

ORDENANZA N° 1223/2026

HABILITACIÓN DE COMERCIOS, SERVICIOS E INDUSTRIAS PRINCIPIOS QUE RIGEN EL PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

OBJETO

Art. 1°.- EL objeto de la presente Ordenanza es establecer los requisitos técnicos y administrativos que deben cumplir en forma previa al ejercicio y desarrollo de actividades económicas, lucrativas o no, las personas físicas y jurídicas titulares de establecimientos en los que se desarrollen dichas actividades; como asimismo establecer las funciones y facultades que tiene la Autoridad de Aplicación de la presente. -

PRINCIPIO GENERAL

Art.2°.- ESTABLÉCESE que debe obtenerse habilitación municipal en forma previa al ejercicio de toda actividad económica a desarrollarse en el ejido de la ciudad de Villa Santa Rosa, inclusive aquella que fuera a ejercerse dentro de jurisdicción nacional o provincial, ámbito público o privado.

Art. 2°.-Reglamentado por Decreto N°: En todos aquellos establecimientos a habilitar en los que el Libroll de la Ordenanza..... estipule como requisito particular la participación de un profesional matriculado como director técnico, director médico o responsable técnico, este último será el responsable del correcto funcionamiento del mismo en un todo conforme a la normativa vigente. En caso de incumplimiento a las exigencias de esta normativa, este profesional deberá afrontar las sanciones que las leyes y ordenanzas le asignen.

CONCEPTO DE HABILITACIÓN

Art. 3°.- ENTIÉNDESE por habilitación como el permiso que otorga la Municipalidad de Villa Santa Rosa a los titulares de establecimientos para el ejercicio de toda actividad económica dentro de su ejido, a la autorización con valor de documento público denominado Certificado de Habilitación.

La habilitación será válida por el término de un año (un) año mientras no existan modificaciones respecto a sus titulares, la actividad habilitada y las características físicas del establecimiento que fueron originariamente aprobadas por la Autoridad de Aplicación.

CONCEPTO DE ESTABLECIMIENTO

Art. 4°.- ENTIÉNDESE por establecimiento, a la unidad técnica o de ejecución destinada a la realización de tareas de cualquier índole o naturaleza, con la presencia permanente, circunstancial, transitoria o eventual de personas físicas; y a los depósitos y dependencias anexas de todo tipo en que las personas físicas deban permanecer o a los que asistan o concurren por el hecho o en ocasión del trabajo o con el consentimiento expreso o tácito del principal.

AUTORIDAD DE APLICACIÓN

Art.5°.-SERÁ Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza el Departamento Ejecutivo Municipal, a través del Area de Seguridad y Control, o el Organismo que en el futuro la reemplace y tendrá las siguientes funciones:

- Controlar, inspeccionar y verificar el cumplimiento de la presente ordenanza.
- Debe entenderse por sanciones a elevar a los Tribunales Administrativos Municipales de



Faltas a efectos de su juzgamiento, a las propias actas de constatación labradas por el personal de Area de Seguridad y Control de Habilitación de Negocios.

- c) Intimar a los solicitantes al cumplimiento de los requisitos para obtener la habilitación.

HERRAMIENTAS DE MEJORA DEL TRÁMITE

Art. 6°.- LA Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza debe implementar las medidas necesarias para:

- a) Garantizar y facilitar la tramitación de solicitudes de habilitaciones bajo el principio del servicio al solicitante, realizando de oficio los trámites internos entre reparticiones. Para tales fines la Municipalidad deberá diseñar o adaptar sistemas informativos y conectividades de base de datos y sistemas digitales para obtener la habilitación vía internet.
- b) La elaboración y actualización de manuales de operación de sistemas y de Procedimientos administrativos, con el diseño de los formularios correspondientes.
- c) Garantizar la capacitación permanente del personal municipal interviniente en el trámite de habilitación.
- d) Difundir los requisitos y las etapas del proceso de habilitación de establecimientos.
- e) Informar a los futuros solicitantes respecto de la importancia de cumplir con los requisitos y las etapas del proceso de habilitación y de las sanciones por su incumplimiento a través El área de Prensa y Difusión de la Municipalidad deberá proponer a la autoridad de aplicación y realizar una campaña informativa por diversos medios, la que deberá ser sostenida en el tiempo, comunicando a la comunidad la importancia de cumplir con los requisitos y las etapas del proceso de habilitación y de las sanciones por su incumplimiento.

PLAZOS

Art.7°.-TODOS los plazos establecidos en la presente Ordenanza deben ser computados en días hábiles administrativos de la Municipalidad de Villa Santa Rosa. La Autoridad de Aplicación debe finalizar el trámite de habilitación en los siguientes plazos, según el tipo de trámite que se detalla a continuación:

- a) Para actividades de riesgo bajo:10(diez)días
- b) Para actividades de riesgo intermedio:20 (veinte)días
- c) Para actividades de riesgo alto:30(treinta)días

Los plazos comenzarán a correr a partir de la fecha de presentación de la solicitud de habilitación con los requisitos exigidos debidamente cumplimentados.

DOMICILIO

Art.8°.-A los fines de la presente Ordenanza el solicitante de habilitaciones deberá tener domicilio constituido en la localidad de Villa Santa Rosa.

En caso de no constituir domicilio en forma expresa, se lo tendrá por constituido en el lugar asiento del establecimiento a habilitar.

Asimismo, el solicitante deberá informar su correo electrónico y número telefónico a los efectos de remitirle avisos referidos a su trámite y demás información.

Las notificaciones emanadas del Area de Seguridad y Control, realizadas por vía internet a la dirección electrónica declarada por el solicitante tendrán validez de notificación fehaciente a los fines administrativos.

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN SU NATURALEZA

Art. 9°.- LAS actividades económicas objeto de solicitud de habilitación se clasifican según su naturaleza en:

- a) Actividades primarias: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan actividades pecuarias, agrícolas y mineras.
- b) Salud: comprende los establecimientos en los cuales se realizan cuales quiera tipos de Intervenciones en humanos o animales.
- c) Alimentación, que comprende:
 - a. Establecimientos gastronómicos: comprende a los establecimientos en los cuales se sirven comidas para consumir en el mismo establecimiento.
 - b. Venta de alimentos: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos.
 - c. Procesamiento de alimentos: comprende a los establecimientos que someten alimentos a cualquier proceso de fabricación, cocción o combinación para su posterior venta mayorista o minorista.
- d) Industria: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan procesos tendientes a la conservación, reparación o transformación en su forma, esencia, calidad o cantidad de materias primas para la obtención de productos finales o intermedios, distintos de alimentos, mediante la utilización de métodos industriales.
- e) Ventas de cosas muebles: comprende a los establecimientos en los que se realiza intermediación de cosas muebles, distintas de alimentos, no elaboradas o fabricadas en el local de ventas; con almacenamiento de las mismas o sin él.
- f) Servicios y oficios: comprende a los establecimientos en los que se acuerdan locaciones de servicios o de obras para ser ejecutadas tanto dentro como fuera del local de contratación, destinadas a su uso o consumo final o a otras actividades económicas.
- g) Hospedaje: comprende a los establecimientos que ofrecen alojamiento tarifado a personas, tanto por hora como por día.
- h) Espectáculos públicos permanentes: comprende a los establecimientos donde se lleven a cabo en forma permanente, reuniones, funciones, representaciones o actos sociales, deportivos o de cualquier género, sean promovidos por personas físicas o jurídicas que tengan como objetivo el entretenimiento, donde el público tiene acceso, sean éstos abiertos o cerrados, públicos o privados y se cobre o no entrada, regulados por la Ordenanza N° 1153/24 modificatorias, con excepción de los espectáculos transitorios.

Se faculta al Departamento Ejecutivo Municipal a incluir en las prescripciones de la presente Ordenanza a aquellos establecimientos que desarrollen actividades económicas no señaladas precedentemente. -

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN SU RIESGO

Art. 10°.- SEGÚN el impacto que las actividades produzcan sobre los bienes, los trabajadores, el público, el ambiente y/o la comunidad en general, se clasifican en:

- a) Actividades de riesgo **BAJO**: las que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza con este tipo de clasificación, y son realizadas por establecimientos de hasta cien metros cuadrados (100 m2), sin depósitos.
- b) Actividades de riesgo **MEDIO**: las que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza bajo este tipo de clasificación o la clasificación del inciso precedente, realizadas por establecimientos de más de cien metros cuadrados (100 m2) y hasta trescientos cincuenta metros cuadrados (350 m2), con y sin depósitos.
- c) Actividades de riesgo **ALTO**: las realizadas por establecimientos que por su actividad

podrían generar daños significativos sobre los bienes, el ambiente, los trabajadores y/o la comunidad, y que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza bajo este tipo de clasificación.

TRÁMITES SEGÚN CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Art. 11°.- LA obtención del certificado de habilitación quedará determinada, según las características del riesgo y superficie de las distintas actividades económicas establecidas en el artículo precedente, a saber:

a) Actividades de riesgo bajo: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación con la presentación de la solicitud de habilitación con carácter de declaración jurada, en la que describa las características del establecimiento y superficie, la naturaleza de la actividad económica y sus procesos, la inexistencia de depósitos, y la titularidad de este, previa aprobación de la inspección de la Autoridad de Aplicación.

b) Actividades de riesgo intermedio: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación una vez cumplido el proceso administrativo, la inspección establecida para las actividades de riesgo bajo mencionada en el inciso precedente, y la certificación de las condiciones de higiene, seguridad y protección contra incendio; que estarán tipificadas en un protocolo formulado para tal fin por un profesional habilitado y matriculado en la materia. El profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del mismo.

c) Actividades de riesgo alto: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación una vez cumplido el proceso administrativo, la inspección establecida para las actividades de riesgo intermedio y bajo, y la certificación de Profesional en Higiene y Seguridad Matriculado o del organismo que en el futuro lo reemplace.

SECCIÓN SEGUNDA PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

CAPÍTULO PRELIMINAR ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

Art. 12°.- EL procedimiento para la obtención de la habilitación y por tanto el sistema informático que lo soporta, consta de las siguientes etapas:

- Difusión y correcto asesoramiento sobre los requisitos de habilitación a cumplir por los titulares de los establecimientos.
- Consulta de factibilidad de Desarrollo Urbano, Higiene y Seguridad y Bromatología y /o las áreas y organismos que en el futuro lo reemplacen.
- Tramitación del certificado de habilitación para el funcionamiento de la actividad económica.

CAPÍTULO PRIMERO

ETAPA PREVIA A LA PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DE HABILITACIÓN

DIFUSIÓN Y ASESORAMIENTO SOBRE LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS PARA SER HABILITADAS

Art. 13°.- LA Autoridad de Aplicación deberá garantizar el derecho a la información a los solicitantes respecto de los requisitos que la normativa municipal exige para habilitar establecimientos, a través de un aplicativo informático que estará disponible vía internet, asegurando la posibilidad de su descarga por parte de los interesados tanto como su consulta en línea a teléfono corporativo del área en horario de atención y/o funcionamiento administrativo. Además, deberá garantizar el asesoramiento de manera personalizada en el box municipal en el que se tramita la habilitación.

Será autoridad de aplicación a los fines de la habilitación de los establecimientos que desarrollen actividades tipificadas con riesgo alto y demás enumeradas en el Art. 13° de la presente Ordenanza, como así también todas aquellas actividades que por su complejidad requieran un tratamiento

especial, por no estar contempladas en la presente Ordenanza, el Area de Seguridad y Control o el organismo que en un futuro lo reemplace.

CONSULTA DE FACTIBILIDAD

Art.14°.-LOS solicitantes realizarán en forma previa al inicio del trámite de habilitación una consulta de factibilidad, a los fines de determinar si un establecimiento es susceptible de ser habilitado según su localización, la actividad a desarrollar y el riesgo de la misma. Para el cumplimiento de esta etapa, la Municipalidad también deberá ofrecer la posibilidad de realizarla vía internet a vía telefónica al corporativo municipal del Area Desarrollo Urbano.

La consulta de factibilidad podrá ser solicitada para un mismo establecimiento por diferentes interesados de manera simultánea o con diferentes propósitos de actividades.

CONSULTA DE FACTIBILIDAD-CONTENIDO

Art.15°.-LA consulta de factibilidad debe contener:

- Rubros y actividades cuya habilitación se solicita, de los cuales uno deberá ser necesariamente identificado como el principal.
- Identificación catastral del establecimiento o domicilio en el que se desarrollará la Actividad, la cual podrá solicitarse en Desarrollo Urbano.
- Superficie cubierta y descubierta del establecimiento, afectadas a la actividad a habilitar, expresada en metros cuadrados, mediante el modelo de croquis que se otorga con los requisitos.
- Identificación personal del o los titulares de la actividad económica solicitada. En caso de corresponder será necesaria la identificación de los apoderados autorizados a solicitar la habilitación.

INFORME DE FACTIBILIDAD

Art. 16°.- LA Autoridad de Aplicación, a través del sistema informático, emitirá un informe circunstanciado en el que se expedirá respecto de la viabilidad de la habilitación solicitada, el cual podrá notificarse tanto al domicilio real como al electrónico y a través de mensajería vía la aplicación de Whatsapp que haya constituido el solicitante. -

INFORME DE FACTIBILIDAD-CONTENIDO

Art.17°.-EL informe de factibilidad debe contener:

- El nivel de riesgo de la actividad económica cuya habilitación se solicita conforme a los estipulados por el Art. 11° de la presente Ordenanza;
- La totalidad de requisitos exigidos para la obtención de la habilitación;
- El informe expedido tendrá una vigencia de 30 días, plazo máximo en el que deberá iniciarse el trámite.

CAPÍTULO SEGUNDO

DE LOS REQUISITOS GENERALES

SOLICITUD DE HABILITACIÓN-FORMALIDADES

Art.18°.- LA solicitud de habilitación será presentada por escrito en los formularios que determine la reglamentación, con toda la documentación exigida, y conjuntamente se acompañará o remitirá a



través de internet con un documento digital que contenga los requisitos determinados en la presente Ordenanza.

SOLICITUD DE HABILITACIÓN-CARÁCTER

Art. 19°.- LA mera presentación de la solicitud de habilitación, reviste carácter de declaración jurada respecto de todos los datos que en la misma se detallan, y del cumplimiento efectivo de los requisitos técnicos y administrativos necesarios para desarrollar actividades económicas cuya habilitación se solicita.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Art. 20°.- TODO solicitante debe presentar únicamente, sin perjuicio de los requisitos particulares de cada actividad especificados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza, los siguientes requisitos generales:

a) Del titular de la actividad económica:

a. Fotocopia de D.N.I. en caso de personas físicas, copia de la inscripción de los estatutos y de su representación, en los casos de personas jurídicas. Cuando se trate de Sociedades de Hecho o Irregulares, los solicitantes deben presentar nombres y apellidos de los socios, agregándose declaración jurada firmada por todos los socios sobre su participación en el capital del negocio.

b. Constancia de inscripción en ARCA.

c. Pago de la tasa por la solicitud de Inscripción y habilitación del establecimiento.

b) Del establecimiento:

a. Formulario de solicitud de inscripción y habilitación completo y firmado.

b. Informe favorable de factibilidad vigente expedido por la Autoridad de Aplicación.

c. Título de propiedad, contrato de locación, comodato, autorización del propietario o cualquier título que acredite el derecho al uso del inmueble.

d. Copia de cedulón de la contribución que incide sobre los Inmuebles, a los efectos de la acreditación de la localización catastral del establecimiento.

e. Cumplimentar los requisitos mínimos edilicios y de funcionamiento del establecimiento, sin perjuicio de los que fueran exigidos para cada rubro/actividad en que figuran en el Libro Segundo de la presente Ordenanza:

i) Muros de mampostería o material impermeable e incombustible aprobado por el Municipio.

ii) Pisos impermeables y lavables, de fácil higienización.

iii) Pintura completa y en buen estado.

iv) Aireación e iluminación de acuerdo al Código de Edificación.

v) Tener bien definidos los sectores para depósito, elaboración y ventas.

vi) Servicios sanitarios, de acuerdo al Código de Edificación.

vii) Instalación eléctrica con tablero, llave térmica, disyuntor, cables embutidos en caños o bandeja porta cables, luces y cartelería de emergencia. Toma a tierra independiente de la existente en cajas sobre línea municipal. Los materiales utilizados como las instalaciones realizadas deben ajustarse a las normas vigentes en la materia.

viii) Un (1) matafuego ABC de cinco kilogramos (5 kg) cada doscientos metros cuadrados (200 m²) cubiertos, como mínimo.

ix) Plano De Evacuación según el riesgo de actividad económica.

x) Botiquín de primeros auxilios.

xi) Techos conforme a plano de obra y cielorrasos de fácil higienización, incombustibles o con tratamiento ignífugo.

xii) Local en condiciones higiénico sanitarias.

xiii) Los niveles de ruidos y vibraciones deberán cumplimentar la Ordenanza Municipal vigente.

CERTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 21°.- SE deberá presentar un plano o croquis en formato digital en el que consten los



requerimientos edilicios a cumplir por el local a habilitar conforme a lo establecido en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, y en el Libro Segundo de la presente Ordenanza; condiciones que verificará y controlará Desarrollo Urbano.

Dicho plano tendrá carácter de declaración jurada, debiendo ser suscripto por profesional habilitado en concordancia con la información contenida en él y por el solicitante de la habilitación, con la debida registración en el colegio profesional con competencia en caso de locales nuevos.

Esta presentación no exime al solicitante del cumplimiento de las obligaciones emanadas del Código de Edificación Municipal.

INFORME DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 22°.- EL informe de las condiciones de seguridad del establecimiento será exigido de acuerdo al tipo de actividad:

a) Actividades de riesgo bajo: no se exigirá informe emitido por profesional habilitado y matriculado sobre las condiciones de seguridad del establecimiento pero dicho control será realizado por personal de Área de Habilitación de Comercios de Higiene y seguridad.

b) Actividades de riesgo intermedio y alto: el solicitante de la habilitación presentará un informe firmado por un profesional habilitado y matriculado, certificado por el Colegio Profesional respectivo, por el que se certifique la existencia de las medidas de higiene, seguridad y protección contra incendio que establezca la normativa vigente, su reglamentación, y las que el profesional interviniente haya sugerido incorporar. Asimismo, este profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del curso.

CAPÍTULO TERCERO

PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DE HABILITACIÓN

Art. 23°.- REUNIDA la totalidad de los requisitos enumerados en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, junto con los requisitos particulares exigidos para cada actividad económica enumerados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza, el solicitante iniciará expediente acompañando todas las constancias por escrito y digitalizadas.

Será responsabilidad del Área de Comercio la prosecución del trámite respecto de la habilitación de un establecimiento, y la derivación que corresponda a las distintas Direcciones intervinientes en el trámite respectivo.

TRÁMITE INTERNO

Art. 24°.- INICIADO el expediente, la Autoridad de Aplicación verificará cuáles áreas u organismos municipales deben emitir informe sobre la veracidad y corrección de los datos aportados por el solicitante y remitirá las actuaciones a las mismas.

En caso de carencia de algún requisito, la Autoridad de Aplicación requerirá al solicitante en el domicilio constituido, preferentemente en el electrónico, a los fines de que cumplimente lo solicitado o acompañe la documentación que pueda resultar necesaria en el término de cinco (5) días hábiles.

Vencido el plazo antes expresado, y si el solicitante mantuviere el incumplimiento, se remitirán las actuaciones a la Autoridad de Aplicación, a los fines del dictado de una resolución denegatoria de la solicitud por incumplimiento de los requisitos, y se ordenará el archivo de esta.

Cada organismo requerido informará en el expediente lo que le corresponda acerca del

cumplimiento o incumplimiento de lo pertinente para otorgar la habilitación.

INSPECCIÓN POSTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art.25°.- Una vez obtenida la habilitación, para los Establecimientos que realizan actividades de riesgo muy bajo conforme al Art. 11° de la presente Ordenanza y de la tabla que figura como Anexo I, la Autoridad de Aplicación realizará una inspección en la cual fiscalizará la estricta correspondencia entre la consulta de factibilidad realizada por el solicitante, y la actividad económica efectivamente desarrollada, verificando la exacta coincidencia en lo relativo a su titularidad, características del establecimiento, naturaleza y características de la actividad.

En caso de verificarse falseamiento, omisión u ocultamiento de datos en las presentaciones realizadas con carácter de declaración jurada, el solicitante de la habilitación será sancionado con la clausura del establecimiento o la sanción que determine el Juez de faltas; sin perjuicio de las multas que pudieran corresponder por aplicación del Código de Faltas Municipal.

En caso de cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos, el funcionario interviniente elevará informe a la Autoridad de Aplicación.

El informe del inspector deberá establecer de manera precisa y detallada las faltas, particularizando lo referido a la superficie y actividad declarada.

La clausura que debiera realizarse tendrá el carácter de preventiva y la inhabilitación del solicitante que hubiera falseado, omitido u ocultado información será juzgada por el Juez de Falta correspondiente.

Se entiende por falseamiento, omisión u ocultamiento sólo a la información correspondiente a los siguientes aspectos: de i) Divergencias entre la actividad informada en el formulario de habilitación bajo Declaración Jurada con lo constatado por el inspector actuante; ii) Divergencias entre la superficie informada en el formulario de habilitación bajo Declaración Jurada con lo constatado por el inspector actuante; y iii) Entrega por parte del solicitante de documentación apócrifa.

El dictado de la resolución de inhabilitación para este tipo de infracción y de revocatoria de la habilitación otorgada, corresponderá a la autoridad de aplicación, teniendo en cuenta el fallo del Juez de Falta.

Toda resolución de inhabilitación deberá ser asentada en un Registro creado a tal fin y antes de iniciarse cualquier trámite de habilitación deberá consultarse en forma previa.

INSPECCIÓN ANTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art. 26°.-En el caso de establecimientos que desarrollen actividades con riesgo bajo, intermedio y alto, dentro de los diez (10), veinte (20) y treinta (30) respectivamente, de ingresada la solicitud de habilitación, la Autoridad de Aplicación inspeccionará los mismos y constatará si se cumplen los requisitos generales enumerados en los Capítulos que anteceden, y los estipulados como requisitos particulares del Libro Segundo de la presente Ordenanza.

Fundamentalmente debe constatarse la seguridad, salubridad e higiene y condiciones ambientales del establecimiento, y la correspondencia de los rubros a explotar con los rubros para los que se solicitó la habilitación.-

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 27°.-SI en la inspección establecida en el Art. 25, el funcionario interviniente emitiera informe favorable a la solicitud de habilitación, por constatar el cumplimiento total de los requisitos, se actuará

de conformidad a lo establecido en el Art. 30.

INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 28°.- SI en la inspección establecida en el Art.25, el funcionario interviniente constatare discrepancias entre la documentación presentada y la realidad del desarrollo de la actividad económica:

Por tratarse de establecimientos en los que no se desarrolla aún una actividad económica, el personal actuante en la inspección previa a la habilitación deberá labrar actas de emplazamiento. Vencidos los plazos y oportunidades fijados por el artículo 7° de la presente ordenanza, el personal actuante en la inspección deberá labrar un acta de constatación siendo entregada al Tribunal Administrativo de Faltas que corresponda.

El encargado de Area de Comercio, denegará la solicitud de habilitación y ordenarán el archivo de las actuaciones. En este caso el solicitante deberá iniciar nuevamente el trámite, adecuándose a los requisitos establecidos por la normativa vigente.

El sistema informático sobre el que se soporta el trámite deberá permitir que todas las reparticiones intervinientes accedan al seguimiento de los Emplazamientos y Resoluciones tomadas por la Autoridad de Aplicación.

a) Se emplazará dentro de los diez (10) días, bajo apercibimiento de rechazo del trámite de solicitud de habilitación, a su adecuación.

b) Una vez cumplimentado el emplazamiento, el solicitante comunicará dicha circunstancia a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará una nueva inspección dentro de los diez (10) días de notificada.

c) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 29°.

d) En caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, se lo volverá a emplazar como máximo por el plazo de cinco (5) días. Cumplimentado este emplazamiento, el solicitante debe notificar a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará otra inspección dentro de los diez (10) días de notificada.

e) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 29°.

En el caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, el funcionario interviniente labrará un acta que será elevada a la Autoridad de Aplicación y al Juzgado de Faltas Municipal, a los fines de que deniegue la solicitud de habilitación y ordene el archivo de las actuaciones. En este caso el solicitante deberá iniciar nuevamente el trámite, adecuándose a los requisitos establecidos por la normativa vigente.-

RESOLUCIÓN DE HABILITACIÓN

Art. 29°.-CUMPLIMENTADA la totalidad de los requisitos exigidos y, para los casos requeridos, elevado el informe del funcionario interviniente en la inspección previa, la Autoridad de Aplicación o a quien esta delegue, dictará resolución habilitando el establecimiento para el ejercicio de la actividad económica.

ENTREGA DEL CERTIFICADO DE HABILITACIÓN

Art. 30°.-CONJUNTAMENTE con los informes de las areas intervinientes y el acta de constatación, la Autoridad de Aplicación expedirá un certificado de habilitación que será entregado a la solicitante una vez cumplida la inscripción tributaria municipal en la contribución que incide sobre la actividad



comercial, industrial y de servicios.

Deberán adoptarse medidas de seguridad que resguarden la autenticidad del documento, preservándolo de alteraciones o falsificaciones.-

EXHIBICIÓN DE LA HABILITACIÓN

Art. 31°.- LOS establecimientos en los que se desarrollen las actividades económicas deben exhibir en lugar visible el certificado de habilitación.-

MODIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS ESENCIALES DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA.

Art.32°.-CUANDO un establecimiento modifique:

- a) Su titularidad: el nuevo titular debe iniciar trámite de transferencia a su favor dentro del plazo de diez (10) días de producido el cambio. La habilitación del establecimiento caducará y el nuevo titular deberá iniciar los trámites correspondientes según Art. 18 siempre y cuando no existan modificaciones en las condiciones físicas originariamente habilitadas.
- b) Las características edilicias del establecimiento: sea por ampliación, reducción de la superficie del establecimiento o reformas edilicias; su titular debe presentar solicitud de habilitación, perdiendo vigencia de pleno derecho el certificado de habilitación expedido con anterioridad, dentro del plazo de quince (15) días de producido el cambio.
- c) anexo un nuevo tipo de actividad: deberá comunicarlo dentro de los cinco (5) días de incorporada, manteniéndose el plazo de la habilitación ya otorgada si no hubo cambios de uso o edificios. En esos casos deberá solicitar nueva habilitación y control de las áreas intervinientes.

En todos los casos deberá acompañar al expediente en el que se solicita la habilitación, la totalidad de la documentación que acredite las modificaciones producidas en los términos del Art. 20°.-

Incorporada la totalidad de la documentación se procederá en los términos de los Arts. 27° o 28° según corresponda.-

El sistema informático que apoyará la realización del trámite de habilitación deberá contemplar la modificación de los elementos esenciales de la actividad económica:

- a) Alta, baja y modificación de actividades económicas.
- b) Alta, baja y modificación de los datos del titular del establecimiento.
- c) Cambios de razón social y/o Transferencias.
- d) Cambio de domicilio del titular.
- e) Renovación de la Habilitación otorgada.
- f) Altas, Bajas y Modificaciones de sucursales.
- g) Rectificación de datos no contemplados en los incisos anteriores.

Debido a que todas las reparticiones intervinientes en el trámite contarán con acceso a las bases de datos y pantallas del sistema informático de habilitación de establecimientos, las novedades informadas por éste servirán para iniciar las gestiones que debieron realizar las mismas ante los cambios informados por el solicitante.

LIBRO SEGUNDO REQUISITOS PARTICULARES

SECCIÓN PRIMERA ACTIVIDADES PRIMARIAS

MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 33°.- La presente Sección establece los requisitos particulares que deben cumplir los titulares de establecimientos en los cuales se realizan las actividades de viveros, producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos.



REQUISITOS PARTICULARES DE LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS

Art.34°.- LOS titulares de los establecimientos incluidos en la descripción del Art. 35° de la presente Ordenanza, deberán presentar únicamente:

- a) Factibilidad de uso del suelo expedida por Desarrollo Urbano y/o la entidad que el futuro lo reemplace.
- b) Evaluación de impacto ambiental, para los casos de producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos;
- c) Para el caso de la actividad extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos, se deberá presentar autorización del organismo provincial con competencia en el tema.

SECCIÓN SEGUNDA ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD

MATERIA DE REGULACIÓN

Art.35°.-LA presente sección establece los requisitos particulares que deben cumplir los titulares de establecimientos, en los cuales se realizan cualesquiera tipos de intervenciones en el cuerpo humano o sobre animales.

REQUISITOS PARTICULARES DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD

Art. 36°.-LOS titulares de todos los establecimientos deberán presentar los siguientes requisitos:

- a) Establecimientos de salud humana:

Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;

a. Fotocopia del DNI, título, constancia actualizada de matriculación en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable, firmada por este último y por el titular del establecimiento en su caso.

- b) Establecimientos de salud animal:

Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;

a. Fotocopia del DNI, título, constancia actualizada de matriculación en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable, firmada por este último y por el titular del establecimiento en su caso.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS CONSULTORIOS, LABORATORIOS DE ANÁLISIS CLÍNICOS Y PATOLÓGICOS Y DEMÁS SERVICIOS DE ATENCIÓN AMBULATORIA

Art. 37°.- LOS consultorios y demás servicios de atención ambulatoria, tales como: laboratorios de análisis clínicos y patológicos, servicios de diagnóstico por imágenes, endoscopía, actividades de medicina nuclear, radiología, cobaltoterapia, de rehabilitación física y masajes, de psicoterapia, de hemoterapia, de servicios odontológicos; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Villa Santa Rosa o donde tenga domicilio dicha empresa, la cual deberá presentar para realizar el servicio;

b) Salvo en el caso de laboratorios de análisis clínicos y patológicos, cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria. En caso que no se utilice esta clase de equipos, el titular del consultorio debe dejar constancia de ello con carácter de declaración jurada ante la Autoridad de Aplicación de la presente

Ordenanza;

c) Cumplimentar las siguientes características de infraestructura:

a. Debe tener una sala de espera con acceso directo desde el exterior o del espacio de uso común si se trata de propiedad horizontal, con puertas y paredes no transparentes, la cual puede ser común para más de un consultorio. La superficie mínima de la misma será de nueve metros (9 m) cuadrados, a excepción de los consultorios psicológicos que podrán prescindir de la misma.

b. El consultorio debe contar con directa comunicación con la sala de espera o con los lugares de tránsito desde ésta, con puertas y paredes no transparentes y separadas de aquella por pared o tabique completo, no pudiendo mediar espacio entre el techo y ésta.

d) Para el caso de centros de atención ambulatoria, sus titulares deberán presentar la resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.

e) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS VETERINARIAS

Art.38°.- LAS veterinarias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

a) Cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria. En caso de que no se utilice esta clase de equipos, el titular de la veterinaria debe dejar constancia de ello con carácter de declaración jurada ante la Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza;

b) Permiso del organismo provincial competente en el área de ambiente y control de fauna, en el caso de vender mascotas;

c) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad Villa Santa Rosa o donde tenga domicilio dicha empresa, la cual deberá presentar para realizar el servicio;

d) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos.

e) Cumplimentar las siguientes características del establecimiento:

a. En los casos de veterinarias deberán contar como mínimo con los siguientes espacios: sala de espera, consultorio y gabinete de curaciones y en caso de veterinarias con internación deberá contar además con: quirófano, sala de internación y de recuperación y gabinete de curaciones.

f) Contar con jaulas conforme a los siguientes requerimientos:

a. Pueden ser fijas o móviles.

b. Deben contar con piso de material enrejado, de modo tal que permita el escurrimiento de los excrementos hacia una bandeja inferior y en el cuál el animal pueda pararse confortablemente. En el caso de las jaulas apiladas, el sistema de bandeja deberá impedir el escurrimiento de los excrementos hacia la jaula inferior.

c. Deben ser de tamaño adecuado para que el animal alojado pueda pararse y tener cierta libertad de movimiento.

d. Debe alojarse un (1) un animal por jaula.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS DROGUERÍAS, ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR EN COMISIÓN O CONSIGNACIÓN DE PRODUCTOS MEDICINALES, DE DESCARTABLES DE USO MÉDICO, PARAMÉDICO, ODONTOLÓGICO Y ORTOPÉDICO

Art. 39°.- LAS droguerías, establecimientos de venta al por mayor en comisión o consignación de productos medicinales, de descartables de uso médico, paramédico, odontológico y ortopédico deberán presentar:

a) La resolución de localización otorgada por Desarrollo Urbano;

b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Villa Santa Rosa o empresas con habilitación de otras localidades.

- c) Evaluación de Impacto Ambiental, por profesional habilitado y matriculado.
- d) Deberá tener tres zonas divididas: ventas, laboratorio y depósito.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS FARMACIAS, ESTABLECIMIENTOS AL POR MENOR DE INSUMOS MÉDICOS Y HERBORISTERÍAS

Art. 40°.- LAS farmacias, establecimientos al por menor de insumos médicos y herboristerías, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Deberá tener tres zonas divididas: ventas, laboratorio y depósito.
- c) En caso de prestar servicio de inyectables deberá:
 - a. Poseer como mínimo un (1) autoclave de esterilización, una (1) estufa de aire seco, un (1) destilador de agua, una (1) campana de área estéril para aquellas reparaciones que requieran utilizar el procedimiento aséptico descripto en el capítulo "Esterilización" de la Farmacopea Argentina.
- d) En caso de prestar servicio de vacunación:
 - a. Deben contar con el equipamiento adecuado para mantener la cadena de frío con heladera exclusiva para vacunas.
 - b. Puede utilizarse el salón de atención al público como sala de espera.
 - c. En caso de realizar venta de otros productos debe delimitarse claramente la farmacia de las demás secciones mediante mostradores y góndolas o exhibidores.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS RESIDENCIALES DE SALUD Y CENTROS DE SALUD CON 3 (TRES) O MÁS CONSULTORIOS

Art. 41°.-LOS establecimientos residenciales de salud, tales como clínicas, sanatorios, geriátricos, hospitales de día y centros de salud que poseen 3 o más consultorios, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a. Resolución de localización otorgada por Desarrollo Urbano;
- b. Carnet de Manipulador de Alimentos todo el personal de cocina;
- c. Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;
- d. Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Villa Santa Rosa;
- e. Fotocopia de DNI, título, constancia de matriculación, nota de designación y/o
- f. Aceptación firmada por el titular de todos los profesionales actuantes;

Cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos, y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria. En caso que no se utilice esta clase de equipos, el titular del consultorio debe dejar constancia de ello con carácter de declaración jurada ante la Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza;

Cumplimentar las siguientes características de infraestructura:

- a. Baños por sexo para el público, discapacitados y para el personal de acuerdo al Código de Edificación;
- b. Deberá contar con espacios cubiertos y cerrados para carga y descarga de enfermos trasladados en ambulancias, así como para la entrada y salida de camillas con cadáveres.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS SERVICIOS DE EMERGENCIAS Y TRASLADO DE ENFERMOS

Art. 42°.-LOS establecimientos que presten servicios de emergencias y traslado de enfermos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:



- 1- Resolución de localización otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- 2- Carnet sanitario de los empleados;
- 3- Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- 4- Los vehículos destinados a este tipo de servicios deberán contar con el seguro que cubra, como mínimo:
 - c. Responsabilidad civil a personas o cosas (terceros no transportados);
 - d. Responsabilidad civil a personas transportadas por un monto no inferior a lo establecido por la Superintendencia Nacional de Seguros en esta materia;
 - e. Responsabilidad civil por accidentes al personal del cual está dotado el servicio;Los vehículos a habilitar deberán tener una antigüedad que no supere los 5(cinco), años;
- a) Estarán debidamente identificados en la parte externa de la carrocería, indicando como mínimo lo siguiente:
 - a. El nombre, domicilio y teléfono del establecimiento, empresa y/o institución a la que pertenezca, pudiendo consignar el símbolo o emblema del mismo;
 - b. En las partes laterales del vehículo y en el techo, una cruz roja, cuyo tamaño, forma y color serán establecidos conforme a las normas internacionales de aplicación;
 - c. En la parte delantera del capot la palabra AMBULANCIA, con caracteres que permitan su lectura por el espejo retrovisor de vehículos que la preceden.
 - d. El tipo, dimensiones y color de letras que se utilicen para las distintas inscripciones, será el que permita la rápida interpretación de su mensaje;
 - e. En la parte trasera, se exhibirá el número de habilitación que le fuera otorgado.
- b) Apto psicofísico de los choferes;
- c) Licencia de transporte público de pasajeros de los choferes;
- d) Listado y título automotor de los vehículos;
- e) Cédulas verdes / azul por cada uno de los choferes;
- f) Inspección Técnica Vehicular de cada vehículo;
- g) Libres deudas de Multas y Patente;
- h) Playa de ambulancias y baños por sexo para el personal de acuerdo al Código de Edificación.

SECCIÓN TERCERA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN.

MATERIA DE REGULACIÓN

Art.43°.-LA presente sección regula el desarrollo de cualesquiera actividades económicas relacionadas con la alimentación, en lo referido a los requisitos que deben cumplimentar lo establecido en el Código Alimentario Argentino Ley 18284 y sus modificaciones y Ordenanzas Municipales vigentes. Los establecimientos en los cuales se sirven comidas y bebidas para consumir en el mismo local;

:En la clasificación realizada por el artículo 43°, inc. a) de la presente Ordenanza. quedan incluidos los rubros: bar, bar kiosco, bar resto, bar restaurant y cantina, según norma de aplicación en la materia sobre establecimientos gastronómicos

- a) Los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos y bebidas para ser consumidas fuera del local de ventas;
- b) Los establecimientos que someten alimentos y bebidas a cualquier proceso de fabricación, cocción o combinación, para su posterior venta mayorista o minorista y consumo fuera del local de ventas.

AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Art.44°.-TODO producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, expendo o exponga el Area de Bromatología y Control o el organismo que en el futuro la reemplace, ya sea en su composición como en su rotulación y envasado.

DISPOSICIONES SOBRE INFRAESTRUCTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

Art. 45°.- LOS establecimientos de alimentación deberán cumplir, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación, con los siguientes requisitos:

A) Depósitos y almacenamiento:

Los depósitos deberán estar en ambientes separados, cerrados y aislados de los de elaboración, venta o consumo;

La conservación de productos perecederos se hará en cámaras frigoríficas o heladeras;

Las cámaras frigoríficas y heladeras deben ser higienizadas y desodorizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines, los de olor acentuado estarán separados de los lácteos y sus derivados o de otros que sean susceptibles de absorber olores extraños;

Solo se admitirá la tenencia de productos con defectos de elaboración, conservación o vencidos, para ser devueltos a su proveedor, en ambientes separados del local de elaboración, venta o consumo, y por un plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48hs), con una etiqueta que lleve escrita la leyenda "*para devolución*", en la que se especificará la fecha de ingreso en el depósito para devolución. El no cumplimiento de esta exigencia será causal de decomiso y destrucción, sin perjuicio de otras sanciones que pudieren corresponder;

Los raticidas, fumigantes, elementos de limpieza y tocador, deben almacenarse en recintos separados, cerrados y rotulados para prevenir su uso inadecuado;

Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.

B) Locales de elaboración: En el sector de elaboración, la iluminación artificial deberá contar con protección anti-estallido de las luminarias.

- Las mesas de trabajo o mesadas serán de mármol, acero inoxidable, granito u otros materiales autorizados por el Código Alimentario Argentino.
- Pisos impermeabilizados en perfecto estado de conservación con pendiente que confluya en desagües que faciliten su limpieza.
- Paredes impermeabilizadas hasta la altura de dos metros (2m) de color claro;
- Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas hacia exteriores con cierre automático y tela mosquitera;
- Cuando la elaboración se practique a la vista del público, la separación entre el local de elaboración y de venta será de tal modo que no permita el acceso directo del mismo;

C) Utensilios y maquinarias

A los efectos de asegurar la correcta higienización de los utensilios y enseres se deberá contar con agua a dos temperaturas provista por calefón a gas o termo-tanque a gas o eléctrico para asegurar la continuidad de provisión de agua caliente, en un todo conforme a lo establecido por el Código Alimentario Argentino, asegurándose una temperatura del agua de 65 grados Celsius.

Deben conservarse perfectamente limpios en todo momento y no pueden ser usados para fines distintos de los que fueron creados;

La vajilla, cubiertos y todo otro elemento destinado al servicio de gastronomía y provisión de alimentos, que por su naturaleza hayan sido concebidos para un solo uso, no podrán reutilizarse bajo ninguna circunstancia;

En los locales de elaboración sólo podrán tenerse las maquinarias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material ajeno al proceso de producción;

D) Manipulación, exhibición y entrega:

Es obligatorio el uso de pinzas apropiadas para los fiambres, embutidos y otros productos que se fraccionan para su comercialización, quedando terminantemente prohibido tomarlos con las

manos, a excepción de las tareas de despostado, trozado, deshuesado, fileteado y similares;

Los productos comestibles no podrán estar en contacto directo con papel impreso o usado;

Los alimentos no envasados, cuando su naturaleza lo exija, se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la contaminación a través de agentes naturales;

El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto del expendio directamente del envase original y a la vista del comprador;

Disponer del espacio suficiente debidamente diferenciado a los fines de evitar la contaminación cruzada por el cruce de materias primas;

Todos los establecimientos de alimentación en los que se elaboren o expendan al público productos alimenticios para ser entregados a domicilio, en la inmediaciones de los respectivos negocios o bocas de expendio, deberán hacerlo en bandejas con tapas o campanas protectoras que garanticen normas de higiene y salubridad;

E) Los baños deberán mantenerse higienizados y desodorizados en forma permanente y en perfectas condiciones de funcionamiento; También deberá proveerse jabones líquidos y toallas de papel.

Deberán tener recipientes para residuos, de metal o material plástico con tapa;

Los establecimientos alimentarios no podrán tener comunicación directa con establecimientos insalubres o peligrosos, ni con dormitorios o servicios sanitarios.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 46º.- LOS establecimientos de fabricación de productos alimenticios que elaboran para su venta mayorista o directa al público productos de panadería, masas, pasteles, sándwiches con o sin masa elaborada, pastas frescas desde el inicio del proceso de elaboración, helados, cremas heladas, pizzas, empanadas, postres, alimentos al spiedo, racionamiento en cocido y catering, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental;
- c) Carnets de Manipulador de alimentos de todo el personal expedidos por Area de Bromatología Municipal,
- d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- e) Matrículas de procesos (de poseer).
- f) Plano o croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- g) Aptitud del agua utilizada en la elaboración de los productos;
- h) Si realiza distribución, la habilitación del vehículo;
- i) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario Argentino
- j) Si comercializa fuera del Ejido Municipal deberá contar con R.N.E. y R.N.P.A.;
- k) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - a. Pileta con desagüe y agua a dos temperaturas.
 - b. Campana extractora que cubra todos los elementos que emanen gases, humos y olores, tales como: cocinas, hornos, freidoras, anafes, etc.; con chimenea de dos metros (2 m) de altura sobre medianera de vecinos.

Para el caso de las carnicerías se deberá contemplar lo atinente a la norma que tiene por objeto regularizar la situación de los comercios de carnicerías y pollerías en cuyos locales funcionan fábricas de alimentos, es decir, se elaboran subproductos.

El sector de elaboración deberá estar situado en forma independiente del sector de venta, separado por divisorio de material apto (por ej. poli carbonato, durlok, etc.) material impermeable de fácil



limpieza y que garantice condiciones de estanqueidad, de forma que se impida la mezcla y/o contaminación de los productos.

La elaboración de productos cárnicos referenciados, para la venta al mostrador sólo alcanzara el nivel de venta al menudeo dentro de las instalaciones del establecimiento elaborador, quedando expresamente prohibida su distribución y/o comercialización a locales de venta como carnicerías, pollerías, parrillas, restaurantes, rotiserías, etc.

La carne triturada o picada o molida que se expendá al público, debe ser procesada a la vista del comprador.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS, JUGOS, AGUAS Y SODA

Art.47º.-LOS establecimientos de fabricación de bebidas, gaseosas y no gaseosas, jugos, aguas y sodas, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
 - b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad;
 - c) Obtener carnets de Manipulador de alimentos de todo el personal expedidos por Area de Bromatología
 - d) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
 - e) Análisis de los productos;
 - f) Certificado de autorización del agua para fines industriales;
 - g) Autorización de volcamiento de efluentes de Redes Sanitarias, según corresponda;
 - h) Si utiliza envases de plástico P.E.T., deberá presentar análisis de los mismos donde se especifique que no ceden sustancias tóxicas al producto, siendo aptos para su uso en industria alimentaria;
 - i) Si posee reparto, obtener certificado habilitante vehicular;
 - j) Las fábricas de soda que posean matrícula deberán presentarla mientras que aquellas que no la posean deberá ser tramitada para su obtención.
 - k) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - i. Deberán tener entrada directa desde la calle.
 - ii. La entrada y patios de la fábrica deberán estar pavimentados, con hormigón armado, adoquín de granito u otro material similar, a fin de evitar el polvo y el barro.
 - iii. Será obligatoria la colocación de filtros aprobados por la Autoridad de Aplicación, los que podrán estar conectados directamente con las cañerías de entrada de agua a emplearse para la elaboración de los productos, o bien instalados entre la cañería de entrada de agua y su depósito, el que deberá estar herméticamente cerrado y tendrá una capacidad no inferior a mil litros (1.000 l).
 - iv. En los establecimientos donde trabajen personas de ambos sexos, la distribución de los baños y guardarropas o vestuarios, serán por separado por cada sexo.
 - v. En las máquinas de preparación de bebidas cuyas cañerías y recipientes estén en contacto con anhídrido carbónico, agua y bebidas a elaborar, deberán ser de material
- De reconocida inocuidad.
- vi. Las bombas y cañerías serán fácilmente desmontables, a los efectos de su fácil y completa limpieza, prohibiéndose el uso de codos fijos.
 - vii. Los recipientes para la elaboración de jarabes serán de materiales inalterables.
 - viii. Cartel ubicado al frente del local por un metro (1m) x cincuenta centímetros (0,5 m).
 - ix. Zonas de lavado sectorizadas.
 - x. Contar con una superficie mínima de veinte metros cuadrados (20 m²) y de cincuenta metros

cuadrados (50 m²) para fábricas de jugos y gaseosas respectivamente.

xi. Si es producción para uso propio (hoteles, restaurantes, etc.), no podrá tener reparto y la superficie mínima deberá ser de diez metros cuadrados (10 m²).

l) En el caso de fábrica de soda, deberán verificarse las matrículas en los cabezales de los sifones.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN Y TRANSPORTE DE HIELO PARA CONSUMO HUMANO

Art. 48°.- LOS establecimientos de fabricación y transporte de hielo para consumo humano deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización de la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; Autorización de la Dirección de Seguridad y Control;
- c) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - a. Las fábricas de hielo deberán tener un local de elaboración de fácil higienización, tanto de pisos como de paredes, las que deberán estar azulejadas hasta el cielorraso de cemento. La superficie no debe ser menor a veinte metros cuadrados (20m²) y de ser superior a doscientos metros cuadrados (200m²) deberá poseer playa de carga y descarga acondicionadas de pavimento u hormigón.
 - b. La iluminación de la sala de elaboración deberá ser lo suficientemente importante, preferentemente con luz natural.
 - c. Las aberturas de la sala de elaboración, deberán estar protegidas con telas mosquiteras.
 - d. Dentro de la sala de elaboración, solo deberán depositarse los productos químicos autorizados destinados a la fabricación de hielo.
 - e. La sala de máquinas deberá estar separada del local de elaboración, como así también baños, vestuarios, cocina y oficinas administrativas.
 - f. En aquellos establecimientos donde trabajen personas de ambos sexos la distribución de vestuarios y sanitarios serán por separados. Deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
 - g. Las instalaciones de captación, tuberías, depósitos, y cisternas, deberán ser de materiales apropiados para impedir contaminación, tales como: cemento, acero inoxidable y/o plástico; y carecer de grietas y fisuras. Deberán ser higienizados con hipoclorito de sodio o similar. La planta deberá permanecer en receso y solo volverá a funcionar cuando el tenor del cloro sea cero.
 - e) Las fábricas deberán utilizar agua de red (potable). En caso de que fuera agua de pozo, deberá realizarse análisis periódicos, como máximo cada seis(6) meses, asegurando la calidad de la misma. El filtrado del agua en otro sistema de esterilización deberá tener nivel de apta para alimentos, no debiendo contener ni sustancias ni cuerpos extraños de origen biológico, orgánico o inorgánico. Deberá hacerse un minucioso

Tratamiento de las aguas para evitar así frecuentes cambios de sabor, olor y color;

- g) La fabricación de hielos en bares, confiterías, y afines, para su propio consumo, deberá adecuarse a la calidad prevista en la presente Ordenanza;
- h) En caso de que se transporte el producto, los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, deberán utilizarse para ese único fin y contar con certificado habilitante vehicular. Asimismo, deberá transportarse el producto en envases adecuados para la disposición del hielo y hacerse constar claramente el nombre que le corresponde según la manera como ha sido fabricado. Deberá figurar nombre de fantasía, número de establecimiento elaborador, número de análisis del producto y protocolo de análisis aprobado por autoridad competente. Así mismo los vehículos de transporte deberán adecuarse a la Ordenanza N°8145 referida al transporte de sustancias alimenticias, debiendo

contar con el correspondiente carnet bromatológico;

i) El hielo deberá ser transportado, tanto las barras como las otras presentaciones, con coberturas plásticas que lo protejan de los agentes externos. Las barras también deberán contar con el correspondiente análisis;

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE MATARIFES Y FRIGORÍFICOS.

Art. 49°.-LOS matarifes y frigoríficos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento
- c) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
- d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad;
- e) Carnets de Manipulador de alimentos de todo el personal;
- f) Anteproyecto de rótulo y protocolos de análisis del envase de corresponder conforme al Código Alimentario Argentino y aprobado por Área de Bromatología;
- g) Nota de autorización del establecimiento proveedor;
- h) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentaria Argentino;
- i) Si posee distribución, debe presentar la habilitación de cada vehículo;
- j) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales, de corresponder;
- l) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

l.1) Baños y vestuarios para el personal separados por sexo con armarios individuales.

La sala destinada al fileteado, trozado, despostado y envasado, debe estar aislada de otra actividad y deberá contar con termógrafo y mantenerse a una temperatura no superior a diez grados centígrados (10 °C).

La capacidad de la cámara frigorífica debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción diaria.

Los desperdicios deben ser depositados en bandejas, las cuales estarán sobre tarimas. No se permite depositar bandejas, ni desperdicios en el suelo.

Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos por ciento (2 %) como mínimo. Las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles, y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Las paredes deben estar recubiertas hasta tres metros (3 m) de altura como mínimo, de colores claros, de material impermeable, azulejos, placas cerámicas, mármol, o cualquier otro material aprobado que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. Si el revestimiento no llegara hasta el techo, la parte no revestida deberá estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante, de colores claros, y libre de sustancias tóxicas.

La sala contará con picos de agua para la limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta centímetros (30 cm) y no más de cincuenta centímetros (50 cm) del suelo.

El material de utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico, debiendo contarse con pileta apropiada para lavarlos y la misma estará equipada con agua fría y caliente.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Art.50°.- LOS transportes de sustancias alimenticias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad;
- c) Carnets de conducir profesional de los choferes;
- d) Carnets de Manipulador de alimentos del personal que manipula los alimentos;
- e) El personal de reparto de las sustancias alimenticias deberá usar uniforme consistente en chaqueta y pantalón, ambos de color claro, en buenas condiciones de aseo y limpieza.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Art. 51°.- LOS establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, bar con música sin espectáculo público, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Carnets de Manipulador de alimentos de todo el personal;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- c) Certificado de área protegida, contratando un servicio médico de urgencia;
- d) Croquis del establecimiento con disposición de mobiliario, sanitarios y salidas de emergencia, memoria descriptiva de los procesos y productos, y plano de valoración de carga de electricidad confeccionado por profesional competente; Debe entenderse que en lugar de plano de valoración de carga eléctrica debe ser de carga de fuego y a que ésta incluye a la eléctrica.
- e) Póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños que eventualmente se pudieren ocasionar al público asistente y terceros en general. El mismo deberá tener vigencia durante la totalidad del período de habilitación. La suma asegurada dependerá de la capacidad y características del establecimiento;
- f) El personal que se encuentre en la cocina deberá poseer delantal o guardapolvo de color claro, como así también cofia para el cabello;
- g) Todas las materias primas deberán ser de procedencia conocida y con sus correspondientes rotulados en condiciones;
- h) La autorización para el uso de mesas y sillas en la vía pública deberá ser gestionado a posterior de la habilitación de establecimientos ante la autoridad competente que correspondiere.
- i) Todos los establecimientos gastronómicos deberán cumplir con lo establecido en la norma de aplicación en la materia

Pileta con desagüe y agua a dos(2) temperaturas.

Campana extractora que cubra todos los elementos que emanen gases, humos u olores, tales como: cocinas, hornos, freidoras, anafes, etc.; con chimenea de dos metros (2 m) de altura sobre medianera de vecinos.

Baños por sexo para público y discapacitados, de acuerdo con el Código de Edificación.

Exhibir la capacidad máxima habilitada mediante un cartel al ingreso del establecimiento y dentro



del mismo en lugar visible para el público. La capacidad del establecimiento a ser habilitada será otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo.

k) En todos los establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, bar con música sin espectáculo público, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán contar con los elementos necesarios para poner a disposición de todos sus clientes agua potable para el consumo personal de forma gratuita, sin límite de consumo y sin que medie solicitud alguna. El servicio se deberá brindar a través de dispensers, jarras, botellas u otros medios que el titular crea conveniente.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 52°.- LOS establecimientos de venta al por mayor de productos alimenticios, tales como: cereales, lácteos, fiambres, embutidos y chacinados, quesos, carne y derivados, aves, pescados y productos marinos, productos envasados de panificación, chocolates, caramelos, azúcar, aceites, café, té, especias, productos dietéticos, productos de molinería, encurtidos, de vinos sin fraccionamiento, bebidas alcohólicas y energizantes, bebidas no alcohólicas, aguas y gaseosas, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- c) Carnets de Manipulador de alimentos del personal,;
- d) Plano del circuito de red de efluentes, para el caso de establecimientos de venta de carne y derivados, aves, pescados y productos marinos;
- e) Si posee distribución debe presentar la habilitación de los vehículos;
- f) Baños y vestuarios para el personal separados por sexo con armarios individuales;
- g) Cámara frigorífica para el caso de que los productos deban cumplir con la cadena de frío;

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A MINIMERCADOS O DESPENSAS, VERDULERÍAS, CARNICERÍAS, PESCADERÍAS, FIAMBRERÍAS Y DEMÁS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 53°.- LOS mini mercados o despensas, los kioscos y maxi kioscos, verdulerías, carnicerías, pescaderías, fiambrerías y demás establecimientos de venta al por menor de productos alimenticios, tales como productos de repostería, masas, pan y demás productos de pastelería, carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, productos lácteos, fiambres, productos dietéticos, helados envasados, legumbres, frutas y verduras, cereales secos y en conservas, golosinas, galletas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, gaseosas y jugos, café, té, yerba mate y especias, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, a los comercios de venta al por menor de productos alimenticios en los cuales el expendio al público se realiza principalmente por unidad de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades, incluyendo la venta de productos de panificación y a fines, lácteos, bebidas alcohólicas (respetando la restricción horaria de 00 hs a 09 hs para su expendio) y no alcohólicas. Estos establecimientos podrán vender además de los productos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica como productos de limpieza, de perfumería, etc.

Se entiende por Mini mercado al comercio destinado a la venta conjunta de artículos de abasto (carnes, verduras, fiambres, productos de granja, artículos de almacén y menaje para uso del hogar)

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;



- b) Carnets de Manipulador de alimentos de todo el personal;
- c) Si posee distribución con vehículo debe presentarse la habilitación del mismo;
- d) El personal deberá contar con uniforme de color claro;
- e) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

El local destinado a la venta deberá tener frente y entrada a la calle sin comunicación con piezas que se destinen para habitación o dormitorio, y no podrá existir ningún baño a menos de cinco metros (5m) del mostrador de comercialización de los productos.

Baños para el personal de acuerdo al Código de Edificación.

Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m), con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero inoxidable. Para verdulerías podrán ser de pintura sintética de color claro. Para puestos del mercado podrán ser de tejido divisorio pintado con lonas sanas y limpias. Pileta con agua corriente y desagüe dentro del salón.

Contar con mostrador y mesadas de mármol, granito, acero inoxidable, u otro material que reúna similares características, debiendo poseer una tabla de material duro e inodoro para el corte de carnes de vaca, aves o pescado, evitando la contaminación cruzada.

Contar con heladeras exhibidoras, y para el caso de venta de carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, deberá poseer cámara frigorífica. Si se anexan otros rubros, deben conservar los pescados y mariscos en heladeras independientes, o en cámaras frigoríficas junto a otros productos pero aislados de los mismos.

Los exhibidores deberán poseer tapa y revestimiento de material impermeable y de fácil limpieza.

Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas internas y hacia exteriores, cortinas mosquiteras.

Puertas internas con cortinas sanitarias.

Tachos para residuos con tapa.

Poseer balanza con platillo de terminación inoxidable, niquelada o de vidrio.

Para el caso de pescaderías, se deberá contar con piletas exhibidoras de acero inoxidable u otro material apropiado, para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos. Deben funcionar en locales aislados a otros negocios, sea que se encuentren anexados o no a los mismos. Se considera como local aislado, al ambiente que se encuentra separado o independizado de otro, mediante tabique o mampara de al menos dos metros (2 m) de altura.

- e) Para el caso de fiambrerías, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable.
- e) Para el caso de carnicerías, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable. El riel para descarga, enganche y desposte de reses, no se debe pintar, solo engrasar con grasa animal, y debe tener terminaciones inoxidables. Deberá contar con sierra eléctrica en caso de fraccionar cortes con hueso, y picadora eléctrica de carne en caso de expender carne molida. Si están anexadas a otro rubro, deben conservar la carne en heladeras independientes o en cámaras frigoríficas junto a otros productos pero aislada de los mismos. En caso de comercializar carne trozada y envasada, deben contar con heladeras con compartimentos dedicados exclusivamente a la conservación de cada uno de los tipos de carne. Los envases que se utilicen para su venta, deben estar cerrados y contener las inscripciones que identifiquen su procedencia, calidad y sanidad, autorización de SENASA, fecha de envasado, vigencia del producto, tipo de corte que contiene el envase, y peso total del mismo.
- e) Para las verdulerías, cuando la construcción se realice con materiales totalmente impermeables y resistentes a la oxidación, tales como: plásticos o aluminio, deberán tener las caras

perfectamente lisas y podrán prescindir de llevar revestimientos sobre los mismos. En el caso de materiales no impermeables o factibles de oxidación, tales como: ladrillos de cualquier tipo, pre moldeados, madera, materiales ferrosos, etc., deberán llevar en todas las caras interiores revestimientos de azulejos o cerámicos verificados con junta cerrada, en la altura completa de la pared. La mercadería en todos los casos debe quedar bajo techo y totalmente aislada de los factores climáticos por cerramientos verticales, los cuales serán de materiales resistentes y totalmente rígidos. El techo deberá ser construido con materiales resistentes y aislantes, quedando totalmente prohibido los techos de paja o similares. Los recipientes para almacenaje y exhibición de las mercaderías deberán estar a una altura mínima de quince centímetros (15 cm) sobre el nivel del suelo.

e) Para el caso de minimercados o despensas, deberán tener superficies de circulación de al menos un metro (1 m) de ancho. Las dependencias donde se expendan productos perecederos, deberán contar con heladeras que garanticen la conservación de los alimentos y extractores de aire. Cuando el total de personas que trabajen en el establecimiento no exceda de cinco (5), habrá un baño como mínimo. Cuando exceda de cinco (5) y no supere las diez (10), habrá un baño por sexo o uno por cada cinco (5) personas.

SECCIÓN CUARTA ACTIVIDADES INDUSTRIALES

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES

Art. 54º.- LOS establecimientos industriales en los cuales, aplicando procesos tecnológicos, se transformen mecánica o químicamente sustancias orgánicas o inorgánicas en productos de consistencia, aspecto o utilización distintas a las de los elementos constitutivos, o que permitan ser utilizados o consumidos como sustitutos de sus materiales originales, excluidas las actividades artesanales, las de mera reparación y la elaboración de alimentos; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- f) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- g) Debe entenderse que los establecimientos industriales en los cuales aplicando procesos tecnológicos se transformen mecánica o químicamente sustancias orgánicas o inorgánicas, el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la Autorización Ambiental emitida por profesional matriculado, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento.
- h) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación y tipo de maquinarias y/o zonas, y monografía descriptiva detallando el proceso productivo, el volumen de producción, el tratamiento de efluentes y detalle de la cantidad total del personal a ocupar por cada producto fabricado;
- i) Constancia de inscripción en el Registro Industrial de la Provincia de Córdoba;
- j) Constancia de inscripción en el Registro Industrial de la Nación;
- k) Detalle de la cantidad total del personal ocupado y a ocupar;
- l) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
- m) Accesos y calles internas afirmadas.

Iluminación de accesos, calles internas y espacios de circulación vehicular y peatonal.

Abastecimiento de agua industrial, contra incendios, y para uso de servicios generales.

Desagües pluviales y cloacales si el servicio se encuentra disponible; en caso contrario, deberá acreditarse la construcción de sistemas de tratamientos y/o disposición de líquidos de esa naturaleza.

Planta de tratamiento de efluentes industriales, cuando corresponda según la normativa provincial y municipal.

Abastecimiento y distribución de energía eléctrica para consumo industrial e iluminaciones internas y externas.

Cada establecimiento industrial debe contar con guardarropas de dimensiones adecuadas a la cantidad de trabajadores, conforme las disposiciones de la normativa de edificación.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE DESARROLLO DE SOFTWARE Y ACTIVIDADES AFINES

Art.55º.-LOS establecimientos de desarrollo de software y de juntar más actividades afines no poseen requisitos particulares que cumplimentar, además de los solicitado en Art.18. de la presente Ordenanza.-

SECCIÓN QUINTA VENTA DE COSAS MUEBLES

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR Y MENOR DE COSAS MUEBLES.

ART. 56: LOS establecimientos de venta al por mayor y por menor de cosas muebles y poli rubros, tales como lotería y otros juegos de azar, tabacos y cigarrillos, cospeles, textiles, prendas y/o accesorios de vestir, cuero, lencería, tejidos, telas, calzados, artículos de perfumería y/o cosmética, pañales, caña y mimbre, muebles, colchones, artefactos eléctricos, bazar, artículos del hogar, instrumentos musicales, discos, cd y dvd, videos y similares, aparatos fotográficos, artículos de fotografía, artículos de fantasías, bijouterie, platería, alhajas y orfebrería, joyas, relojes, oro, artículos de telefonía, celulares y sus accesorios, activación de líneas de celulares, textos nuevos y usados, diarios, revistas, librería, papelería, flores y plantas naturales y/o artificiales, productos y/o insumos de limpieza, juguetes y artículos de cotillón, máquinas de computación y de oficina y sus insumos y repuestos, productos de caucho, de artesanías, artículos en regalarías, productos regionales, bicicletas y accesorios, artículos de plástico, artículos para publicidad, tarjetas de transporte y/o telefonía, alarmas y otros artículos de seguridad, artículos electrónicos y sus repuestos y accesorios, lanchas y embarcaciones, artículos de santería, artículos de camping, antigüedades, objetos de arte, cuadros, marcos, filatelia y numismática, artículos usados o reacondicionados, motores, maquinarias, equipos y aparatos industriales (incluidos los eléctricos), equipo profesional, científico e instrumentos de medida y de control, repuestos y accesorios para vehículos automotores, cámaras y cubiertas, lubricantes líquidos y/o sólidos, armas, municiones y artículos de cuchillería y armería, artículos de caza y pesca y artículos en sex shop; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, no deben cumplir con requisitos particulares al momento de su habilitación, salvo la venta de armas y municiones que deberá presentar autorización del RENAR.

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección Desarrollo Urbano;
- b) Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental otorgado por profesional matriculado se requiere sólo para los establecimientos de venta al por mayor de combustibles, minerales y productos químicos industriales, sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos, lubricantes para automotores y aditivos, productos de caucho y plástico, chatarra, cámaras y cubiertas, artículos de limpieza y saneamiento, materiales para la construcción (cemento, cal, áridos) y pinturas, los que deberán obtener la Autorización Ambiental emitida por profesional matriculado, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia.
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva detallando eventuales procesos y el volumen de productos que almacena; en caso de que corresponda.
- d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- e) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - a. Los depósitos deberán estar en ambientes separados a los de venta, perfectamente higienizados, y la mercadería acopiada en forma segura, de modo que no represente riesgos para quienes ingresen en ellos.

- b. Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.
- c. Para el caso de venta al por mayor de combustibles, lubricantes y afines, se deberá presentar certificado de seguridad de superficie y hermeticidad de tanque.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE PIROTECNIA

Art.57º.-LOS establecimientos de venta de pirotecnia deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo, para los casos de venta minorista, excepto kioscos, y para venta mayorista;
- b. Evaluación de impacto ambiental, sólo para el caso de venta mayorista;
- c. Informe favorable de la Dirección de Tránsito para la venta mayorista de pirotecnia;
- d. Todos los productos comercializados deben:

a. Estar contenidos en envases que en sus caras laterales contengan etiquetas pegadas o impresas de forma cuadrada, de diez centímetros (10 cm) de lado, con una línea marginal roja de cinco milímetros (5 mm) y con las siguientes leyendas:

Número de inscripción del fabricante.

"Pirotecnia".

Nombre del fabricante.

Designación o nombre del artificio.

Número de registro del artificio.

Marca comercial del artificio.

Contenido en unidades.

"Peso bruto".

"Industria Argentina" o el origen. Deberá contarse con la autorización del Registro Nacional de Armas (RENAR).

Mes y año de fabricación.

Asi mismo llevarán fajas impresas o inscripciones bien visibles desde cualquier ángulo, con las letras de tamaño no menor a un centímetro (1 cm) de alto, con la leyenda "PIROTECNIA – MANÉJESE CON CUIDADO – MANTENER LEJOS DEL FUEGO".

Cada artificio pirotécnico deberá llevar individualmente, cuando su tamaño lo permita, una etiqueta o inscripción con los siguientes datos:

Número de inscripción del artificio.

Número de inscripción del fabricante. Esta información deberá coincidir con la que anualmente suministra la Dirección General de Fabricaciones Militares. Deberá contarse con el Número de inscripción de fabricante autorizado por el Registro Nacional de Armas (RENAR).

Instrucciones para su uso.

Para el almacenamiento y venta de artículos de pirotecnia se deberán respetar las siguientes condiciones:

Capacidad de almacenaje:

kiosco: hasta una (1) caja de quince kilogramos (15 Kg) o cajón de veinticinco kilogramos (25 Kg) de artículos de pirotecnia de "VENTA LIBRE".



Negocios minoristas: hasta diez (10) cajas de quince kilogramos (15 Kg) o cajones de veinticinco kilogramos (25 Kg) de artículos de pirotecnia de "VENTA LIBRE".

Negocios mayoristas: más de diez (10) cajas de quince kilogramos (15 Kg) o cajones de veinticinco kilogramos (25 Kg) de artículos de pirotecnia de "VENTA LIBRE".

Los artículos de pirotecnia en vidriera o exposición serán inertes.

En el sector de su almacenamiento, no deberán existir combustibles oxidantes, ácidos y otros materiales similares.

La iluminación del local será natural o en su defecto, poseerán instalaciones antiexplosivas.

Ubicar los cajones fuera del alcance del público y acondicionados de forma tal que no impidan la salida del personal ante la producción de un eventual incendio.

No extraer los artículos de los cajones, salvo para su venta. La menor unidad a vender será el envase interior.

Se deberán identificar con indicadores todas las salidas a la vía pública, y deberá haber por lo menos una puerta que sea de emergencia al exterior.

En los lugares de almacenaje y depósito de elementos pirotécnicos estará prohibido el acceso al público.

El material pirotécnico deberá estar colocado a una altura de un metro con cincuenta centímetros (1,50m) sobre el nivel del zócalo, exponiendo únicamente las muestras de esos artículos. En ningún caso el público tendrá acceso a ellos.

El almacenaje y depósito de estos elementos estará separado a una distancia mínima de dos metros (2 m) de todo muro o cerramiento exterior.

Los artificios a quemar se guardarán hasta el momento de su armado en cajones de madera provistos de tapa, que se mantendrán cerrados dentro de la zona de seguridad y alejados no menos de diez metros (10 m) del perímetro de ésta.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR Y MENOR DE GAS EN GARRAFAS Y DE FRACCIONAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR DE GAS LICUADO

Art.58°.-LOS establecimientos de venta de gases deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; por profesional habilitado y matriculado.
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva detallando eventuales procesos y el volumen de productos que almacena;
- d) Inscripción en Secretaría de Energía de la Nación;
- e) Nota de designación y aceptación del responsable del establecimiento, el que tendrá a su cargo el cumplimiento de los requisitos exigidos en la presente Ordenanza como si fuera titular de la explotación;
- f) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

✓ Contarán con una eficiente ventilación, natural o artificial, o ambas a la vez.

✓ Iluminación suficiente de accesos, calles internas y espacios de circulación vehicular y peatonal.

✓ Para el caso de las empresas envasadoras o distribuidoras de garrafas o tubos que realicen operaciones de ventas superiores a tres mil kilogramos(3.000Kg) diarios:

g) Deberán estar ubicados en planta baja, en comunicación directa con la vía pública y sin contigüidad con escaleras, rampas descendentes, fondos, corredores, pasillos, sótanos u otros locales habitables.

El sistema de electricidad se efectuará conforme a las reglas para locales donde se almacenen o expendan productos inflamables de alto riesgo, debiendo los interruptores, tomacorrientes y cualquier otro accesorio ser antiexplosivos y estar instalados a una altura no menor de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) sobre el nivel del piso.

Los accesos y calles internas deberán estar afirmados o pavimentados.

b. Para el caso de depósitos:

Las garrafas llenas o vacías se ubicarán en posición vertical, pudiendo colocarse en lotes de hasta tres (3) camadas de altura, dejando pasillos de circulación de sesenta centímetros (0,60 m) de ancho, cada lote no podrá agrupar más de ciento ochenta (180) garrafas.

Los depósitos que superen una existencia de cinco mil kilogramos (5.000 Kg) hasta un máximo de cincuenta mil kilogramos (50.000 Kg), contarán con personal permanente de vigilancia, durante las veinticuatro horas (24 hs) del día, incluso días feriados.

En ningún depósito podrá haber garrafas vacías, llenas o vacías sin uso que no hayan sido aprobadas por el Ente Regulador del Gas, y que no cumplan todas las disposiciones establecidas en el presente Código.

En los depósitos solo se permitirá la guarda de vehículos vacíos del titular del establecimiento afectado al giro comercial, sin que obstaculicen caminos internos, mientras que cargados solo se mantendrán próximos al lugar de carga del depósito.

En todo depósito deberán existir leyendas en números variables según la categoría del mismo, con las siguientes inscripciones: **"NO FUMAR"** - **"PELIGRO INFLAMABLES"** - **"VELOCIDAD MÁXIMA 5 Km/hora"** - **"PELIGRO: CAMIÓN OPERANDO"** - **"PELIGRO NO PASAR"** - "

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR DE ABONOS Y PLAGUICIDAS, DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA AL POR MAYOR DE PETRÓLEO Y SUS DERIVADOS (EXCEPTO COMBUSTIBLES) Y DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA AL POR MAYOR DE CARBÓN Y SUS DERIVADOS

Art. 59°.-LOS establecimientos de venta al por mayor de abonos y plaguicidas, de distribución y venta al por mayor de petróleo y sus derivados (excepto combustibles); y de distribución y venta al por mayor de carbón y sus derivados; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Las actividades descriptas en el artículo deberán contemplar los requisitos de depósito o almacenamiento de productos químicos y sus derivados para uso agropecuario que surgen del decreto 132/05 y la ley provincial 9.164 y sus normas de aplicación o la legislación que en el futuro la reemplace. Así mismo, de acuerdo a la mencionada ley, los establecimientos deberán contar con un profesional Director Técnico según lo establece la Ley Pcial. N° 9164/08.

a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;

b) Evaluación de impacto ambiental; por profesional habilitado y matriculado.

c) Certificado de seguridad de superficie y hermeticidad de tanques, para el caso de los productos líquidos incluidos en el presente artículo;

D) Inscripción de la Secretaría de Energía de la Nación, en el caso de venta al por mayor de petróleo y sus derivados.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LA VENTA DE COMBUSTIBLES DERIVADOS DEL PETRÓLEO Y GAS NATURAL COMPRIMIDO EN ESTACIONES DE SERVICIOS Y LUBRICENTROS

Art.60°.-LAS estaciones de servicios y Lubricentros deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Se define como Lubricentro al establecimiento de venta de lubricantes, fraccionamiento de los mismos y venta de productos afines con servicio de cambio de lubricante de vehículos a motor. A tal fin, el establecimiento deberá contar con un área definida para dicha actividad separada del área de ventas.

- a. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b. Evaluación de Impacto Ambiental; el caso de las estaciones de servicios debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a Autorización Ambiental emitida por profesional habilitado y matriculado., en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia.
- c. Los residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites, y demás elementos de características peligrosas, generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos;
- d. Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura, según código de Edificación Municipal Vigente.-
 - c. Estar asentadas en parcelas que tengan un tamaño mínimo de un mil cien metros cuadrados (1.100 m^2) de superficie.
 - d. Cuando se encuentren en parcelas en esquina, siempre que cumplan con el tamaño fijado en el inciso anterior, deberán contar con veinticinco metros (25 m) mínimo en su frente de lado sobre el corredor principal, entendiéndose como tal aquella vía de mayor jerarquía funcional.
 - e. Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras, las mismas deberán tener un ancho mínimo de frente de cuarenta metros (40 m).
 - f. Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras y con frente a dos calles, el ancho mínimo, de cualquiera de ambos frentes, deberá ser de treinta metros (30 m).
 - g. Deben ubicarse a una distancia mínima de cincuenta metros (50 m) de: clínicas, sanatorios, hospitales o cualquier otro centro de salud con internación, guarderías infantiles, establecimientos educativos, establecimientos residenciales, cines, teatros, locales bailables, locales de culto, supermercados, hipermercados o cualquier otro que por la actividad desarrollada permita presuponer una alta concentración de personas.
 - h. Se exigirá una distancia mínima de cien metros (100 m) entre estaciones de servicios, que garantice la prevención y el manejo de situaciones de riesgo, en un todo de acuerdo a normas internacionales vigentes. A los fines del cálculo de las distancias fijadas y a fijar en los incisos 5 y 6, se considerará la recta entre los dos puntos más próximos correspondientes a cualesquiera de los límites medianeros de ambos predios.
 - i. Deberán acompañar informe técnico firmado por profesional idóneo con matrícula vigente que certifique la hermeticidad del sistema de almacenamiento subterráneo de combustibles líquidos, y asegure la preservación y sanidad del suelo, de las subcuencas hídricas, los acuíferos y el medio ambiente.
 - j. En el caso de prever el emplazamiento de bocas de expendio de gas natural comprimido (G.N.C.) para automotores, se debe incorporar en el expediente la acreditación de la aprobación previa del organismo oficial competente, con el plano visado por dicho ente.

- k. Plano conforme a obra de las siguientes instalaciones:
 - i. Inflamables.
 - ii. Prevención contra incendios.
 - ii. Sanitarias. Eléctricas.
 - ii. Gas, cuando corresponda.
 - ii. Mecánicas y electromecánicas de los surtidores y compresores, de corresponder.
 - ii. Compresores.
 - ii. Plano conforme a obra del edificio y sus instalaciones.
 - ii. Plan y plano de evacuación.
 - ii. Exhibir en cada isla de surtidores carteles con los símbolos y leyendas correspondientes a: **"NO FUMAR" - "PARE EL MOTOR" y "PROHIBIDO EL USO DE CELULARES"**.
 - ii. Indicar en plano de planta la factibilidad de movimiento y maniobras de los vehículos, dimensiones, capacidad y diseño en general de los estacionamientos y playas, y memoria descriptiva de las diversas operaciones de servicios.

Residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A HIPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES COMERCIALES Y SUPERMERCADOS

Art. 61°.- LOS hipermercados, grandes superficies comerciales y supermercados, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Se deberá contemplar en forma previa, la aplicación de la norma que regula la localización de Supermercados y Grandes Superficies Comerciales en lo relativo al informe del área de planeamiento urbano a los fines de la categorización.

- a. Resolución de localización expedida por la Desarrollo Urbano Suelo;
- b. Evaluación de impacto ambiental otorgada por profesional habilitado y matriculado.
- c. Informe favorable de la Dirección de Tránsito;
- d. Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad;
- e. Carnets de manipulador de alimentos de todo el personal;
- f. Cumplimentar los requisitos de infraestructura establecidos en el Código Alimentario Argentino y sus modificatorias.
- g. Espacios de carga-descarga y estacionamiento:
- h. En este requisito en particular se deberá estar a lo normado por la Ordenanza municipal vigente y sus modificatorias.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ÓPTICAS

Art. 62°.- LAS ópticas deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba;
- b) Fotocopias de DNI, título y constancia de matriculación en el colegio correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN, FERRETERÍA, PINTURAS y CRISTALES.

Art.63°.- Estos establecimientos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.



- b) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada en el Municipio.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE AGROQUÍMICOS, SEMILLAS, ABONOS, FORRAJES, FERTILIZANTES Y OTROS PRODUCTOS DE VIVERO Y PLAGUICIDAS

Art.64°.-LOS establecimientos de venta al por menor de agroquímicos, semillas, abonos, forrajes, fertilizantes y otros productos de vivero y plaguicidas; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano;
- b) Evaluación de impacto ambiental; por profesional habilitado y matriculado.
- c) Copia de DNI, título, constancia de inscripción en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable del establecimiento; en los casos de Agroquímicos y Fertilizantes y Plaguicidas, según Ley 9164 y su Decreto 132/05.
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - a. La ventilación deberá permitir el suficiente cambio de aire para mantener olores y vapores por debajo de los niveles nocivos o peligrosos. No se puede ventilar sobre patios, galerías u otras zonas de permanencia de personas o animales. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PARA USO INDUSTRIAL.

Art. 65°.- Debe entenderse que la actividad de venta al por menor de sustancias químicas para uso industrial no posee depósito ni realiza fraccionamiento.

En atención al universo a considerar, y a estrictas razones de cuidado de la salud y el bienestar público, las condiciones a cumplir para cada clase de sustancia química de uso industrial que se desee comercializar deberán regirse por la legislación nacional, provincial y municipal específica.

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- c) Evaluación de Impacto Ambiental emitido por Profesional Habilitado y Matriculado.

SECCIÓN SEXTA SERVICIOS Y OFICIOS

DISPOSICIONES COMUNES SOBRE INFRAESTRUCTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS Y OFICIOS

Art. 66°.-LOS establecimientos que prestan servicios y oficios deberán cumplir, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación, con los siguientes requisitos:

Depósitos y almacenamiento:

- a. Los depósitos deberán estar en ambientes separados a los de venta.
- b. Deberán estar perfectamente higienizados y la mercadería acopiada en forma segura de modo que no represente riesgos para quienes ingresen en ellos.
- c. Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza;
- d. El sector de ventas se encontrará debidamente delimitado del sector de depósito y almacenamiento, al cual solo podrá ingresar personal del establecimiento. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS AGRÍCOLAS Y PECUARIOS

Art. 67°.-LOS establecimientos que prestan servicios agrícolas y pecuarios, deberán cumplir con

los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización Desarrollo Urbano;
- b) Evaluación de impacto ambiental, por profesional habilitado y matriculado.
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS TALLERES DE GOMERÍA, CHAPA Y PINTURA Y MANTENIMIENTO Y OREPARACIÓN DE AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS, BICICLETAS Y RODADOS INFANTILES.

Art. 68°.- Los talleres de gomería, chapa y pintura y mantenimiento y/o reparación de automotores, motocicletas, bicicletas y rodados infantiles; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- b) Resolución de localización Desarrollo Urbano.
- c) Los residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas capacitadas.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAVADEROS DE AUTOS

Art. 69°.- Los lavaderos de autos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a.) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano;
- b.) Autorización de volcado de efluentes de la Área de Ambiente;
- c.) Perforación propia para la extracción y uso de agua, no pudiendo estar conectado a la red de provisión de agua potable del municipio para el lavado de vehículos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS TALLERES DE INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE GNC

Art. 70°.- Los talleres de instalación de equipos de GNC deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- A) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.
- B) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- C) Certificado de capacitación del personal que instala los equipos;
- D) Contrato con el PEC;
- E) Póliza de seguros por responsabilidad civil comprensiva y a linderos, endosada a favor de la Municipalidad de Villa Santa Rosa;
- F) Nota de designación y/o aceptación del responsable técnico, que deberá tener título de ingeniero o técnico con matrícula de ECOGAS de primera (1º) categoría, adjuntando copia del título, DNI, constancia de inscripción en Colegio correspondiente, y credencial de ECOGAS categoría 1 (uno);
- G) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

a. Croquis con zonas: dársenas de trabajo, venteo, fuegos abiertos (aislado de manera tal que chispas o llamas no entren en contacto con el resto del taller), almacenamiento de cilindros, depósito de equipos de GNC, circulación y estacionamiento.

b. El taller debe tener fosa o elevador y ventilación permanente equivalente al cinco por ciento (5 %) del total de la superficie de las paredes.

c. Posteriormente a la habilitación municipal y en un plazo de 60 (sesenta) días, debe presentar número de matrícula del RMH de ENARGAS y certificados de aptitud técnica emitido por Organismo de Certificación autorizado por ENARGAS.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE MUDANZAS, TRANSPORTE URBANO DE CARGAS (INCLUYE FLETES), TRANSPORTE AUTOMOTOR DE CARGA Y ENCOMIENDA A CORTA, MEDIA Y LARGA DISTANCIA

Art.71°.-LOS establecimientos que prestan servicios de mudanzas, transporte urbano de cargas (incluye fletes), transporte automotor de carga y encomienda a corta, media y larga distancia; deberá presentar documentación del vehículo, documentación del conductor con carnet habilitante y póliza de seguro del vehículo (contra terceros), accidentes personales y carga.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS, URBANO, INTERURBANO Y DE LARGA DISTANCIA

Art.72°.-LOS establecimientos de transporte de pasajeros, urbano, interurbano y de Larga distancia; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano;
- b) Evaluación de impacto ambiental; por Area de Ambiente, por profesional habilitado y matriculado.
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de procesos;
- d) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales y constancia de inscripción en el Registro Único del Transporte Automotor (R.U.T.A) y Resolución de la Dirección de Transporte de la Municipalidad de Córdoba, en su caso;
- e) Carnet profesional de conductor de todos los choferes vigentes.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ENTIDADES BANCARIAS, COMPAÑÍAS DE AHORRO PARA FINES DETERMINADOS, COMPAÑÍAS FINANCIERAS, CAJAS DE CRÉDITOS, SOCIEDADES DE CRÉDITO PARA CONSUMO COMPRENDIDAS EN LA LEY DE ENTIDADES FINANCIERAS AUTORIZADAS POR EL BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Art. 73°.- LAS entidades bancarias, compañías de ahorro para fines determinados, compañías financieras, cajas de créditos, sociedades de crédito para consumo comprendidas en la Ley de Entidades Financieras autorizadas por el Banco Central de la República Argentina; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- A-Resolución de localización expedida Desarrollo Urbano
- B-Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- C- Autorización del Banco Central de la República Argentina;
- D- Como requisito particular de infraestructura deberá contar con baños para ambos sexos y discapacitados. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA Y/O ALQUILER DE INMUEBLES PROPIOS O DE TERCEROS, INMOBILIARIAS Y CORREDORES



INMOBILIARIOS

Art. 74°.- LOS establecimientos de venta y/o alquiler de inmuebles propios o de terceros, inmobiliarias y corredores inmobiliarios, no poseen requisitos particulares que cumplimentar, salvo contar con un responsable matriculado en el Colegio Profesional correspondiente. - Condiciones de seguridad: matafuegos tipo Abc colocado y señalizado, salida de emergencia identificada, tablero eléctrico identificado, luz de emergencia colocada y funcionando. Ventilación e iluminación según código de edificación municipal.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE MÁQUINAS, AUTOS Y EQUIPOS, ROPA EN GENERAL (EXCEPTO ROPA BLANCA), VAJILLA, MOBILIARIO, AGENCIAS DE PUBLICIDAD Y EJECUCIÓN DE TRABAJOS DE ARTÍCULOS PUBLICITARIOS (DISEÑO GRÁFICO), DE PUBLICIDAD REALIZADA POR MEDIO DE CARTELES, PANTALLAS Y/O PANELES LUMINOSOS, ILUMINADOS, ELECTRÓNICOS, MECÁNICOS Y/O SIMILARES Y OFICINAS DE COBRANZAS.

Art. 75°.- LOS establecimientos deberán contar con Condiciones de seguridad: matafuegos tipo Abc colocado y señalizado, salida de emergencia identificada, tablero eléctrico identificado, luz de emergencia colocada y funcionando. Ventilación e iluminación según código de edificación municipal.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE MENSAJERÍA Y CAFETERÍA Y DE REPARTOS A DOMICILIO. (DELIVERY)

Art. 76°.- LOS establecimientos que prestan servicios de mensajería y cafetería y de reparto a domicilio (delivery); deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación.

A- Certificado habilitante de los moto vehículos expedido por la Subsecretaría de Planificación Estratégica y Desarrollo Económico, o el área que la reemplace;

B- Libro por duplicado debidamente foliado, donde se registrarán los datos de la totalidad de los moto vehículos de que disponen para prestar el Servicio de "Reparto a Domicilio", adjuntando copias de la documentación habilitante de los mismos, cédulas de identificación de propiedad, DNI y licencias de conducir de los choferes, seguros y comprobantes de Inspección Técnica Vehicular;

C- Si los moto vehículos estuvieran destinados a transportar sustancias alimenticias, deberán cumplir con las disposiciones de la Ordenanza N° 8145. La Autoridad de Aplicación extenderá constancia de la habilitación, previo pago de la tasa correspondiente, debiendo hacer constar el tipo de elementos autorizados a transportar; Chalecos reflectantes que deberán colocarse por encima de cualquier vestimenta o uniforme, debiendo estar confeccionado con material reflectante de color amarillo o naranja.

D- En el chaleco se deberá hacer constar, en forma visible, el nombre y el número de teléfono de la firma y/o empresa en la que presta sus servicios, siendo obligatorio informar un número de teléfono adicional para comunicarse en caso de emergencia.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE SEGURIDAD, DE LIMPIEZA, DE MANTENIMIENTO DE ESPACIOS VERDES Y DE PARQUIZACIÓN

Art. 77°.- LOS establecimientos que prestan servicios de seguridad, de limpieza, de mantenimiento de espacios verdes y de parquización; no poseen requisitos particulares que cumplimentar, a excepción de los servicios de seguridad que deberán presentar las autorizaciones nacionales y/o provinciales. El personal deberá poseer Capacitación en dicha actividad. Cobertura de seguro de accidentes personales y contra terceros.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE ESTUDIO Y LABORATORIO FOTOGRÁFICO Y CINEMATOGRAFICO, DE



FOTOCOPIADO, REPARACIÓN DE CALZADO Y OTROS ARTÍCULOS DE CUERO, REPARACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS DE USO DOMÉSTICO Y PERSONAL, REPARACIÓN DE RELOJES Y JOYAS, REPARACIÓN DE MUEBLES METÁLICOS Y DE MADERA, EJECUCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS, COLOCACIÓN DE CARPINTERÍA Y HERRERÍA DE OBRA, VIDRIOS, CERRAMIENTOS, REVOQUES, COLOCACIÓN DE PISOS, TERMINACIÓN DE EDIFICIOS Y VIVIENDAS, REPARACIONES Y AFINACIONES DE INSTRUMENTOS MUSICALES, REPARACIONES DE ARMAS DE FUEGO, DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y SERVICIOS CONEXOS PROPIOS (CATERING, PROPALACIÓN, ETC.) Y DEMÁS OFICIOS PERSONALES

Art.78°.- LOS establecimientos deberán tener condiciones de seguridad: matafuegos tipo Abc colocado y señalizado, salida de emergencia identificada, tablero eléctrico identificado, luz de emergencia colocada y funcionando. Ventilación e iluminación según código de edificación municipal. En caso de Catering deberán contar con carnet de manipulador de alimentos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS BRINDADOS PARA TERCEROS POR CALL CENTER, CONTACT CENTER, Y/O ATENCIÓN AL CLIENTE Y DEMÁS SERVICIOS BRINDADOS MEDIANTE TECNOLOGÍA PERTENECIENTE AL ÁREA DE COMUNICACIONES

Art. 79°.- LOS establecimientos que prestan servicios brindados para terceros por call center, contact center, y/o atención al cliente y demás servicios brindados mediante tecnología perteneciente al área de comunicaciones, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas;
- b) Certificado de área protegida mediante servicios de emergencias;
- c) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - a. Baños para el personal por sexos y para discapacitados.
 - b. Respetar un factor de ocupación de tres metros cuadrados ($3m^2$) por empleado.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS PELUQUERÍAS

Art.80°.- LAS peluquerías deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Acreditar título de idoneidad;
- b) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - a. Contar con un esterilizador UV para la desinfección del instrumental de trabajo.
 - b. Poseer botiquín de primeros auxilios con los elementos indispensables para emergencias propias de la actividad.
 - c. Los establecimientos deberán reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público.
 - d. Pileta con agua corriente a dos temperaturas.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE COSMETOLOGÍA, MANICURA, PODOLOGÍA Y DEPILACIÓN

Art. 81°.- LOS establecimientos de cosmetología, manicura, podología y depilación; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos, a excepción



del servicio de cosmetología;

b) Título o certificados de capacitación en donde conste la aprobación de un curso mínimo de un año en academia o escuela autorizada para la enseñanza de la profesión;

c) El personal deberá usar guardapolvo o chaqueta de color claro;

d) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

1-Pileta con agua corriente a dos temperaturas;

2-Los establecimientos deberán reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público.

3-Contar con un esterilizador tipo "autoclave", a los efectos de vigilar la desinfección de todo el instrumental de trabajo entre servicio y servicio.

4-Poseer botiquín de primeros auxilios con los elementos indispensables para emergencias propias de la actividad.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A HOTELES, HOSTERÍAS, MOTELES, RESIDENCIALES, HOSPEDAJES, PENSIONES, APART-HOTELES, HOSTELS, ALQUILER TEMPORARIO DE DEPARTAMENTOS Y CASAS AMUEBLADAS Y ALOJAMIENTO POR HORA, VIVIENDAS DE ALQUILER TURISTICO, HABITACIONES Y VIVIENDAS PARTICULARES.

Art. 82º.-LOS establecimientos que prestan los servicios de hoteles, hosterías, moteles, residenciales, hospedajes, pensiones, apart-hoteles, hostels, alquiler temporario de departamentos y casas amuebladas y alojamiento por hora, viviendas de alquiler turístico, habitaciones y viviendas particulares; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Los establecimientos de alojamiento turístico tipificados en la Ley N° 6.483 y su Decreto Reglamentario N°1359/00, tales como hoteles, moteles, hosterías, residenciales, etc. Deberán cumplimentar los siguientes requisitos particulares, con Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencias;

a. Certificado de desinfección expedido por empresa habilitada;

b. Carnets de Manipulador de Alimentos todo el personal;

c. Planos de Evacuación.

b. Las pensiones deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

c. Libros de quejas.

d. Planos de evacuación.

a. Llevar un libro de pensionistas foliado, sellado y rubricado por la Autoridad de Aplicación, en el que deberá asentar los siguientes datos:

i. Nombre, apellido, edad, último lugar de residencia y número de documento de los pensionistas.

ii. Certificado de estudios actualizado para residir en pensiones estudiantiles.

iii. Fecha de ingreso a la pensión.

iv. Plazo de contratación.

v. Fecha de egreso.

vi. En caso de que el pensionista sea menor de edad, deberá constar la autorización firmada por el padre o tutor para residir en el establecimiento.

b. Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

i. Las pensiones deberán funcionar en edificaciones construidas a tales fines o debidamente acondicionadas a su destino.

ii. Las habitaciones deberán tener una superficie de acuerdo con el Código de Edificación Municipal.

iii. Los baños de uso común deberán tener inodoro, lavatorio, bidet y ducha como mínimo y podrán ser compartidos por hasta cinco (5) personas del mismo sexo.

iv. Las cocinas de uso común deberán tener artefactos de cocina, heladera, bacha, mesada, alacena y utensilios de uso común como mínimo.



- v. Brindar espacios diferenciados y debidamente acondicionados para ser utilizados como comedor y como lavadero por los pensionistas.
- vi. Las pensiones estudiantiles deberán brindar un espacio debidamente acondicionado para ser utilizado como sala de estudio por los pensionistas.
- vii. Exhibir en su fachada un cartel visible que las identifique según su categoría.
- viii. Dictar un reglamento interno sobre el uso de los servicios que brindan, que contemple normas de convivencia, seguridad e higiene de quienes habiten en las mismas.
- ix. Prohibir la instalación de garrafas, cocinas o artefactos similares (braseros u otros de fabricación casera) en las habitaciones, que pudieran poner en riesgo la seguridad de quienes ocupen el establecimiento.
 - e. Los hoteles deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:
 - a. Resolución de localización expedida por Área de Desarrollo Urbano;
 - b. Certificado de desinfección expedido por empresa habilitada;
 - c. Carnet de Manipulación de Alimentos y DNI de todo el personal;
 - d. Libros de Quejas
 - e. Plano de evacuación.
 - f. Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - i. Todo hotel deberá funcionar en locales destinados única y exclusivamente para ello, tener como mínimo cinco (05) habitaciones, cada una con su respectivo baño privado y servicio adicional de cochera.
 - ii. Cada habitación deberá contar con baño privado con servicio completo (agua caliente, lavabo, inodoro, bidet, ducha, dos juegos de toallas, papel higiénico y desinfectantes).
 - iii. La provisión de agua deberá proceder de conexiones a la red de distribución pública o de redes de distribución de loteos con autorización oficial, para prestar
 - f. Servicio de provisión de agua o de perforaciones.
 - i. Cada habitación poseerá calefactor y extractor de aire o aire acondicionado y teléfono interno.
 - ii. El establecimiento deberá poseer medios de comunicación al exterior.
 - iii. Contar con botiquín de primeros auxilios.
 - iv. En caso de servir comidas y bebidas en las habitaciones, se deberá contar con las debidas instalaciones para la higiene de la vajilla.
 - v. Las viviendas de alquiler turístico: unidas de alojamiento independientemente, que agrupadas y formando conjunto con otras, no superan las dos unidades (2), brinden servicios de alojamiento, contando como mínimo con área de dormitorio, baño, cocina y estar comedor debidamente equipados, conforme lo establecido en la presente reglamentación para cada clase y categoría. El servicio de alojamiento deberá contratarse por unidad.

Las viviendas de alquiler deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

1. Resolución de localización expedida por Área de Desarrollo Urbano;
2. Certificado de desinfección expedido por empresa habilitada;
3. Carnet de Manipulación de Alimentos y DNI de todo el personal;
4. Libros de Quejas
5. Plano de evacuación.
6. Contar con botiquín de primeros auxilios.

Vi. Habitaciones: modalidad de alojamiento que brinda servicios de hospedaje en habitaciones simples, dobles, triples o cuádruples, en unidades individuales sin servicios complementarios y en donde el principal objetivo de la estadía de los huéspedes es una habitación privada anexa o no a la vivienda de los dueños y propietarios. No poseen categorización.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESCUELAS DE ENSEÑANZA PRE-PRIMARIA,



PRIMARIA (EGB) Y OTRAS, JARDINES DE INFANTES DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO, SECUNDARIA (POLIMODAL) Y Terciaria, Universidades, Institutos de Enseñanza y Escuela para discapacitados mentales y físicos

Art. 83°.- EN los establecimientos que prestan servicios educativos públicos de gestión estatal e instituciones educativas públicas de gestión privada, el cumplimiento de los requisitos atinentes a su funcionamiento y a la higiene y seguridad estarán a cargo de la Autoridad de Aplicación específica en la materia, sea su competencia nacional, provincial o municipal, y por lo tanto no requerirán la habilitación que se regula en la presente Ordenanza.

Los demás establecimientos educativos y de formación profesional deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Contar con servicios sanitarios diferenciados por sexo y para discapacitados;

Si cuentan con acceso a Internet en las computadoras instaladas, deben tomar los mismos recaudos en cuanto a la protección de la minoridad que los establecimientos denominados cyber, a través de filtros;

g. Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencia;

h. Resolución de localización expedida Desarrollo Urbano;

i. Si cuentan con un sector de cocina para la preparación del servicio de desayuno,

j. almuerzo o merienda, deben contar con la vajilla a utilizar y mantenerla en perfectas condiciones de higiene;

k. Si funciona conjuntamente con otros niveles educativos, debe contar con patio, servicios sanitarios, aulas, salón de actos y comedor exclusivos para cada nivel;

l. Colocar en el frente del establecimiento y en lugar visible un letrero donde se especifique: denominación, nombre de la institución, organismo responsable de la supervisión y la leyenda "no incorporado a la enseñanza oficial", en caso de corresponder;

m. Contar con todos los artículos pedagógicos y lúdicos que sean necesarios para la educación de los alumnos;

n. Póliza de seguro de responsabilidad civil;

o. Certificado de desinfección expedido por empresa habilitada;

Copia de DNI y títulos profesionales de los docentes;

Llevar un registro de los alumnos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESCUELAS DE NATACIÓN Y NATATORIOS

Art. 84°.- LAS escuelas de natación y natatorios deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Informe técnico favorable emitido por las reparticiones municipales encargadas de evaluar las condiciones de infraestructura, equipamiento, seguridad, higiene y niveles de sonidos, en un todo de acuerdo con lo establecido en Ordenanza vigentes, Código de Edificación, y sus modificatorias;

Cumplimentar con las exigencias particulares que a continuación se detallan, en cuanto a condiciones de infraestructura, equipamiento, seguridad e higiene referidas a la organización espacial, técnica, volumétrica y funcional de la actividad a desarrollar:

a. Certificado de homologación de equipos y accesorios de tratamiento de agua.

b. Equipo purificador de agua con capacidad de filtrado en función al volumen de la piscina.

c. Accesos, circulaciones y sanitarios para personas con capacidades diferentes, conforme a las normas vigentes.

d. Casilleros, anaqueles o armarios para la guarda de elementos personales de los usuarios.

e. Dispositivos que permitan a los usuarios abastecerse de agua potable en forma permanente.

f. Botiquín de primeros auxilios para emergencias de la actividad a desarrollar en el natatorio.

g. Cestos de basura;

h. Constancia de contrato vigente del servicio de emergencia médica con cobertura en la

modalidad área protegida.

i. Constancia de póliza vigente de seguro de responsabilidad civil con cobertura ante accidentes o cualquier otra contingencia producto de las actividades que se desarrollen en el Natatorio.

j. Presentar Certificado de aptitud de agua de piscinas dos veces al año.

k. Copia certificada del título profesional y matrícula o carnet habilitante del personal del natatorio, cuando así correspondiere.

l. Certificado bianual del curso de primeros auxilios y reanimación cardiovascular de todo el personal del natatorio.

m. Equipo de salvamento compuesto por dos (2) tubos de rescate o torpedos con sus respectivos elementos de salvataje.

n. La cantidad máxima de personas que simultáneamente pueden hacer uso del recinto de piscina es de tres metros cuadrados (3 m^2) por persona.

o. Certificado de desinfección expedido por empresa habilitada..

p. La profundidad de la piscina se debe indicar y señalizar cada tres metros (3 m) de longitud en los bordes de la misma y en su vereda perimetral.

q. La boca de desagüe de la piscina se debe ubicar en la zona de mayor profundidad de la misma a fin de posibilitar su vaciamiento según pautas determinadas por Desarrollo Urbano. Dicha boca se cubre por rejilla de acero inoxidable operada con cierre, con orificios de diámetro máximo de dos centímetros (0,02 m) y fijación segura.

r. La superficie interior de la piscina se debe revestir con material liso, impermeable, resistente a los agentes químicos, de color claro, fácil de limpiar y desinfectar. Las marcas, divisiones y andariveles se pintan de acuerdo a las actividades a realizar en la piscina.

s. La piscina debe contar con escaleras de acceso a fin de permitir el ingreso y egreso del bañista al agua, las que deben cumplir con las siguientes condiciones:

i. En piscinas con perímetro menor o igual a ochenta metros (80m): mínimo cuatro (4).

ii. En piscinas con perímetro mayor a ochenta metros (80m): mínimo cinco (5).

iii. Por cada veinte metros (20 m) de aumento del perímetro se agregará una (1) escalera.

iv. En piscinas para principiantes se exige una (1) escalera.

v. Se deben distribuir equidistantes entre sí y se deben fijar de manera semi- permanente al borde y a los muros de la piscina.

vi. Las escaleras deben alcanzar una profundidad mínima de un metro (1m) bajo el agua y sus escalones deben ser de material antideslizante, inoxidable y sin aristas peligrosas.

Se autoriza la instalación de focos subacuáticos solo en aquel natatorio que posea cámara exterior para su mantenimiento o que utilice sistemas sin energía eléctrica o alternativos que no signifiquen riesgo alguno para el bañista;

En el natatorio cubierto el recinto de piscina debe cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes al Código de Edificación.

El recinto de piscina debe estar separado del resto del predio por una cerca perimetral de altura mínima un metro con cuarenta centímetros (1,40m). Dicha cerca tiene por objeto impedir el ingreso del público en horarios en que la piscina se encuentre cerrada, y resguardar a las personas de caer en ella.

El recinto de piscina debe contar con vereda perimetral, la que rodeará a la piscina en su totalidad y deberá estar libre de impedimentos y ser construida con material impermeable, antideslizante y apropiado a fin de mantener su limpieza y desinfección. La vereda deberá tener un ancho mínimo de un metro (1 m) y poseer canaletas de evacuación de agua.

La iluminación artificial del recinto de piscina es requisito fundamental para permitir el funcionamiento de la piscina en horario nocturno. La intensidad de la misma debe garantizar la iluminación uniforme y eficiente tanto del recinto como de la piscina en toda su profundidad. Los artefactos de luz se deben colocar a una altura mínima de cuatro metros (4m) por sobre el punto más

elevado de la piscina.

La oficina destinada a administración debe cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a locales del Grupo III (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación).

El servicio médico debe poseer instalaciones apropiadas ubicadas en lugar visible y señalizado, las que deben cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a locales del Grupo III (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación).

Los locales destinados a la atención sanitaria estarán formados por: consultorio médico, sanitario para uso exclusivo del personal a cargo del servicio médico, y sala de espera.

El consultorio médico incluye el siguiente equipamiento mínimo:

- i) Lavabo con agua corriente, jabón líquido y toallas de un solo uso;
- ii) camilla;
- iii) Botiquín de primeros auxilios en perfecto estado, bajo condiciones adecuadas de conservación y con medicamentos de vencimiento diferido;

Los vestuarios y sanitarios se deben ajustar a las exigencias del Código de Edificación en lo que a cantidad y dimensiones se refiere, se deben separar por sexo y deben cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a Locales del Grupo IV (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación).

Los vestuarios y sanitarios deberán estar dotados de:

- i) Mobiliario en material inoxidable.
- ii) pisos de material antideslizante, impermeable, de fácil lavado y con pendiente hacia los desagües.

Los sanitarios se deben equipar con:

- i) Lavabos y ducha con agua de red.
- ii) Dosificador de jabón.
- iii) Toallas de un solo uso secador eléctrico.
- iv) Papel higiénico.

Los vestuarios se deben equipar con guardarropas individuales para uso personal del bañista. Dichos guardarropas pueden ser: box con llave, percha o bolsas numeradas de un solo uso.

Las instalaciones complementarias se deben ubicar en locales de uso exclusivo con inaccesibilidad total a los usuarios del natatorio e ingreso autorizado exclusivamente a personal de mantenimiento. Dichas instalaciones deben contar con ventilación que garantice la renovación total del aire de manera continua.

El depósito destinado al almacenaje de productos químicos autorizados para ser usados en el tratamiento del agua de la piscina y en la limpieza o desinfección del natatorio, debe poseer en lugar visible carteles informativos detallando: las medidas de seguridad adoptadas a fin de evitar accidentes, los antídotos a utilizar en el caso de ingesta o contacto con aquellos y los teléfonos y direcciones de los centros de salud especializados más cercanos.

Los requisitos necesarios para cumplir por el personal que trabaja en el natatorio son:

Poseer libreta sanitaria.

Realizar el curso bianual de primeros auxilios y reanimación cardiovascular según lo establecido en Ordenanza N° 11486. Copias certificadas de los títulos y matrículas habilitantes cuando correspondiere. En cada caso se presentarán los correspondientes certificados acreditantes en original y la copia que se archivará en la ficha de datos personales de los empleados del natatorio.

El director técnico del natatorio debe ser profesor o licenciado en educación física.



Las clases de natación en los natatorios deben ser dictadas por profesor contítulo habilitante de licenciado o profesor en educación física, instructor o entrenador de natación, otorgado por autoridad competente reconocida por la Dirección de Deportes y Recreación.

El personal que cumple funciones de guardavida en piscinas de la ciudad de Córdoba debe estar inscripto en el Registro Municipal de Guardavida y poseer carnet habilitante otorgado por la Dirección de Deportes y Recreación. El número mínimo de guardavidas en las piscinas para adultos y público en general depende de la superficie de la misma.

El servicio médico debe estar a cargo de profesional Médico con título y matrícula habilitante, el que cumple sus funciones en el Natatorio durante un período mínimo de cinco horas (5 hs) diarias en horario central de funcionamiento del establecimiento.

Deberá contar con una carpeta de antecedentes que deberá contener: certificado de habilitación comercial del natatorio, todos los análisis del agua ordenados por fecha, póliza de seguro actualizada, Protocolo de Situación de Accidentes (PSA).

Deberá contar con un libro de registro de novedades semanales, en el que debe constar el número de asistentes y número y tipo de accidentes.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE TATUAJES Y PIERCING

Art.85º.-LOS establecimientos de tatuajes y piercing deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- Carnets sanitarios y certificados de vacunación contra la hepatitis B y el tétano de todo el personal;
- Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;
- Contar obligatoriamente con un servicio de emergencia que preste asistencia de emergencias y urgencias médicas a las personas que se encuentren dentro del local;
- Libro especial de intervenciones, foliado y rubricado por autoridad municipal, tomándose a cada tatuaje y cada perforación de cualquier parte del cuerpo como un acto sujeto a registro en el libro mencionado; el que será confidencial, reservado, sin acceso al público y sujeto a control por autoridad municipal y/o judicial. Además, se registrará el consentimiento informado por parte del usuario, previo a la realización de cualquier práctica;
- Certificado de curso sobre prevención de los riesgos para la salud asociados con la actividad del titular, encargado y/o responsable y sus dependientes;
- Todo el personal deberá utilizar para el desarrollo de la actividad, guardapolvo chaqueta, guantes descartables, barbijo y cualquier otro elemento que la Autoridad de Aplicación considere necesario;
- Certificado de desinfección expedido por empresa acreditada en la Municipalidad de Córdoba;

Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

- El local deberá contar con 3 (tres) ambientes diferenciados: sala de recepción, sala de intervención y sala de esterilización.
- El local deberá contar con agua caliente y fría.
- Contar con un sistema de ventilación adecuada y en forma permanente que garantice una temperatura acorde, según la época del año.
- Exponer al público de manera visible los posibles riesgos derivados de las prácticas que se realizan en el local.
- Poseer material descartable, considerándose el mismo luego de su utilización residuo patógeno, debiendo tener el tratamiento establecido para los mismos. En caso de utilizar camilla, la

misma deberá contar con sábanas descartables, que deberán ser renovadas en cada atención.

- f. Contar con elementos para la esterilización de los instrumentos utilizados en la intervención.
- g. Utilizar productos y pigmentos autorizados por autoridad competente para su utilización en el cuerpo humano.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE TINTORERÍA Y LAVANDERÍA AUTOMÁTICA

Art.86°.-LOS establecimientos de tintorería y lavandería automática deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de generador de residuos peligrosos emitido por la autoridad competente;
- b) Presentar los siguientes planos y listados:
 - a. Plano de la instalación electromecánica de las máquinas firmado por profesional con incumbencia.
 - b. Informar los datos identificatorios de las máquinas con que se realizará la limpieza de ropa.
 - c. Plano registrado de la instalación de ventilación mecánica firmado por profesional con incumbencia.
 - d. Plano registrado de la instalación de los equipos que funcionan a presión y calderas firmado por profesional con incumbencia.
 - e. Plano de prevención contra incendios.
- c) Nota de designación y/o aceptación de un encargado de higiene y seguridad en el trabajo, con título universitario, matriculado en el Colegio Profesional respectivo, y tener a disposición sus datos en el establecimiento;
- d) Seguro de responsabilidad contra terceros que cubra en caso de siniestro al personal y a los usuarios;
- e) Exhibir en lugares visibles el plano de evacuación del establecimiento;
- f) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - a. El sector en el que funcionan las máquinas de limpieza de ropa a seco y planchado estará completamente aislado del sector de atención al público del establecimiento.
 - b. Los establecimientos deberán contar con un lugar fresco y bien ventilado en el que se depositarán los recipientes que contengan percloroetileno.

Todo recipiente que contenga solvente deberá encontrarse perfectamente identificado y cerrado.

El sector de máquinas deberá contar con sistemas de ventilación independiente de todo otro local cuya boca de aspiración se encontrará a una altura máxima de cincuenta centímetros (0,50 m) sobre el nivel del suelo y con una potencia suficiente para garantizar la renovación total del aire cada cinco (5) minutos.

Respecto del tratamiento de desechos se deberá aplicar el Capítulo III de la Sección Cuarta, y los Capítulos I y III de la Sección Sexta, y la Sección Séptima de la Ordenanza N° 9612. Residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos.

La instalación de aire acondicionado debe ser independiente de las instalaciones centrales.

Sólo se podrán utilizar máquinas cuyo proceso de limpieza sea efectuado íntegramente en circuito cerrado, con sistemas de recuperación del solvente en base al empleo de carbón activado, con densación por refrigeración, o similares autorizados por la Autoridad de Aplicación.

Exhibir en el local la ficha correspondiente donde consten los respectivos controles y las firmas de los profesionales intervinientes en el control anual de los depósitos de solventes.

Archivar dentro del establecimiento las boletas de compra del solvente utilizado de los últimos cinco (5) años. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS

Art. 87°.- LOS establecimientos que prestan el servicio de control de plagas urbanas deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por desarrollo urbano.;
- b) Para el cumplimiento del requisito exigido por el artículo 87° de la deberá cumplirse con lo dispuesto en la norma que regula la contaminación por utilización de productos químicos y biológicos en los alimentos
- c) Evaluación de impacto ambiental; por profesional habilitado y matriculado.
- d) Análisis de colinesterasa del personal de aplicadores;
- e) Certificado de habilitación de los vehículos;
- f) Inscripción en el registro de empresas que se encuentran bajo la LEY 9164 Y DECRETO REGLAMENTARIO 132/05
- g) Nota de designación y/o aceptación del profesional inscripto en el Registro Municipal de Directores Técnicos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE GUARDERÍA DE ANIMALES (EXCEPTO CABALLERIZAS Y STUDS) Y DE PELUQUERÍA CANINA

Art. 88°.- LOS establecimientos que prestan el servicio de guardería de animales (excepto caballerizas y studs) y de peluquería canina, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- A- Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.
- B- Nota de designación y/o aceptación del profesional inscripto en el Registro Municipal;
- C- Certificado de desinfección expedido por empresas registradas en la Municipalidad de Villa Santa Rosa. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN LOS SERVICIOS DE POMPAS FÚNEBRES (COCHERÍA DE SERVICIOS FÚNEBRES) Y DE SALAS VELATORIAS

Art. 89°.- LOS establecimientos que prestan los servicios de pompas fúnebres (cochería de servicios fúnebres) y de salas velatorias; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas acreditadas en la Municipalidad de Villa Santa Rosa.
- c) Título o certificados de cursos realizados que habilitan a desarrollar la actividad.-

Para la habilitación de este tipo de establecimiento deberá solicitarse autorización de la Dirección de Cementerios de la Municipalidad de Villa Santa Rosa

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE CAMA SOLAR

Art. 90°.- LOS establecimientos que prestan los servicios de cama solar deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de radiofísica sanitaria del Ministerio de Salud de la Provincia;
- b) Libro de registro de los usuarios foliado y rubricado por Dirección de Habilitación de Negocios, donde constará apellido, nombre, domicilio de los mismos, tipo, duración y equipo de exposiciones a rayos UV a que son sometidos;
- c) Certificado de área protegida por un servicio de emergencia;
- d) Certificado de desinfección expedido por una empresa acreditada en la Municipalidad de Villa Santa Rosa

Declaración jurada que el operador de camas solares ha recibido instrucción por parte del médico responsable y el técnico a cargo del mantenimiento de las camas;

- e) Seguro de responsabilidad civil.
- f) Fichas médicas del usuario rubricadas por médico dermatólogo, receptadas y verificadas por el médico del establecimiento y archivadas en el mismo.
- g) Nota de designación y/o aceptación del médico con especialidad en dermatología a cargo de las fichas médicas y copias del título, DNI y constancia de inscripción en Colegio Profesional;
- h) Nota de designación y/o aceptación del responsable a cargo del mantenimiento de las camas solares y copias de DNI, título, y constancia de matriculación en Colegio Profesional correspondiente;
- i) Exhibir en lugar visible la resolución de radiofísica del Ministerio de Salud de la Provincia, como así también un cartel que diga: "Prohibida la utilización de camas solares para menores de dieciocho (18) años de edad. Las radiaciones de estos artefactos pueden provocar daños irreversibles en la salud";

Contar con toallas limpias y envasadas en bolsas plásticas flexibles debidamente selladas para ser entregadas a los usuarios antes de cada exposición. -

Los requisitos contemplados en el artículo 90 de la Ordenanza N° se aplican a las actividades relacionadas con los centros de estética corporal.

REQUISITOS PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE ALQUILER DE EQUIPOS DE CONSTRUCCIÓN Y/O DEMOLICIÓN

Art. 91°.- LOS establecimientos que prestan el servicio de alquiler de equipos de construcción y/o demolición; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.
- b) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;
- c) Detalle de los equipos que se ofrecen a los efectos de merituar la necesidad de contar con una playa de maniobras.-

REQUISITOS PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA RECARGA Y VENTA AL POR MENOR DE GAS CARBÓNICO PARA MATAFUEGOS Y GASIFICADORES

Art.92°.- LOS establecimientos que prestan el servicio de recarga y venta al por menor de gas carbónico para matafuegos y gasificadores; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por Desarrollo Urbano.
- b) Evaluación de impacto ambiental; por profesional habilitado y matriculado.
- c) Nota de designación y/o aceptación y copia de DNI, título e inscripción en el Colegio Profesional correspondiente del profesional responsable;
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura: Banco para desarmado y armado de extintores.

1. Equipo regulador y manómetro de presión.

2. Debe poseer protector personal.
3. Tubo de nitrógeno.
4. Bomba para prueba hidráulica.
5. Secadora de matafuegos.
6. Trasvasador de anhídrido carbónico.
7. Tolva para descarga de extintores.
8. Balanza para pesar polvo.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS AGENCIAS DE VIAJES Y DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS AL TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

Art. 93°.- PARA el caso de agencias de viajes y de servicios complementarios al transporte y logística; deberán presentar la autorización del organismo nacional competente. -

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS GIMNASIOS, ESCUELAS DE DANZAS Y DE YOGA

Art. 94°.- LOS gimnasios, escuelas de danzas y de yoga; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- e) Certificado de desinfección expedido por empresas acreditadas en la Municipalidad de Villa Santa Rosa.
- f) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de los equipos y/o zonas;
- g) Nota de designación y/o aceptación del profesional responsable, junto a copias de DNI y título;
- h) Baños y vestuarios para ambos sexos;
- i) No exceder los decibeles prescriptos por la Ordenanza correspondiente. -

SECCIÓN SÉPTIMA ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE REALIZAN ACTIVIDADES DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS PERMANENTES REGIDOS POR LA ORDENANZA N° 1153-24

Art. 95°.-LOS establecimientos en los que se realizan actividades de espectáculos públicos permanentes deberán cumplimentar los requisitos y prohibiciones estipulados por la Ordenanza N° 1153/24.-

REQUISITOS DE ACTIVIDADES NO ENUNCIADAS EXPLÍCITAMENTE EN LA PRESENTE ORDENANZA

Art. 96°.-DELÉGASE al Departamento Ejecutivo Municipal la potestad de determinar los requisitos particulares de toda actividad que no aparece enunciada explícitamente en la presente Ordenanza.

CLÁUSULAS TRANSITORIAS

Art. 97°.-TODAS las solicitudes de habilitación se registrarán en un sistema informático que debe cumplir las especificaciones técnicas.

Art. 98°.- EL Departamento Ejecutivo Municipal arbitrará los recursos y/o la readecuación de partidas presupuestarias conforme a la legislación vigente, a fines de financiar el diseño y operación



del software, adquisición de equipamiento técnico y mobiliario, y todas aquellas cuestiones necesarias para la correcta implementación de la presente Ordenanza.

Art.99°.-SI la implementación de la presente demandará la afectación de recursos, que no pudiera ser atendida conforme lo dispuesto en el artículo anterior, el Departamento Ejecutivo Municipal enviará al Concejo Deliberante un proyecto de Ordenanza que prevea la creación de un recurso específico. -

Art.100°.-LA presente Ordenanza comenzará a regir a partir de los ciento ochenta (180) días de su promulgación.

Art. 101°.- TODOS los trámites que se encuentren en curso deben adecuarse a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

"Art. 101° bis.-CUANDO por causas no imputables al interesado, el término de adecuación de su trámite a la presente Ordenanza resultare en un perjuicio económico irreparable para la actividad comercial cuya habilitación pretende; y/o se traduzca en la carencia de un Servicio Público para los ciudadanos; y/o comprometiera el bienestar general de los mismos, la Secretaria de Gobierno y/o Hacienda o la que la reemplace en el futuro, podrá emitir resolución de funcionamiento con plazo provisorio ,por un período no mayor a ciento ochenta (180)días, no renovables".

Art.102°.-COMUNÍQUESE, Publíquese, dese al Registro Municipal y ARCHÍVESE.-

"Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de Villa Santa Rosa, a dieciocho días del mes de agosto del año dos mil veintiséis"

Promulgada por:

Decreto Nº 041/2026

De fecha: 19/08/2026


RUBÉN DEPIANTE
SECRETARIO
CONCEJO DELIBERANTE
MUNIC. VILLA SANTA ROSA




MARÍA GRACIELA SANCHEZ
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE
Municipalidad Villa Santa Rosa

ANEXO I:

TABLA DE CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE TRÁMITE, TENIENDO EN CUENTA LA VARIABLE DE RIESGO DE INCENDIO

ANEXO

TABLA DE CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE TRÁMITE, TENIENDO EN CUENTA LA VARIABLE DE RIESGO DE INCENDIO

ORDEN	TIPO TRAMITE	FORM	RIESGO	INSPECCIÓN	INFORME DE SEGURIDAD
1	SIMPLE	Form.de Hab.	BAJO	PREVIA	PROFESIONAL MATRICULADO
2	MEDIANA COMPLEJIDAD	Form.de Hab.	INTERM EDIO	PREVIA	PROFESIONAL MATRICULADO
3	ALTA COMPL EJIDAD	Form .de Hab.	ALT O	PREVI A	PROFESIONAL MATRICULADO

				CÓDIGOS de acuerdo Ordenanza Tarif aria	ACTIVIDADES-DESCRIPCION
	B A J O	I N T E R M E D I O	A L T O		

Y La presente Tabla califica el tipo de trámite teniendo en cuenta únicamente el riesgo de incendio y debe ser leída considerando el Art. 10 del Proyecto de Ord. En Lo referido a la superficie del establecimiento. Los impactos que pudieren generarlas actividades, referidos a la salubridad, al ambiente de molestias a los vecinos son considerados por el articulado que determina los requisitos especiales del Libro Segundo del Proyecto de Ordenanza.

	RIESGOS ASOCIADOS			ACTIVIDADES-DESCRIPCIÓN
	B A J O	I N T E R M E D I O	A L T O	
1	X			Viveros
2			X	Producción de huevos - Extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos
3			X	Servicios agrícolas y pecuarios
4		X		Fabricación de productos alimenticios
5			X	Fabricación de bebidas gaseosas y no gaseosas, jugos, Aguas y sodas
6			X	Fabricación y transporte de hielo para consumo humano
7			X	Fábrica productos derivados de la harina-panificación

8			X	Industria del tabaco; Fabricación de textiles y prendas de vestir y accesorios; Fabricación de calzado
9			X	Curtiembres
10		X	X	Industria de la madera y productos de madera, de corcho, paja y materiales trenzables, carpintería, aberturas, recipientes; Fabricación de muebles de plástico, sus partes y accesorios
11			X	Fabricación de papel, productos de papel y cartón, incluye bobinado, pulpa
12		X		Industrias gráfica, imprentas, e industrias conexas. Agencia de publicidad y ejecución de trabajos de artículos publicitarios (diseño gráfico); publicidad realizada por medio de carteles, pantallas y/o paneles luminosos, iluminados, electrónicos, mecánicos y/o similares; Servicio de oficina de cobranzas.
13			X	Fabricación de productos diversos derivados del petróleo y carbón excepto refinación de petróleo; Fabricación de sustancias químicas industriales básicas; Fabricación de productos químicos diversos; Fabricación de productos de caucho
14			X	Fabricación de productos plásticos diversos; Fabricación de vidrio y productos de vidrio; Fabricación de objetos de barro, loza, porcelana y/o cerámica; Fabricación de productos metálicos.
15			X	Fabricación de otros productos minerales no metálicos material refractario, ladrillos, cerámicos, cemento, yeso, cal, baldosas, mosaicos, premoldeados; Industrias básicas de hierro y acero.
16		X	X	Fabricación de maquinarias, aparatos, accesorios y suministros eléctricos y electrónicos; Fabricación de motores eléctricos, transformadores y generadores.
17		X		Fabricación de equipos profesionales y científicos, instrumentos de medida y control, fotográficos, relojes, óptica; Fabricación de equipos y artículos para gastronomía
18			X	Fabricación de equipos de transporte, motores, camiones y otros; Construcción de motores y piezas para navíos, ferrocarril, aeronaves, motocicletas, grúas y sus repuestos.
19				Fabricación de muebles y accesorios de madera, caña, mimbre y otros; Fabricación de equipos y aparatos para deporte, atletismo y

			X	camping; Fabricación de colchones, sommers, almohadones y almohadas; Fabricación de juegos y juguetes; Fabricación de cepillos, pinceles y escobas; Fabricación y armado de letreros y anuncios publicitarios
20		X		Elaboración de aceites y grasas animales no comestibles
21		X		Fabricación de joyas y artículos conexos; Fabricación de instrumentos de música; Fabricación de lápices, lapiceras, bolígrafos, plumas; Fabricación de paraguas. Estudio y laboratorio fotográficos y cinematográficos; Servicio de fotocopiado; reparación de calzado y otros artículos de cuero; Reparación de aparatos eléctricos de uso doméstico y personal; Reparación de relojes y joyas; Reparación de muebles metálicos y de madera; Reparaciones y afinaciones de instrumentos musicales; Reparaciones de armas de fuego.
22			X	Fabricación de fósforos
23			X	Fábrica de equipos de GNC
24	X			Desarrollo de software
25			X	Generación de energía, térmica, nuclear, hidroeléctrica y otras; Transporte de energía eléctrica; Producción y/o distribución de gas natural y otros; Suministro de vapor y agua caliente; Captación, purificación y distribución de agua
26		X	X	Industria de la construcción pesada y edificios, infraestructura, vivienda, reforma, reparación y prestaciones relacionadas con la construcción.

27		X		Servicio de instalación, reparación y mantenimiento de ascensores, montacargas, escaleras mecánicas, guarda mecanizada de vehículos, rampas móviles, andenes móviles, plataformas para discapacitados y otros
28		X		Establecimientos de servicios de ejecución y mantenimiento de instalaciones eléctricas; Colocación de carpintería y herrería de obra, vidrios, cerramientos, revoques, colocación de pisos, terminación de edificios y viviendas
29	X			Alquiler de equipos de construcción y/o demolición
30		X		Taller de gomería.
31		X	X	Mantenimiento y/o reparación de automotores y/o motocicletas, talleres de reparación; Reparación de bicicletas y/o rodados infantiles



32		X	X	Taller de Chapa y Pintura
33			X	Taller de Instalación de equipos de GNC

34		X		Venta al por mayor en comisión o consignación de cereales, ganado, productos ganaderos y agrícolas, lanas, cueros y frutos.
35		X	X	Matarifes y frigoríficos
36	X			Venta al por mayor en comisión o consignación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas; Depósito de alimentos refrigerados y no refrigerados. Venta al por mayor de bebidas no alcohólicas, aguas, gaseosas
37		X		Venta al por mayor en comisión o consignación de tabaco, textiles, madera, materiales de construcción
38			X	Venta al por mayor en comisión o consignación de energía eléctrica, gas y combustibles
39			X	Venta al por mayor en comisión o consignación de minerales, metales y productos químicos industriales
40		X		Venta al por mayor en comisión o consignación de máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico, incluidos los electrónicos, equipo profesional, industrial y comercial, embarcaciones y aeronaves; Venta al por mayor en comisión o consignación de papel, cartón, libros, revistas, diarios, materiales de embalaje y artículos de librería; Venta de automotores usados por comisiones o consignaciones; Venta de antigüedades, por comisiones o consignaciones, automotores y motocicletas, equipos.

				Agropecuarios y de jardinería
41		X		Venta al por mayor en comisión o consignación de productos medicinales- droguerías; Venta al por mayor de descartables de uso médico, paramédico, odontológico y ortopédico; Venta al por mayor de productos farmacéuticos y veterinarios.
42		X		Venta al por mayor en comisión o consignación de frutas, hortalizas y verduras en el Mercado de Abasto
43		X		Venta al por mayor de productos lácteos, fiambres, embutidos, chacinados y quesos
44		X		Venta al por mayor de lanas, cueros, semillas, cereales y frutos con destino no alimenticio

45		X		Venta y abastecimiento de carne y derivados, aves, pescados y productos marinos al por mayor
----	--	---	--	--

46		X		Distribución y/o venta al por mayor de productos envasados de panificación, chocolates, caramelos, azúcar, aceites, café, té, especias, legumbres, cereales, productos dietéticos, molinería, encurtidos, productos y subproductos ganaderos y agrícolas
47		X		Venta al por mayor de vinos sin fraccionamiento, bebidas alcohólicas y energizantes
48			X	Distribución y/o venta por mayor de alcoholes no alimenticios.
49		X		Venta al por mayor de tabacos y cigarrillos; Depósito y/o venta por mayor de textiles, prendas de vestir y cuero, accesorios de vestir, fibras, hilados e hilos, tejidos, mantelería, ropa de cama, tapicería, alfombras y tapices, artículos de mercería, calzados, pieles y cueros; Depósito y/o venta por mayor de madera, papel, textos, diarios, revistas, librería, cartón y derivados del papel.
50			X	Combustibles derivados del petróleo y gas natural comprimido en estaciones de servicios y lubricentros. Venta al por mayor de sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos. Venta al por mayor de combustibles, lubricantes y aditivos para automotores y otros fines.

51			X	Fraccionamiento y/o distribución al por mayor de gas licuado (incluye envasado de garrafas); Recarga y/o venta al por menor de garrafas
52			X	Venta al por mayor de abonos y plaguicidas; Distribución y venta al por mayor de petróleo y sus derivados (excepto combustibles); Distribución y venta al por mayor de Carbón y sus derivados
53		X		Distribución y venta al por mayor de productos de caucho, plástico, hierros, aceros, metales no ferrosos, muebles, chatarra, cámaras y cubiertas
54				Depósito, distribución y/o Venta por mayor de otros artículos de tocador, jabones, perfumes, cosméticos; Venta al por mayor de aparatos fotográficos e instrumentos de óptica, joyas, relojes, artículos de bazar y menaje, instrumentos musicales, discos, dvd, videojuegos, aparatos de radio, tv, comunicaciones; Venta al por mayor de artículos de limpieza y saneamiento; Venta al por mayor de juguetes y/o artículos de cotillón, bicicletas, artículos de deporte y camping; Venta al por mayor de artículos para kiosco y/o para salones de venta; Venta al por mayor de tarjetas magnéticas de transporte y telefonía; Venta al por mayor de máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico (incluidos los eléctricos); Venta al por



		X		mayor de papeles para pared, revestimiento para pisos y artículos similares para la decoración. Venta al por menor de artículos de caña y mimbre, muebles, colchones, artefactos eléctricos, bazar, artículos del hogar, instrumentos musicales, discos, cd y dvd, videos y similares; aparatos fotográficos, artículos de fotografía; artículos de fantasías, bijouterie, platería, alhajas y orfebrería, joyas, relojes, compra y/o venta de oro; artículos de telefonía- celulares y sus accesorios, activación de líneas de celulares; textos nuevos y usados, diarios, revistas, librería, papelería; flores y plantas naturales y/o artificiales; productos y/o insumos de limpieza; de juguetes y artículos de cotillón; máquinas de computación y de oficina, computadoras, insumos y repuestos; productos de caucho; artesanías; artículos en regalerías, productos regionales, bicicletas y accesorios, artículos de plástico, para publicidad, tarjetas de transporte y/o telefonía; alarmas y otros artículos de seguridad; artículos electrónicos sus repuestos y accesorios; lanchas y embarcaciones, de artículos de santería; artículos de camping, antigüedades, objetos de arte, cuadros, marcos, filatelia y numismática; artículos usados o reacondicionados; Polirubros; Sexshop.
--	--	---	--	--

55			X	Establecimientos de venta de pirotecnia
56		X		Venta al por mayor de materiales para la construcción, cristal, vidrio, aberturas, pinturas, plomería, electricidad, iluminación, sanitarios, ladrillos, cal, cemento, áridos. Venta por menor de materiales para la construcción, ferretería, pinturas, revestimientos, sanitarios, cristales; herrajes en general; material de rezago y chatarra.
57			X	Hipermercado y grandes superficies comerciales, y supermercados
58	X			Mini mercado o despensas; Venta al por menor de comestibles, productos lácteos, fiambres, productos dietéticos, helados envasados, cereales secos y en conservas, golosinas, galletas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, gaseosas y jugos, café, té, yerba mate y especias, pastas frescas. Verdulería y Frutería - Kioscos y maxi kioscos - Fiambrerías

59	X			Venta al por menor de carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado.
60	X			Venta al por menor de productos de repostería, masas y demás



				productos de pastelería; Confiterías
61	X			Agencias de lotería y otros juegos de azar; Venta de tabacos y cigarrillos; Venta de cospeles; Venta al por menor de textiles, prendas y/o accesorios de vestir, de cuero, lencería, tejidos, telas y calzados; zapaterías y zapatillerías; Venta al por menor de carteras y demás artículos de marroquinería; Venta al por menor de artículos de perfumería y/o cosmética, pañales.
62		X		Venta al por menor de cámaras y cubiertas; lubricantes líquidos y/o sólidos
63		X		Venta al por menor de repuestos y accesorios para vehículos automotores
64			X	Actividades de Espectáculos Públicos regidos por la Ordenanza N° 1153/24
65			X	Venta al por menor de agroquímicos, semillas, abonos, forrajes, fertilizantes y otros productos de vivero y plaguicidas.
66		X		Venta al por menor de armas y municiones y artículos de cuchillería y armería, artículos de caza y pesca
67		X		Recarga y/o venta al por menor de gas carbónico p/ matafuegos y gasificadores.
68		X		Veterinarias. Venta por menor de productos para animales. Incluidos medicamentos y/o mascotas
69	X			Venta al por menor de motores, maquinarias, equipos y aparatos industriales (incluidos los eléctricos), equipo profesional, científico e instrumentos de medida y de control.
70	X			Farmacias; Venta al por menor de insumos médicos; Herboristerías
71		X		Desarmaderos de autos y venta al por menor de sus partes. Repuestos y accesorios usados
72		X		Venta al por menor de sustancias químicas para uso industrial
73			X	Transporte ferroviario, transporte aéreo de pasajeros y/o cargas
74		X		Servicio de mudanzas; Transporte urbano de cargas (incluye fletes); Transporte automotores de carga y encomienda a corta, media y larga distancia

75		X		Transporte de pasajeros, urbano, interurbano y de larga distancia
76	X			Agencias de viajes y servicios complementarios al transporte y logística
77	X			Locutorios con cabinas telefónicas, Servicios brindados para terceros por call center, contact center, y/o atención al cliente. Servicios brindados mediante tecnología perteneciente al área de Comunicaciones. Servicios de acceso a navegación y otros canales de uso de internet, juegos en red y/o en consolas en cybers o similares.
78		X		Entidades bancarias; Compañías de Ahorro para fines determinados; Compañías Financieras, Cajas de Créditos, Sociedades de Crédito para consumo comprendidas en la Ley de Entidades Financieras autorizadas por el BCRA
79	X			Venta y /o alquiler de inmuebles propios o de terceros, inmobiliaria y corredores inmobiliarios
80	X			Alquiler y arrendamiento de máquinas, autos y equipos; ropa en general (excepto ropa blanca) y cosas muebles, vajilla, mobiliario
81	X			Servicio de mensajería y cafetería y de reparto a domicilio (Delivery).
82		X		Transporte de valores, documentación y similares
83	X			Transporte de sustancias alimenticias
84		X		Servicios de seguridad – SEGURO - CAPACITACION

85	X			Servicio de limpieza, de mantenimiento de espacios verdes y parquización.
86		X		Servicio de organización integral de eventos y servicios conexos propios (catering, propalación, etc.) y demás oficios personales. Heladería; Provisión de comidas preparadas, racionamiento de alimentos en cocido (incluye el servicio de catering, el suministro de confituras y comidas para banquetes, bodas, fiestas y otras celebraciones, etc.). Servicios de elaboración propia o por terceros y venta para llevar y/o entrega a domicilio de alimentos Perecederos calientes, fríos o congelados.
87	X			Servicios prestados a las empresas por profesionales organizados como empresa en ejercicio de su profesión liberal; Despachantes de aduana y balanceadores; Autores compositores y artistas; Servicios relacionados con espectáculos teatrales - por honorarios y comisiones; Producción de

				espectáculos deportivos; Servicios de gestoría del automotor; Servicios de transmisión de sonido, imágenes, datos u otra información; de Correo electrónico - Provisión de Servicios de internet; Servicio De Web Hosting, servicios financieros no regulados por el BCRA; Seguros; Gestoría del automotor.
--	--	--	--	---

88		X		Hoteles, hosterías, moteles, residenciales, hospedajes, pensiones apart-hotel, hostels, alquiler temporario de departamentos y casas amuebladas o alojamiento por hora
89		X	X	Establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas en restaurantes, cafés y/o con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrilla; Bar con música, con y sin espectáculo público.

90			X	Escuelas de enseñanza privada pre-primaria, primaria (EGB) y otras; Jardín de infantes primer y segundo ciclo; Guarderías infantiles; Escuela de enseñanza privada secundaria (Polimodal) y terciaria; Universidad privada; Instituto de enseñanza; Escuela para discapacitados mentales y físicos
91		X		Escuela de natación y natatorios. Escuelas de conductores
92	X			Gimnasios, escuelas de danza y yoga, Pilates o otras
93			X	Servicios relacionados con la salud humana; Clínicas y sanatorios, Servicios de internación; Geriátricos; Servicios de hospital de día (Incluye las actividades de tratamiento que no necesitan hospitalización a tiempo completo). Servicios de emergencias y traslados de enfermos-Ambulancias
94		X		Centros de atención ambulatoria. (Incluye las actividades de consultorios médicos de establecimientos sin internación); Servicios de diagnósticos. (Incluye las actividades de centros de diagnóstico por imágenes, centros de endoscopia, etc.); Servicios de tratamiento (Incluye las actividades de centros de cobaltoterapia, de radiología convencional, de acelerador lineal, de rehabilitación física y masajes, de psicoterapia, de hemoterapia, de medicina nuclear). Consultorios atención ambulatoria. (Incluye las actividades de consultorios médicos de establecimientos sin internación); Servicios de diagnósticos. (Incluye las actividades de, centros de diagnóstico por imágenes, centros de endoscopia, etc.); Servicios de tratamiento (Incluye las actividades de centros de cobaltoterapia, de radiología convencional, de acelerador lineal, de rehabilitación física, de psicoterapia, de hemoterapia, de medicina nuclear) incluye servicios odontológicos y laboratorio de análisis clínicos

95	X			Ópticas y venta al por menor de artículos de ortopedia.
96		X		Establecimientos de tatuajes y piercing
97			X	Servicio de recolección y transporte de residuos convencionales (domiciliarios -orgánicos e inorgánicos reciclables- generados por actividad comercial o industrial que no deriven de procesos productivos); Servicio de recolección y transporte de residuos no convencionales (patógenos – industriales – peligrosos – restos de obras y demoliciones); Servicios de depuración de aguas residuales, alcantarillado y cloacas; Servicios de saneamiento y reciclado de desperdicios y desechos metálicos y no metálicos

98	X			Alquiler de video películas y video juegos; Producción de películas cinematográficas y de televisión; Distribución y Alquiler de películas cinematográficas
99		X		Tintorería-Lavandería automática
100		X		Establecimientos que prestan el servicio de control de plagas urbanas
101	X			Lavaderos de automóviles
102	X			Servicios de guardería de animales (excepto caballerizas y studs); Peluquería canina.
103		X		Cámaras frigoríficas destinadas a la conservación de pieles.
104	X			Peluquerías . Cosmetología, manicura, podología y depilación
105	X			Servicios de pompas fúnebres (cochería de servicios fúnebres) y salas velatorias
106		X		Cama solar