, vasos y platos. f) En los despachos de bebidas, cafés, bares y confiterías, el lavado se hará utilizando agua caliente. g) Queda prohibido expresamente el secado de copas, vasos, y otros utensilios, con repasadores, toallas o similares. ARTÍCULO 167°: EN los lugares sin servicios de agua corriente, será obligatorio el correspondiente análisis de agua que garantice su aptitud para consumo. ARTÍCULO 168°: QUEDA prohibido en los bares, cafés y establecimientos afines el suministro de azúcar en otra forma que no sea en paquetes individuales o azucareras automáticas, de modelo aprobado por la Municipalidad. ARTÍCULO 169°: EN los locales donde se expendan masas, facturas y otros, etc., estas se dispondrán en vitrinas, en bandejas de vidrio y otro material similar. ARTÍCULO 170°: EN los bares, cafés, confiterías que requieran el expendio de pan, estos se expendrán en unidades pequeñas (pan, flor, pan felipe, mignones, pan carlitos) y se reservarán en muebles y/o lugares adecuados y herméticos, preferentemente vitrinas. ARTÍCULO 171°: EN los comercios cuya importancia lo exija, la Municipalidad podrá exigir la instalación de una sección independiente en el mismo local u otro contiguo, destinado a la higiene, limpieza y depósito de la vajilla empleada. ARTÍCULO 172°: SI la importancia del negocio lo requiera, la Autoridad Sanitaria Municipal podrá exigir la instalación de cámaras frigoríficas. ARTÍCULO 173°: LOS establecimientos que expendan fiambres, postres, masas y similares, deberán conservar estos productos en heladeras o heladeras-vitrinas. ARTÍCULO 174°: EN todos los casos la toma para entrega de trozos o porciones de comidas, masas, sandwiches, etc., serán realizadas con pinzas, siempre que no estén envasadas en dispositivos especiales de papel o celofán. ARTÍCULO 175°: LOS SANITARIOS deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6.- del presente Capítulo. ARTÍCULO 176°: PARA Copetines al Paso, Pizzerías, Rosticerías, Casas de Comidas, Casas de Lunch, se exhibirá un solo servicio sanitario, salvo que posean más de cuatro (4) mesas para consumo en el Local. 3.2.- HOTELES, PENSIONES, ALOJAMIENTOS. ARTÍCULO 177°: A los efectos de la presente Ordenanza y su aplicación se establecerán las siguientes definiciones: • Hotel: Establecimiento que arrienda habitaciones amuebladas a personas extrañas al mismo y, además, pueden dar comida, no solo a personas que se alojan en él, sino a cualquier concurrente, sea que tenga sus comedores interiores o den a la vía pública y/o en comunicación directa con la parte del edificio ocupada por dormitorios. Los hoteles de turismo se clasifican en las siguientes categorías: hotel de una, dos, tres, cuatro y cinco estrellas. • Pensiones: Aquellos establecimientos que dan alojamiento y pueden preparar comidas a ser consumidas exclusivamente por los huéspedes, cuya residencia tiene generalmente, carácter permanente. • Hospedaje, Alojamiento, Residenciales y Hosterías: Aquellos establecimientos que por su categoría no puedan ser considerados como Hoteles y donde solo se habilitan para dormir. ARTÍCULO 178°: LOS SANITARIOS deberán reunir las condiciones y especificaciones del punto 1.6.- del presente Capítulo. 3.3.- CRIADEROS DE AVES Y CERDOS. ARTÍCULO 179°: LAS personas visibles o jurídicas que se dediquen a la tendencia, reproducción y explotación de aves, cerdos y otras especies animales sin reglamentaciones específicas, regirán su funcionamiento conforme a las prescripciones del presente Capítulo. ARTÍCULO 180°: LA Municipalidad, a través de la Dirección respectiva, habilitará y verificará la instalación y posterior funcionamiento de dicho establecimiento y ajustándose al Art. 164 del Código Fiscal Municipal. ARTÍCULO 181°: SON requisitos para habilitación y funcionamiento, los siguientes: a) Inscribirse en el Registro, que a sus efectos habilitará la Municipalidad. Es condición indispensable para su inscripción, realizar los trámites especificados en el Capítulo I de la presente. Es también condición indispensable para su inscripción, contar con previo informe



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

favorable de los funcionarios Técnicos y Sanitarios Municipales, que acredite el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente. b) El establecimiento debe instalarse a una distancia no menor de dos mil metros del límite más próximo del área Urbanizada, que será delimitada de las propiedades vecinas. c) El área de producción con sus dependencias anexas, debe ser independiente a la casa de habitación, así como también perfectamente delimitada de las propiedades vecinas. d) Las superficies edificadas no deben superar el cincuenta por ciento del total del predio ocupado por el establecimiento. e) No pueden funcionar en terrenos adyacentes a fábricas donde se industrialicen productos alimenticios y establecimientos educacionales debiendo exigir entre unos u otros una distancia mínima de quinientos metros. f) Las explotaciones deben situarse a más de mil metros de sitios destinados a volcamientos de residuos, no permitiéndose dentro de dicho radio, la exigencia de microbasurales u otros focos de volcamientos no controlados. g) Contarán con sistemas de eliminación y/o tratamiento de residuos sólidos y líquidos de acuerdo a normas higiénico-sanitarias, debiendo el sistema ser aprobado por el organismo técnico Municipal. ARTÍCULO 182°: LOS establecimientos ya instalados, deben ajustarse a las disposiciones del presente Capítulo, dentro de los 180 días de la vigencia de la presente Ordenanza. Con respecto a lo prescripto en los inciso b), c), d) y e) del Artículo 157°), especificaciones estas que deben adecuarse en el plazo máximo de dos (2) años. NO se permiten en dicho lapso ampliaciones ni modificaciones de las construcciones existentes al momento de la sanción de la presente Ordenanza. EL último plazo mencionado (2 años), no será de aplicación para los casos que a criterio de la Municipalidad, el funcionamiento del establecimiento represente un inminente peligro para la salubridad e higiene de la población. ARTÍCULO 183°: EL organismo de planeamiento urbano de la Municipalidad arbitrará en cada caso las medidas que se ajusten a nuevas viviendas, institucionales educacionales, recreativas e industrias para evitar que se radiquen alrededor de aquellas explotaciones. ARTÍCULO 184°: LOS SANITARIOS deberán reunir las exigencias y condiciones especificadas en el punto 1.6.- del presente Capítulo. 3.4.- PELADEROS DE AVES. ARTÍCULO 185°: PROHÍBESE el sacrificio y pelado de aves en los lugares de expendio (mercados, carnicerías, hoteles, restaurantes), debiendo hacerse en establecimientos especialmente habilitados. ARTÍCULO 186°: LAS aves se expendirán únicamente evisceradas, frescas o congeladas y selladas. ARTÍCULO 187°: SE permitirá el transporte y la introducción de aves y sus derivados de otros municipios cuando las mismas estén respaldadas por certificados sanitarios oficiales, extendidos por autoridad competente. ARTÍCULO 188°: LAS AVES de caza deberán expendirse peladas y evisceradas, debiendo conservar la cabeza para identificar la especie. ARTÍCULO 189°: LAS menudencias, hígados, estomago muscular, corazón y cuello sin cabeza, serán acondicionadas en envases de comercialización vigentes. ARTÍCULO 190°: LOS establecimientos dedicados al sacrificio de aves, llenarán los siguientes requisitos: a) Paredes de mampostería o de hormigón armado, revestimiento con azulejos de color blanco u otro material impermeable, aprobado por la Municipalidad. b) Pisos impermeables para facilitar su lavado. c) Techos de material aprobado por la Municipalidad. d) Las playas de faena estarán ventiladas por aberturas o ventanas en la pared, debiendo contar con telas metálicas e iluminación artificial suficiente. e) El agua utilizada en el establecimiento debe ser abundante, extraída de segunda napa y aprobado el sistema por la Municipalidad. f) Los desagües serán aprobados por la Municipalidad. g) Poseerán una playa de descarga destinada a la recepción de los vehículos transportadores de aves. h) Playa de inspección ante-mortem, un espacio cubierto con pisos impermeables para inspeccionar las aves antes de la faena. i) La playa de faena se dividirá en dos zonas: 1.- Zona sucia: Destinada al sacrificio y sangrado de las aves. 2.- Zona limpia: Con dos secciones, una para el escaldado y desplume y otra para el eviscerado y envasado. j) Podrán contar con cámaras frigoríficas para el enfriado y congelado de las aves. k) Deberán poseer baño y vestuario para el personal, que reunirán las condiciones y exigencias del punto 1.6.- del presente Capítulo. ARTÍCULO 191°: El transporte de las aves faenadas y sus menudencias se harán en vehículos autorizados, debiendo los mismos poseer inscripción Municipal. 3.5.- TAMBOS. ARTÍCULO 192°: SECCIONES DE LOS TAMBOS: Los tambos deben disponer de las siguientes secciones: a) Local de ordeño. b) Sala de la leche. c) De separación de terneros. ARTÍCULO 193°: LOCAL DE ORDEÑO: Deberán poseer un local de ordeño, con los siguientes requisitos: a) Paredes revocadas en toda su extensión con cubierta impermeable hasta una altura de dos metros. b) Altura mínima de nave: Tres metros. c) Cubierta: Tejas, zinc o fibrocemento u otro material apropiado. d) Pisos alisados de cemento con pendiente hacia la rejilla colectora con entubamiento a foso de decantación. ARTÍCULO 194°: FILTRADO Y ENFRIADO DE LA LECHE: La leche debe filtrarse con filtros renovables de malla fina de lienzo y algodón, esterilizados y bien limpios, debe enfriarse inmediatamente después o simultáneamente y debe realizarse de la siguiente forma: a) Mediante sistema de cortina u otro aprobado por autoridad competente. b) Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para obtener



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

la cantidad de tarros que comúnmente utiliza. ARTÍCULO 195°: PROVISIÓN DE AGUA: los tambos deben disponer de los elementos para la provisión de agua potable y los medios adecuados para la higiene de los utensilios y limpieza de las instalaciones. ARTÍCULO 196°: DESAGOTE DE LÍQUIDOS RESIDUALES: Se ubicarán las rejillas de patio y piletas de patio para la extracción de líquidos en cantidad proporcional a las superficies afectadas. En todos los casos se deberá proveer el escurrimiento de los líquidos y el material de desecho, en entubamiento en función de las necesidades del uso y el caudal de desagotes. ARTÍCULO 197°: FOSO DE DECANTACIÓN – ESTERCOLERO: En el mismo se depositarán todos los elementos líquidos y residuos provenientes de la manipulación y trabajo a efectuarse en el local de ordeño. Para su construcción se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones técnicas: a) Distancias mínimas de ubicación con respecto al local de ordeño: 30 metros. b) Se hallará cubierto con tapa móvil y tubos de aireación. c) Las dimensiones se calcularán en relación con el caudal de uso, tomándose como mínimo las dimensiones de 2 x 4 x 1,50 metros de profundidad. d) La cámara de mención deberá ser limpiada y desinfectada periódicamente toda vez que la frecuencia de su uso convenga en hacerlo, no debiendo transcurrir un lapso mayor de sesenta (60) días. e) La cámara o fosa deberá ser construida con paredes de cerramiento impermeables, pudiendo preverse como fondo de decantación un manto de arena de un espesor no menor de sesenta (60) centímetros. ARTÍCULO 198°: ESTABLOS: a) Paredes: Construidas con materiales lisos o impermeables hasta los dos metros de altura por lo menos, con declive de un por ciento hacia la cámara séptica o estercolero. b) Piso: Impermeable. c) Techo: Zinc o fibrocemento, u otro similar. d) Comedores y bebederos: De hierros galvanizados, u otro material higienizable apropiado. ARTÍCULO 199°: HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES: En el local de ordeño se efectuará el lavado y desinfección, diariamente, después de cada ordeño. En los establos las camas serán de paja y deberán cambiarse con la frecuencia que lo exija su estado de uso y conservación. Los envases y utensilios serán higienizados, después de efectuarse su lavado, por medio de vapor de agua o de otro preparado clorado. ARTÍCULO 200°: FALTA DE HIGIENE: La falta de higiene en el establecimiento y en las mismas manipulaciones determinará la ineptitud para el consumo, a la leche producida en el mismo. ARTÍCULO 201°: INSPECCIÓN VETERINARIA: Para introducir vacas lecheras a los tambos, se exigirá el examen de cada animal por profesional veterinario, el cual procederá a su reconocimiento sanitario y tuberculinización, sin cuyo requisito no podrá formar parte del plantel de ordeño. La tuberculinización se repetirá dos (2) veces por año. El propietario y/o encargado comunicará a la Autoridad Sanitaria Municipal toda novedad sanitaria, enfermedad, abortos, muertes y otros, y/o aconsejará las medidas de profilaxis y tratamiento adecuado. ARTÍCULO 202°: Serán retiradas de los tambos: a) En forma definitiva: Los animales que reaccionen positivamente a la tuberculina o que coincidieren sospechosos afectados de nefritis infectos-contagiosas y los que hayan producido aborto por la infección del bacilo de Bang. b) En forma temporaria: Los animales atacados de fiebre mamitis, diarreas, enteritis, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, abscesos y los que presentan síntomas de enfermedades o lesiones de acuerdo al criterio de la Autoridad Sanitaria municipalidad. ARTÍCULO 203°: PERSONAL DEL TAMBO Y UTENSILIOS: El ordeñador usará porra y saco o chaquetilla blanca, se lavará prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecerlas con leche. Utilizará para el ordeño balde con abertura inclinada de 10 cm. de ancho; abertura que se colocará debajo del pezón y lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente. Las tres primeras emisiones de leche no serán recogidas. El personal debe tener libreta sanitaria al día. ARTÍCULO 204°: REGISTROS DE TAMBOS: La Autoridad Sanitaria Municipal competente, habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inspección de los mismos en este Registro. ARTÍCULO 205°: DISPOSICIONES GENERALES: En los casos no previstos en el presente apartado, las exigencias se ajustarán a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones. 4.- ACTIVIDADES EN LA VÍA PÚBLICA. ARTÍCULO 206°: TODA actividad relativa al manipuleo de alimentos que se ejerza en la vía pública, lugares o locales de acceso público y que no se encuentren comprendidos dentro del Capítulo de habilitaciones de comercios e industrias, deberán contar con la correspondiente autorización Municipal y ajustarse a las disposiciones de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 207°: En general queda prohibido el expendio ambulante o en la vía pública de alimentos y bebidas, a excepción de frutas, verduras, pan casero, chipas y emparedados. Estas, es decir, las chipas deberán expendirse bajo envoltura de origen. Las fábricas de chipas deberán ajustarse a las normas generales de habilitación, Capítulo I. ARTÍCULO 208°: NO se permite, sin ninguna excepción, la cocción de productos alimenticios de cualquier tipo en la vía pública. ARTÍCULO 209°: DURANTE el ejercicio de su actividad, los permisionarios deberán usar vestimenta adecuada destacada en el Artículo 29° de la siguiente reforma y poseer la respectiva Libreta Sanitaria actualizada, tanto el titular como los Empleados. ARTÍCULO 210°: PARA la



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

instalación en la vía pública de mesas y sillas serán indispensables cumplimentar los siguientes requisitos: a) Formular la petición por escrito, indicando cantidad de mesas y sillas a colocar en la vía pública. b) Poseer el comercio la respectiva habilitación Municipal. c) Abonar los derechos municipales correspondientes. d) Poseer autorización escrita del propietario del inmueble a cuyo frente se desea colocar las mesas y las sillas. ARTÍCULO 211°: SOLO se autorizará su colocación en las aceras que correspondan a establecimientos que funcionan en carácter de bares, cafés, casas de comidas, confiterías, venta de helados, pizzerías, y restaurantes. ARTÍCULO 212°: NO podrán colocarse mesas y sillas en los lugares reservados para la detención de los vehículos de transporte de pasajeros y en los límites exteriores de locales de espectáculos públicos, bancos, sedes de institutos de enseñanza, templos de cualquier culto, ni en establecimientos médicos de interacción. ARTÍCULO 213°: SE prohíbe utilizar las mesas para el consumo de comidas calientes, excepto pizzas y sandwichs. ARTÍCULO 214°: LOS titulares de los comercios autorizados a colocar mesas y sillas, deberán aumentar la iluminación en el sector destinado a su instalación, efectuará la limpieza de la acera tantas veces como sea necesario y cuidar que las mesas y sillas conserven su buen estado y aseo. ARTÍCULO 215°: LAS mesas y sillas en ningún caso podrán utilizar más de un tercio de la vereda, evitando obstaculizar el libre tránsito de peatones. ARTÍCULO 216°: QUEDA prohibido colocar o depositar en el frente de los comercios, fuera de la línea de edificación, con fines de exhibición y/o venta, mercaderías, envases, cajones, como también mantener o efectuar instalaciones exteriores. 4.1.- VENDEDORES AMBULANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. ARTÍCULO 217°: PARA el desarrollo de estas actividades será indispensable cumplimentar los siguientes requisitos: a) Formular petición por escrito, utilizando los formularios que proveerá la Municipalidad. b) Acreditar la identidad y domicilio real y legal. c) Abonar las tasas que determina la Ordenanza Impositiva. ARTÍCULO 218°: PARA actividades mencionadas en la presente, rigen las siguientes prohibiciones: a) Venta en la vía pública de bebidas alcohólicas. b) Las ventas en campos deportivos de bebidas alcohólicas, y el despacho de bebidas de cualquier tipo, directamente en la botella. c) Las ventas en las vía pública de helados y helados de agua, golosinas o confituras que no procedan de casa autorizadas o carezcan de envoltura original de fábrica. d) El establecimiento de vendedores a menos de diez metros de las líneas imaginarias formada por la prolongación de la ochava. e) La colocación de escaparates y/o artefactos juntos a la línea de edificación, debiendo instalar a 0,30 metros del cordón de la vereda. f) Realizar actividades en todo lugar de circulación de personas. g) Entorpecer o dificultar el tránsito peatonal o vehicular. h) El establecimiento, colocación de escaparates, colocación de caballetes, artefactos, mercaderías en el suelo, en calles, plazas y paseos públicos. i) Pregonar a viva voz por medio sonoro de cualquier tipo. j) La venta ambulante de artículos pirotécnicos. k) Colocación de mercaderías en la calle. l) Parada de vendedores ambulantes delante de comercios dedicados a la misma actividad. m) La instalación de vendedores ambulantes dedicados a la misma actividad, si no mediare entre ellos una distancia de 10 metros. ARTÍCULO 219°: Los permisos serán siempre de carácter personal e intransferibles, debiendo ser usufructuados por el titular del documento habilitante. Serán acordados hasta un plazo de un (1) año, y podrán ser renovados. ARTÍCULO 220°: NO se concederán por ningún motivo permisos para instalar paradas fijas. La venta debe ser hecha por el titular del permiso y solo excepcionalmente, por razones debidamente justificadas, la Municipalidad podrá autorizar el reemplazo con carácter transitorio y a término fijo. ARTÍCULO 221°: LA venta ambulante de helados, café y otras infusiones, deberá hacerse con el empleo de refrigeradores y/o termos portátiles aprobados previamente por la Municipalidad y encontrarse en perfecta condiciones de pintura, conservación e higiene. ARTÍCULO 222°: LA venta de café y otras infusiones en forma ambulante solo podrá efectuarse en el interior de oficinas, campos deportivos, balnearios y festivales al aire libre, comercios; serán servidos en vasos de un solo uso y conservados en tubos sanitarios. ARTÍCULO 223°: El café y otras infusiones solo podrán ser elaborados en establecimientos destinados a ese fin. Se tomará muestras que la inspección considere conveniente del contenido de los termos y/o disponer inspecciones a los establecimientos donde se los elabora. 5.- PLANTAS DE ENVASAMIENTO Y/O FRACCIONAMIENTO, DEPÓSITOS Y/O DISTRIBUIDORES Y LOCALES DE VENTA DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO EN MICRO GARRAFAS, CILINDROS Y/O A GRANEL. 5.1.-DE LAS LOCALIZACIONES. ARTÍCULO 224°: Las ventas minoristas deberán estar ubicados únicamente en los lugares autorizados por la Municipalidad a través de la Dirección de Arquitectura. 5.2.- DE LOS ENVASES. ARTÍCULO 225°: PARA el envasado o expendio de gas licuado de petróleo se utilizarán recipientes metálicos destinados a tal fin, los que conforme a su capacidad se denominarán del siguiente modo: a) Micro-garrafas: Es todo recipiente de las características indicadas con capacidad hasta 3 Kg. b) Garrafas: Capacidad no mayor los 15 Kg. c) Cilindros o Tubos: Capacidad que excede los 15 Kg. siendo su máximo 45 Kg. ARTÍCULO 226°: LOS envases para gas licuado de petróleo



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

llenos, vacíos y/o usados que se encuentren en depósitos o lugares de venta deberán llevar inscripto el siguiente texto grabado punzonado en bajo nivel o relieve: • Nombre del fabricante o marca. • Capacidad de gas licuado en Kilogramos. • Matricula de aprobación, serie y número de fabricación. • Fecha de aprobación. • Presión de trabajo 17 Kg./cm<sup>2</sup> • Presión de prueba 34 Kg/cm<sup>2</sup> • Volumen de agua en litros • Industria Argentina • Tara. Estas inscripciones se harán directamente sobre el aro protector de las válvulas si los hubiere, no teniendo protector, la inscripción se hará sobre el aro base o sobre el cuerpo del envase. En los casos de recipientes de origen extranjero existentes en el país y que hayan sido aprobados por el Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS) se respetarán como válidas y suficientes las inscripciones originales de los mismos debiendo expresarse capacidad, presión y peso en unidades del sistema métrico decimal. ARTÍCULO 227°: LA Municipalidad hará suya, automáticamente, toda modificación a las inscripciones ya indicadas que introduzca el Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS). ARTÍCULO 228°: TODO envase deberá estar individualizados por el envasador con leyenda autorizadas por ENARGAS; siendo obligatorio que cada garrafa y/o cilindro lleve adherido un impreso con las recomendaciones a los usuarios de acuerdo a los textos exigidos por ENARGA donde además figurarán claramente detallados la dirección y número de teléfono donde llamar en caso de emergencias. ARTÍCULO 229°: TODO envase que acuse pérdida de gas deberá retirarse de circulación y enviarse de inmediato a la planta envasadora. Los que presenten abolladuras y/o entalladuras cuya válvula denoten defectos, o su inscripción grabada no fuere legible, o cuyo emblema haya perdido claridad o cuya fecha de fabricación o de la prueba hidráulica date más de DIEZ (10) años, deberá también retirarse de circulación hasta su conveniente reacondicionamiento. ARTÍCULO 230°: LAS garrafas y/o cilindros (cuando estén llenos) existentes en depósitos, lugares de venta o vehículos de transporte, deberán llevar tapón de seguridad roscado en la salida de la válvula y precinto inviolable, reglamentario, elementos estos que deberán ser colocados en las plantas envasadoras. ARTÍCULO 231°: ES obligatorio, por razones de seguridad, que los recipientes que se utilicen, como también sus respectivos accesorios cumplan con los siguientes requisitos: a) RECIPIENTES: Deberán ser aprobados por el Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS) y serán construidos en chapa de acero con costura del tipo solapa o a tope con aro interno de respaldo ejecutando por proceso automático de soldadura de acero sumergido (u otros sistemas automáticas siempre que previamente sean aprobados los materiales y métodos de trabajo según normas debidamente autorizadas) siendo su destino exclusivo el envase de gas licuado derivado del petróleo (propano y butano comerciales). b) VÁLVULAS: Las válvulas que se utilicen deberán ser previamente aprobadas y habilitadas por ENARGAS. c) TAPÓN DE SEGURIDAD: Todas las válvulas instaladas en garrafas, microgarrafas y/o cilindros, cuando dichos recipientes estén llenos, dispondrán en su boca de salida de un tapón de seguridad, el cual podrá ser de bronce, aluminio o plástico, tipo termofraguante (bakelita o similar) que asegure la perfecta estanqueidad, aún con la válvula abierta. 5.3.- DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO O FRACCIONAMIENTO. ARTÍCULO 232°: SOLO se podrá realizar el envasamiento o fraccionamiento de gas licuado en microgarrafas, garrafas y/o cilindros en las plantas debidamente autorizadas por ENARGAS y habilitadas por la Municipalidad. ARTÍCULO 233°: SERÁN requisitos indispensables para la habilitación de plantas: a) Contar con Certificado de factibilidad extendido por ENARGAS en cuanto a las instalaciones industriales y condiciones de seguridad. b) Estar ubicada en las zonas que determine la Dirección de Comercio de la Provincia. c) Contar con la debida inscripción ante la Dirección de Comercio de la Provincia. ARTÍCULO 234°: LOS responsables de estos establecimientos adoptarán las providencias del caso a fin de que los envases, una vez llenados, se mantengan perfectamente legibles las especificaciones a que se refieren los Artículos 213°) y 218°) de la presente reglamentación. ARTÍCULO 235°: EL terreno fuera del local debe ser nivelado, exento de plantaciones, solamente jardines con césped tipo gramilla y/o arbustos que no sobrepasen la altura de 1,50 Metros. No se admitirá árboles de tipo resinoso. Las entradas de gases o conductos cloacales al igual que toda otra tubería deberán estar sellados de tal manera que impidan la penetración de gases. 5.4.- DE LOS DEPÓSITOS O DISTRIBUIDORES. ARTÍCULO 236°: TODO depósito de micro-garrafas y/o cilindros, llenos o vacíos, requerirá habilitación para tal actividad no pudiendo depositarse en él otro tipo de mercadería, ni el movimiento de envases cargados y/o vacíos de gas licuado. Queda prohibida la tenencia de dichos envases en estos locales hasta que la habilitación no haya sido expedido por la Municipalidad. ARTÍCULO 237°: LAS Dependencias para administración y la vivienda del cuidador o sereno son los únicos usos, aparte del depósito, permitido en el predio. El local o locales de administración tendrán sus bocas de salidas en el sentido opuesto al de ubicación del local - depósito. La vivienda del cuidador o sereno estará totalmente aislada del resto del predio por muro o por cercas de no menos de 2 Metros de altura y contará con medios de egreso independientes y directos a la vía pública. Los depósitos



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

deberán estar cercados con alambre tejido, pared de mampostería u otro elemento que asegure la independencia con respecto a sus vecinos. La altura mínima exigida para cualquier tipo de cerco será de 1,80 Metros. Las vías de acceso al predio del depósito dispondrán de adecuados portones de altura igual o mayor que la indicada para los cercos. ARTÍCULO 238°: EL lugar del depósito destinado al almacenamiento de envases podrá estar debajo cubierta o a cielo abierto, en el primer caso deberá contar necesariamente con estructura resistente, siendo sus muros y techos incombustibles, los muros serán de ladrillos macizos de 0,30 Metros de espesor o bien de 0,10 Metros, de hormigón armado. ARTÍCULO 239°: EL local debe ser desarrollado en piso bajo a cota no inferior a la del terreno, sin semisótano o pisos altos. Debe contar con pisos de superficie lisas entera sin grietas ni hendiduras (queda prohibido el hierro) con pendientes que permitan el escurrimiento de las aguas de limpieza. Cuando tenga planta se permiten dos posibilidades: • Que el espacio debajo de ella sea hueco y sin cerramientos. • Que dicho espacio no sea hueco sino relleno de tierra compactada. El borde de la plataforma destinado al atraque de vehículos deberá contar con paraportes continuos de material antichispas. ARTÍCULO 240°: LA plataforma deberá ubicarse dentro del predio respetando las distancias siguientes: PLATAFORMA Hasta 5 Ton., Hasta 20 Ton., Hasta 50 Ton., Oficina propia con instalación a prueba de explotación, hasta 3 metros, hasta 5 metros, hasta 7,5 metros, Local propio con instalación contra explosiones, hasta 3 metros, hasta 5 metros, hasta 10 metros, Árboles, hierbas, pasto seco, hasta 3 metros, hasta 5 metro, hasta 7,5 metros. ARTÍCULO 241°: LA ventilación del depósito será natural y permanente. Donde haya aberturas de ventilación, las ocuparán tanto arriba como abajo, por lo menos el 50 % de la longitud de cada muro, repartidas convenientemente. La altura de esas aberturas serán de 0,50 metros como mínimo y se ubicarán al ras del cielorraso y las inferiores al mismo nivel de los zócalos. ARTÍCULO 242°: UNA de las caras del local será sin muros y solo podrá ser cerrada con cortinado de malla de acero o puerta tejera. Los depósitos estarán exteriormente aislados por todos sus lados. ARTÍCULO 243°: EN el predio fuera del local-depósito y con exclusión de las dependencias para administración y de la vivienda para cuidador o sereno, toda instalación o artefacto eléctrico será de tipo seguro contra explosión. ARTÍCULO 244°: LAS instalaciones y/o estructuras metálicas, motores eléctricos tableros y arrancadores deberán contar con una correcta puesta a tierra. ARTÍCULO 245°: EN la habitación de los depósitos contará la capacidad máxima autorizada del almacenamiento del producto contenido en los envases. Deberán observar las distancias mínimas de seguridad respecto a los siguientes lugares: Distancia Plataforma, Hasta 3 Ton., De 3 a 10 Ton., De 10 a 50 Ton., De 50 a 100 Ton., Vía de ferrocarril, 15 metros, 18 metros, 20 metros, 25 metros, Estaciones de Servicios, 20 metros, 25 metros, 30 metros, 50 metros, Industrias, comercio Viviendas o líneas Municipal, 10 metros, 15 metros, 20 metros, 25 metros, Edificios Públicos y lugares de reunión de más de 150 personas, 20 metros, 25 metros, 50 metros, 100 metros. ARTÍCULO 246°: PARA los depósitos de gas licuado se exigirá una entrada de vehículos con dos ingresos de 3,50 metros como mínima de luz cada uno. ARTÍCULO 247°: LOS depósitos deben ejercer el contralor de identificación de los envases así como su estado, siendo su propietario responsable directo de que las garrafas, microgarrafas y/o cilindros existentes en ellos o expedida por ellos en lugares de venta, cumplan con las disposiciones que se especifiquen en los Artículos de la presente Ordenanza referente a envases. ARTÍCULO 248°: LOS depósitos deben contar con elemento de pesaje a los efectos del debido control. ARTÍCULO 249°: EN los depósitos se permitirá la guarda de automotores destinados al transporte de envases del propio depósito. Estos automotores no debieran obstruir ningún medio de ingreso y/o egreso ni estacionarse en caminos internos. Si se guardaren cercados, deberán mantenerse arrimados al lugar de carga del depósito y el total de su carga más la existente en este no deberá sobrepasar el total autorizado para el depósito según la habilitación. ARTÍCULO 250°: QUEDA prohibido dentro de los depósitos, en el sector destinado a almacenamiento, la existencia de anafes, calefactores, faroles y todo otro artefacto de fuego o llama para uso interno como también el uso de linternas comunes, la reparación de automotores, el fumar, llevar encendedores o fósforos, el acceso de automotores desprovistos de arresta llamas y la realización de transvases y/o venteo. ARTÍCULO 251°: EN todo depósito se exigirá la colocación de leyendas en números variables, según el tipo de local con los siguientes textos: "Prohibido Fumar", "No transitar sin arresta llamas", "Prohibida la entrada sin autorización" y otros que se consideren necesarios. El fondo del letrero debe ser de color Amarillo y las letras no menor de 7 Cm. de altura. ARTÍCULO 252°: ES obligatorio para los depósitos mantener un servicio permanente y de atención inmediata, para la solución de los desperfectos que pudieran presentarse en los envase en poder de los usuarios o en locales de venta. ARTÍCULO 253°: LOS depósitos deberán contar con extinguidores contra incendios, disponiendo como mínimo de dos (2) matafuegos de gas carbónico de 7 Kg. o a polvo de 10 Kg., de carga útil, ubicadas en distintos lugares, debiendo estos ser visibles y de fácil acceso. En todos los casos se considerará como unidad mínima 50 Gr. de polvo seco



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

o de anhídrido carbónico por cada m<sup>2</sup>, de superficies de local o depósito de almacenamiento. Los matafuegos responderán a las normas IRAM correspondientes. ARTÍCULO 254°: EN los depósitos de envases llenos o vacíos usados podrán ubicarse estos solo en posición vertical, pudiendo colocarse en lotes con bases no superiores a 180 garrafas o en anaqueles contruidos con materiales incombustibles de no más de 1,50 metro de altura y un ancho de hasta 1,60 metro. Alrededor de cada lote o de cada anaquel habrá siempre un camino de ronda de 0,60 metros, como mínimo. Los envases con protectores de válvulas podrán superponerse hasta en tres capas; los que no tengan aro protector, en una sola capa. Los envases vacíos usados deberán mantenerse completamente separados de los llenos. 5.5.-DE LOS LOCALES DE VENTA. ARTÍCULO 255°: SOLO se podrá vender gas licuado de petróleo en microgarrafas, garrafas y/o cilindro en los locales autorizados expresamente para tal fin por la Municipalidad. ARTÍCULO 256°: ESTA prohibido en los locales de ventas efectuar transvase y/o venteo de garrafas a otros envases mayores o menores o bien de cilindros a garrafas, como así también efectuar reparaciones de las mismas. ARTÍCULO 257°: EN los locales de ventas no se podrá tener más de 250 Kg. de gas licuado de petróleo en garrafas y/o cilindros, como así también no podrán haber más de 15 envases vacíos en uso, excepto que las condiciones de seguridad del local permitan mayor número. ARTÍCULO 258°: QUEDA prohibida la exhibición y venta de envases de gas licuado en la vía pública, así como también la realización en la misma, transvase y/o venteo. ARTÍCULO 259°: LOS locales estarán ubicados en planta baja, en comunicación directa con la vía pública, no tendrán comunicación con escaleras, viviendas o locales en el subsuelo. ARTÍCULO 260°: EN cantidades no superiores a 100 Kg. de gas, las garrafas pueden ser tenidas en locales de ventas que además de cumplir con las condiciones generales que se establecen en el Artículo precedente, cumplan otras actividades que la autoridad municipal de Saneamiento Ambiental considere compatible con las características de peligrosidad del gas. ARTÍCULO 261°: NO se permite la venta de garrafas llenas en talleres, garajes, estaciones de servicios y locales industriales que tengan cualquier tipo de instalación mecánica o cuya actividad requiere la existencia de fuegos abiertos. Tampoco se permite en locales internos de galerías de comercio y en todo otro local que reúna las condiciones de construcción establecidas. ARTÍCULO 262°: LAS garrafas existentes en los locales de ventas deberán siempre disponerse en posición vertical en lugar prefijado alejando de toda fuente de calor directo o indirecto y del alcance del público. Las garrafas llenas estarán completamente separadas de las vacías usadas, cuyo número no podrá sobrepasar al que corresponda, según su volumen máximo permitido. ARTÍCULO 263°: LOS locales de ventas serán contruidos con materiales incombustibles. Los pisos deberán ser impermeables y la instalación eléctrica embutida en caños o conductores de fuerte aislamiento. Los interruptores, toma corrientes y demás accesorios que pudieran producir chispas deberán estar instalados a una altura mínima de 1,50 metros sobre el nivel del piso. Estos locales deberán contar, como mínimo, con dos (2) matafuegos del tipo a gas carbónico o de polvo seco de tres (3) Kg. de carga útil cada uno, ubicados en lugares varios, visibles y de fácil acceso. ARTÍCULO 264°: TODAS las garrafas llenas existentes en el lugar deberán disponer de válvula, tapón, precinto y emblema y estar pintadas conforme a las exigencias previstas al respecto por ENARGAS. 5.6.- DISPOSICIONES GENERALES. ARTÍCULO 265°: LOS talleres o establecimientos que se dediquen a la construcción y/o reparación de garrafas deberán ser habilitadas por ENARGAS, debiendo contar también con la correspondiente habilitación Municipal. ARTÍCULO 266°: LA verificación del peso de las garrafas, microgarrafas y lugares de venta y/o vehículos de transporte, está a cargo de la Dirección de Comercio y Abastecimiento de la Provincia. ARTÍCULO 267°: EN los depósitos o en los lugares de ventas queda prohibida la tenencia de envases semilleros. Cuando por razones circunstanciales (devoluciones por pérdidas, uso previo del depósito o local) deberá limitarse el mínimo tiempo posible, y en tanto permanezca en el depósito o local deberán mantenerse separados de los llenos, sin precintos y claramente individualizados. ARTÍCULO 268°: SI se comprobare en plantas, depósitos o en los locales de ventas al público la existencia de envases llenos o vacíos que no cumplan con las condiciones establecidas en la presente Ordenanza, se labrará las Actas de Infracción correspondientes y se precintarán las garrafas en contravención quedando como depositario el dueño o encargado del local. El mismo procedimiento se seguirá en caso de encontrarse envases de gas en infracción en los vehículos de transportes de los envases. ARTÍCULO 269°: EL tránsito de vehículos transportadores de gas licuado a granel será reglamentado por la Dirección de Tránsito la que fijará el horario a observar, el itinerario a seguir, y otras medidas de la seguridad que estime oportuna. ARTÍCULO 270°: Los inspectores tendrán plenas atribuciones para precintar toda microgarrafa, garrafa y/o cilindro que se halle en trasgresión requiriendo la intervención de ENARGAS de ser necesario, sin que por ello el propietario del local o vehículo tenga derecho a indemnización alguna. CAPÍTULO VI VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GAS Y BEBIDAS. 1.- HABILITACIÓN:



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

ARTÍCULO 271°: LOS vehículos destinados al transporte de productos alimenticios, ya se trate de materias primas semielaboradas, al igual que gas y bebidas, están sujetos a la inspección y verificación por parte de la Autoridad Sanitaria Municipal. ARTÍCULO 272°: PARA ser librados los servicios a que están destinados los vehículos que se utilizan para las tareas mencionadas en el Artículo anterior, deberán inscribirse ante la Municipalidad. Toda infracción que se compruebe a estos vehículos, serán directamente responsable el propietario del comercio de donde proceden los productos que se reparten, con la excepción de los casos en que el municipio autorice expresamente a los repartidores o propietario del comercio de donde proceden las mercaderías. ARTÍCULO 273°: LA Municipalidad, al conceder la habilitación, otorgará un carnet a cada vehículo, el que deberá encontrarse en todo momento en el mismo. ARTÍCULO 274°: LOS vehículos utilizados no solo deberán ser aptos para el uso a que se los destinan, sino que además en todo momento, deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. La pintura de los mismos deberán encontrarse en buenas condiciones de conservación, pudiendo la Autoridad Sanitaria municipal, cuando lo considere necesario, disponer su renovación. ARTÍCULO 275°: QUEDA prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el restante de los vehículos, aún cuando vayan depositados en canastos y/o cajones. ARTÍCULO 276°: LOS vehículos afectados al transporte de sustancias alimenticias no podrán utilizarse para otros fines que no sean los expresamente autorizados. ARTÍCULO 277°: LOS vehículos destinados al transporte de bebidas tendrán los costados con estantes a fin de asegurar la carga. ARTÍCULO 278°: LA transferencia del vehículo habilitado motivará automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo, pues es intransferible. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la Autoridad Sanitaria Municipal dentro del 5° día de producida la transferencia del transporte. ARTÍCULO 279°: LOS vehículos deberán mantener en todo momento las características que reunían al momento de su inscripción o reinscripción municipal, bajo pena de caducidad y retiro de la correspondiente habilitación. ARTÍCULO 280°: LA Municipalidad habilitará los vehículos para usos específicos y dejará constancia en el carnet. La habilitación y la renovación del mismo es de un año (1), según el Artículo 27° de la siguiente ordenanza. Esta disposición de habilitación es para los vehículos que ejerzan dicha actividad dentro del Ejido Municipal, los vehículos de otra jurisdicción deberán presentar ante la inspección municipal la autorización del lugar de origen. El carnet de habilitación tendrá los siguientes datos: a) Número de inscripción. b) Productos a transportar. c) Marca, Radicación, y Patente del Vehículo. d) Nombre y Apellido, domicilio real y legal del titular. e) Lugar y fecha de la expedición del carnet. ARTÍCULO 281°: EL Artículo anterior no será interpretado en forma taxativa pues se podrá incluir en el carnet de habilitación, todo otro dato que sea de interés. ARTÍCULO 282°: LOS conductores y acompañantes deberán: a) Permitir a los Inspectores Municipales el libre acceso al vehículo, quienes están facultados a examinar, tomar muestras, intervenir, secuestrar y/o decomisar, los productos transportados y hacer trasladar vehículos y mercaderías a las dependencias municipales que para mejor desenvolvimiento de su función se considere conveniente. b) Llevar en forma permanente y exhibirlos cada vez que la Autoridad Sanitaria Municipal lo requiera, los documentos de identidad personal y del vehículo, carnet de habilitación del vehículo (como transporte de sustancias alimenticias), comprobante de pago de tasas municipales y de la última desinfección efectuada y carnet de conductor. c) Poseer Libreta Sanitaria y uniforme reglamentario (Art. 21 y 22 del Código Alimentario Argentino) d) Ser mayores de 18 años. ARTÍCULO 283°: LOS vehículos de transporte de productos alimenticios deben en todo momento hallarse higienizados y desodorizados y cumplir con una desinfección cada mes como mínimo, efectuada por Autoridad Sanitaria Municipal o por empresa privada habilitada. ARTÍCULO 284°: LOS productos transportados estarán ubicados únicamente en la caja de carga, bajo ningún concepto en la cabina del conductor o parte externa del vehículo. La cabina de conducir estará separada en forma total de la caja de carga. Esta tendrá luz en su interior y no podrán ir en ella personas durante el trayecto. ARTÍCULO 285°: QUEDA prohibido depositar en contacto directo con el piso del medio de transporte mercaderías comestibles, carentes de continentes o que este no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores. ARTÍCULO 286°: LOS vehículos o parte de ellos destinados al transporte de productos comestibles deberán ser cerrados al exterior, a excepción de orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por telas anti-insectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por el organismo técnico municipal. ARTÍCULO 287°: EN un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles. ARTÍCULO 288°: QUEDA expresamente prohibido el transporte de personas en la caja destinados al transporte de productos comestibles. ARTÍCULO 289°: Los titulares de los permisos son responsables de la conducta de sus empleados como también de las infracciones que se cometieran, sin perjuicio de las sanciones que correspondan al



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

infractor directo, en un todo de acuerdo a las prescripciones de los Códigos Civil, Penal y de Comercio. ARTÍCULO 290°: LAS puertas y aberturas de las cajas de carga deberán mantenerse cerradas durante el trayecto. 2.- REQUISITOS QUE DEBEN REUNIR LOS VEHÍCULOS. 2.1.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS. LA HABILITACIONES SON ANUALES. ARTÍCULO 291°: EN el Carnet de Habilitación deberá dejar constancia de los productos que está transportando. ARTÍCULO 292°: LOS tambores y/o distribuidores domiciliarios o mayoristas por cuenta propia o de terceros, deberán estar inscriptos en el Registro que a tal efecto llevará la Municipalidad. ARTÍCULO 293°: LOS vehículos que se utilicen para transportar la leche desde el tambo hasta los centros de distribución, deberán reunir los siguientes requisitos: a) Poseer cúpula hermética para proteger el producto de la acción de las inclemencias del tiempo. b) Entre el techo y la parte superior de los anclajes deberá existir una distancia mínima de 50 Cm. c) Deberán estar en condiciones de asegurar la temperatura adecuada del producto. ARTÍCULO 294°: LOS vehículos que se utilicen para el transporte de leche a domicilio, deberán reunir los siguientes requisitos: a) Caja de carga completamente cerrada y hermética y su interior revestido de material impermeable con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras. Exteriormente pintadas de color blanco b) La construcción de la caja de carga debe ser de tal manera que tenga las condiciones necesarias para que la leche se mantenga a menos de 10° C o el límite que fije la Autoridad Sanitaria municipal. ARTÍCULO 295°: LOS vehículos mencionados en el artículo anterior podrán transportar además de leche, crema de leche, y otros productos lácteos en envases de origen. ARTÍCULO 296°: LOS vehículos que se utilicen para el transporte a granel de leche y/o crema, deberán reunir los siguientes requisitos: a) La superficie de contacto con la leche y/o crema deberán estar construidas con el material inalterable. b) Las cañerías de carga y descarga que formen ángulos, deben estar provistas en sus interacciones de uniones cruz o codos con tapa. c) Ser frigorífico o térmico, de manera que el producto se mantenga a menos de 10° C, o límite que fije la Autoridad Sanitaria municipal. d) Exteriormente pintado de color claro. ARTÍCULO 297°: LOS vehículos mencionados en el presente apartado no podrán transportar otras sustancias que no sean leche o productos lácteos. 2.2.- TRANSPORTE DE CARNE Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. ARTÍCULO 298°: DENTRO del presente apartado están incluidos los transportes de carnes de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves, de huevos, de animales de caza, fiambres, chacinados, embutidos, y subproductos de origen animal. ARTÍCULO 299°: LOS que utilicen para el transporte de reses y medias reses deberán reunir los siguientes requisitos: a) La caja de carga tendrá una altura no menor de 2,50 metros. b) El interior deberá estar en su totalidad revestido por zinc N° 14 o material impermeable autorizado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras. c) Poseer rieles con gancheras que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el piso del vehículo. d) Exteriormente pintado de color claro. ARTÍCULO 300°: SE autorizará menos altura de caja de los vehículos destinados al transporte de cuartos bovinos, de carnes ovina, porcina, caprina, de aves, carne trozadas de cualquier tipo autorizado, embutidos, chacinados, menudencias, grasas, huevos, y otros subproductos de origen animal, que estarán en un todo de acuerdo con los demás incisos del Artículo anterior. En ningún caso la altura de la caja sería menor de 1,70 Metros. ARTÍCULO 301°: LOS transportistas llevarán en todo momento los comprobantes de inspección veterinaria de origen, denominado Certificado Sanitario de Senasa si es producto de origen animal, Certificado Fitosanitario si es producto de origen vegetal; la reinspección veterinaria municipal se realizará en la estación sanitaria o en la Dirección de Bromatología. ARTÍCULO 302°: LAS menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes impermeables, cerrados o congelados. En este caso acondicionadas en estanterías. ARTÍCULO 303°: CUANDO se transporten conjuntamente menudencias y carnes frescas, deben separarse unas de otras. ARTÍCULO 304°: LAS menudencias congeladas (o los bloques que formen), deben hallarse cubiertas por plástico y su transporte se hará en vehículo cerrado, térmicos o no, según el tiempo que este insumo, en las condiciones especificadas en el presente Capítulo. ARTÍCULO 305°: EL transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños, frescos y/o congelados, se hará en la misma forma que el de las menudencias. ARTÍCULO 306°: El transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal, se hará mediante barriles, bidones o tanques cisternas de material permitido y en vehículos que reúnan las condiciones exigidas en el presente Capítulo. ARTÍCULO 307°: LOS vehículos destinados al transporte de chacinados y/o embutidos, estarán de acuerdo a las disposiciones del presente Aporte y los Artículos 280°. y 281° y no podrán transportarse juntamente o en los mismos vehículos destinados al transporte de carne fresca y/o congelada. ARTÍCULO 308°: LAS reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con plástico, debe transportarse en vehículos térmicos que aseguren su conservación. ARTÍCULO 309°: CUANDO el transporte de HUEVOS FRESCOS se realice en vehículos abiertos, esto deberán contar con los elementos necesarios



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

para protegerlos de las inclemencias del tiempo. El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos refrigerados. 2.3.- TRANSPORTE DE PESCADOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA DE MAR Y DE RÍO. ARTÍCULO 310°: DENTRO del presente Apartado están incluidos todos los transportes de productos de la pesca. ARTÍCULO 311°: LOS vehículos para transporte deberán observar las siguientes condiciones: a) Caja metálico compacta, o de madera forrada con zinc N° 14 o material similar aprobado, con todas las juntas perfectamente soldadas, sin resquicios ni hendiduras, con puertas y aberturas de cierre herméticos, debiendo tener estas burletes para evitar pérdidas del material transportado o filtraciones. b) Cuando los productos transportados no se hallen congelados, serán acondicionados con hielo en proporción 2:1 (2 de hielo, 1 de pescado). c) La caja no podrá sobrepasar en ningún caso el nivel de los bordes de la caja del vehículo, más de 20 Cm. 2.4.- TRANSPORTE DE PRODUCTO DE PANIFICACIÓN. ARTÍCULO 312°: DENTRO del presente apartado están incluidos los transportes de pan, masas, facturas, galletas, pastas, discos de empanadas, prepizzas y todo otro producto de panificación. ARTÍCULO 313°: LOS vehículos que se utilicen además de los requisitos existentes en el presente Capítulo, deberán reunir los siguientes requisitos: a) Poseer cúpula hermética. b) Los productos deberán colocarse en recipientes especiales. Cuando se trata de unidades de panificación no envasados, los recipientes deberán estar forrados interiormente con lienzo o plástico blanco, al igual que la cobertura. Las mismas deberán estar siempre en perfecto estado de higiene y aseo. c) Las facturas, masas y otros productos similares, serán colocados en bandejas metálicas o de otros materiales autorizados y cobertura de plástico o similar, ubicándose en estanterías. 2.5.- TRANSPORTE DE AGUAS GASEOSAS Y BEBIDAS. ARTÍCULO 314°: DENTRO del presente Apartado, están incluidos los transportes de bebidas alcohólicas, soda, en sifón o botellas y similares. ARTÍCULO 315°: EL transporte de dichos productos se hará en cajones o esqueletos que reúnan al máximo de seguridad para su conservación. Los vehículos para el transporte de soda en sifones preferentemente serán totalmente cubiertos y tendrán aberturas en las partes laterales a los efectos del retiro del producto. ARTÍCULO 316°: EN ningún caso en los vehículos de reparto de soda en sifones podrá haber existencia de envases vacíos o llenos ajenos o distintos a la marca del reparto. ARTÍCULO 317°: SE ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 272°) y 273°) de la presente Ordenanza y disposiciones generales del presente Capítulo. 2.6.- TRANSPORTE DE HIELO Y HELADOS. ARTÍCULO 318°: SE ajustarán a lo dispuesto en los Artículos 272°) y 273°) del presente y disposiciones generales del presente Capítulo; debiendo poseer sistema adecuado de mantenimiento de los productos en óptimas condiciones de frío. ARTÍCULO 319°: El hielo en rolitos o cubitos debe ser envasado en bolsas plásticas aprobado por el Código Alimentario Argentino donde debe figurar el nombre de la fábrica, de fantasía y N° de Resolución Municipal. ARTÍCULO 320°: El hielo en barra debe ser envasado en bolsas plásticas aprobadas por Bromatología Municipal. 2.7.- TRANSPORTE DE FRUTA Y VERDURAS. ARTÍCULO 321°: LOS vehículos deberán reunir como mínimo los siguientes requisitos: a) Tener toldo o similar, aprobado, que proteja convenientemente el producto de la acción de las inclemencias del tiempo. b) Entre el techo y la parte superior de los productos transportados, exigir una mínima distancia de 0,50 metros. 2.8.- TRANSPORTE DE GAS. ARTÍCULO 322°: TODO vehículo que se utilice para el transporte y/o reparto de garrafas, microgarrafas y/o cilindro dentro del ejido urbano, deberá estar inscripto ante la Dirección de Bromatología, conforme a las disposiciones del presente Apartado. ARTÍCULO 323°: A los efectos en el Artículo anterior, la Dirección de Bromatología habilitará el vehículo en las condiciones previstas en el presente Capítulo. Previa a la Inscripción dispuesta en el Artículo que antecede la Dirección de Tránsito verificará la carga máxima del vehículo y si el mismo reúne las condiciones necesarias para transitar y la Dirección de Bromatología controlará todo lo indicado en este Capítulo. ARTÍCULO 324°: LA caja portante del vehículo será abierta, el piso y costados de madera dura o material antichispas contando por los menos con un 50 % (por ciento) de superficie abierta y contar al ras del piso con 10 cm. de luz, a fin de asegurar una amplia ventilación. Las barandas deberán tener una altura tal que igual o supere la altura total de carga. Los vehículos que transportan garrafas y/o cilindros no pueden transportar simultáneamente otras mercaderías. ARTÍCULO 325°: EL caño de escape de estos automotores deberán terminar en la vertical de bajada de la caja portante y estar dotado de arrestallamas, pudiendo ser este último del tipo desmontable (para utilizar solamente al entrar en las plantas de envasado o en los depósitos). El caño de escape deberá pasar a una distancia mínima de 0,50 cm. del depósito de combustible. ARTÍCULO 326°: ESTARÁN equipados con doble sistema de frenos, de acción independiente entre sí. Uno hidráulico y otro de mano. El sistema de frenado del motor y del caño de escape a una distancia mínima de 0,50 metros. ARTÍCULO 327°: EL depósito de combustible para uso del vehículo estará alejado del motor y del caño de escape a una distancia mínima de 0,50 metros. ARTÍCULO 328°: EN todo momento en las cubiertas deberán apreciarse



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

los dibujos en la banda de rodamiento. ARTÍCULO 329°: EN los vehículos los envases deberán quedar fijados en posición vertical, si tienen aro protector pueden transportarse hasta en tres capas: si no tienen aro protector en una capa únicamente. ARTÍCULO 330°: QUEDA prohibido el uso de vehículos de 2 y 3 ruedas y el transporte de garrafas y/o tubos llenos y/o vacíos, en vehículos de transporte colectivo de pasajeros y/o en vehículos de carga conjuntamente con otros materiales, a excepción de la de su propio consumo (no más de 20 Kg.) de gas licuado por vehículo. En los camiones se podrán transportar dentro de la Ciudad hasta 2.000 Kg. de gas y su carga máxima total no podrá sobrepasar el máximo autorizado por el fabricante del vehículo en cada caso. Los vehículos deberán poseer ruedas posteriores duales, cuando la capacidad de transporte (producto más los envases) supera los 1.500 Kg. ARTÍCULO 331°: ESTOS vehículos deben guardarse únicamente en los depósitos, no pueden mantenerse estacionados sin chofer o acompañante en la vía pública, mientras se hallan cargados con garrafas y/o tubos llenos o vacíos. No se permitirá tampoco que se efectúen en ellos trabajos de reparación en caliente, hallándose cargados. ARTÍCULO 332°: En las operaciones de cargas y descargas no se podrá detener más de un vehículo por cuadra. ARTÍCULO 333°: LA descarga de las garrafas mayores de 15 Kg. se amortiguará mediante el uso de cojines o amortiguadores de sogas. Para los tubos se utilizará la carretilla tipo rampa o elemento que cumpla similar función, quedando terminantemente prohibido arrojar del camión al piso las garrafas o tubos, ya sean unidades llenas o vacías. ARTÍCULO 334°: LOS vehículos de transporte de envases de gas deberán estar provistos de dos (2) matafuegos, uno de gas carbónico de un (1) Kg. en la cabina y el otro del mismo tipo de polvo seco de cinco (5) Kg. en la caja portante, ambos en lugares de acceso deben contar con una bandera roja en parte superior del vehículo y en forma bien visibles. ARTÍCULO 335°: TODO vehículo destinado al transporte de gas deberá llevar en sus costados las inscripciones “Transporte de Gas” con especificación del nombre y domicilio del distribuidor y en sus tres lados la leyenda en tipo bien visible “Peligro Explosivo”. Para los camiones las letras de la primera inscripción deberá tener 10 cm. de alto y las de segunda 15 cm. como mínimo. ARTÍCULO 336°: EL conductor y/o acompañante de un vehículo destinado al transporte de gas no puede fumar en, sobre o cerca del automotor que conduce si el mismo está cargado con envases llenos y/o vacíos usados. ARTÍCULO 337°: LAS empresas serán responsables de que el personal de servicio a cargo de un vehículo de transporte de gas licuado de petróleo, sea idóneo para el caso y conozca las disposiciones de la presente Ordenanza debiendo además tener conocimiento suficiente de defensa contra el fuego. ARTÍCULO 338°: CADA uno de los vehículos por los cuales se solicita habilitación deberá estar asegurado por Responsabilidad Civil a terceros en la cobertura mínima exigida por la Superintendencia de Seguros y por daños materiales a terceros en igual cobertura. 3.- INCOMPATIBILIDADES. ARTÍCULO 339°: UN mismo vehículo no podrá transportar productos encuadrados dentro de distintos apartados del presente Capítulo, como tampoco podrá transportar sustancia que no sean las autorizadas para cada caso. 4.- TRANSPORTES QUE NO CUENTEN CON ESPECIFICACIÓN PROPIA. ARTÍCULO 340°: DEBERÁN CUMPLIMENTAR las prescripciones del Capítulo V, Punto 1 y ajustarse además a las condiciones de los vehículos con Capítulo propio – que sean utilizables – para el transporte que se desea habilitar. 5.- GENERALIDADES. ARTÍCULO 341°: TODOS los vehículos de transporte de alimentos y bebidas que figuran en el presente Capítulo, deberán llevar una inscripción sobre la estructura del vehículo, en forma fija y permanente con letras de molde en idioma castellano, en tamaño no menor de cinco (5) Cm. y que exprese: “TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS – Habilitación Municipal N° \_\_\_\_\_”. ARTÍCULO 342°: SIN perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por el incumplimiento de las disposiciones del presente Capítulo, la Municipalidad podrá disponer la suspensión o retiro de la habilitación conferida, el decomiso de las mercaderías que transporte, el secuestro del o los vehículos en infracción, cuando medien razones de falta de habilitación, seguridad y salubridad. ARTÍCULO 343°: TODOS los vehículos de transporte de alimentos, bebidas, gas y de otros tipos que ingresen, de otros municipios y son considerados abastecedores deberán poseer la habilitación del municipio de origen. 6.- RENOVACIÓN DE LA HABILITACIÓN. ARTÍCULO 344°: TODOS los vehículos habilitados para el transporte de alimentos y bebidas, deberán renovar la habilitación anualmente, en el plazo que oportunamente sea fijado. CAPÍTULO VII LOCALES DE EXPANSIÓN. 1.- CINES Y TEATROS. ARTÍCULO 345°: SE entiende por salas cinematográficas, a los locales especialmente construidos o adaptados con destino a la proyección habitual de películas, a las que el público tenga libre acceso, ya sea con entradas pagas o gratuitas y cualquiera sean los motivos a que se destinen los fondos recaudados. ARTÍCULO 346°: EN la construcción de salas cinematográficas y teatros, se prohíbe utilizar madera y otros materiales combustibles como elementos resistentes. Dichos materiales solo podrán emplearse como revestimiento decorativos, los cortinados serán de material ininflamable o empapelados en sustancias ignífugas.



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

ARTÍCULO 347°: NINGUNA sala cinematográfica o teatro podrá habilitarse al público, sin previa comprobación del servicio de incendio. En cada sala deberá colocarse extinguidores en lugares accesibles y prácticos, a razón de una por cada cien metro cuadrado de superficie de piso. Los propietarios deberán mantener permanentemente el equipo en condiciones de ser usado de inmediato, en el plano o croquis deberá cumplir con el Art. 2° Inc. "D" de la presente Ordenanza deberá indicarse la ubicación, tipo, cantidad, y capacidad de los extintores. ARTÍCULO 348°: LOS accesos normales a las salas deberán tener un ancho de un metro lineal de abertura lineal, cualquiera sea la capacidad de la sala. ARTÍCULO 349°: APARTE de las aberturas normales de accesos al público, toda sala deberá tener salidas independientes, auxiliares, para todos los casos que sea imposible utilizar las aberturas comunes. Ninguna abertura de emergencia podrá tener menos de dos metros lineales de ancho. ARTÍCULO 350°: TODAS las salidas deberán tener su correlatividad inscripción o señal indicadora, perceptible en la oscuridad, por medio de dispositivos luminosos, fosforescentes o cualquier otro método. ARTÍCULO 351°: PARA los accesos y salidas normales y de emergencia, se emplearán puertas vaivén o de cualquier otro tipo, que no impida ni obstaculicen la salida inmediata del público en cualquier momento, y su apertura deberá realizarse hacia fuera de la sala o por el sistema de latientes para su fácil evacuación en caso de siniestros. ARTÍCULO 352°: LOS pasillos interiores tendrán un ancho mínimo de un metro en salas de quinientos espectadores de capacidad. Este ancho se aumentará en diez centímetros por cada cien asientos que superen esta cantidad. Un pasillo podrá servir hasta quince butacas de cada lado y por filas. Igual proporción se exigirá para los casos en las salas que tengan segundos pisos o/u otras secciones. ARTÍCULO 353°: LAS butacas deben ir fijados al piso. Sus medidas mínimas son: 0,50 metros, entre ejes de brazos; 0,40 metros de profundidad utilizable de asiento; 0,50 metros de altura de respaldo; ancho de respaldo igual al del asiento; 1/7 de inclinación hacia atrás en el respaldo con respecto a la vertical. Entre el respaldo y el asiento no podrá haber una luz mayor de 0,01 metros y cada fila de butacas deberá estar separada de la fila inmediata por una distancia no menor de 0,45 metros. ARTÍCULO 354°: EN toda sala cinematográfica o teatro se exigen los siguientes servicios sanitarios, de acuerdo a la capacidad de los mismos: 1. HOMBRES: • 1 Lavado cada 500 espectadores o fracción de 100 • 1 Retrete cada 500 espectadores o fracción de 100 • 1 Mingitorio cada 200 espectadores o fracción de 50 2. MUJERES: • 1 Lavado cada 500 espectadores o fracción de 100 • 1 Retrete cada 200 espectadores o fracción de 100. ARTÍCULO 355°: LOS detalles constructivos de los servicios sanitarios se ajustarán a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6 de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 356°: LA cabina de proyección y su acceso deberán, ser independientes de los locales destinados al público y estarán convenientemente aislados de aquellos. ARTÍCULO 357°: LAS salas dispondrán del siguiente sistema de iluminación: • Graduación: Para iluminación de la sala se adoptará dispositivos que permitan iluminarla gradualmente hasta su estado normal, debiendo hacerse a la inversa cuando se deba iniciar la proyección. • Luces de Seguridad: En todas las salas es obligación la colocación de un sistema de seguridad que proyecte una luz difusa, en color amarillo o rojo, el cual se colocará en la pared a una altura no mayor de 20 cm. sobre el nivel del piso y a un (1) metro de distancia una de la otra. Deberán iluminarse también con luces de seguridad los accesos, escaleras o escalones ubicados dentro de la sala. • Luces de Emergencia: Es obligación instalar un sistema automático de luces de emergencia que funcionará cuando por cualquier circunstancia se interrumpa la iluminación. ARTÍCULO 358°: LAS salas deberán instalar un sistema de renovación forzada de aire y poseerá además aberturas naturales de entrada y salida de aire del salón, que directamente lleguen al exterior y aseguren una ventilación eficaz, con prescindencia del funcionamiento de los equipos automáticos. ARTÍCULO 359°: TODA sala cinematográfica y teatros, estará provistas de un hall de entrada cuyas dimensiones mínimas serán de 1 metro<sup>2</sup> por cada 2 espectadores de capacidad de la sala, sin contar el espacio ocupado por bares y otras dependencias anexas. Dichos negocios podrán instalarse en el hall con las debidas condiciones estéticas e higiénicas. En ningún caso podrán tener puertas que comuniquen con la sala de proyección. ARTÍCULO 360°: EL hall podrá ser utilizado como sala de fumar siempre que este equipado con los correspondientes extractores de aire u otros equipos autorizados de ventilación y además separado por una antecámara de la sala propiamente dicha. ARTÍCULO 361°: LAS boleterías y/u oficinas de administración, si las hubieren, se colocarán de manera tal que no obstaculicen la libre circulación del público, quedando prohibida la permanencia de personas y la colocación de objetos en lugares cercanos a las puertas de acceso, que dificulten la entrada y salida del público o que de cualquier manera interrumpan la libre circulación de este. ARTÍCULO 362°: LAS salas cinematográficas y teatros habilitados, que a la fecha de la presente Ordenanza no se ajusten a la misma, se les otorgarán un plazo de acuerdo a los trabajos a realizar, a efectos de que concreten las adecuaciones mínimas exigidas. ARTÍCULO 363°: LAS salas donde únicamente se utilicen para representaciones teatrales tendrán, además, las instalaciones y locales



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

que sean necesarios para el mejor cumplimiento de sus actividades, como ser camarines, sanitarios y dependencias afines. 2.- OTROS LOCALES DE ESPARCIMIENTO. ARTÍCULO 364°: SE regirán por las disposiciones del presente Capítulo, los locales de esparcimiento que se indican a continuación y de acuerdo a las características que se establecen por cada género de actividad: • Club Nocturno-Dancing-Boite: Establecimiento donde se realizan bailes, se expenden bebidas alcohólicas y analcohólicas, se cobran o no entrada para acceso. • Whiskería: Establecimiento donde preferentemente se expenden bebidas alcohólicas, con ejecución o no de música y atendido parcial o totalmente por personal femenino. • Restaurante con Espectáculo: Establecimiento donde se expenden comidas, se realizan bailes y/o se presentan atracciones. ARTÍCULO 365°: LOS locales mencionados en el artículo anterior, deberán cumplimentar los requisitos de habilitación de comercio indicado en el Capítulo I. ARTÍCULO 366°: SE establece las siguientes superficies mínimas, que será computada tomando la pista de baile, el bar, y lugar asignado para la colocación de mesas y sillas, todo ello dentro de un mismo ambiente: • Club Nocturno-Dancing-Boite: 60 metros<sup>2</sup> • Confeitería con baile: 80 metros<sup>2</sup>. ARTÍCULO 367°: LOS locales mencionados en los artículos anteriores serán construidos en mampostería, paredes revocadas y pintadas, cielorrasos de yeso o cemento alisado, pisos de mosaicos, autorizándose el uso de pisos de madera en la pista de baile, en el caso de piso de cemento alisado se exigirá el uso de alfombras que lo cubra totalmente. Altura mínima, 3 metros a contar del nivel del piso hasta el cielorraso. ARTÍCULO 368°: LAS cocinas de los establecimientos mencionados se ajustarán a las disposiciones correlativas del Capítulo IV, punto 1.1, de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 369°: LOS vestuarios y servicios sanitarios – para ambos sexos – se ajustarán a las disposiciones del Capítulo IV, punto 1.6., de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 370°: EL titular de la habilitación Municipal y/o encargada y personal a su cargo evitarán que se promuevan desórdenes, escándalos que afecten la moral y las buenas costumbres. ARTÍCULO 371°: CUANDO razones de interés público lo aconsejen, previo informe competente, podrán disponerse el cese de actividades o procederse a la clausura del establecimiento, en especial cuando la música, canto, aplausos y otras manifestaciones o ruidos trasciendan el ámbito del local al exterior y/o casas vecinas y/o estén en contravención a las disposiciones del Capítulo XIII. ARTÍCULO 372°: EN los establecimientos mencionados en los artículos precedentes estará prohibido: • La existencia de salas reservadas. • La permanencia y acceso de menores de 18 años, excepto en confiterías bailables hasta la hora reglamentaria. • La venta o exhibición de artículos que no se consumen en el interior. ARTÍCULO 373°: LOS servicios contra incendios serán adecuados a las necesidades de los establecimientos. Debiendo indicarse en el croquis o plano (art. 2° inc. “D” de la presente Ordenanza), la ubicación de los mismos y serán visados por el Cuerpo de Bomberos Voluntarios de la Ciudad de Puerto Rico. ARTÍCULO 374°: LAS puertas de acceso y salida a estos establecimientos – destinadas al público – en locales de superficie mayor de 50 metros<sup>2</sup> abrirán hacia el exterior y serán tipo vaivén. Si existieran escaleras, estas serán de mampostería con pasamanos. El acceso a estos locales tendrá que ser directo desde el exterior. Cuando el ancho de la escalera supera 1,80 metros, la misma deberá llevar pasamanos al medio. ARTÍCULO 375°: LOS establecimientos que se indican a continuación deberán ajustarse a las condiciones de higiene y funcionamiento que establecen los capítulos respectivos y a las disposiciones del presente Capítulo, en razón de las actividades que desarrollen: • Cafés, bares, restaurantes, confiterías, hoteles, casino donde se ejecuten música y/o se presenten atracciones o espectáculos, ya sea contratados o ejecutados por personas del público, sin bailes. • Hoteles donde se realicen bailes, cuando la entrada sea libre y no estén por lo tanto limitados a sus pasajeros exclusivamente. CAPÍTULO VIII PELUQUERÍA Y AFINES. 1.- HABILITACIÓN Y LOCALES. ARTÍCULO 376°: LAS peluquerías, casa de peinados, barberías, manicuras, pedicuras y masajistas que realicen sus actividades en establecimientos propios o que agregados a hoteles, casas de baños, colegios, clubes y otras instituciones, presten sus servicios profesionales al público, al igual que las personas que se dediquen a prestar dicho servicios en el domicilio de sus clientes, deberán inscribirse en los Registros Municipales. Los locales donde se practiquen los servicios mencionados en el presente Artículo estarán sujetos a la inscripción e inspección mencionados en el Capítulo I y solo podrán ser habilitados previa verificación de las condiciones de los mismos que realizarán por intermedio de la Autoridad Sanitaria municipal. ARTÍCULO 377°: LOS locales donde se ejerzan las actividades mencionadas en el artículo anterior, serán de material aprobado por la Dirección de Arquitectura, con una superficie mínima de 16 metros<sup>2</sup>, tendrán pisos impermeables y los techos serán de mampostería, yeso o cualquier otro material que reúna las condiciones de higiene exigidas en la presente Ordenanza. Deberán contar con la pileta de agua caliente y fría. Instalada con su correspondiente desagüe y poseer un baño para el uso del público que concurre a los mismos. ARTÍCULO 378°: EN caso de desarrollarse más de una actividad del rubro en un mismo comercio, estas deberán efectuarse en locales, pudiendo ser compartimentos cuya



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

división se realizará con materiales aprobados por los Departamentos Técnicos Municipales. ARTÍCULO 379°: LOS servicios de peluquerías y afines prestarán en locales destinados exclusivamente a tal efecto. Los locales, sillones, sillas, lavaderos y demás muebles y utensilios existentes en ellos, deberán encontrarse en adecuadas condiciones de aseo y conservación y serán desinfectados por sus propietarios periódicamente o cuando la autoridad Municipal lo considere necesario. Los locales no podrán tener comunicación directa con habitaciones ocupadas como dormitorios o comedores, ni tampoco con locales donde se elaboren, depositen y/o expendan sustancias alimenticias. ARTÍCULO 380°: EN los locales deberán existir recipientes destinados a contener los elementos que haya sido utilizados y que deben ser lavados y desinfectados. 2.-ÚTILES E INSTRUMENTOS. ARTÍCULO 381°: LOS útiles e instrumentos que se empleen en los negocios de peluquerías, etc., deberán ser desinfectados y esterilizados toda vez que hayan sido utilizados, para lo cual serán sometidos a los siguientes procedimientos: a) Los paños, toallas y útiles que no se deterioren por la acción del calor, serán desinfectados al vapor de agua en autoclave, a temperatura de 120° C. b) Los útiles y el cabello utilizables para usos ulteriores, que puedan deteriorarse por la acción del calor, serán sometidos durante un tiempo no menor de 8 horas en cámaras herméticas a la fumigación con formalina en proporción de 5 Grs. por m3. c) Los instrumentos o útiles que no puedan ser sometidos a los procedimientos por diversas causas y aquellos que lo permiten, deberán ser desinfectados por agua hirviendo durante 15 minutos, o quemados a la llama, o sumergidos 15 minutos en cualquiera de las soluciones siguientes: Hipocloritos de sodio al 5%, calentado entre 40 a 50° C; formol al 10% bicloruro de mercurio al 1%, soluciones bactericidas del tipo del Español, Lysoform, 10% bicloruro de mercurio al 1%, soluciones bactericidas del tipo del Español, Lysoform, D.G.6 y otras sustancias aprobadas por la Autoridad Sanitaria municipal. En todos los casos estas soluciones deberán estar a temperatura ligeramente superior a la del ambiente para favorecer la acción desinfectante de las mismas. ARTÍCULO 382°: LAS toallas, paños y elementos similares deberán ser desinfectados luego de cada uso y mantenidos permanentemente limpios y se procederá al decomiso e inutilización sin más trámite, de todos aquellos elementos que se encuentren sucios, deteriorados o manchados con tinta. ARTÍCULO 383°: PROHÍBESE el uso colectivo de objetos que no pueden ser desinfectados. 3.- PERSONAL. ARTÍCULO 384°: EL personal que desarrolla tareas en los locales del rubro deberá poseer título habilitante para ejercer la actividad, otorgado por instituciones oficiales o privadas con control y/o reconocimiento oficial. ARTÍCULO 385°: SERÁ obligatorio para todos los que desarrollen tareas en locales, ya sean propietarios o empleados, el uso de uniformes, que consiste en chaquetas de colores claros, las que deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones. ARTÍCULO 386°: PARA la atención al público y en lo referente a la desinfección de las dependencias, muebles y ropas utilizadas por los bañistas, al igual que los vestuarios, baños, accesos, capacidad de espectadores, iluminación y todo lo concerniente al ordenamiento y seguridad del público dentro del local debe ajustarse en un todo a la presente disposiciones. CAPÍTULO IX NATATORIOS, BALNEARIOS, RECREOS Y CAMPING. 1.- NATATORIOS. ARTÍCULO 387°: FIJASE para las instituciones, clubes, empresas, y personas físicas o jurídicas que posean piletas de natación para uso público, la obligación de solicitar y renovar anualmente el permiso de habilitación y cumplir y hacer cumplir a su personal y usuarios los requisitos exigidos en los artículos siguientes. ARTÍCULO 388°: LOS permisos para habilitar piletas de natación se deberán solicitar ante la Municipalidad, agregando el plano respectivo, debidamente aprobado por la Dirección de Arquitectura, con indicación de los siguientes datos: a) Nombre de la institución, empresa o persona física o jurídica que lo gestione y domicilio de la misma. b) Ubicación de la pileta. c) Longitud, Ancho, y Profundidad de sus secciones. d) Sistema de llenado. e) Sistema de purificación y renovación del agua. f) Tiempo de la renovación del agua. g) Horario de funcionamiento. h) Funcionará por temporada o todo el año. i) Si es cubierta o a cielo abierto. j) Número de duchas y vestuarios. k) Nombres y apellidos de los profesionales médicos designados para examen y/o atención del público. l) Nombres y apellidos del personal salvavidas. m) Fecha exacta del comienzo de actividades. ARTÍCULO 389°: ESTABLÉCESE que la Municipalidad tendrá a su cargo el otorgamiento y renovación de los permisos de habilitación de las piletas de natación de uso público, previa intervención de los organismos técnicos pertinentes: a) La Dirección de Arquitectura: Dejará expresa constancia de la aprobación del final de obras de la pileta y si los detalles agregados en la solicitud coinciden con los trabajos realizados. b) La Dirección de Bromatología: Informará respecto a las condiciones del agua de la piscina en punto a calidad bacteriológica, equilibrio ácido-base, limpidez, irritabilidad, temperatura y demás caracteres vinculados a su empleo, dejando constancia del cumplimiento de los requisitos de los usuarios, especialmente en lo relativo a la existencia de médicos destacados por el club, empresa o persona propietaria de la pileta para la atención al público y en lo referente a la desinfección de las dependencias, muebles y ropas utilizadas



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

por los bañistas, al igual que los vestuarios, baños, accesos, capacidad de espectadores, iluminación y todo lo concerniente al ordenamiento y seguridad del público dentro del local. ARTÍCULO 390°: EL agua de la pileta se cambiará totalmente cada cuarenta y ocho horas. En su defecto deberá poseer filtro clorinator de circulación y purificación con capacidad suficiente para renovarla en el término de cuatro horas. ARTÍCULO 391°: LA bomba alimentadora de agua trabajará por lo menos diez horas al día, con el objeto de renovar el agua de la pileta. En el agua de alimentación se disolverá sulfato de cobre a razón de 3 Grs. por cada metros<sup>3</sup> de agua bombeada. La entrada y salida del agua de la pileta con recirculación deberá asegurar el cambio de dicho elemento mediante una corriente uniforme y sin que se produzcan zonas de estacionamiento. ARTÍCULO 392°: LA Dirección de Bromatología tendrá a su cargo el contralor químico bacteriológico del agua de la pileta y lo hará en forma regular y periódica de garantizar el agregado del cloro en proporción tal que en cualquier momento o lugar de la piscina, el cloro residual no sea menos de 0,2 miligramos por litro. El ph estará entre 7,2 y 8. Si se comprobare que las condiciones del agua representan un peligro para la salud de los bañistas, se procederá a su inmediata clausura. ARTÍCULO 393°: EL Club, empresa o persona autorizada o propietaria de la piscina, se obliga a eliminar la presencia en el agua de cualquier sustancia extraña. ARTÍCULO 394°: LAS instalaciones sanitarias para ambos sexos estarán preferentemente separadas. El material empleado para pisos y paredes serán de superficies pulidas e impermeable. Los pisos tendrán pendientes y desagües para el fácil lavado con mangueras. Se colocará una ducha, un mingitorio y un lavatorio cada (40) cuarenta bañistas e inodoros cada (30) treinta bañistas. ARTÍCULO 395°: TODOS los días se procederá a la higienización, desinfección y desinfectación de los pisos, paredes, bancos, roperos y cualquier otro mueble de la dependencia, empleado para los bañistas, sin perjuicio de volverlo a hacer cada vez que las circunstancias así lo requieran y así lo disponga la inspección municipal. ARTÍCULO 396°: QUEDA prohibido el alquiler de toda indumentaria para baño. ARTÍCULO 397°: PARA prevenir la infección de los pies causada por hongos, se colocará una bandeja de uno 0,80 Metros por 0,05 Metros de profundidad, conteniendo una solución de hipoclorito al 0,5 % de cloro residual u otro fungicida. ARTÍCULO 398°: EL titular de la pileta deberá asegurar la existencia de una guardia médica o de enfermería permanente durante el horario de funcionamiento, a los efectos de la prestación de primeros auxilios. ARTÍCULO 399°: EN cada establecimiento se habilitará una dependencia especial para las curaciones de urgencia y se la dotará del botiquín sanitario reglamentario. ARTÍCULO 400°: CADA piscina deberá tener durante las horas de actividad un bañero guardavidas, por lo menos. El o los bañeros deberán aprobar un examen de capacitación, en el lugar y hora que indique la Autoridad Sanitaria Municipal y poseerán Libreta Sanitaria actualizada. Estos requisitos son ineludibles y también lo cumplirán los bañeros de las piletas municipales y balnearios municipales, sometidas o no al régimen de concesión. Todo personal de guardavidas estará provisto de un equipo que le permite efectuar salvamentos. ARTÍCULO 401°: TODA persona, cualquiera sea su edad y sexo, que desee utilizar la pileta, deberá someterse previamente a un examen médico. La Certificación será extendida por el o los médicos autorizados por el club, empresa o persona titular, y se renovará cada mes. El certificado se entregará en la administración cada vez que se haga uso de la pileta y el encargado entregará al bañista una ficha de metal que está obligado a tenerla consigo y devolverla al retirarse del natatorio. ARTÍCULO 402°: CUANDO se comprobare que una persona haya contraído una enfermedad posterior a la obtención del certificado, que lo inhabilite para el uso de la pileta, se le retira el certificado, pudiendo revocarlo cuando su estado de salud lo permita. ARTÍCULO 403°: NO se permitirá la entrada a la pileta con aplicaciones de grasa, aceites y similares sobre la piel, al igual que los vendajes de cualquier tipo. ARTÍCULO 404°: LA Municipalidad habilitará en cada caso, un Registro de Piletas Públicas de Natación, donde se harán constar, en forma general, el nombre de la instalación, club, empresa o persona que lo posea y su ubicación y de modo específico, la siguiente información: • Nombre, Apellidos y domicilios de los médicos designados para la extensión de certificados de salud y prestación de primeros auxilios y horario que cumplen, al igual que el personal de enfermería. • Nombres, Apellidos y domicilios del personal de guardavidas y horario que cumplen. • Horario de comienzo y cierre de actividades. • Sistema de llenado de la pileta. • Sistema de renovación de agua. • Análisis químico-bacteriológico efectuado y resultados obtenidos. • Fecha de comienzo y cierre de actividades. • Longitud, profundidad y capacidad de la pileta. • Máxima cantidad de bañistas. • Cantidad de baños y vestuarios. • Fecha y Número de habilitación. • Inspecciones realizadas, Actas labradas, infracciones comprobadas y sanciones recaídas. • Clausuras y motivos determinantes. ARTÍCULO 405°: La Dirección de Bromatología será el encargado de vigilar y controlar los caracteres físicos-químicos y bacteriológicos y demás condiciones de agua; exigir el estricto cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos establecidos para el público y las guardavidas previstos respecto a los baños, vestuarios, dependencia y todo lo relativo al ordenamiento y seguridad de los usuarios



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

dentro del local. 2.- BALNEARIOS – RECREOS – CAMPING – CLUBES. ARTÍCULO 406°: LOS balnearios, recreos, camping y clubes de acceso público deberán cumplir con los requisitos higiénicos-sanitarios establecidos en el presente Capítulo. ARTÍCULO 407°: LA habilitación y contralor del funcionamiento de los balnearios y recreos, en lo que concierne a la presente Ordenanza de la Municipalidad. ARTÍCULO 408°: AL solicitarse el permiso de habilitación, el interesado presentará un plano detallado de sus instalaciones y una memoria descriptiva del establecimiento. 2.1.- BALNEARIOS. ARTÍCULO 409°: TODO balneario público contará con los siguientes locales: a) Vestuarios separados por sexos. b) Locales sanitarios separados por sexos. c) Local de administración. ARTÍCULO 410°: LOS locales enumerados en el artículo anterior tendrán la altura mínima de 3 metros. ARTÍCULO 411°: LOS vestuarios al igual que los muebles, reunirán las condiciones exigidas en el Capítulo IV, punto 1.6. ARTÍCULO 412°: EN el local de vestuario se ubicará una fuente de agua para beber. ARTÍCULO 413°: LOS sanitarios se ubicarán anexo al local vestuario y contarán con los retretes y lavados en la siguiente proporción: a) Damas: Un retrete por cada 100 bañistas; un lavabo y una ducha por cada 200 Bañistas. b) Caballeros: Un mingitorio por cada 100 bañistas y un retrete, un lavabo y una ducha por cada 200 bañistas. ARTÍCULO 414°: LOS servicios sanitarios se ajustarán a las disposiciones contenidas en el Capítulo V, punto 1.6. ARTÍCULO 415°: EN el local de vestuario como de servicios sanitarios, queda prohibido el uso de alfombras o rejillas de material absorbentes. ARTÍCULO 416°: TANTO en balnearios como en recreos, queda prohibido el alquiler de toda indumentaria de baño. 2.2.- RECREO – CAMPING Y CLUBES. ARTÍCULO 417°: LOS locales donde se sirven, preparen y/o almacenen alimentos y bebidas, no deberán estar en comunicación directa con vestuarios, dependencias sanitarias y recintos destinados a albergar animales. ARTÍCULO 418°: LOS locales mencionados en el artículo anterior, deberán reunir las condiciones exigidas para locales similares, según el Capítulo IV, punto I, al igual que el local destinado a Cocina. ARTÍCULO 419°: EL personal que presta servicio en estos establecimientos deberá poseer Libreta Sanitaria actualizada y es obligatorio el uso del informe respectivo (Art. 21 y 22 del Código Alimentario Argentino). ARTÍCULO 420°: SI la importancia del local así lo requiere, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios para el personal, en un todo de acuerdo al Capítulo IV, punto 1.6. ARTÍCULO 421°: TODO local para alojamiento de este tipo de establecimiento, dispondrá de una superficie no inferior a 6 m<sup>2</sup> y ningún lado menor de 2 metros. 3.- DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL. ARTÍCULO 422°: QUEDA prohibido el uso de toallas y todo otro objeto de tocados de uso común. ARTÍCULO 423°: QUEDA prohibida la presencia de animales domésticos en inmediaciones de natatorios, balnearios, recreos, camping y clubes, para lo cual deberá contar con un cerco perimetral. ARTÍCULO 424°: TODO establecimiento de balnearios, recreos o camping contará con agua potable distribuida por cañerías. ARTÍCULO 425°: LAS aguas servidas y afluentes cloacales no podrán ser arrojadas a la superficie del terreno, a las playas ni al cursos de agua, sin haber sido sometidas previamente a un tratamiento de depuración que asegure la inocuidad de las mismas. Los establecimientos mencionados en el presente Capítulo contarán con sistema de eliminación de excretas a través de Cámaras Sépticas y Pozos Absorbente. ARTÍCULO 426°: LAS basuras, residuos y demás desechos sólidos, serán depositados en recipientes metálicos en bolsas de polietileno y con tapas bien ajustadas y retirados en un término no mayor de 24 horas. El número de recipientes deberá tener en cuenta el número de personas asistentes al lugar, para evitar se arrojen residuos fuera de los mismos y ser colocados en lugares estratégicos. La Autoridad Sanitaria Municipal podrá solicitar se incremente el número de recipientes si considera necesario. CAPÍTULO X 1.- DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN OBLIGATORIA DE LOCALES PÚBLICOS, DE ALIMENTOS, PREDIOS Y VEHÍCULOS. ARTÍCULO 427°: A partir de la fecha de la presente Ordenanza, quedan obligados a efectuar la desinfectación y desratización, en esta zona endémica donde existen todo tipo de vectores transmisores de enfermedades infecciosas que atentan contra la salud de la población, donde el Municipio debe velar por la prevención de las distintas zoonosis. Todos los locales que se indican en el Artículo siguiente, y los predios, baldíos, vehículos de transporte de alimentos y pasajeros que circulan por este Municipio, ya que estos (locales y vehículos) sean utilizados por sus propietarios, inquilinos y/u ocupantes legales. ARTÍCULO 428°: QUEDAN comprendidos en la obligatoriedad indicada en el Artículo anterior, todos los locales que elaboren, expendan, fraccionen, vendan o almacenen cualquier tipo de sustancias y/o productos alimenticios, como ser: panaderías, fábricas de pastas, soderías, despensas, supermercados, carnicerías, depósitos al por mayor, almacenes, kioscos, bares, restaurantes, comedores, parrillas, fábricas de jugos, fábricas de chacinados, pescaderías, pastelerías, confiterías y locales públicos como ser, cines, teatros, salas de entretenimientos, confiterías bailables, boites, locales nocturnos, salas de reuniones, gimnasios, salones de belleza, peluquerías, casa de baños turcos y/o saunas o similares, sanatorios, clínicas, hospital, consultorios donde trabajan



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

masajistas, pedicuros o actividades afines, todos los vehículos de transportes alimentos y de pasajeros urbanos, provinciales, interprovinciales (salvo que presenten certificación de haber realizado este trabajo en otra jurisdicción municipal), los vehículos de transporte escolar, expresos, taxis y remises. Hoteles, hospedajes, casas de pensión, residenciales, moteles, hosterías, escuelas privadas. ARTÍCULO 429°: DECLÁRESE asimismo, la obligatoriedad de la desinsectación (eliminación de insectos) y desratización de todos aquellos locales comerciales, industriales, viviendas, predios habilitados o deshabilitados, baldíos que sin encontrarse en el artículo anterior, pueden representar peligro de propagación de vectores y roedores. Esta causal será determinada por la Municipalidad. ARTÍCULO 430°: LAS escuelas y hospital público deberán ser fumigadas, desinfectados y desratizados por la Municipalidad por personal técnico capacitado por tal fin, el periodo del mismo será cada seis meses o menor según el grado de infestación del lugar. Este servicio será de carácter gratuito, la provisión de los insumos serán suministrados por el Ministerio de Salud Pública y Educación de la Provincia, si en caso no existiera el Municipio se hará cargo del mismo. ARTÍCULO 431°: LA tasa de dicho servicio de los locales y vehículos anteriormente mencionados en el Artículo 429° de la presente ordenanza para particular en la Licitación Pública donde el Concejo Deliberante deberá implementar en forma inmediata dicha licitación. ARTÍCULO 432°: EL o los propietarios de las actividades mencionadas en los Artículos anteriores, que se negaran o no realizaren dichos trabajos, serán pasibles de las sanciones previstas en la Ordenanza General Impositiva en vigencia, sin perjuicio de disponerse la clausura del local. ARTÍCULO 433°: TODOS los locales y vehículos comprendidos en los artículos precedentes, deberán exhibir en lugar visibles el comprobante de haber realizado dichos servicios, otorgado por organismos habilitados nacionales, provinciales o municipales. Si la constancia proviniera de una institución o empresa privada de otra jurisdicción esta debe estar habilitada por su Municipio y haber dado cumplimiento a las disposiciones del presente Decreto Provincial. ARTÍCULO 434°: ESTABLECESE para todos los locales indicados en los artículos precedentes la obligatoriedad de realizar desinsectación y desratización de los mismos cada seis (6) meses; con excepción de taxis y vehículos de transporte de pasajeros de cualquier tipo y de alimentos, en que las tareas de desinsectación se realizarán cada 2 meses, al igual que los cines, teatros y salas de esparcimiento. Igualmente se realizarán las tareas mencionadas, cuando lo indique como necesario la autoridad municipal. ARTÍCULO 435°: LA Municipalidad deberá implementar una estructura básica operativa para realizar dicho servicio y contar con personal técnico capacitado y reunir las exigencias a igual que las empresas privadas. 2.- EMPRESAS FUMIGADORAS Y DESRATIZADORAS. ARTÍCULO 436°: LAS empresas y/o particulares que se dediquen a tareas de fumigación, desinsectación y desratización, deberán inscribirse en la Municipalidad, debiendo cumplir con las exigencias de los artículos siguientes y del Decreto Provincial. ARTÍCULO 437°: LAS personas inscriptas deberán cumplimentar los siguientes puntos: a) Proporcionar información actualizada sobre el personal empleado, indicando edad, actividad, datos sobre examen médico de suficiencia para aquellas personas que estarán vinculadas a los plaguicidas los que deberán ser renovados cada seis (6) meses. b) Informar sobre las fumigaciones de plaguicidas que sean utilizados en las operaciones, indicando porcentaje, tanto de los principios activos, como de los inertes. c) Presentar una memoria explicativa de los métodos de preparación y aplicación de los plaguicidas para los diferentes artrópodos y roedores, indicando las medidas de precaución que habrán de tomarse en el local donde se van a realizar los trabajos. d) Informar sobre las características de los equipos que serán utilizados. e) Indicar los elementos de protección de que serán provistos el personal operatorio. f) Enviar a la Autoridad Sanitaria municipal, para su aprobación, toda la propaganda que difundan sobre control de artrópodos y roedores. g) Enviar a la Autoridad Sanitaria municipal, en forma mensual del 1° al 5 de mes siguiente, la lista de los trabajos efectuados, indicando el plaguicida usado con su dosis y concentración, así como el nombre y dirección de los responsables de los comercios y/o casas particulares y/u oficinas públicas que recibieron los servicios. ARTÍCULO 438°: LAS operaciones de las empresas serán sometidas a la vigilancia de la Autoridad Sanitaria municipal, la que podrá aplicar sanciones desde multas hasta solicitar la suspensión de la autorización concedida cuando se observe cualquier irregularidad, advierta peligro para las personas o compruebe incumplimiento de cualquiera de las disposiciones de la presente Ordenanza. ARTÍCULO 439°: TODO cambio de propietario o local, o variación en el personal responsable, requiere la aprobación previa de la municipalidad. ARTÍCULO 440°: EL local que servirá de base de operaciones, depósitos, formulación y funcionamiento, deberá: a) Tener divisiones para cada una de las operaciones que realicen en el mismo. b) Reunir buenas condiciones de higiene y seguridad del trabajo. c) Estar aislado de viviendas, comercios destinados a la fabricación, almacenamiento, expendio y/o preparación de alimentos, lugares públicos o privados donde se atiende al público, establecimientos educacionales, asistenciales o de recreación. d) Dispondrán de servicios sanitarios,



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

duchas y vestuarios con capacidad suficiente para la cantidad de personas que desarrollan tareas, dado que los trabajos deberán cumplir con normas sanitarias muy severas por el tipo de productos que manejan. e) Deberán disponer que lavado y desactivado de las ropas de trabajo se realice diariamente para evitar intoxicaciones. ARTÍCULO 441°: LAS empresas deberán indicar la ubicación de sus locales de administración y depósitos de plaguicidas y solventes, aclarando tipo y cantidad de los productos almacenados, formulas detalladas de los mismos y casas proveedoras. ARTÍCULO 442°: LAS empresas deberán contar con la dirección técnica, que estará a cargo de profesional o técnico especializado, el que deberá registrar su inscripción en un Registro Especial a cargo de la Autoridad Sanitaria municipal. ARTÍCULO 443°: PODRÁN ser directores técnicos de estas empresas, los siguientes profesionales y técnicos: Ingeniero Químico, Ingeniero Sanitario o en Salud Pública, Bioquímico, Doctor o Licenciado en Química, Doctor en Ciencias Veterinarias o Médico Veterinario, Técnico en Saneamiento o Ingeniero Agrónomo. ARTÍCULO 444°: Al realizar los trabajos, la Empresa deberá dejar al responsable del local o del domicilio, una cartilla haciendo constar: fecha y hora del comienzo y término de la operación, ambiente y sitios que han sido tratados, métodos usados para aplicar el producto, precauciones que deberán seguir los habitantes de las viviendas, fórmula completa de las sustancias empleadas haciendo mención de los componentes activos y sustancias auxiliares (con sus respectivas recomendaciones). Durante las tareas de desinsectación deberá estar presente el responsable técnico de la empresa. ARTÍCULO 445°: SE prohíbe a las empresas, atribuir inocuidad, en propaganda y promociones de ventas para plaguicidas o tareas de desinfectación. ARTÍCULO 446°: EN la preparación, aplicación y/o manipulación de plaguicidas deberán utilizarse los equipos de protección personal que a continuación se detallan, los que deberán ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene. a) Mameluco: tipo enterizo de mangas largas, de cualquier color. b) Cascos. c) Guantes de goma que cubran la mano y comprendan parte de la manga del mameluco. d) Botas de Goma de media caña. ARTÍCULO 447°: CUANDO se trate de trabajos a realizar en depósitos, fraccionadoras y elaboradoras de productos alimenticios, hoteles, pensiones o similares, salas de espectáculos públicos, se deberá comunicar a la Autoridad Sanitaria Municipal con 24 horas de anticipación, en día hábil y en caso de realizarse los trabajos en días inhábiles deberá comunicarse el día hábil anterior por medio de formulario, que conste dirección y nombre del responsable del comercio en que se efectuará el tratamiento y características del citado local. ARTÍCULO 448°: QUEDA expresamente prohibido fumar y/o comer desde el inicio de una tarea de fumigación, desinfectación, desinfección y/o esterilización, hasta que se dé por terminada la misma. Esta prohibición rige para el personal y para los habitantes de la vivienda tratada y el personal del comercio o industria donde se realizan las tareas. ARTÍCULO 449°: LAS empresas locales que estén en condiciones y cumplan con todos los requisitos anteriormente mencionados estarán habilitadas para participar en cualquier tipo de Licitación referente al control de plagas. CAPÍTULO XI ABASTECIMIENTO DE AGUA. 1.- POZOS EXCAVADOS Y PERFORADOS – CONDICIONES SANITARIAS. ARTÍCULO 450°: LOS pozos excavados y perforados para el abasto de agua ubicados en zonas no servidas por cañerías públicas, para evitar contaminación, deberán ajustarse a las condiciones mínimas exigidas por las normas sanitarias vigentes, las que podrán ser requeridas a la Dirección de Bromatología, al igual que los gráficos y esquemas de construcción que fueran necesarias. 2.- DESINFECCIÓN DE ABASTO DE AGUA. ARTÍCULO 451°: DECLÁRASE obligatorio por parte de los usuarios de pozo – excavados y perforados – a proceder a su tratamiento y desinfección. ARTÍCULO 452°: LA Municipalidad a través de su Dirección de Bromatología, asesorará a particulares, entidades y empresas, sobre métodos y periodicidad de la desinfección de abastos individuales de agua. ARTÍCULO 453°: LAS fábricas y comercios de alimentos, que por su ubicación, no posean agua proveniente de abastos públicos, tendrán la obligación de efectuar la desinfección mencionada en el Artículo 442 de presente ordenanza, cada (15) días y cuando la Autoridad Sanitaria Municipal así lo determine. 3.- FLUORACIÓN DE ABASTOS DE AGUA. ARTÍCULO 454°: JUNTAMENTE con organismos técnicos provinciales se tratará de lograr que la población del municipio consuma agua con adecuado tenor de flúor. CAPÍTULO XII DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS. 1.-TRATAMIENTO DOMICILIARIO Y COMERCIAL DE LÍQUIDOS RESIDUALES. ARTÍCULO 455°: LAS aguas servidas domiciliarias y comerciales serán eliminadas por el sistema de red cloacal, bajo las reglamentaciones establecidas por la Cooperativa de Agua Puras Puerto Rico Ltda. ARTÍCULO 456°: LAS zonas que cuentan con sistema de alcantarillado, es obligatoria su conexión por parte de los frentistas (comercios, viviendas y todo otro predio habitado). ARTÍCULO 457°: CUANDO no se disponga del paso de la red cloacal frente al domicilio, las aguas servidas domiciliarias y comerciales serán tratadas por el sistema semidinámico compuesto por Cámara Séptica, con o sin campo nitrificante antes de ser vertidas al Pozo Absorbente. Además puede ser utilizado el sistema de Cámara



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

Séptica y Filtro Biológico de Contacto. ARTÍCULO 458°: PARA la instalación de cualquiera de los sistemas del artículo anterior es indispensable que exista una provisión abundante de agua distribuida por cañerías a las distintas dependencias del edificio a servir. ARTÍCULO 459°: PROHÍBESE a partir de la fecha la instalación de letrinas en el radio cubierto con servicio de agua corriente. Las que existieran en la actualidad deberán ser clausuradas en un plazo no mayor de treinta (30) días de la intimación. Caso contrario serán clausuradas por la Municipalidad sin perjuicio de las sanciones previstas en la presente Ordenanza. CÁMARA SÉPTICA. ARTÍCULO 460°: LA capacidad de las cámaras se fijará en base al gasto diario de 24 horas. Para computar el número de personas en casas de familia se considerará dos (2) personas por dormitorio. No se instalarán cámaras sépticas con capacidad menor a 2.000 lts (2 metros<sup>3</sup>). ARTÍCULO 461°: LA profundidad útil no será menor a 1,20 metros ni excederá a 2 metros. El fondo de la cámara podrá tener declive hacia la entrada de los líquidos para que los sedimentos que allí se acumulen no disminuyan la capacidad útil de la cámara. ARTÍCULO 462°: LA Municipalidad a través de la Dirección de Bromatología y Dirección de Arquitectura, asesorará convenientemente a particulares, comerciantes y empresas, sobre detalles constructivos y capacidad de cámaras sépticas a construirse y su puesta en funcionamiento; igualmente verificará las medidas durante la construcción de la misma ajustándose al Código de Edificación de la presente ordenanza. ARTÍCULO 463°: PARA los desagües de cocinas, ya sean domiciliarios, o de establecimientos comerciales, donde los residuos contienen cantidades apreciables de sustancias grasas, será obligatorio instalar antes de la cámara séptica un interceptor de grasas con periodo de detención teórico de 30 minutos como mínimo. En caso contrario habrá que incrementar la superficie de la cámara en un 40%. CAMPO NITRIFICANTE. ARTÍCULO 464°: EL efluente de la cámara séptica será tratado en un campo nitrificante. ARTÍCULO 465°: ESTABLECESE la prohibición absoluta por parte del propietario de viviendas, comercios e industrias, arrojar o canalizar la vía pública o cursos de agua, líquidos residuales de cualquier naturaleza, ya sean provenientes de pozos de absorción, lavaderos, lavado de vehículos y cualquier otra actividad. ARTÍCULO 466°: PARA el lavado de veredas, la Municipalidad establecerá un horario que deberá ser respetado, bajo apercibimiento de la aplicación de las sanciones previstas en la Ordenanza General Impositiva en vigencia, no permitiéndose el lavado de vehículos en la acera o vía pública. ARTÍCULO 467°: LA Autoridad Sanitaria Municipal será la responsable del contralor del cumplimiento de lo dispuesto en el presente Apartado y será el organismo encargado de la aplicación de sanciones cuando corresponda. CAPÍTULO XIII ALMACENAMIENTO Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS. 1.- ALMACENAMIENTO DOMICILIARIO. ARTÍCULO 468°: ESTABLÉCESE que a partir de la fecha de la presente Ordenanza, es obligatorio el uso de bolsas de polietileno cerradas, de hasta (10) kilogramos para depositar los residuos, las que serán depositadas en cestos contenedores, que estarán obligatoriamente colocadas en los frentes de los solares urbanos habitados, a la espera de la recolección. ARTÍCULO 469°: QUEDA prohibido el uso de envases abiertos, latas, cajas, cajones y similares, cualquiera sea su tamaño. ARTÍCULO 470°: CUANDO se trate de residuos fuera de lo normal, de una vivienda, comercio o industria, como ser botellas, tierra, hierro y otros, deberá solicitarse un servicio especial a la Municipalidad, el cual será facturado de acuerdo al arancel vigente. 2.- BASURAS EN LA VÍA PÚBLICA Y CURSOS DE AGUA. ARTÍCULO 471°: QUEDA prohibido arrojar basuras, residuos domiciliarios, comerciales, industriales, escombros, en lugares no destinados a dicho efecto. Si las mismas fuesen arrojadas desde algún vehículo, el conductor y el propietario responderán solidariamente por la infracción. Queda igualmente prohibido arrojar residuos en cursos de agua. ARTÍCULO 472°: QUEDA expresamente prohibido cualquier tipo de tareas de recupero de residuos en lugares habilitados para arrojar basuras y en la vía pública. ARTÍCULO 473°: LA acumulación de basuras, residuos y similares en terrenos baldíos y/o domicilios, hará responsable al titular del predio, a quien se le imputarán los gastos que demande a la Municipalidad la limpieza e higienización del mismo. 3.- RESIDUOS COMERCIALES. ARTÍCULO 474°: LOS recipientes utilizados para residuos en comercios, industrias, edificios de oficinas y viviendas, deben reunir las siguientes condiciones: a) Ser a prueba de agua. b) Estar provistos de tapa ajustada. c) Ser resistentes al herrumbre. d) Ser de estructura fuerte para resistir la manipulación. e) Ser fáciles de llenar, vaciar y limpiar f) Ser de tamaño de acuerdo para que, cuando estén llenos, puedan ser manipulados por una sola persona. g) Estar provistos de asas o de una agarradera. ARTÍCULO 475°: EL peso total del recipiente y contenido, se limita a treinta (30) kilogramos. ARTÍCULO 476°: LOS recipientes deben ser ubicados en lugares que se encuentren alejados lo más posible de la vista y contacto con el público. ARTÍCULO 477°: LOS recipientes se ubicarán – preferentemente – sobre estantes hechos con varillas de hierro que deben tener el fondo de tabla y sostener los envases por lo menos a una distancia de (30) centímetros del suelo. ARTÍCULO 478°: LOS recipientes – una vez realizada la recolección – deben ser de inmediato lavados e higienizados



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

convenientemente, debiendo el agua que se utiliza para la limpieza, eliminarse a través de la red cloacal, siendo además conveniente rociar los recipientes y estantes con insecticidas. 4.-LIMPIEZA DE BALDÍOS Y DESMALEZAMIENTOS. ARTÍCULO 479°: TODO propietario o responsable de fincas que se encuentren en estado de abandono y descuido, ya sean baldíos, edificios en construcción o fuera de uso, está obligado a mantener libre de malezas y proceder a su desinfección y/o desratización si fuese necesario. ARTÍCULO 480°: LA inobservancia de lo establecido precedentemente hará pasible al propietario y/o responsable, además de la sanción correspondiente, al pago de la limpieza general del inmueble por parte de personal municipal. 6.- CIRCUITO DE MANEJO DE RESIDUOS DE HOSPITALES, SANATORIOS, CLÍNICAS, VETERINARIAS, CENTROS ODONTOLÓGICOS Y BIOQUÍMICOS Y AFINES. ARTÍCULO 481°: ESTABLÉCESE que a partir de la fecha de la presente Ordenanza es obligatorio, que los responsables de los mencionados establecimientos deberán separar los residuos orgánicos de los inorgánicos y colocarlos en bolsas de plástico de color. ARTÍCULO 482°: SE considera residuos inorgánicos todos los materiales plásticos descartables y otros artículos inorgánicos que se usan en hospitales y otros establecimientos a fines, los mismos deberán ser depositados en bolsas de plástico de color verde. ARTÍCULO 483°: SE considera residuos orgánicos los restos patológicos y quirúrgicos ejemplos; sangre, placenta, etc. Los mismos deberán ser depositados en bolsas plásticas de color rojo. ARTÍCULO 484°: En caso de animales muertos ocurridos en veterinarias deberán ser depositados en bolsas plásticas de color rojo donde el responsable deberá avisar al servicio de recolección de la Municipalidad en forma inmediata para ser retirado del lugar y luego enterrado en un lugar determinado por la Dirección de Obras y Servicios Públicos. ARTÍCULO 485°: LA Municipalidad establecerá un horario especial para este servicio con el fin de tratarlo en forma separada del resto de la basura; la Dirección de Obras y Servicios Públicos capacitará a los recolectores la forma y su disposición final en el basural, que deberá ser incinerado y enterrado hasta tanto funcione la planta de reciclaje. CAPÍTULO XIV RUIDOS MOLESTOS. ARTICULO 486°: Se consideran ruidos excesivos, con afectación del público los causados, producidos o estimulados por cualquier vehículo automotor, que exceda los niveles máximos especificados para vehículos en particular. ARTICULO 487°: Se consideran ruidos excesivos con afectación al público, los causados, producidos o estimulados por cualquier acto, hecho o actividad de índole industrial, comercial, social, deportiva o cualquier otra, que supere los niveles máximos previstos en el cuadro que sigue. RUIDOS AMBIENTES, PICOS 7-60 P/H FRECUENTES, PICOS 1-6 P/H POCO FRECUENTES, Ámbito, Noche, Día, Noche, Día, Noche: 22-06 hs. Día: 06-22 hs., I, 35 db, 45 db, 45 db, 50 db, 55 db, 55 db, II, 45 db, 45 db, 55 db, 65 db, 65db, 70 db, III, 50db, 50 db, 60 db, 70 db, 65db, 75 db. ARTICULO 488: Considérese como ÁMBITO I, al Hospitalario o de reposo y abarca todos los alrededores de todos los edificios hospitalarios, sanatorios, clínicas y escuelas del Municipio; ÁMBITO II a la zona residencial, de viviendas, no incluidas en los ÁMBITOS I y III y ÁMBITO III, al industrial y abarca los alrededores de fábricas e industrias y complejos industriales del Municipio. Se incluyen en este los bordes de las rutas de acceso a ciudades y pueblos (nacionales y provinciales). ARTÍCULO 489: Los establecimientos industriales, comerciales, deportivos o sociales a instalarse con posterioridad a la sanción de la presente ordenanza, deberán adoptar antes de comenzar a funcionar, todas las medidas y previsiones técnicas tendientes a evitar que los ruidos a producir no excedan los niveles previstos en el artículo 487. 1- NIVELES MÁXIMOS DE RUIDOS PERMISIBLES. ARTÍCULO 490: Se establecen los siguientes niveles máximos de ruidos permisibles: CALDERAS INDUSTRIALES...110DB, TALLERES INDUSTRIALES METALÚRGICOS...90 DB, CALLES AVENIDAS MUY TRANSITADAS (DE DÍA)...80 DB, OFICINAS PUBLICAS, BANCOS, SUPERMERCADOS...70DB, RESTAURANTES, CONFITERÍAS Y AFINES...60DB, SALAS DE CONFERENCIAS - PEQUEÑAS OFICINAS...50 DB, CALLES URBANAS O RESIDENCIALES (DE NOCHE)...40 DB, AULAS ESCOLARES – BIBLIOTECAS...40 DB, ÁREAS RESIDENCIALES, HOTELES, DEPARTAMENTOS, VIVIENDAS (DE NOCHE)...35DB, TEATROS - IGLESIAS – ORATORIOS...35 - 40 DB, HOSPITALES (DE NOCHE) EN HABITACIONES CERRADAS...35 - 40 DB, SALAS DE MÚSICA -ESTUDIOS DE RADIO Y T.V...30 – 35 DB, PARQUES Y PASEOS PÚBLICOS (DE NOCHE)...20 – 30 DB. Se deja establecido que en ningún lugar de trabajo el nivel de ruido continuo equivalente durante 8 (ocho) horas podrá superar los 90 DB. 2- RESPONSABILIDADES. ARTICULO 491: RESPONDEN solidariamente con los que causan, produzcan o estimules ruidos innecesarios o excesivos, quienes colaboren en la realización de la infracción o faciliten la misma en cualquier forma. ARTÍCULO 492: De los ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por los dependientes, responderán solidariamente con éstos, aquellos de quienes los mismos dependen. ARTÍCULO 493: En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por animales o cosas, responderán sus propietarios, o quienes de ellos se



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

serven, o los tengan bajo cuidado o guarda. MULTAS. 1-DISPOSICIONES GENERALES ARTICULO 494: QUEDA prohibido dentro de los límites del ejido municipal causar, producir o estimular ruidos innecesarios o excesivos que propagándose por vía aérea o solida, afecten o sean capaces de afectar al público ya sea en ambientes públicos o privados, cualquiera fuere la jurisdicción que sobre estos se ejercite y el acto, hecho o actividad de que se trate. ARTICULO 495; Las disposiciones del presente capítulo son aplicables a toda persona de existencia física o jurídica. Esté o no domiciliada en el Municipio, cualquiera fuere el medio de que sirva y aunque éste hubiera sido matriculado, registrado, patentado o autorizado en otra jurisdicción. 2-RUIDOS INNECESARIOS ARTÍCULO 496: CONSIDÉRESE que causa, produce o estimula ruidos innecesarios con afectación al público: a. La circulación de vehículos de tracción mecánica desprovistos de silenciador de escapes. b. La circulación de vehículos dotados de bocinas de tonos múltiples, o desagradables, bocinas de aire comprimido; salvo que fuesen necesarios por el servicio público que prestan, como vehículos policiales, bomberos o ambulancias. c. Las aceleradas a fondo (picadas) aun con pretextos de ascender por calles en pendientes, calentar el motor. d. Mantener el vehículo con el motor en marcha a altas revoluciones. e. Desde las 22 a las 06 horas, el armado o instalación en ámbitos públicos, por particulares, de tarimas, cercas, quioscos o cualquier otra instalación similar. f. Toda clase de propaganda o difusión realizada en viva voz, con amplificadores o altavoces tanto desde el interior de los locales y hacia el ámbito público como desde éste, sea efectuada desde vehículos o sin éstos. Se excluyen de esta prohibición el pregón de diarios desde las 22:00 horas hasta las 06:00 horas. g. La realización de fuegos artificio, cantos o ejecuciones musicales en ámbitos públicos, salvo en casos especiales previamente autorizados por la municipalidad. h. Transitar por la vía pública o viajar en vehículos de transporte colectivo con equipo de sonido, aún a bajo volumen. Solo se permitirá escuchar estos aparatos en público mediante auricular individual de inserción. i. El funcionamiento de cualquier tipo de maquinaria, motor o herramientas fijadas rígidamente a paredes medianera s y/o elementos estructurales sin tomarse las medidas de aislación necesarias para atenuar suficientemente la propagación de vibraciones y/o ruidos. j. Cualquier otro acto, hecho o actividad semejante a los enumerados precedentemente y que no estuvieran expresamente incluidos, serán considerados a todos los efectos del presente capítulo en carácter de ruidos innecesarios. k. No se permitirá el trabajo en talleres, aserraderos, gomerías y cualquier otra actividad comercial o industrial que provoque ruidos que trasciendan los límites del predio, desde las 20 horas hasta las 06 horas. ARTÍCULO 497: En caso de ruidos innecesarios o excesivos causados, producidos o estimulados por menores de 18 años o personas sujetas a tutelas, responderán sus representantes legales y/o quienes los tengan a su cuidado. ARTÍCULO 498: CUANDO el medio por el cual se causa o estimula ruidos excesivos o innecesarios fuera un vehículo, responderán solidariamente el propietario del mismo y el conductor. 3-SANCIONES. ARTÍCULO 499: SERÁN de aplicación las sanciones específicas en la Ordenanza Impositiva Anual. 4-APLICACIONES. ARTÍCULO 500: LAS dependencias técnicas municipales serán los organismos encargados de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente capítulo. CAPÍTULO XV PROCEDIMIENTOS – PENALIDADES – PLAZO. 1.- PROCEDIMIENTOS. ARTÍCULO 501°: TODOS los locales donde se produzcan, elaboren, manipulen, reserven, exhiban, o expendan sustancias alimenticias, bebidas y/o sus materias primas y/o lo que con ellas se relacionen estarán sujetas a la inspección de los funcionarios sanitarios municipales, con relación al cumplimiento de la presente ordenanza, al igual que toda otra actividad comercial o industrial. ARTÍCULO 502°: LA inspección municipal tendrá libre acceso a todos los locales indicados en el artículo anterior, y los encargados de realizarla podrán examinar todos los productos existentes, y a la toma de muestras que sean necesarias. ARTÍCULO 503°: TODO establecimiento, dependencia o vivienda, sujeta a inspección, en ausencia de su propietario debe suponer de una persona que lo reemplace, facultada expresa o tácitamente para la atención de los funcionarios municipales, la cual certificará con igual fuerza legal que aquel, las actuaciones y sus derivaciones, en ausencia de persona responsable, el procedimiento de inspección se efectuará de igual forma y tendrá la misma validez que si lo hubiere efectuado en presencia de propietario o responsable. ARTÍCULO 504°: A los efectos del artículo anterior, los depósitos, fábricas y comercios de alimentos, bebidas y otros productos de consumo tendrán a su frente a personas mayores de edad a quienes se considera facultado para la atención de los funcionarios municipales. ARTÍCULO 505°: LOS funcionarios municipales tendrán a la sola presentación del carnet que los acredita como tales, libre acceso a todo espectáculo público donde sea necesario el contralor que por sus funciones le correspondiere. ARTÍCULO 506°: LA Municipalidad solicitará la colaboración de las autoridades nacionales, provinciales, policiales y/o de otros municipios cuando lo considere necesario para el cumplimiento de la presente ordenanza. ARTÍCULO 507°: EN los casos que un médico particular u oficial diagnostique afecciones atribuidas



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

a ingestiones de alimentos ineptos o anormales, comunicará con la premura del caso a la Municipalidad, aportando toda información o evidencia que pueda contribuir al esclarecimiento del hecho. ARTÍCULO 508°: LAS muestras de productos alimentarios, bebidas y materias primas correspondientes tomadas de los vehículos de reparto, serán consideradas como retiradas de las casas de comercio de donde procedan dichos vehículos, haciéndose responsable a los propietarios de estas, de las infracciones que se comprueben en dichas materias primas y/o productos. ARTÍCULO 509°: CUANDO la inspección municipal compruebe la presencia de productos adulterados, alterados, contaminados, infectados, como así también la de una materia prima a ser destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos se hallen en contravención a las prescripciones de las disposiciones vigentes y sin perjuicios de las penalidades que correspondan, procederá de inmediato al decomiso de las mismas. ARTÍCULO 510°: CUANDO el comerciante no estuviese de acuerdo con el decomiso se procederá a intervenir la partida en cuestión, tomándose triple muestra, las que serán lacradas y selladas; quedando una en poder del comerciante, otra de reserva en el municipio y la tercera se envía para su análisis en el laboratorio de la Municipalidad de Puerto Rico o en otro ente oficial, siendo su costo a cargo del propietario. ARTÍCULO 511°: CUANDO los decomisos son efectuados con la conformidad de los propietarios, la inspección procederá sin más trámites a la destrucción de las mercaderías en el mismo acto de decomiso. ARTÍCULO 512°: CUANDO se tuviere dudas sobre la aptitud de un producto o que este no se ajuste en un todo a las exigencias de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino, se procederá a intervenir la mercadería procediéndose como se dispone en el Artículo 495° de la presente ordenanza en lo referente a la toma de muestras, quedando la mercadería en depósito del comerciante y bajo su responsabilidad, no pudiendo hacer uso de esta hasta tanto se levante la intervención. ARTÍCULO 513°: LOS vehículos de transporte de alimentos y bebidas que circulen por el municipio, que presenten deficiencias o lo tornen ineptos para la labor que realicen, los propietarios serán intimados a que en plazo perentorio solucionen las anomalías, sin perjuicio de las sanciones previstas. Vencido el plazo otorgado y no habiéndose solucionado la anomalía se retirará la habilitación otorgada. 2.- PENALIDADES. ARTÍCULO 514°: LAS disposiciones del presente Capítulo se establecen sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder de acuerdo al Código Penal. ARTÍCULO 515°: CUANDO la autoridad municipal compruebe que se han cometido alguno de los delitos contemplados en el Código Penal, elevará los antecedentes al Juez competente. ARTÍCULO 516°: LAS sanciones de que la presente Ordenanza establece son: MULTAS, DECOMISOS, Y CLAUSURAS. ARTÍCULO 517°: LAS reincidencias en infracción consideradas graves serán penadas con clausura de los establecimientos o inhabilitación especial, según los casos. ARTÍCULO 518°: A los efectos de la aplicación de las penalidades impuestas en la presente se considera responsables a los expendedores de productos hallados en contravención, como también a los propietarios de las fábricas de los mismos. ARTÍCULO 519°: EN los casos que los expendedores de productos en infracción a disposiciones de la presente, comprobaren en forma fehaciente a juicio de la autoridad municipal, que tal infracción no fuera de su responsabilidad, las penalidades correspondientes se aplicarán a los fabricantes o distribuidores de productos según los casos. ARTÍCULO 520°: CUANDO la infracción hubiera sido cometida por el director, gerente, administrador o empleado de una persona jurídica, asociación o sociedad, en desempeño de sus funciones, se aplicará la sanción correspondiente a la entidad social, siempre que la infracción fuera cometida bajo su amparo o en su beneficio, esto sin perjuicio de la responsabilidad penal que pudiera corresponder a los autores materiales de la infracción. Al igual que cuando se impute a una persona jurídica, asociación o sociedad, la comisión de una infracción a la presente, las penas correspondientes deberán ser impuestas a la entidad social. ARTÍCULO 521°: EN los casos de transferencia de un establecimiento industrial o comercial de alimentos, deberán comunicarse a la Municipalidad y obtenida la baja de los registros municipales, el nuevo propietario solicitará la pertinente habilitación. ARTÍCULO 522°: SI la transferencia se practicara sin el cumplimiento de esta obligación el nuevo propietario se hará pasible de las penalidades impuestas a la firma antecesora y aún no cumplidas por ella, debiendo así mismo colocar el establecimiento, si no lo estuviere en las condiciones requeridas para su funcionamiento. ARTÍCULO 523°: SERÁN sancionados con las penalidades que cada caso se indican las siguientes infracciones: 1) Los que fabriquen, hagan circular, tengan a la vista o expendan mercaderías adulteradas, falsificadas contaminadas o alteradas: DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA, según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 2) El expendio o tenencia de alimentos en envases en contravención o disposiciones en vigencia o cuya rotulación no se ajustan estrictamente a disposiciones expresas: DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 3) Falta del respectivo rótulo o que este se encuentre deteriorado o que no pueda determinarse fehacientemente de que mercadería se trate:



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 4) Las operaciones inherentes a producción, elaboración, reserva y expendio o distribución de alimentos y demás conexas con ellas realizadas en infracción a las disposiciones de la presente Ordenanza y Código Alimentario Argentino: DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 5) Las operaciones inherentes a producción, elaboración, reserva y/o expendio de alimentos provenientes de fábricas no habilitadas: DECOMISO DEL PRODUCTO (aunque fuese apto para el consumo), MULTA Y CLAUSURA DEL ESTABLECIMIENTO. DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 6) El uso de mercaderías, implementos, envases u otros elementos empleados en la elaboración y conservación de productos que estuvieren intervenidos por la Autoridad Sanitaria Municipal o la alteración de las fajas de seguridad de las mercaderías: MULTA Y DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 7) Los que expendan mercaderías cuyos caracteres por causas fortuitas o especiales difieran poco de un producto normal o reglamentario, sin que ello implique adulteración o falsificación: APERCIBIMIENTO, DEBIENDO RETIRAR DE LA VENTA DICHOS PRODUCTOS. SI NO LO RETIRARA DE LA VENTA, UNA VEZ NOTIFICADO DEL APERCIBIMIENTO: MULTA Y DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 8) Los que expendan, tengan a la vista o en depósito, ofrezcan en venta productos destinados a mejorar o falsificar mercaderías que indique o no en los envases sus destinos: MULTA Y DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 9) Toda mercadería que se venda debe ser de la misma calidad de la que se exhiba y en el caso de productos no homogéneos en tamaño, forma o color, que signifiquen distinta calidad, deben exponerse a la venta en forma tal que el adquirente no pueda ser inducido a error, respecto a las características de la mercadería que compra. Sanción: MULTA Y DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA Y MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 10) Infracciones no contempladas: MULTA. Si se trata de productos cuyo consumo pueda afectar la salud humana, se adicionará a la multa el DECOMISO DE LA MERCADERÍA INAPTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 11) Cuando un fabricante, expendedor, depositario de productos alimenticios, impida por cualquier medio o ponga obstáculos para la realización de inspección y procedimientos: MULTA. Si el impedimento fuera por extracción de muestras, decomisos o intervenciones, la inspección sanitaria podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública para el desempeño de su cometido. MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 12) Falta de higiene en locales previos y V.T.P.A. comprendidos en las disposiciones de la presente ordenanza. Primera vez: ADVERTENCIA POR ESCRITO (Acta). Reincidencia: MULTA. Igual criterio se adoptará referente a la falta de pinturas, arreglos en paredes, techos, puertas, ventanas, mobiliario y artefactos en general. MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 13) Falta de habilitación de local comercial, de alimentos bebidas y gas: CLAUSURA INMEDIATA Y APLICACIÓN DE MULTA según Artículo 31°, Inciso 1 de la Ordenanza General Impositiva. 14) Transferencia de fábricas y comercios de alimentos, sin autorización de la Municipalidad. MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 15) Explotación de rubros no autorizados: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 16) Local de fábrica, comercio, industria, criaderos, peladeros y establecimientos afines y demás actividades conexas con las disposiciones de la presente Ordenanza que no reúnan las condiciones exigidas por esta: SE INTIMARÁ POR ACTA SU ADAPTACIÓN OTORGANDO PLAZO. De no cumplir se aplicará MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año y CLAUSURA. 17) Servicios sanitarios deficientes. SE INTIMARÁ POR ACTA SU REPARACIÓN EN PLAZO PERENTORIO. De no cumplimentarse: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. De persistir la negativa en la reparación: CLAUSURA. 18) Infracciones al Capítulo IV, punto 4 (uso de la vía pública): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Si se tratase de una fábrica o comercio de alimentos y de ser reincidente, se procederá a la CLAUSURA. 19) Infracción a las disposiciones del Capítulo V, punto 3.3 (criaderos de aves, cerdos y peladeros de aves): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Reincidencia: CLAUSURA. Esta tendrá la duración que demanden las reparaciones a efectuar. 20) Transporte de productos y sustancias alimenticias en vehículos no habilitados: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Y DECOMISO DE LAS MERCADERÍAS TRANSPORTADAS. ART. 207 CÓDIGO FISCAL MUNICIPAL. 21) Utilización de vehículos de transporte de productos alimenticios para otros fines, ajenos a su función: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 22) Falta de renovación anual de la habilitación anual



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

del vehículo: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 23) Incumplimiento a las disposiciones del Capítulo V (obligatoriedad de desinfecciones y desratizaciones): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Si fuera reincidente las circunstancias así lo aconsejan: CLAUSURA. 24) Por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo X (habilitación y funcionamiento de empresas fumigadoras): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Si fuera reincidente y las condiciones lo aconsejan: CLAUSURA. 25) Falta de higiene y aseo en útiles e instrumentos de peluquerías y afines: MULTA E INTIMACIÓN según Ordenanza General Impositiva del corriente año perentoria a solucionar la anomalía. 26) Locales de esparcimiento (Capítulo VII) que no reúnan condiciones exigidas en la presente Ordenanza se intimará su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: CLAUSURA. 27) Balnearios, recreos, camping, natatorios que no reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo IX, se intimará por Acta su adaptación otorgando plazo. Si es reincidente: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. En caso de persistir la negativa a realizar los acondicionamientos: CLAUSURA. 28) Arrojar basuras en la vía pública, predios, baldíos, curso de agua, plazas, parques, paseos: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 29) Incumplimiento al acondicionamiento de basuras domiciliarias (Capítulo XIII): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 30) Incumplimiento al acondicionamiento comercial, industrial, edificios de oficinas y viviendas, de basuras (Capítulo XIII): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 31) Por falta de limpieza y desmalezamiento de baldíos y predios habilitados o deshabilitados: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 32) Tenencia de pozos de agua en condiciones insolubles: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Si persistiera la situación: CLAUSURA DEL POZO. 33) Incumplimiento a la obligatoriedad de efectuar desinfecciones de abasto de agua: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 34) Tenencia de porquerizas y aves de corral en zona urbana: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 35) Incumplimiento a las disposiciones relativas al sistema de eliminación de excretas (Capítulo XI): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Intimación a su reparación y/o reforma. 36) Arrojar aguas servidas en la vía pública y cursos de agua: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. Si es reincidente, puede llegarse hasta la clausura del local (cuando se trata de una fábrica o comercio). 37) Lavado de veredas fuera del horario autorizado: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 38) Lavado de vehículos en la vía pública y cursos de agua: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 39) Por incumplimiento a las disposiciones del Capítulo XIV (ruidos): MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. E intimación a reparar las deficiencias. Si fuera reincidente: CLAUSURA. 40) Falta de inscripción, registro y patentamiento de canes: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 41) Falta de renovación anual de patentes de carnes: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 42) Permanencia de perros, gatos y/u otros animales domésticos en locales públicos: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. E inmediato retiro de los mismos. 43) No cumplimiento a la disposición que prohíba la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la cría de aves de corral en el mismo radio: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año y retiro de los mismos. 44) Falta de uniformes y libretas sanitarias o libretas sanitarias no actualizadas: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año aunque se trata de una sola falta entre el personal. Se aplicará el importe de una multa por cada infracción. 45) Falta de respeto y consideración hacia los funcionarios municipales: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 46) No exhibir la pertinente habilitación: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 47) No cumplimiento a intimaciones formuladas: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. 48) No cumplimiento a la disposición relativa a la limpieza e higienización (dos veces por día) de locales y puestos de carnicería: MULTA según Ordenanza General Impositiva del corriente año. ARTÍCULO 524º: LAS reincidencias dentro del año calendario a las infracciones mencionadas en el artículo anterior, serán penadas con el doble de las multas estipuladas para la primera infracción y así sucesivamente. ARTÍCULO 525º: LA Autoridad Sanitaria Municipal podrá solicitar la clausura de establecimientos industriales, comerciales y parcialmente locales de elaboración, depósitos o venta de productos que estén bajo su fiscalización, cuando: a) Por las condiciones edilicio-constructivas y de conservación constituyen en peligro para la seguridad y la salud de la población. b) Se compruebe en los mismos, en forma reiterada infracciones a la presente Ordenanza. c) Entre su personal haya uno o más afectados de enfermedades contagiosas de carácter grave. Esta medida se hará extensiva para el caso en que el o los afectados habitaren en el mismo domicilio, aún cuando no intervinieren en



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

la actividad comercial o industrial. ARTÍCULO 526°: LAS clausuras tendrán una duración proporcional a la gravedad de la infracción o infracciones cometidas y en los casos en que ella fuera motivada por razones que afecten la salud pública, durarán mientras persistan las causas que la originaron. ARTÍCULO 527°: SERÁN pasibles de clausura inmediata las fuentes hídricas no potables o peligrosas para la salud. ARTÍCULO 528°: LOS MONTOS de las multas serán determinados anualmente por la respectiva Ordenanza General Impositiva. ARTÍCULO 529°: LAS clausuras en todos los casos serán dispuestos por el Departamento Ejecutivo Municipal, previamente se adjuntarán los informes técnico-sanitarios respectivos. Únicamente la inspección sanitaria procederá a la clausura sin más trámite de fábricas y comercios de alimentos que no contara con la respectiva habilitación Municipal y/o se comprobare su funcionamiento clandestino. 3.- PLAZOS. ARTÍCULO 530°: A partir de la vigencia de las disposiciones de la presente Ordenanza se concederán los siguientes plazos para que las personas, firmas comerciales y establecimientos ya habilitados, se encuentren dentro de las condiciones que determina la misma, salvo disposiciones especial prevista en la presente: a) Para todo lo que implique modificación y construcción de locales, incorporación de mejoras, reforma o colocación de instalación de agua, cloacas, eléctricas, cambio de pozos, cielorrasos y paredes, colocación de zócalos y revestimiento, agregado y/o reforma de aberturas y mosquetas, y toda modificación que haga a los detalles constructivos, hasta 120 días. b) Para las demás especificaciones, hasta 30 días. ARTÍCULO 531°: TODOS los plazos que se otorguen por aplicación de la presente Ordenanza, serán días corridos. ARTÍCULO 532°: CUMPLIDOS los plazos otorgados, serán de aplicación los procedimientos estipulados y penalidades establecidos en el presente Capítulo. CAPÍTULO XVI APLICACIÓN DE NORMAS. 1.- CASOS NO PREVISTOS. ARTÍCULO 533°: EN los casos no previstos en la presente Ordenanza, al igual que en lo referido a las constancias y disposiciones de cada producto en particular, las exigencias se ajustarán a lo dispuesto en el Código Alimentario Argentino y sus modificaciones, adoptado por el Municipio por Ordenanza. 2.- ORGANISMOS DE APLICACIÓN. ARTÍCULO 534°: LA aplicación de las normas contenidas en la presente Ordenanza, canalizará el Municipio a través de los organismos técnicos y sanitarios competentes. 3.- EXCEPCIONES. ARTÍCULO 535°: EL Departamento Ejecutivo Municipal queda facultado, previa resolución fundada, a otorgar autorización o habilitación para el funcionamiento de fábricas y comercios de alimentos, que sin reunir en su totalidad las exigencias de la presente Ordenanza, no constituyan peligro para la salud pública, todo ello previo informe de las dependencias técnicas y sanitarias municipales. CAPÍTULO XVII 1.- DISPOSICIONES GENERALES. ARTÍCULO 536°: DÉJANSE sin efecto todas las disposiciones que se opongan a la presente Ordenanza, con la excepción de aquellas que se refieran exclusivamente a normas sobre ubicación geográfica de fábricas y comercios de alimentos y Código de Edificación, dentro del Municipio. ARTÍCULO 537°: NO se permitirá la presencia de perros, gatos u otros animales domésticos, dentro ni en los predios ocupados por fábricas y comercios de alimentos y en los demás locales con acceso público, mencionados en la presente Ordenanza. ARTÍCULO 538°: SE prohíbe, a partir de la fecha de la presente Ordenanza, la instalación de porquerizas en radio urbano, al igual que la tenencia de ganado vacuno, caballar y de cualquier otro tipo.-----

3°) Informe de la comisión de Asuntos Sociales y Hacienda, Presupuesto y Legislación presentado por mayoría que dice: “En relación al Proyecto de Ordenanza presentado por los Concejales C.G. Koth, A.M. Hillebrand y E. Vogel sobre adquisición e instalación de equipos informáticos para escaneo, digitalización, clasificación de archivos, diseño de página web oficial del H.C.D. y contratación de personal idóneo para dicha tarea, ésta comisión sugiere su aprobación en base a las especificaciones técnicas obrantes en las cotizaciones requeridas por secretaría”. Al ser puesto a consideración dicho informe es aprobado por mayoría redactándose la siguiente ordenanza: Visto: La necesidad de una difusión masiva y transparente de la labor legislativa local, y de una modernización y responsable resguardo de documentos y archivos del Honorable Concejo Deliberante, y; Considerando: Que dicha documentación preserva la historia normativa de nuestra ciudad y las actuaciones de sus actores políticos. Que el actual desarrollo democrático, el consecuente acceso a la información pública y la transparencia consagrada a la publicidad de los actos de gobierno, obliga a adecuar instrumentos y medios para tal fin. Que la necesaria digitalización y puesta en disponibilidad en la red de los archivos y documentos legislativos ofrecerá no solo su mejor preservación en el tiempo sino –y lo más importante- permitirá el acceso y participación instantáneos a ciudadanos para su consulta, fiel conocimiento, interacción y evaluación. Que tal adecuación y modernización administrativa y tecnológica requerirá de la debida inversión de recursos humanos y materiales para su eficiente implementación. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 45/15**. Artículo 1°: Establécese que el Departamento Ejecutivo Municipal arbitre los



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

medios necesarios para la adquisición e instalación de equipos e insumos informáticos, para el escaneo, digitalización, y clasificación de archivos del Honorable Concejo Deliberante, así como su alojamiento y disponibilidad en una página web oficial operada en forma independiente por el Honorable Concejo Deliberante de Puerto Rico en beneficio de la información pública. Artículo 2°: Facúltese al DEM a efectuar las adecuaciones y/o ampliaciones presupuestarias que resulten necesarias para la compra de equipos e insumos informáticos y la contratación de un personal idóneo para realizar la tarea descrita en el Art. 1, el cual será seleccionado y supervisado por las autoridades del Honorable Concejo Deliberante. Artículo 3°: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----

4°) Informe de la comisión Asuntos Sociales y Hacienda, Presupuesto y Legislación presentado por mayoría que dice: “En relación al Proyecto de Resolución presentado por los Concejales C.G. Koth, A.M. Hillebrand y E. Vogel sobre contratación de personal idóneo diseño de página web oficial del H.C.D. y modificación Art. 53 del Reglamento Interno H.C.D., ésta comisión sugiere su aprobación resolviendo contratar a la Empresa Seewald-í (de Diseño y Desarrollo Web) para dicha tarea”. Al ser puesto a consideración dicho informe es aprobado por mayoría redactándose la siguiente resolución: Visto: La necesidad de avanzar con una difusión masiva y transparente de la labor legislativa local, y de una modernización y responsable resguardo de documentos y archivos del Honorable Concejo Deliberante, y; Considerando: Que fue sancionada la Ordenanza N° 45/15 para que el Departamento Ejecutivo Municipal arbitre los medios necesarios para la adquisición y pronta instalación de equipos e insumos informáticos, para el escaneo, digitalización, y clasificación de archivos del H.C.D., así como su alojamiento y disponibilidad en una página web oficial operada en forma independiente por el Honorable Concejo Deliberante de Puerto Rico en beneficio de la información pública. Que dicha norma además plantea facultar al D.E.M. a efectuar las adecuaciones y/o ampliaciones presupuestarias que resulten necesarias para la compra de equipos e insumos informáticos y la contratación de un personal idóneo para realizar la tarea descrita, el cual será seleccionado y supervisado por las autoridades del H.C.D. Que fueron presentados los presupuestos pertinentes y se realizó un muestreo del posible formato y funcionamiento de la web oficial del HCD y su supervisión. Que se hizo lugar largamente a propuestas de búsqueda de otras opciones en beneficio de la transparencia y garantía de optimización del futuro servicio, aún a riesgo de una inequitativa competitividad en desmedro de las cotizaciones presentadas en tiempo y con antelación. Que las consideraciones sobre solvencia técnica y prestigio, en agilidad de respuesta y responsabilidad del servicio a requerir son factores fundamentales para una eficiente visibilización de la página oficial y su mantenimiento y actualización. Que las excepciones contempladas en la Ley de Contabilidad de la Provincia de Misiones y las adecuaciones posibles –comunes en la práctica municipal administrativo/contable- sugeridas por la Contadora Municipal, permiten ejecutar legalmente el presupuesto de cualquiera de los oferentes. Que en el análisis comparativo de servicios, plataforma y presupuestos de las diversas propuestas, se resuelve contratar a la Empresa Seewald-í (de Diseño y Desarrollo Web), sito en Padre Arnoldo N° 44 de esta ciudad. En orden a su alta calidad de presentaciones y su costo razonable en la oferta presentada y para los siguientes servicios: -Desarrollo del sitio web institucional del H.C.D. y gestión de contenidos según detalles de servicio ofrecidos (panel de control utilizando las últimas tecnologías de programación HTML5, CSS3 y SYMFONY), en base a parámetros consensuados en este Cuerpo y según modificaciones que sugieren por determinación del mismo; - Diseño gráfico integral del sitio acorde a requerimiento exclusivo del H.C.D. (incluyendo toma y edición de fotografías de autoridades y otras); - Maquetación HTML y programación PHP de la Web (secciones de la Web con conexión a bases de datos para gestión dinámica de contenido); - Upload del sitio y Hosting (con un año gratis de Hosting); - Incorporación de videos de Comisiones y Sesiones autorizadas por el H.C.D.; - Mantenimiento mensual y crecimiento progresivo y ordenado de la web (tareas de re-diseño, creación de nuevos módulos, uploads de información, creación y carga de los PDF oficiales). Que es necesario avanzar con su implementación. Que los Art. 137 a 139 del Reglamento Interno del H.C.D. prevén la reforma, corrección, registro por Secretaría y resoluciones necesarias para revisar y modificar el mismo. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Resolución N° 15/15**. Artículo 1°: Contrátese al Sr. Seewald Walter Emanuel, DNI N° 30.813.043, para la construcción, diseño, alojamiento web, visualización, más 2 (dos) meses de mantenimiento y actualización documental de la Página Oficial del Honorable Concejo Deliberante de Puerto Rico, según los parámetros que sugiera este Honorable Cuerpo. Artículo 2°: Apruébase la compra y pagos de 1 impresora Epson L355; 1 PC AMD APU A4-4000, 4gb DDR3, 500gb Sata, 1 Monitor LED 19” Samsung y destinados a facilitar y agilizar las tareas enumeradas en el Artículo 1° de la presente. Artículo 3°: Modifíquese el Art. 53° del Reglamento Interno del



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Puerto Rico, quedando redactada del siguiente tenor: “Luego de haber tenido entrada un proyecto al Concejo será puesto en Secretaría, a disposición de la Prensa, para ser publicada. Asimismo, se digitalizará y subirá a una página Web Oficial creada por el H.C.D. con un texto breve introductorio para facilitar el acceso, búsqueda y comprensión de la ciudadanía. Todo asunto concerniente al funcionamiento, diseño, restricciones, ampliaciones y modificaciones de cualquier naturaleza referidas a dicha Web Oficial serán resueltas por el Cuerpo por simple mayoría sancionándose las Resoluciones necesarias.” Artículo 4º: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----

5º) Informe de la comisión Asuntos Sociales, Hacienda, Presupuesto y Legislación y Obras Públicas presentado por mayoría que dice: “En relación al Proyecto de Ordenanza presentado por el Concejal Nobs Antonio sobre apertura de un Registro de Oposición, Ampliación Zona Industrial, ésta comisión sugiere su aprobación”. Al ser puesto a consideración dicho informe es aprobado por mayoría redactándose la siguiente ordenanza: Visto y Considerando: El consenso de propietarios y el gran avance con la redacción de un proyecto de ampliación de la denominada Zona De Parque Industrial del municipio de Puerto Rico, Mnes., cuya zona o emplazamiento territorial de industrias debe establecerse y delimitarse en razón a las exigencias propias de todo proceso industrial y su logística funcional, típicas de los procesos productivos que no puede desarrollarse en el ámbito urbano habitacional por generar los conocidos problemas de convivencia ciudadana. Que el Municipio tiene potestad suficiente para establecer una zona para futuros emplazamientos de industrias y su logística funcional conforme Arts.31-Inc. “a”/32/33 y Ccdtes. Carta Orgánica Municipal, y corresponde al Honorable Concejo Deliberante dictar las ordenanzas necesarias para establecer límites y restricciones al dominio conforme Art.108 Inc.”G” Carta Orgánica Municipal y Art. 2611 del Código Civil todo en ejercicio de su autonomía política, administrativa y financiera preceptuada en el Art. 161 de la Constitución Provincial y su concordante Art. 123 Constitución Nacional. Sin perjuicio de ello y, de la existencia un consenso de propietarios o poseedores de los inmuebles afectados a la zonificación industrial de referencia, en resguardo Municipal de todo eventual reclamo de derechos, consideramos de utilidad habilitar un Registro de Oposición en el ámbito del Poder Ejecutivo Municipal, de todo lo cual serán notificados administrativamente los propietarios y/o poseedores o apoderados de los inmuebles a afectar como de zona industrial conforme al anteproyecto redactado por la Cámara de Comercio y Comisión Mixta supra referida. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 46/15**. Artículo 1º: Realícese en el ámbito del Poder Ejecutivo de éste municipio la apertura de un Registro De Oposicion que implementará el Departamento Ejecutivo Municipal para que los propietarios y/o poseedores o apoderados de los inmuebles que se detallan en el artículo (2) manifiesten su oposición en el término de veinte días corridos de su notificación administrativa que implementará el Departamento Ejecutivo Municipal, haciéndose saber que él silencio será interpretado como conformidad a las restricciones impuestas en el anteproyecto elaborado por la Cámara de Comercio y la denominada Comision Mixta cuya copia se anexará a los fines de la completividad de la notificación administrativa, además de notificación por medios masivos de comunicación. Artículo 2º: Determinase como zona industrial y su logística funcional de Puerto Rico, Mnes., los inmuebles determinados y comprendidos como : Sección 02: Parcelas 148A, 141H, 141B, 143, 142H, 144A, 144B, 144C, 144E, 145, 146A, 146B, 146C, 183, 184A, 185A, 186A, 186B, 187A, 187B, 188, 189, 148C, 148D, 398A, 398B, 339; Sección 03: Parcelas 170, 158, 157,149, 148, 137, 138A, 138B, 122A, 123A, 126, 126Z, 125A, 125, 121, 114, 113, 112, 250, 249; Sección 04: Parcela 227 y Sección 06 : Parcela 95 y las futuras parcelas que resulten de las subdivisiones y fraccionamientos de los inmuebles enumerados. Artículo 3º: Clausurado que sea el Registro De Oposición, el Poder Ejecutivo Municipal se elevará al Honorable Concejo Deliberante copia certificada del mismo para su incorporación al expediente del futuro proyecto de ampliación de zona industrial elaborado como anteproyecto por la Comisión Mixta. Artículo 4º: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, Cumplido, Archívese.-----

6º) Informe de la comisión de Hacienda, Presupuesto y Legislación y Asuntos Sociales presentado por mayoría que dice: “En relación a la Nota presentada por el Departamento Ejecutivo Municipal solicitando se Ratifique el Acta de Colaboración entre la Municipalidad de Puerto Rico y la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Misiones (U.N.A.M.) para el dictado del Primer y Segundo Año de las carrearas de Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Electromecánica e Ingeniería Civil, ésta comisión sugiere su aprobación”. Al ser puesto a consideración dicho informe es aprobado por mayoría redactándose la siguiente ordenanza: Visto: La nota presentada por el Departamento Ejecutivo Municipal, elevando para su ratificación el “Acuerdo de Colaboración entre la Facultad



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

de Ingeniería de la Universidad Nacional de Misiones y la Municipalidad de Puerto Rico” y; Considerando: Que dicho acuerdo fue suscripto el 09 de Marzo del corriente año, para el dictado del Primer y Segundo Año de las Carreras de Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Electrónica e Ingeniería Civil en nuestra ciudad. Que corresponde a este Concejo ratificar el Acuerdo y sus respectivos anexos. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 47/15**. Artículo 1°: Ratifícase el “Acuerdo de Colaboración entre la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Misiones y la Municipalidad de Puerto Rico”, su Anexo Técnico N° 1 y Anexo Técnico N° 2, suscripto el 09 de Marzo del corriente año, para el dictado del Primer y Segundo Año de las Carreras de Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Electrónica e Ingeniería Civil en nuestra ciudad y cuya copia se adjunta a la presente. Artículo 2°: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar las adecuaciones presupuestarias que sean necesarias en el marco de lo establecido en dicho Acuerdo. Artículo 3°: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----  
Seguidamente se hace mención de los siguientes Asuntos Entrados:

1°) Nota de vecinos solicitando construcción de Lomo de Burro en calle San Luis entre calles Paraná y Chacabuco. Al ser puesto a consideración se deriva a la comisión de Obras Públicas.-----

2°) Nota de Delegado Titular, Sr. Cleto Vier D., Registro Provincial de las Personas, Puerto Rico, solicitando Fotocopiadora. Al ser puesto a consideración se deriva a la comisión de Hacienda Presupuesto y Legislación.-----

3°) Nota de Dirección General de Rentas, Prov. de Misiones, adjuntado Boletín Informativo Fiscal N° 36. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

4°) Nota del Departamento Ejecutivo Municipal sobre contestación Comunicación N° 10/15- Información de convenios y acuerdos con medios de prensa. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

5°) Nota de vecina, Sra. Yolanda del Carmen Giménez solicitando renovación de ayuda económica para merienda de niños. Al ser puesto a consideración se trata sobre tablas y se aprueba por mayoría la siguiente ordenanza: Visto y Considerando: La nota presentada a este Honorable Concejo Deliberante por la Sra. Yolanda del Carmen Giménez D.N.I. N° 5.789.598, domiciliada en el barrio Los Paraísos, casa N° 3 de esta Ciudad, en la cual solicita el aporte de una ayuda económica mensual, destinada a afrontar los gastos de merienda a niños carenciados. Que dicha merienda es totalmente gratis, destinada a 20 niños cuyos padres tienen la necesidad de salir a trabajar, con escasos recursos y de madres solteras. Que la Sra. Yolanda del Carmen Giménez es pensionada, y realiza esta tarea humanitaria totalmente ad-honorem en beneficio de dichos niños. Que se estima conveniente realizar un aporte económico en virtud de tan generosa y desinteresada tarea. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 48/15**. Artículo 1°: Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar el aporte de una ayuda económica mensual de \$ 1.500,00 (Pesos Un Mil Quinientos) a la Sra. Yolanda del Carmen Giménez D.N.I. N° 5.789.598, destinada a afrontar gastos de merienda de niños carenciados desde el mes de Julio de 2015, hasta el mes de diciembre inclusive del mencionado año. Artículo 2°: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar las adecuaciones presupuestarias que sean necesarias para el presente aporte. Artículo 3°: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----

6°) Agradecimiento del Grupo “Huellas” por ayuda recibida. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

7°) Nota de Comisión Vecinal del B° Norte, informando conformación de nueva comisión. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

8°) Nota del Departamento Ejecutivo Municipal informando construcción de Sendas Peatonales sobre Elevadas según Ordenanza N° 12/12. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

9°) Nota del Departamento Ejecutivo Municipal elevando nota presentada por Empresa “Maseva S.A.- Construcciones”, solicitando exención de los aranceles de edificación (Construcción Unidad Penitenciaria VII- Puerto Rico). Al ser puesto a consideración se trata sobre tablas y se aprueba por mayoría la siguiente resolución: Visto y Considerando: La nota del Departamento Ejecutivo Municipal, elevando copia de la nota presentada por la Empresa Maseva S.A. Construcciones, solicitando la aprobación de la Carpeta con la Documentación Técnica de la Unidad Penitenciaria VII Puerto Rico además de la exención de los aranceles de edificación. Que la aprobación de la Carpeta con la Documentación técnica



HONORABLE  
CONCEJO  
DELIBERANTE  
MUNICIPALIDAD  
DE PUERTO RICO

corresponde al Departamento Ejecutivo Municipal a través del área que corresponde. Que en relación a la solicitud de exención de los aranceles de edificación, este Cuerpo Deliberativo conforme Artículo 109° inciso m), y Artículo 67° de la Carta Orgánica Municipal resuelve denegar lo solicitado. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Resolución N° 16/15**. Artículo 1°: Desestimase lo solicitado por la Empresa Maceva S.A. Construcciones en virtud de lo manifestado en los considerandos precedentes. Artículo 2°: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----

**10°)** Nota del Departamento Ejecutivo Municipal elevando nota presentada por vecino, Sr. Luft Héctor Daniel, solicitando renovación de ayuda económica. Al ser puesto a consideración se trata sobre tablas y se aprueba por mayoría la siguiente ordenanza: Visto: La nota presentada por el Departamento Ejecutivo Municipal elevando nota del Sr. Luft Héctor Daniel, domiciliado en esta ciudad, en la cual solicita la renovación de la ayuda económica mensual para el año 2015 que se le otorgara por Ordenanza N° 184/14, y; Considerando: Que la razón del pedido es a causa de un accidente que sufrió el 16 de Septiembre de 1999 que lo dejó en sillas de ruedas con una sección medular que la tendrá de por vida, impidiendo también trabajar a su esposa ya que no puede estar mucho tiempo solo y debe ocuparse de su hijo. Que la situación económica de su familia no mejora ya que los responsables del accidente no se hacen cargo de la deuda teniendo en cuenta lo dictaminado por el juez. Que se recomienda otorgar la renovación de la ayuda para paliar la situación urgente ya que carecen de ingresos con los cuales subsistir. Por ello el Honorable Concejo Deliberante -por mayoría- sanciona con fuerza de **Ordenanza N° 49/15**. Artículo 1°: Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar el aporte de una ayuda económica mensual de hasta \$ 2.700,00.- (Pesos Dos Mil Setecientos) desde el mes de Julio a Diciembre del año 2015, al Sr. Luft Héctor Daniel, D.N.I. 20.605.917, domiciliado en Verbo Divino y Ricardo Balbín de ésta Ciudad, destinada a gastos de subsistencia, en virtud de lo expresado en los considerandos precedentes. Artículo 2°: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a realizar las adecuaciones presupuestarias que resulten necesarias para el referido aporte. Artículo 3°: Regístrese, comuníquese, elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, cumplido, archívese.-----

**11°)** Proyecto de Ordenanza del Departamento Ejecutivo Municipal sobre Venta en Pública subasta de Motocicletas. Al ser puesto a consideración se deriva a la comisión de Hacienda Presupuesto y Legislación y Asuntos Sociales.-----

**12°)** Nota de Cámara de Comercio, Industria, Turismo, Producción y Servicios Ltdor. Gral. San Martín invitando a participar de reunión en Parque Logístico e Industrial Puerto Rico- Jueves 04/06- 10:00 hs. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento.-----

**13°)** Nota de vecina, Sra. Susana Rodríguez manifestando inquietud. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento y se eleva nota.-----

**14°)** Nota del Concejal O.E. Gillij (U.C.R.) sobre Comunicación N° 03/15. Al ser puesto a consideración se toma conocimiento y se eleva nota al Departamento Ejecutivo Municipal.-----

□ Luego, finalizado el tratamiento de los Temas previsto se levanta la Sesión siendo las 22:15 hs.-