



Honorable Concejo Deliberante de Carlos Tejedor

ORDENANZA N° 2657/2020

VISTO:

La Ley 18.284 (C.A.A), la Ordenanza N° 1738/01 - Obligatoriedad del CAA en el Partido de Carlos Tejedor, Ley 7.315 (Ley de Habilitación sanitaria de establecimientos comerciales) y sus disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial, Y la Ordenanza N° 1.733/01 - Código de Planeamiento Urbano.

CONSIDERANDO:

Que ante la necesidad de establecer el Procedimiento Administrativo de Habilitación y Funcionamiento de locales para el uso comercial o industrial en el partido de Carlos Tejedor, por lo que concierne a instaurar un sistema de normas que regule lo concerniente a lo mencionado.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

en uso de sus facultades, sanciona con fuerza de

ORDENANZA

ARTICULO 1°.- La habilitación y funcionamiento de locales destinados al uso comercial, industrial o de prestaciones de servicios en el Partido de Carlos Tejedor, salvo las actividades exclusivamente profesionales que no implique ningún tipo de comercialización ni transformación que estén expresamente exentas en virtud de lo dispuesto por otros instrumentos legales en vigencia, se regirá por la presente Ordenanza que se denomina "Reglamento de Habilitaciones".

ARTICULO 2°.- Para el ejercicio de las actividades descriptas en el artículo 1°, en el Partido de Carlos Tejedor, deberá solicitarse la habilitación municipal correspondiente, según el trámite que se detalla en el Art. 14°.-

ARTICULO 3°.- Las actividades sujetas a habilitación se ajustaran, a las normas de Ordenanza Municipal N° 1.733/01 Decreto Promulgatorio N° 264/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y demás reglamentaciones Municipales. Deberán además cumplimentar las exigencias de las Leyes y/o Decretos Provinciales, Nacionales y Ordenanzas Generales vigentes en cada caso específico. Las actividades relacionadas con la

alimentación cumplirán además, con las normas del Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), Habilitación Sanitaria de Establecimientos Comerciales radicados o que se radiquen en el territorio de la Provincia de Buenos Aires (Ley 7.315/67) y El Reglamento Alimentario Provincial.

ARTICULO 4°.- La habilitación y fiscalización sanitaria de todo comercio exclusivo o anexo a otros establecimientos comerciales o negocios existentes a radicarse en el territorio del Partido de Carlos Tejedor, queda sujeto específicamente a las disposiciones de la Ley 7.315, su Decreto reglamentario N° 1.123/73 además de lo establecido en el Art 3° de esta Ordenanza.

ARTICULO 5°.- Las actividades industriales se regirán por lo que establece la Ley 11.459, Ordenanzas Generales y Municipales y otros Decretos y Leyes Provinciales vigentes y el presente reglamento.

ARTICULO 6°.- El local destinado a la actividad para la cual se solicita habilitación, se considera como domicilio constituido por el titular, a los efectos de las notificaciones, a partir de su habilitación.

ARTICULO 7°.- En las tramitaciones de las actuaciones relacionadas con este reglamento, se aplicaran las normas de procedimiento vigentes en la Municipalidad, en todo aquello que no se encuentre reformado por la presente.

ARTICULO 8°.- Las habilitaciones ya concedidas se regirán por las normas vigentes al momento de su otorgamiento, si en este Reglamento se establecieran nuevos requisitos, deberán ajustarse a ellos cuando el Departamento Ejecutivo, por vía de reglamentación así lo disponga. También deberán ajustarse a lo dispuesto en este Reglamento en caso que se produzcan cambios en las condiciones de habilitación, tales como cambio de rubro, incorporación de actividades anexas, transferencias de fondo de comercio, etc.

ARTICULO 9°.- Las decisiones que adopte la Municipalidad se pondrán en práctica inmediatamente, sin que los recursos que interpongan los interesados suspendan su ejecución y efectos, salvo que una norma expresa establezca lo contrario o que mediante decisión del Sr/a Intendente/a Municipal, se resuelva suspender su ejecución.

ARTICULO 10°.- La Municipalidad de Carlos Tejedor, por medio de la Jefatura de Bromatología e Higiene será la autoridad encargada de la aplicación del presente reglamento. Dicha Jefatura ejercerá una permanente fiscalización de la instalación y funcionamiento de los establecimientos cuya habilitación se reglamente por la presente, verificando el cumplimiento de las disposiciones de la Ordenanza Fiscal en cuanto a los derechos que la misma fije, tales como Publicidad, Propaganda y Ocupación de la vía pública, etc. La Municipalidad está facultada para solicitar la intervención de los Organismos que considere necesarios, ya sean Municipales, Provinciales y/o Nacionales, a los efectos de la aplicación de este Reglamento.

En caso de comprobar infracciones al mismo o a las condiciones y/o restricciones con que fue otorgada la

habilitación, podrá aplicar sanciones de acuerdo a la gravedad o reincidencia de la falta verificada, sanciones que, en los casos que estime corresponder y en resguardo de la seguridad, salubridad e higiene del personal de los establecimientos y/o de la población, podrá llegar a la clausura provisoria y/o definitiva de los establecimientos, así como al decomiso y/o destrucción de los elementos útiles que estén en infracción.

ARTICULO 11°.- Todas las actividades reguladas en este Reglamento requieren habilitación previa y no podrán funcionar hasta tanto no se extienda el Certificado correspondiente. En toda oportunidad en que se compruebe que se desarrolla actividad antes de obtener el certificado habilitante, la Autoridad correspondiente procederá a la clausura inmediata del local.

ARTICULO 12°.- La Municipalidad de Carlos Tejedor, a través del órgano de aplicación del presente reglamento, hará conocer a los interesados las normas existentes al respecto y las condiciones que deberán satisfacer la actividad para merecer la habilitación.

ARTICULO 13°.- Cuando un negocio, actividad, explotación, instalación, o local con habilitación acordada cambie de ramo, propietario, domicilio o anexe una nueva actividad, deberá previamente, tramitar ante la Jefatura de Bromatología e Higiene autorización para ello, en un plazo no menor a los veinte (20) días hábiles anteriores a la fecha de dicho cambio.

Quando se requiera **BAJA** de la actividad definitiva, se informara de este hecho, dentro de los quince (15) días hábiles, a la Jefatura de Bromatología e Higiene, quien entregara al recurrente, planilla de cese de actividades, el que deberá cumplimentarla con los requisitos allí establecidos. Asimismo en este término se extenderá Certificado de Libre de Deuda, si del mismo surgiera que existe deuda pendiente, la misma deberá ser satisfecha con más las multas e intereses, si correspondieren, antes de producirse el acto administrativo respectivo cumplidos dichos requisitos, se dispondrá la baja definitiva de la partida de inscripción con conocimiento documental al recurrente.

ARTICULO 14°.- A los efectos de la habilitación, los interesados se presentaran ante la Jefatura de Bromatología e Higiene, donde se los proveerá de un instructivo con las indicaciones del trámite a seguir y de la documentación a completar. Verificado el cumplimiento de lo establecido en este reglamento y ejecutada la constatación por parte de los inspectores correspondientes a la Secretaria de Obras y Servicios Públicos y a la Jefatura de Bromatología e Higiene, los cuales darán aprobación de las condiciones Edilicias e Higiénico Sanitarias; dicha Jefatura, en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles a partir de la fecha de iniciación del trámite, procederá a la emisión del CERTIFICADO DE HABILITACION.

En caso que vencido el plazo anterior, la Jefatura de Bromatología e Higiene, no se haya pronunciado, el interesado podrá requerir la **Resolución**, que deberá dictarse dentro del plazo máximo de dos (2) días hábiles. Las

Actuaciones se archivarán en la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 15°.- El procedimiento a ajustarse para la habilitación será el siguiente:

- 1) El trámite se iniciará por ante la recepción de la Jefatura de Bromatología e Higiene, dependiente de la Secretaría de Gobierno, quien procederá a entregar la totalidad de los formularios que se describen en el ANEXO I, para ser completados por el contribuyente.
- 2) Apertura de expediente y pasos hasta la habilitación definitiva. Una vez completados los formularios por parte del contribuyente, se procederá a la apertura del expediente de habilitaciones en la mesa de entrada de la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- 3) Abierto el expediente de habilitación, la Jefatura de Bromatología e Higiene girará el mismo a la Secretaría de Obras y Servicios Públicos, si el trámite es de establecimiento comercial, industrial o de servicios, quien previa constatación de los alcances de la petición, verificará y aplicará por medio de un acta, la propiedad de APTITUD URBANISTICA.
- 4) Cumplido lo establecido en el punto 3), la Secretaría de Obras y Servicios Públicos, girará el expediente con el dictamen pertinente a la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- 5) La Oficina de Recaudación, deberá agregar el certificado de Libre de Deuda de todas las Tasas que pueda tener el solicitante como contribuyente, a los efectos de proceder a determinar la APTITUD FISCAL.
Sumado a esto, dicha Oficina deberá otorgarle de manera interna/privada a la Autoridad actuante (Jefatura de Bromatología e Higiene) una planilla donde conste el Libre de Deuda del Locador.
- 6) Determinado el "Apto Fiscal", la Jefatura de Bromatología e Higiene, procederá a otorgar el número de partida e incorporará el contribuyente en el sistema para las liquidaciones y pagos periódicos de los tributos que correspondan.
- 7) Previo a la finalización del trámite y como medio para garantizar la Aptitud Edilicia e Higiénico-Sanitaria, los inspectores correspondientes a cada área, realizarán una inspección del local a habilitar.
- 8) Seguidamente se citará a él/los peticionante/s, quien previo abonar la tasa de habilitación respectiva y con los sellados que fijan las normas impositivas vigentes, se le entregará el certificado de habilitación, el que deberá estar suscripto por el Secretario de Gobierno, que dejara consignado en el mismo, cuando las circunstancias del caso así corresponda, el otorgamiento de una "Habilitación Provisoria" la que podrá ser revocada por razón fundada, la que tendrá una vigencia máxima de noventa (90) días corridos desde la fecha de registro del citado documento. La Jefatura de Bromatología e Higiene deberá llevar un registro en forma de las habilitaciones provisorias, indicando fecha de otorgamiento, de vencimiento, número de legajo y demás datos.
- 9) Será exigible desde el otorgamiento de la habilitación provisoria, la tenencia de las libretas sanitarias para

todo el personal que cumpla tareas dentro del establecimiento.

- 10) Dentro de la vigencia de la habilitación provisoria, la Jefatura de Bromatología e Higiene, deberá verificar el cumplimiento de las exigencias para la habilitación o modificaciones solicitadas para el otorgamiento de la habilitación Definitiva. De no cumplir con tales requisitos, se revocara en el mismo acto la habilitación provisoria y se procederá a la clausura del establecimiento.
- 11) La totalidad de las Dependencias Municipales intervinientes en este procedimiento, en caso de que existiera alguna causa que interrumpa el trámite, deberá notificar al contribuyente, informándoles los motivos y correspondiente solución.

ARTICULO 16°.- Cuando se trate de establecimientos industriales que conjunta o separadamente respondan a alguna de las condiciones que se citan a continuación:

- a) Cuenten con una potencia instalada mayor de 15 HP.
- b) Empleen más de diez (10) personas como dotación total, entendiéndose por tal el personal de todas las categorías, incluidos los propietarios que se desempeñen como operarios.
- c) Utilicen materias primas o productos que se consideren nocivos o peligrosos para la salud de su personal y poblaciones aledañas.
- d) Produzcan afluentes gaseosos, aguas servidas u otros líquidos de cualquier tipo que ellos fueran.

Solo se recibirá la solicitud de habilitaciones cuando esté acompañada de la documentación necesaria para tramitar el CERTIFICADO DE RADICACION Y/O DE FUNCIONAMIENTO, según corresponda y de acuerdo a lo establecido en la Ley 11.459 y sus Decretos Reglamentarios. En estos casos y previa verificación del cumplimiento del Art.5 de este Reglamento, en los aspectos que competen a este Municipio, la Jefatura de Bromatología e Higiene, podrá conceder habilitación provisoria, condicionada a la obtención de los mencionados certificados de Radicación y/o Funcionamiento y a que el causante no origina, por motivos imputables a él, demoras en la obtención de estos certificados. Para los casos de industrias no comprendidos en el párrafo anterior, la Jefatura de Bromatología e Higiene, podrá conceder habilitación provisoria, previa verificación del cumplimiento del Art.5 de este Reglamento en los aspectos que competen al Municipio condicionada a que el interesado inicie dentro de los treinta (30) días de dar cumplimiento a lo que establece la Ley 11.459 y sus Decretos reglamentarios.

En todos los casos, las demoras en la obtención de los certificados de Radicación y/o Funcionamiento por causas fundadas imputables al interesado, dará lugar a la renovación de habilitación provisoria. No obstante y en cumplimiento a la mencionada Ley y Decretos, la Jefatura de Bromatología e Higiene podrá exigir, a su solo juicio, el certificado de Radicación y/o funcionamiento, según corresponda, previo conceder habilitación Municipal.

ARTICULO 17°.- En los casos en que por naturaleza de la actividad, se produzcan afluentes y/o residuos en todos los casos en que la Jefatura de Bromatología e Higiene, lo consideren necesario, a su juicio, podrán dar intervención a los Organismos Municipales y/o Provinciales y/o Nacionales, competentes en cada situación, previo conceder la habilitación.

ARTICULO 18°.- La Jefatura de Bromatología e Higiene, confeccionará y mantendrá a día un registro de habilitaciones, en el cual se indicará, numero de habilitación, nombre del comercio/industria/servicio, dirección, rubro de habilitación, iniciación y cese de actividades, nombre del propietario, cambios de rubros o domicilios, y demás datos asociados a dicha habilitación, con el fin de poder llevar a cabo un seguimiento en el tiempo.

ARTICULO 19°.- Las normas mínimas a cumplir en cuanto a los edificios y/o locales a habilitar, responderán a lo que establece la Ley 7.315 y su Decreto reglamentario N° 1.123, la Ley 11.459 y sus Decretos reglamentarios y demás Ordenanzas sobre Urbanización, Salubridad e Higiene, que rijan al momento de autorizar la habilitación.

ARTICULO 20°.- Todas las personas que mantienen contacto directo o indirecto con alimentos, en las diversas etapas de la cadena, deben contar con un carnet de Manipulador de Alimentos o Libreta Sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente. Según lo establecido por el Artículo 21 del C.A.A (Ley 18.224).

ARTICULO 21°.- Todos aquellos establecimientos sujetos a una habilitación deberán contar con un botiquín de primeros auxilios y deberán ajustarse a la Ley 19.587 y Decreto N° 351/79 de la Nación.

ARTICULO 22°.- Los titulares de las actividades reglamentadas por esta Ordenanza, cumplirán con las siguientes obligaciones.

- a) Tendrán a la vista, en un lugar bien visible en buen estado de conservación, el Certificado de habilitación.
- b) La inspección tendrá libre acceso a los locales, en cualquier momento. Los inspectores podrán examinar todas las mercaderías existentes, sea cual fuere su naturaleza. Si así lo creen necesario, podrán observar la tenencia y condiciones sanitarias de productos almacenados en patios, sótanos, cámaras frías y tomar las medidas que consideren convenientes.
- c) Las personas que se encuentren en los locales habilitados, estén o no expresamente a cargo de los mismos, quedan obligados a la atención de los inspectores, como así también reemplazar a los propietarios en todas las actuaciones y derivaciones de la inspección.

ARTICULO 23.- La Jefatura de Bromatología e Higiene es el órgano de aplicación e interpretación del presente reglamento.

ARTICULO 24°.- Forman parte de esta Ordenanza los siguientes elementos adjuntos:

- **ANEXO I:** Documentación a ser presentada para el trámite de habilitación.
- **ANEXO II:** Normas Generales para la habilitación de locales y/o edificios.

- **ANEXO III:** Normas generales para locales destinados a la elaboración y venta de productos alimenticios.
- **ANEXO IV:** Normas particulares para la habilitación de las diferentes actividades específicas.

ARTICULO 25°.- Comuníquese a Oficina de Recaudación, Secretaria de Obras y Servicios Públicos, y a quien más corresponda Publíquese, Regístrese y Archívese.

ANEXO I

DOCUMENTACION A SER PRESENTADA PARA EL TRAMITE DE HABILITACION

- 1- Instructivo otorgado por la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- 2- Planos aprobados del inmueble y/o croquis, según corresponda.
- 3- Solicitud de Libreta sanitaria.
- 4- Contrato de Locación o Escritura.
- 5- Certificado de Ingresos Brutos y AFIP.
- 6- Fotocopia del D.N.I.
- 7- Planilla de solicitud de habilitación.
- 8- Fotocopia del título de propiedad, contrato de locación de comodato (si la titularidad del comercio pertenece a una sociedad, fotocopia del contrato social, estatuto y/o constancia de la sociedad certificada por escribano público o juez de paz).
- 9- Comprobante de pago de tasa por habilitación.

ANEXO II

DEL REGLAMENTO DE HABILITACIONES

NORMAS GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOCALES Y EDIFICIOS

ARTICULO 1°.- Los Edificios que contengan a los locales a habilitar deben contar con planos conforme a obra aprobados y su correspondiente Certificado de Final de Obra.

ARTICULO 2°.- Las propiedades que contengan a los locales y/o edificios a habilitar deben estar libres de deuda en concepto de tasa de impuestos y/o contribuciones Municipales.

ARTICULO 3°.- Las instalaciones eléctricas, termomecánicas, mecánicas y de calderas de los edificios y/o locales a habilitar deberán cumplir, además de lo normado por las Leyes, Decretos y Ordenanzas indicadas en el Reglamento de Habilitaciones, con lo siguiente y como mínimo:

- a) Las instalaciones eléctricas se realizaran totalmente dentro de cajas y caños de acero, admitiéndose el uso de caños de PVC cuando la instalación sea embutida.
- b) Todas las partes de la instalación que están bajo tensión, sin estar cubiertas con materiales aislantes, deben protegerse convenientemente contra contactos casuales.
- c) En todos los casos debe estar prevista la conexión a tierra de las partes metálicas de la instalación normalmente aisladas del circuito eléctrico, que por un defecto de aislación pudieran quedar bajo tensión.

- d) Las máquinas y equipos que posean piezas en movimiento, tendrán que contar con cubiertas, a modo de impedir accidentes.
- e) Para la instalación de calderas y, en general, de artefactos sometidos a presión, se deberá cumplir las exigencias previstas en la resolución 231/96 de la Secretaria de Política Ambiental de la Provincia de Buenos Aires. En todos los casos, deberá cumplirse con la presentación ante la Secretaria de Obras y Servicios Públicos, según se establece en el Reglamento de Construcciones Municipal.

ARTICULO 4°.- Los locales y/o edificios que se pretendan habilitar deberán responder a las prescripciones de la Ordenanza 1.733/01 y modificatorias en lo que se refiere a sus características constructivas, condiciones de iluminación y ventilación, servicios sanitarios, instalaciones complementarias, servicios contra incendio, medios de salida, etc., de acuerdo a su destino.

ARTICULO 5°.- Las condiciones que se establecen en esta Ordenanza y sus Anexos, para los locales y/o edificios a habilitar, serán de aplicación tanto para locales y/o edificios existentes como para locales y/o edificios a construir.

ARTICULO 6°.- Para los usos específicos no indicados en esta Ordenanza y sus Anexos, y en general en todos los casos no previstos, la Jefatura de Bromatología e Higiene, con intervención de los organismos que considere necesario, podrá decidir, por analogía las condiciones a cumplir. En todos los casos, dicha Jefatura podrá exigir con motivos fundados, el cumplimiento de otras condiciones que considere necesarias y/o convenientes, distintas de las que establece este Reglamento, tendientes a salvaguardar la seguridad pública.

ARTICULO 7°.- En un edificio público, comercial o industrial, o local y/o lugar destinado a estos usos, cada unidad de uso tendrá los servicios de salubridad establecidos por las reglamentaciones, leyes y/o disposiciones correspondientes a la actividad a desarrollar. Previsto por el Código de Edificación (Ley 6.100) y El Plan Urbano de Carlos Tejedor.

ARTICULO 8°.- En todos los casos, en los servicios de salubridad para el personal y para el público, se mantendrá un equipo de higienización consistente en: jabón toallas de papel, papel higiénico y un cesto de material plástico o metal inoxidable para el depósito de elementos inutilizados. Queda terminantemente prohibido el uso de toallas de tela, pudiendo utilizarse equipo de secado aprobados o servilletas de papel desechables. Solamente se utiliza el uso de jabón líquido. Estos servicios serán higienizados como mínimo diariamente.

ARTICULO 9°.- Para la habilitación de establecimientos con destinos específicos, tales como: hospitales, sanatorios, clínicas, residencias geriátricas, escuelas, jardines de infantes, guarderías infantiles, hoteles, restaurantes, confiterías, salones de baile, teatros, auditorios, salas de espectáculos, gimnasio, bancos, oficinas públicas, galerías comerciales, grandes tiendas, supermercados, cocheras, estacionamientos, estacione de servicio, etc. Y en todos los casos que la Jefatura de Bromatología e Higiene o la Secretaría

de Obras y Servicios Públicos, a su solo juicio lo consideren conveniente y/o necesario, deberá adjuntarse al expediente de habilitación un informe del Destacamento de Bomberos referido al tema seguridad y precauciones contra incendios. Los establecimientos a habilitar deberán adecuarse a las condiciones que se establezcan en ese informe como condición indispensable para su habilitación. En los casos en que el Municipio por vía de reglamentación si lo establezca, deberán adecuarse los locales y/o edificios habilitados con anterioridad a la puesta en vigencia de esta Ordenanza, a las condiciones que surjan del informe del Destacamento de Bomberos, para cada caso.

ARTICULO 10°.- Todos los locales y/o edificios que se habilitan deberán cumplir las precauciones contra incendio que se indiquen en este Reglamento para cada rubro en particular, o las que determine el Destacamento de Bomberos, a solicitud de la Jefatura de Bromatología e Higiene. Como mínimo, y de no exigirse otra forma, todos los locales y/o edificios a habilitar deberán instalar matafuegos, los cuales responderán a lo que establece la Norma IRAM 3517-2.

ARTICULO 11°.- Todos los aparatos, maquinas e implementos en general que puedan generar calor o frio hacia el exterior, o que produzcan en su normal funcionamiento ruidos y/o vibraciones, deberán ubicarse retirados de los muros divisorios entre predios o entre unidades funcionales o de uso, protegiendo estos convenientemente. Deberán apoyarse, de ser necesario, sobre bases amortiguantes. En todos los casos se deberá cumplir lo que establece al respecto el Reglamento de Construcciones Municipal. En los casos no previstos, será la Secretaria de Obras y Servicios Públicos quien determine las medidas a tomar.

ARTICULO 12°.- Queda expresamente prohibida la exhibición y/o depósito, transitorio o no, de cualquier tipo de mercadería, producto y/o elemento en la vía pública, así como llevar a cabo cualquier tipo de trabajo y/o reparación en la misma. Específicamente y sin que sea excluyente, esta prohibición se refiere a:

- Venta de automotores y rodados en general.
- Venta de juguetes.
- Venta y reparación de bicicletas.
- Reparación de vehículos en general
- Venta de frutas y verduras.
- Venta y reparación de máquinas y herramientas de cualquier tipo.
- Venta de materiales de construcción de cualquier tipo.
- Kioscos.

ANEXO III

DEL REGLAMENTO DE HABILITACIONES

NORMAS GENERALES PARA LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACION Y/O VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTICULO 1°.- La habilitación de locales destinados a la elaboración y/o venta de productos alimenticios en el Partido de Carlos Tejedor, se regirá también por este Anexo y los artículos que correspondan de Anexo IV, debiendo cumplir además las normas de Código Alimentario Argentino, aprobado por Ley N° 18.284 y toda otra Norma Nacional y/o Provincial vigente al respecto.

ARTICULO 2°.- Estos locales no podrán estar comunicados directamente con dormitorios, servicios sanitarios, patios de tierra ni otros locales ajenos a la actividad que en ellos se desarrolla. Tampoco podrán comunicar directamente con establecimientos peligrosos o insalubres.

ARTICULO 3°.- Los Locales de expendio deberán iluminar y ventilar a espacio urbano. Su altura libre mínima dependerá de su superficie, según se establece en el Reglamento de Construcciones Municipal y serán las siguientes:

- En locales de hasta 25m² de superficie: altura libre mínima: 2.70 m.
- En locales de hasta 75m² de superficie: altura libre mínima: 3.00 m.
- En locales de más de 200 m² de superficie: altura libre mínima de: 3.50 m.
- En los locales de más de 200m² de superficie: altura libre mínima 4.00 m.

ARTICULO 4°.- Los locales destinados a expendio de productos alimenticios se conservaran en perfecta condiciones de higiene y serán contruidos de mampostería, impermeables e invulnerables a los roedores. Los mismos serán lisos y se pintaran si son terminados a simple revoque. Los cielorrasos serán de cemento liso o terminado con yeso o revoque liso y pintado de colores claros. Los pisos serán de material impermeable (mosaicos, baldosas, cemento alisado bien pulido) de fácil limpieza y desagüe a red cloacal. Los locales destinados a la elaboración de productos alimenticios y/o a la venta y/o manipuleo (fraccionamiento, trozado, lavado, envasado, etc.) de los mismos cuando no lo sean en su envase de fábrica, deberán cumplir además lo siguiente:

- a) Las paredes estarán revestidas hasta una altura mínima de 1,80 m. con material impermeable (azulejos, cemento alisado pintado al aceite) en perfecto estado de conservación e higiene.
- b) Las puertas y demás aberturas que comuniquen con el local tendrán mallas metálicas y contarán con un dispositivo que asegure su cierre hermético y automático.

ARTICULO 5°.- Los titulares de la habilitación están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados por la Municipalidad, excluyéndose la intervención a tal fin de animales domésticos. Los raticidas, fumigantes y demás sustancias tóxicas deberán almacenarse en recipientes separados y cerrados y deberán rotularse y prevenir accidentes o confusiones mediante letreros o rótulos apropiados- el kerosene, fluido desinfectante y elementos fraccionables similares deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios.

ARTICULO 6°.- El área de elaboración no podrá utilizarse para la venta al público, el local donde se realiza la misma y el sector de venta deberá estar separado por divisiones de vidrio o material similar transparente aprobado por la Municipalidad.

ARTICULO 7°.- El personal usará indumentaria blanca o de colores claros, en perfecto estado de prolijidad e higiene, debiendo igualmente mantener la higiene personal en especial las manos. Cuando se elaboren productos alimenticios o se los expendan sin envasar, el personal deberá usar, además, cofia o pañuelo que cubra perfectamente la cabeza.

ARTICULO 8°.- No se permite fumar durante la manipulación de productos alimenticios ni durante la atención al público.

ARTICULO 9°.- Las mesas de trabajo serán de granito, mármol, acero inoxidable u otro material autorizado por la Municipalidad. Serán de superficies lisas, patas totalmente rectas, permitiéndose la colocación de estantes de material de fácil higienización debajo de las mismas, debiéndose conservar un espacio libre de no menos de 0,20 cm. medido desde el nivel del piso.

ARTICULO 10°.- Los locales de elaboración solo deberá tener aquellos materiales necesarios para ello, con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material ajeno a dicho proceso.

ARTICULO 11°.- Aquellos ingredientes o productos utilizados como materia prima en el proceso de elaboración, se conservarán envasados o se depositarán en heladeras o cámaras frigoríficas.

ARTICULO 12°.- La conservación de productos o alimentos perecederos se llevará a cabo en cámaras frigoríficas o heladeras, en las cuales los mismos se ubicarán por sectores afines y se separarán los de olor acentuado de los lácteos y sus derivados o de los susceptibles a absorber dichos olores. Las cámaras frigoríficas y heladeras deben ser higienizadas y desodorizadas periódicamente.

ARTICULO 13°.- Los alimentos no envasados se conservarán en vitrinas adecuadas, que impidan la acción del medio ambiente.

ARTICULO 14°.- Todos los alimentos envasados con cierre hermético en envase original metálico, una vez abiertos deberán trasvasarse de inmediato a recipientes de loza, vidrio u otro material inalterable.

ARTICULO 15°.- Las especias deberán mantenerse en recipientes cerrados.

ARTICULO 16°.- Los utensilios usados en la preparación y expendio de sustancias alimenticias se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agente/medio aprobado por la Municipalidad. Deberán mantenerse en todo momento bien limpios, no pudiendo ser utilizados con otro destino.

ARTICULO 17°.- Queda prohibida la tenencia de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación. Solo se admitirá la tenencia de las devoluciones para control de las mismas en ambientes separados del local de ventas por un plazo máximo de 48 hs. con la escritura "para devolución", quedando facultados los inspectores para exigir las respectivas constancias.

ARTICULO 18°.- No se podrá utilizar papel impreso como envoltorio de las mercaderías comestibles.

ARTICULO 19°.- En todos los comercios de venta de producto alimenticios se expondrán a la vista del público los precios de la mercadería.

ARTICULO 20°.- Los establecimientos que elaboran productos alimenticios y se provean de agua a través de tanques de reserva, deberán realizar semestralmente la limpieza y analizar el agua bajo los aspectos bacteriológicos, físicos y químicos, debiendo presentar certificado extendido por laboratorio oficial o particular autorizado.

ARTICULO 21°.- En los locales de elaboración y/o expendio de productos alimenticios, está terminantemente prohibido la presencia de animales domésticos.

ARTICULO 22°.- En los locales que sea necesario instalar piletas para el lavado de mercaderías, utensilios, recipientes, etc. o para el lavado de las manos del personal, las mismas podrán ser de cemento, totalmente revestidas con azulejos, enlizados o de acero inoxidable. En todos los casos contarán con agua corriente y desagüe.

ARTICULO 23°.- Al personal encargado del expendio de productos alimenticios no envasados, les es prohibido lo siguiente.

- a) Manipular dinero.
- b) Mojar el dedo en la boca para facilitar despegue y aferrar el papel de envolver.
- c) Soplar los papeles de envolturas y/o bolsas para facilitar su apertura.

ARTICULO 24°.- Los establecimientos destinados a la fabricación de productos alimenticios deberán encuadrarse cuando corresponda, según Art. 15° de este Reglamento, dentro de las exigencias de la Ley 11.459 y su Decreto Reglamentario N° 1.742/96 además de los que se indique en este Reglamento.

ANEXO IV

DE LA DIVISION DE HABILITACIONES

NORMAS PARTICULARES PARA LA HABILITACION DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES

CARNICERIA-EXPENDIO DE CARNE Y SUS DERIVADOS

ARTICULO 1°.- Los locales destinados a carnicerías, expendio de carnes y sus derivados, deberán ajustarse al C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de este Reglamento, además, los pisos serán impermeables, de mosaicos, baldosas, cemento

alisado bien pulido tendrán declive necesario y rejillas para facilitar el desagüe de las aguas de limpieza.

ARTICULO 2°.- Los ganchos para colgar carne y las reses serán de hierro galvanizado, al igual que los soportes, los cuales estarán separados de las paredes a una distancia mínima de 0,75 m. Las reses deberán quedar a una distancia no menor de 0,15 m. del suelo. Los platillos de las balanzas que se empleen para el posado de la carne serán de material inalterable y de fácil limpieza.

ARTICULO 3°.- En los locales habrá un recipiente de hierro galvanizado o plástico con manija y tapa, y con capacidad suficiente para la recolección de los desperdicios y basura del establecimiento.

ARTICULO 4°.- Las cámaras frigoríficas y heladeras estarán en perfecto estado de higiene, conservación y funcionamiento, al igual que los accesorios de su interior.

ARTICULO 5°.- No podrá conservarse carne picada en el establecimiento, debiendo realizarse el picado a pedido y en presencia del comprador. En estos locales se autoriza la venta de aves evisceradas. Se prohíbe la instalación de todo artefacto luminoso que altere el color natural de la carne.

VENTA DE PESCADOS FRESCOS O ENVASADOS Y MARISCOS

ARTICULO 6°.- Los locales destinados a venta de pescados frescos o envasados y mariscos, deberán ajustarse al C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento, y además, corresponderá que se ajusten a las siguientes medidas:

- a) Tendrán piletas reglamentarias para depositar el pescado y mariscos con el hielo.
- b) El local contara con agua potable suficiente para el lavado del pescado y la limpieza del local.

ARTICULO 7°.- No se admitirá la existencia de desperdicios en el suelo o sobre los mostradores. El pescado en principio de alteración será inmediatamente retirado.

ARTICULO 8°.- Al comprador deberá presentársele el pescado entero, con cabeza, ojos y agallas. La subdivisión en trozos o en filetes solo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato. Se permite la venta de pescado en filetes cuando el producto es proveniente de establecimientos autorizados, con inspección oficial.

PRODUCTOS DE GRANJA

ARTICULO 9°.- Con el nombre de locales para la venta de productos de granja, se designan a aquellos en los que se expenden alimentos frescos y conservados propios de la industria de la granja.

ARTICULO 10°.- Estos locales deberán ajustarse al C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de este Reglamento, y además se les exigirá una superficie mínima de 20 m².

ARTICULO 11°.- Los animales ovinos, caprinos, porcinos, conejos y liebres deberán faenarse en frigoríficos autorizados. Los quesos, manteca, miel, dulces, que se expendan, serán productos inscriptos en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires y provenientes de establecimientos autorizados, con identificación de origen. No se admitirá la venta de productos denominados "caseros".

FABRICAS DE CHACINADOS, EMBUTIDOS Y FIAMBRES

ARTICULO 12°.- Los establecimientos dedicados a la fabricación de chacinados frescos, embutidos y fiambres secos se ubicaran en las zonas autorizadas por la Ordenanza N°1.733/01, Decreto Promulgatorio 246/01 - Decreto Provincial N°232/05 y modificatorias y ajustarse a la Ley Provincial 11.123 y su convalidación por la Ordenanza Municipal N° 2.604/19, donde se describe las exigencias para la habilitación de los establecimientos elaboradores de chacinados frescos, Clase C.

ARTICULO 13°.- Estos establecimientos deberán tramitar habilitación municipal, dando cumplimiento a lo que se exija en este Reglamento. Esta habilitación se dará condicionada a la obtención de la habilitación que otorgue el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Provincia de Buenos Aires o la Autoridad referida a lo que compete. También deberá tramitar certificado de Radicación y/o Funcionamiento, según corresponda, en cumplimiento de las disposiciones de la Ley 11.459. Será de aplicación a estos casos lo que se establece en la Ordenanza N°1.624/98 Plan de Lucha contra Triquinosis Porcina.

ARTICULO 14°.- La elaboración de chacinados, embutidos y fiambres en pequeña escala y para su venta directa al público en mostrador, ya sea como anexo de carnicería o en forma independiente, no serán tratados como industria. Deberán respetar las condiciones constructivas que correspondan, en función de su capacidad de producción a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene y las condiciones sanitarias, ambas según Decreto 4.238. Constructivamente cumplirán, como mínimo, lo que se establece en el Art. 2 de este anexo, y además:

- a) Contaran con piletas reglamentarias con provisión de agua corriente y desagüe a cloacas.
- b) Contaran con cámaras frigoríficas o heladeras, cortadoras mecánicas, bateas, mesas, gancheras y ganchos galvanizados en condiciones reglamentarias y en cantidad suficiente para colgar los trozos de carne.

ARTICULO 15°.- Cuando sea exigido, el responsable del establecimiento deberá presentar constancia de faenamiento de las reses y el Certificado Sanitario que las acredite aptas para el consumo, expedido por el establecimiento faenador. Si es abastecido, deberá presentar factura o comprobante de entregas extendidos por el abastecedor y visado por Cabina Sanitaria. Los fabricantes de chacinados están obligados a vender sus productos con los sellos o etiquetas que corresponden al nombre del producto. En las etiquetas figuraran, además del nombre del establecimiento o propietario y su domicilio, el porcentaje de carne vacuna y porcina, especies y aditivos en calidad y cantidad. Deberán inscribir

sus productos en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires. El número correspondiente a esa inscripción también debe figurar en las etiquetas.

DESPENSAS - MERCADITOS - VERDULERIAS - DEPOSITOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - ALMACENES AL POR MAYOR - LOCALES DE FRACCIONAMIENTO - AUTOSERVICIOS Y SUPERMERCADOS

ARTICULO 16°.- Los locales destinados a estos rubros deberán cumplir, además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento, las siguientes condiciones:

- a) Los sótanos tendrán iluminación y ventilación suficiente y acorde a los que establece el Reglamento de Construcciones Municipal y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, techo y piso estarán protegidos eficazmente contra la humedad. Según las condiciones que reúnan estos locales, la Jefatura de Bromatología e Higiene autorizara el tipo de mercaderías que podrá almacenarse en ellos.
- b) No se admiten en estos locales la colocación de cortinados de lienzo o microfibra.
- c) Lo tabiques de madera o aluminio que no sean de mampostería, serán autorizados expresamente por la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- d) Dentro del local deberá haber una pileta reglamentaria con agua corriente para facilitar el lavado de las manos, tantas veces como sea necesario, al manipular distintos productos.
- e) En estos locales es obligatorio contar con matafuegos, de las características y en la cantidad que establece la Norma IRAM 3517-2

ARTICULO 17°.- En todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán contar con heladeras o cámaras de frio con capacidad suficiente para conservarlos.

ARTICULO 18°.- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas, se dispondrán en forma adecuada en las estanterías, las que estarán divididas en sectores. Los artículos de limpieza, en general, estarán depositados en estantes propios y alejados de los comestibles.

ARTICULO 19°.- No se permitirá el exceso de mercaderías cuando el local sea insuficiente para almacenarla. Por razones de higiene a fin de facilitar la libre circulación de las personas, se prohíbe la colocación de mercaderías en el suelo o sobre el mostrador. La mercadería, en general. Se depositara sobre estantes o tarimas.

ARTICULO 20°.- Queda prohibido la exhibición y colocación de frutas, verduras y otros alimentos sobre la vereda o en contacto directo con el suelo en la vía pública, cualquiera sea la forma de presentación. Debe colocarse la misma con una elevación de por lo menos 40 cm. desde el piso.

ARTICULO 21°.- Se permitirá el expendio de pastas frescas envasadas en cajas cuando sean provenientes de establecimientos autorizados. Los envases tendrán inscripto el nombre del fabricante, su domicilio y fecha de envase. Se prohíbe la venta de estos productos en verdulerías y fruterías.

ARTICULO 22°.- No se admitirá en los almacenes, despensas y/o mercaditos el expendio de embutidos frescos, carnes de cerdo, lechones crudos y/o cocidos.

ARTICULO 23°.- Serán decomisadas las latas de conservas hinchadas, abolladas, oxidadas, sin rotulo y/o agregado de fechas superpuestas.

ARTICULO 24°.- Se permitirá en despensas, mercaditos, almacenes de ramos generales, autoservicio, supermercados, depósitos de productos alimenticios, almacenes al por mayor, la venta de productos o subproductos de panadería, cuando están en envase de origen. Estos productos se mantendrán en estantes o vitrinas apropiadas. Se prohíbe depositarlos en el mostrador o conjuntamente con otros productos.

ARTICULO 25°.- Todas las golosinas, galletitas y bizcochos que se expendan en estos negocios lo serán en su envase de origen. Cuando estos productos se vendan fraccionados y no tengan envoltura de fábrica, serán retirados del envase de fábrica con pinzas para evitar manipulación continua.

ARTICULO 26°.- Todas las mercaderías que se expendan tendrán marca de fábrica. Los que no reúnan las condiciones anteriores serán decomisados.

ARTICULO 27°.- Los comercios Habilitados bajo el rubro DESPENSA, ALMACEN, podrán vender toda clase de productos alimenticios cuyo expendio no esté prohibido por las normas higiénico-sanitarias vigentes, pudiendo anexar la venta de artículos de limpieza y uso doméstico: artículos de escritorio, tintas y afines, combustibles caseros, desinfectantes, desodorantes y germicidas, insecticidas, funguicidas, raticidas, herbicidas y afines (naftalinas, azufre, espirales), jabones, detergentes y demás utensilios de limpieza, juguetes y útiles de colegio, objetos usuales: papel higiénico, de empapelar, algodón no esterilizado, termómetros, pinturas, productos de tocados, para lustrar, limpiar y colocar en muebles, metales, cueros y afines, velas, artículos para fumador, bazar menaje, artículos textiles para el hogar, agrupados en lotes por tipo de producto y ubicados en estanterías separados de los productos alimenticios de modo tal que no permitan la contaminación o desnaturalización de los alimentos.

Se prohíbe la venta de los siguientes artículos: frutas y verduras, facturas frescas de cerdo, lechones y carnes en general cocidas o crudas.

ARTICULO 28°.- Los locales destinados a DESPENSA, ALMACÉN, tendrán una superficie mínima de 12 m² y sus lados no tendrán nunca menos de 3 m de longitud.

ARTICULO 29°.- Con el nombre de MERCADITO se designa al negocio en el cual pueden expendirse todos los productos autorizados para el rubro "Despensa", "Almacén" con el agregado de rutas y verduras en pequeña escala. En estos negocios no se autoriza la venta de: facturas frescas de cerdo, lechones y carnes en general cocidas o crudas.

ARTICULO 30°.- Los locales de venta para estos negocios tendrán una superficie de 20 m². Todas las mercaderías estarán debidamente dispuestas y separadas.

VERDULERIA - FRUTERIAS - PUESTOS PARA LA VENTA DE FRUTAS Y VERDURAS

ARTICULO 31°.- Con el nombre de Verdulerías - Fruterías y Puestos para la Venta de Frutas y Verduras se designan los establecimientos destinados a la venta de alimentos vegetales frescos.

ARTICULO 32°.- Estos locales deberán reunir las siguientes condiciones específicas, además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento.

- a) Contaran con pileta reglamentaria, que asegure la cantidad de agua necesaria para la limpieza.
- b) No tendrán en su interior divisiones ni altillos de madera.
- c) Las mercaderías para la venta se dispondrán en mostradores o tarimas, en cestos de alambre galvanizado de cantos redondeados y/o en cajones de origen.
- d) Tendrán balanzas con platillos de material inalterable.

DEPOSITO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - ALMACENES Y MERCADOS AL POR MAYOR

ARTICULO 33°.- Con el nombre de Deposito de productos alimenticios, almacenes y mercados al por mayor se distinguen a los establecimientos donde se almacenan o depositan al por mayor artículos de despensa en general, frutas y verduras.

ARTICULO 34°.- Estos locales deberán reunir las siguientes condiciones específicas, además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento.

- a) La mercadería se mantendrá ordenada por rubro y en perfectas condiciones de higiene.
- b) Cuando es estos negocios se almacenen productos lácteos, estos deberán conservarse en cámaras frías y en óptimas condiciones de higiene.
- c) La existencia de productos anónimos será decomisada.
- d) En estos depósitos se permitirá la venta al público de todos los productos allí existentes. A tal fin, deberán tener un local de una superficie mínima de 20 m², reuniendo las condiciones de Despensa.

FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTICULO 35°.- Con el nombre de Fraccionamiento de productos alimenticios, se designan a los establecimientos en los cuales se autoriza fraccionar: miel, harina, legumbres, frutas desecadas, azúcar y especias. Cualquier otro producto a fraccionar deberá estar expresamente autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene. De acuerdo a la Ley N° 18.284 (C.A.A), queda prohibido el fraccionamiento de los productos: pastas alimenticias secas, pan rallado, aceite comestible, sal, café. Todos los locales de venta de artículos regionales comestibles no perecederos, con fraccionamiento en pequeña escala quedan comprendidos dentro de este artículo.

Estos negocios deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Deberán contar con autorización del fabricante de origen para fraccionar.
- b) Los productos a fraccionar responderán en cantidad, sanidad e higiene a todas las normas exigidas por la reglamentación Bromatológica establecida en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), deberán además, estar inscripta en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.
- c) El producto fraccionado deberá estar inscripto, también, en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires, por el ente fraccionador.
- d) Todos los envases a usarse serán reglamentarios y en perfectas condiciones de limpieza, sin roturas ni rasgaduras. Cuando no reúnan estas condiciones serán decomisadas.
- e) El fraccionamiento deberá efectuarse del envase original con marca identificadora, de acuerdo a las disposiciones en vigencia.

ARTICULO 36°.- Los locales destinados a esta actividad responderán a las normas constructivas generales establecidas en el Art. 4 del Anexo III y además:

- a) Su superficie no será menor de 20m², pudiendo modificarse esta restricción a criterio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.

SUPERMERCADO - SUPERMERCADO TOTAL - AUTOSERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTICULO 37°.- Las definiciones de Supermercado, Supermercado Total y Autoservicio de Productos Alimenticios que siguen se usaran a los fines de determinar las condiciones constructivas y de funcionamiento que deben cumplir para su habilitación. Además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento.

En lo que se refiere a su ubicación geográfica, en función de la zonificación según usos del Suelo, etc., se aplicaran las definiciones que establece la Ordenanza N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05.

- a) **SUPERMERCADO:** es aquel establecimiento minorista, Polirubro, perteneciente a un solo propietario o empresa, que opere con el sistema de autoservicio y cuyos rubros principales son productos alimenticios perecederos y no perecederos, artículos de limpieza, de higiene personal y del hogar, bazar, menaje, indumentaria. El local de ventas deberá tener una superficie superior a 450 m² y además una superficie destinada a depósito, acondicionamiento de mercaderías e instalaciones de frio superior a 250 m².
- b) **SUPERMERCADO TOTAL:** Es aquel establecimiento minorista, polirubro, de características similares al Supermercado, salvo que su local de venta deberá tener una superficie superior a 2.400 m² y además, la superficie destinada a depósito, acondicionamiento de mercadería e instalaciones de frio sea superior a 250m².
- c) **AUTOSERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:** Es aquel establecimiento minorista, perteneciente a un solo propietario o empresa, que opera con el sistema de

autoservicio y cuyos rubros principales sean productos alimenticios perecederos y no perecederos. El local de ventas deberá tener una superficie inferior a 450 m² cubiertos. Los establecimientos que operan con sistema de autoservicio y cuyos locales y/o depósitos no se encuadren dentro de las dimensiones establecidas en los puntos a) y b) de este artículo, se regirán para su habilitación por lo que se establece para los rubros "Despensas", "Almacén" y/o "Mercaditos", además de cumplir las condiciones que la Jefatura de Bromatología e Higiene estime oportuno imponer en cuanto a ancho mínimo y disposición de calles, superficie para "islas", ubicación de los accesos, etc. en función de cada local.

ARTICULO 38°.- Los establecimientos denominados SUPERMERCADOS y SUPERMERCADO TOTAL, se regirán para su habilitación por lo que establece el Art N°55 del Decreto N°1.123/73 reglamentario de la Ley N°7.315, además de lo que se establece en esta Ordenanza para locales destinados a la venta de productos alimenticios y las siguientes condiciones:

- a) Habrá un depósito para los productos alimenticios y otro diferente para otras mercaderías.
- b) Cuando se efectuó el lavado, fraccionamiento, troceado o envasado de productos alimenticios, se dispondrá de sectores independientes para operar con productos alimenticios elaborados y no elaborados. Estos sectores cumplirán las exigencias constructivas que se establecen en el Art 4° del Anexo III. El sector destinado a productos no elaborados contará con una pileta reglamentaria, con servicio de agua fría y caliente y desagüe a red cloacal.
- c) El servicio de salubridad para el público se determinará según se indica el presente Reglamento. El número de personas se establecerá considerando una por cada 3m² de superficie del local de ventas.
- d) Contarán con instalación para eliminación de residuos, que podrá disponerse según alguna de las siguientes alternativas.
 - Mediante compactador.
 - Mediante depósito. En este caso, el local destinado a ese uso no debe comunicar con el salón de exposición y ventas, su piso será impermeable con desagüe a red cloacal y sus paredes serán impermeables en toda su altura.

PANADERIAS CON VENTA AL PÚBLICO - SUCURSALES DE PANADERIA -
DESPACHO DE PAN

ARTICULO 39°.- Los locales destinados a estas actividades deberán cumplir con lo que establece el Art 49° de este Anexo. Además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de este Reglamento.

ARTICULO 40°.- Los locales de venta responderán a las características que se establecen en el presente Reglamento, Anexo II.

ARTICULO 41°.- Las cuadras de elaboración cumplirán las condiciones que establecen en el presente Reglamento, Anexo III.

ARTICULO 42°.- Las cuadras de elaboración tendrán una superficie acorde con la cantidad de personal que trabaje en ellas y con el volumen de producción, a juicio de la Jefatura

de Bromatología e Higiene. Su altura libre mínima será de 3 metros.

ARTICULO 43°.- Los hornos de cocción y sus chimeneas se construirán a una distancia mínima de 0,50 mts. de paredes divisorias entre predios o entre distintas unidades funcionales o de uso. Las chimeneas deberán contar con el correspondiente dispositivo interceptor de hollín.

ARTICULO 44°.- El combustible sólido se almacenara exclusivamente en un local a tal fin, de mampostería, revocado y con pisos impermeables.

ARTICULO 45°.- El o los depósitos de mercadería se ubicaran independientemente de la cuadra de elaboración y de otras dependencias. Los locales para depósito de harina, azúcar u otras materias primas deberán ser de capacidad suficiente y estarán contruidos en mampostería, bien revocados y pintados, con pisos impermeables, cielorraso lisos y de fácil limpieza. El estibado de las bolsas se hará sobre bastidores de madera, retirados adecuadamente del piso y paredes.

FÁBRICAS Y NEGOCIOS DE VENTA Y REVENTA DE MASAS, POSTRES Y PASTELERIA

ARTICULO 46°.- Los locales destinados a Fabricación, venta y reventa de masas, postres y pastelería, deberán responder a las exigencias del Anexo III. Además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284)y Ley 7.315.

Estarán equipados con mesas y mostradores reglamentarios, en cantidad suficiente y en perfectas condiciones de higiene.

ARTICULO 47°.- Los locales de veta tendrán una altura mínima de 3 mts. y su superficie no será menor de 12 m².

ARTICULO 48°.- Está prohibido colocar masas, postres y en general, mercadería sin envasar para su exhibición sobre los mostradores. Las mismas deberán colocarse en vitrinas apropiadas o con tapas de vidrio.

ARTICULO 49°.- Las personas encargadas del despacho vestirán de acuerdo a lo que establece este Reglamento.

ARTICULO 50°.- En estos locales, además de masas y facturas, se permitirá la venta de: harina, chocolate, confituras en origen, golosinas, dulces, frutas y ensaladas envasadas, vinos finos, sidra y champagne, licores y espumantes. Estas bebidas podrán almacenarse solamente en pequeña escala y exponerse en una sola tabla-estante colocada en las paredes. También se permitirá la venta de helados y fideos envasados, ambos en su correspondiente envase de fábrica y con rotulo de procedencia. En estos locales se prohíbe la venta de: manteca, leche, cafés, quesos, azúcar, gaseosas y artículos de "Despensa, Almacén" en general.

ARTICULO 51°.- Estos establecimientos, conforme a su importancia, constaran de: cuadra de elaboración y de embasamiento, depósito de harina y otras materias primas, depósito de mercadería elaborada, sala de máquinas, depósitos de combustibles y salón de ventas. Los locales destinados a cuadra de elaboración cumplirán con lo que establece el Anexo III. Los Locales destinados a depósito de combustible sólidos, responderán a lo que establece el Art 44° de este Anexo. Los

locales destinados a depósitos de harina u otras materias primas, cumplirán lo que se exige en el Art 45° de este Anexo.

ARTICULO 52°.- Estos establecimientos deberán cumplir, en lo que corresponda, con las exigencias de la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05.

FABRICACION Y NEGOCIOS DE VENTA Y REVENTA DE PASTAS FRESCAS

ARTICULO 53°.- Los locales destinados a Fabricación de pastas frescas (tallarines, ñoquis, ravioles, y otras pastas, para su venta directa al público cruda o cocida y/o su reventa a otros comercios, deberán cumplir con lo que establece el Anexo III de esta Reglamentación. Además de lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315.

ARTICULO 54°.- Es de aplicación para estos establecimientos lo que establece el Art. 51° de este Anexo.

ARTICULO 55°.- Las materias primas empleadas en la elaboración se cocinarán en el mismo local y se conservarán envasadas en heladeras o cámaras de frío.

ARTICULO 56°.- Los productos elaborados que se depositen, deberán ser colocados en cajones sobre tarimas, separadas del suelo a distancia no menor que 0,20 m (veinte centímetros).

ARTICULO 57°.- Los locales destinados a Venta y/o Reventa de pastas frescas responderán a las características que se establecen en el Anexo III. Estos negocios podrán vender además, productos utilizados para su elaboración, pastas secas y pan envasados en origen, confituras, pre-pizzas, adornos de repostería, galletitas, tapas de empanadas y pascualinas. Podrán instalar vitrinas especiales para la venta de vinos finos, licores, sidra y champagne, frutas secas y abrillantadas. Queda prohibida la venta de otros productos de los que no figuran en este Artículo. Los productos que se fabriquen deberán inscribirse en el Laboratorio Central de la Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

FABRICACION Y NEGOCIOS DE VENTA Y REVENTA DE ALFAJORES

ARTICULO 58°.- Los establecimientos destinados a Fabricación, Venta y Reventa de alfajores, responderán a lo que se establece en los Art. N° 42, 43, 44, 45, 48, 49 y 51 de este Anexo, lo estipulado en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de este Reglamento. Además deberán inscribir los productos en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

FABRICA DE HELADOS - VENTA DE HELADOS - HELADERIAS

ARTICULO 59°.- Los locales destinados a Fábricas de Helados deberán responder a las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de este Reglamento. Además, estos establecimientos deberán inscribir los productos que fabriquen en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

ARTICULO 60°.- Se denomina Venta de Helados, los establecimientos en los que se expenden helados, cremas y

sorbetes directamente al público. Los productos que se expendan deberán estar registrados en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires. Su personal deberá cumplir lo que se establece en el Art. 49 de este Anexo.

ARTICULO 61°.- Los locales destinados a Heladerías, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el Anexo III, y deberán además efectuar las siguientes condiciones:

- a) Tendrán conservadoras con nevera en buen funcionamiento y la temperatura en ningún momento podrá ser mayor que (5) cinco grados centígrados. El incumplimiento de este requisito dará lugar a que se declare inapto al producto.
- b) Todos los envases, copas, platillos, cucharitas, etc. se presentaran en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- c) Se instalaran piletas reglamentarias con sus correspondientes desagües o cloacas.
- d) Dentro del local se instalaran recipientes metálicos o plásticos para desperdicios.
- e) En estos negocios se autorizara la venta de golosinas en pequeña escala.

ARTICULO 62°.- Para el caso de comercios dedicados a Heladería, la elaboración podrá llevarse a cabo en el salón de ventas, a condición de que las instalaciones electromecánicas destinadas a la fabricación estén alejadas del público y protegidas mediante tabiques o mamparas y con descarga a tierra obligatoria. Los locales deberán cumplir las condiciones establecidas para Fábricas de Helados y Heladerías, y el personal las que fija el Art.49°de este Anexo.

Los productos que se elaboren y vendan deberán estar inscriptos ante el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

ROTISERIAS Y FIAMBRERIAS

ARTICULO 63°.- Con el nombre de Rotisería se designa al establecimiento en el cual se venden comidas para llevar crudas o cocidas, las cuales no serán consumidas en el lugar, sumado a lo que se establece en el Art. 28° (Rubro Despensa) de este Anexo.

ARTICULO 64°.- Los locales de expendio deberán responder a las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284), Ley 7.315 y Anexo III de es este Reglamento, además de las siguientes:

- a) Tendrán una superficie mínima de 16m². Contaran con pileta reglamentaria para lavado de recipientes y utensilios, con agua corriente y desagüe a cloaca.

ARTICULO 65°.- La cocina, hornallas y spiedos deberán estar instalados en sitios convenientemente separados por barandas o mostradores, dejando entre estos y el aparato un espacio apropiado. Las parrillas y asadores deberán tener en su parte superior campanas adecuadas en conexión con conductores de tiraje al exterior y/o extractores de aire. Las secciones donde se ubiquen estos aparatos responderán, en el aspecto constructivo, a lo establecido en el Anexo III.

BOMBONERIA Y CAMELERIA

ARTICULO 66°.- Con el nombre de Bombonería y Caramelearía se designan a los establecimientos destinados a la venta de bombones, chocolates, caramelos y productos similares.

ARTICULO 67°.- Estos locales deberán responder a lo que exige el Anexo III, las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315.

ARTICULO 68°.- Los bombones y toda mercadería sin envasar serán conservados en recipientes apropiados y en vitrinas con tapa de vidrio.

ARTICULO 69°.- En estos comercios se podrá vender además, masitas y alfajores en su envase de origen y dulces. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas con la excepción de cajas envasadas en origen para regalo.

KIOSCOS

ARTICULO 70°.- Con el nombre de Kiosco se designan a los locales, desde los que, sin rebasar la línea Municipal. Expenden al detalle golosinas, cigarrillos, masitas y helados con envases de origen, bebidas gaseosas sin alcohol, además de útiles escolares, artículos domésticos y de tocador, artículos de juguetería en pequeñas cantidades. Se podrá expender otros artículos de uso práctico y corriente, en pequeña escala, de manera tal que estos últimos no sobrepasen en importancia a los propios de esta clase de comercio. Siempre que el espacio lo permita se pueden instalar fotocopiadoras.

ARTICULO 71°.- Se prohíbe en los locales habilitados como Kioscos la venta de los siguientes artículos:

- a) Bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
- b) Productos medicamentosos, con excepción de: ácido acetilsalicílico y sus derivados (aspirinas, etc. y sales de frutas digestivas).
- c) Artículos de vestir.
- d) Textos escolares de lectura y/o estudio y/o diccionarios.
- e) Lácteos y derivados.
- f) Rodados.
- g) Gas en garrafas.
- h) Carbón, leña y/o kerosene.
- i) Alimentos elaborados como: sándwich, emparedados, empanadas, facturas, pasteles y torta.
- j) Se prohíbe la instalación de mesas y sillas en su interior y en la vía pública.
- k) Se prohíbe la instalación de juegos manuales y/o electrónicos en la vía pública.

ARTICULO 72°.- Los locales habilitados como kioscos deberán funcionar independientemente de cualquier otro rubro, sin horario fijo de atención al público, pudiendo funcionar las veinticuatro horas.

Podrán ubicarse en vitrinas correspondientes a otros negocios siempre que se independicen de aquellos mediante tabiques divisorios. Igualmente, pueden instalarse en ventanas siempre que se proceda a igual independización y el resto del recinto no corresponda a dormitorio.

ARTICULO 73°.- Los locales reunirán los requisitos exigidos en el Anexo III.

ARTICULO 74°.- Los productos expuestos para su venta deberán estar colocados en estanterías o vitrinas y separados los tóxicos de los no tóxicos.

PIZZERIAS - EMPANADERIAS - CHURRERIAS

ARTICULO 75°.- Con el nombre de Pizzerías se designan a los establecimientos donde se fabrican y expenden pizzas, faina, fugazas, postres, flanes, churros y empanadas, y se expenden bebidas. Con el nombre de Empanaderías y Churrerías se conocen a los establecimientos donde se fabrican y expenden empanadas y churros respectivamente. Estos productos deben estar registrados ante el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

ARTICULO 76°.- Estos locales deberán responder a lo que exige el Anexo III, las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.

ARTICULO 77°.- Los hornos, hogares, y chimeneas pueden estar instalados en locales de expendio. En estos casos, deberá contarse con aparatos para renovación del aire y extracción del humo y vapores, con capacidad adecuada. Los sectores de elaboración estarán separados de los lugares donde se estacionen el público por vitrinas, mostradores, barandas de hierro o madera dura.

ARTICULO 78°.- Los productos que se elaboren en estos establecimientos se colocaran en bandejas de material inoxidable, en perfectas condiciones de conservación e higiene.

ARTICULO 79°.- Cuando el producto se venda en porciones para su consumo inmediato, se dispondrán servilletas de papel para el uso del público. Cuando se coloquen sillas y mesas, el establecimiento deberá contar con baños para el uso del público según se establece en el Art. 88 de este Anexo.

ARTICULO 80°.- Cuando en estos establecimientos se sirvan comidas o minutas, se deberán ajustar a las disposiciones que rigen para restaurantes y casas de comidas.

RESTAURANTES

ARTICULO 81°.- Con el nombre de Restaurantes, se designan los establecimientos donde se preparan comidas calientes y frías que se las sirve al público en locales equipados con mesas y sillas o se despacha a domicilio. Dichos establecimientos tienen acceso desde la vía pública.

ARTICULO 82°.- En estos establecimientos, el local Comedor para atención y permanencia del público y la Cocina para la preparación de las comidas estarán separados.

ARTICULO 83°.- Los locales destinados a Comedor, deberán tener la amplitud necesaria de acuerdo a la importancia del establecimiento.

ARTICULO 84°.- El servicio de mesas para servir comidas en veredas, deberá ajustarse a los siguientes lineamientos:

1°.- La ocupación de las veredas con mesas y sillas de establecimientos debidamente habilitados y a los cuales las Ordenanzas vigentes autoricen a operar con esa modalidad (bares, confiterías, restaurantes, pizzerías, casas de

comidas, heladerías), cuando solamente se ocupe el sector de vereda que corresponde al frente del local propio, puede efectivizarse en veredas de hasta un ancho mínimo de 2,50 mts. En estos casos, se autoriza como alternativa la colocación de las mesas y sillas contra la línea Municipal ocupando un ancho no mayor de 1,20 mts.

2°.- En ningún caso se autoriza la colocación de dos hileras de mesas y sillas sobre la vereda.

3°.- Al llegar a las esquinas, solo podrá ocuparse la vereda hasta la proyección del punto de unión de la Línea Municipal con la Línea Ochava.

4°.- Las mesas y sillas deben colocarse de forma tal que a intervalos no mayores de 5m., se deje entre ellas un espacio para paso peatonal desde el cordón hasta el sector libre para circulación de peatones.

5°.- Cuando se pretende ocupar sectores de veredas que exceden el ancho del frente del local propio, el responsable del establecimiento deberá solicitar autorización escrita al frentista correspondiente. En caso de que le sea concedido este deberá constar en el expediente por el cual se tramita la autorización de la vía pública. De no ser concedida esa autorización, no podrá ocuparse ese sector de la vereda.

6°.- La ocupación de la calzada con mesas y sillas en las calles que en algunos días y meses sean peatonales, solamente podrá efectivizarse en el horario determinado para el uso peatonal de las mismas, exclusivamente. Las mesas y sillas deberán haber sido retiradas totalmente de la calzada para la hora en que se reanude el tránsito vehicular.

7°.- La autorización para la ocupación de la vía pública con mesas y/o sillas debe tramitarse ante la Secretaria de Obras y Servicios Públicos, quien podrá o no concederla. A esos fines, solicitará los elementos que considere pertinente, y como mínimo un croquis indicando las dimensiones del frente del local, el ancho de la vereda, la longitud de la misma que pretende ocupar; de ser necesario, la autorización de los frentistas afectados; indicación de si se ocupara la calzada en horario de uso peatonal, etc.

De autorizarse lo solicitado, se establecerán las normas particulares de cada caso, si corresponden, y se girará el Expediente a Inspección General a efectos de que verifique el cumplimiento de las condiciones establecidas a al cobro del Derecho correspondiente.

ARTICULO 85°.- Las cocinas tendrán piletas de capacidad apropiada y en número suficiente para el lavado de materias primas y vajilla usada en la cocina. Podrán ser de cemento revestidas totalmente en azulejos, enlozada o de acero inoxidable. Contendrán interceptores para grasas y restos de comidas y desaguaran a red cloacal por intermedio de cámara séptica. Queda terminantemente prohibido el lavado de copas en estas piletas. Deberán pintarse por lo menos una vez al año.

ARTICULO 86°.- La actividad dentro de las cocinas deberá responder a lo que exige el Anexo III, las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°. Además de lo mencionado deberán cumplir lo siguiente:

- a) No podrá guardarse en las cocinas ni tener en ellas cualquier otro instrumental u objeto que no sean los elementos de trabajo y artículos necesarios para la preparación de las comidas.
- b) Los productos destinados a la preparación de las comidas estarán depositadas en lugares adecuados y ordenados. De destinarse a un local específico fuera de la cocina, este deberá cumplir con lo que establece el Art. 45 de este Anexo.
- c) Todos los productos deberán ser aptos y las carnes controladas por la Inspección Sanitaria.
- d) Todos los utensilios empleados en la preparación de las comidas, sin excepción, estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioro, abolladuras o enlozados saltados. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.
- e) Es prohibido exponer servilletas, repasadores, lienzo, manteles o ropas dentro de la cocina para su secado.
- f) A las cocinas no entraran personas ajenas a las mismas. La entrega de platos y/o fuentes se harán por una ventanilla que dará a la antecocina y al salón comedor.
- g) Queda prohibido al personal ocupado en las cocinas efectuar cambios de ropa dentro de la misma, así como también colocarse debajo del brazo o sobre hombro repasadores o servilletas, o usar estos para secar la transpiración o al toser.
- h) El personal ocupado en las cocinas realizara su tarea con ropas adecuadas y cuidara su aseo personal especialmente. Es obligación exhibir la Libreta Sanitaria siempre que les sea exigido.
- i) Las comidas, una vez hechas, no podrán guardarse más de veinticuatro horas, ni utilizarse para otros platos. Los sobrantes de los platos deben ser arrojados inmediatamente de recogidos al recipiente para residuos.
- j) En las heladeras solamente podrán conservarse materias primas, carnes, huevos, manteca, leche, mayonesa, bebidas y salsas de fondo (no tuco).

ARTICULO 87°.- En los Restaurantes habrá instalaciones destinadas a la eliminación de residuos, lo que podrá disponerse mediante compactador o mediante deposito destinado a aislar los recipientes para los desperdicios. Este depósito tendrá pisos y paredes impermeables y desagüe de piso a red cloacal.

ARTICULO 88°.- El servicio de Salubridad para el público se determinara de acuerdo a la superficie de los lugares destinados a su permanencia, no computándose a estos efectos el lugar al aire libre, siempre que su capacidad no exceda de veinte mesas. Para calcular el número de personas se considera siempre la Ley Vigente para tal fin (Ley 6.100). Como referente se puede considerar a razón de una persona por cada tres metros cuadrados de superficie de comedor y sobre la base de dos tercios de hombres y un tercio de mujeres y en la proporción que se indica a continuación:

a) Para HOMBRES:

Lavabos	Hasta 20 personas	UNO
	Desde 21 hasta 60 personas	DOS
	Más de 60 personas	DOS y UNO más por cada 40 personas cuando se superan las 60

Inodoros	Hasta 30 personas	UNO
	Desde 30 hasta 65 personas	DOS
	Más de 65 personas	DOS y UNO más por cada 40 personas cuando se superan las 65
Mingitorios	Hasta 20 personas	UNO
	Desde 21 hasta 60 personas	DOS y UNO más por cada 40 personas cuando se superan las 60

b) Para MUJERES:

Lavabos	Hasta 15 personas	UNO
	Desde 16 hasta 40 personas	DOS y UNO más por cada 30 personas cuando se superan las 40
Inodoros	Hasta 15 personas	UNO
	Desde 16 hasta 40 personas	DOS y UNO más por cada 30 personas cuando se superan las 40

ARTICULO 89°.- Los servicios de salubridad, tanto para el público como para el personal, serán independientes de los locales de permanencia y/o trabajo y se comunicaran con estos mediante compartimentos o pasos cuyas puertas impidan la visión hacia adentro de los servicios.

CASAS DE COMIDA - CHURRASQUERIAS - PARRILLAS Y MINUTAS

ARTICULO 90°.- Con el nombre de Casas de Comida, Churrasquerías, Parrillas y Minutas se designan los establecimientos donde se preparan comidas calientes y frías, para ser consumidas en los mismos locales.

ARTICULO 91°.- Los comedores, cocinas y sanitarios para el personal y el público se ajustaran a lo que se establece en el Anexo III, además en cuando a cocinas deberán cumplir las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.

ARTICULO 92°.- La cocción de las carnes podrá hacerse a la vista del público, debiendo las parrillas y otras instalaciones para asar cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estarán instalados en sitios convenientemente separados del lugar de permanencia del público por medio de barandas o mostradores, dejando entre estos y el aparato y en todos sus costados, espacios libres dotados de pisos impermeables.
- b) Deberán tener en su parte superior campanas adecuadas en conexión con conductos de tiraje al exterior, a efectos de asegurar que no se propague el humo dentro del local.
- c) No podrán estar ubicados a menor distancia que 1 metro de puertas, ventanas y vidrieras. Cuando dichas instalaciones se apoyen sobre paredes o estén a una distancia menor que 1 metro de estas, las mismas deberán estar revestidas de material impermeable hasta una altura

- de 1,80 metros desde el nivel del piso y se extenderá hasta 1 metro como mínimo hacia los costados del aparato.
- d) Los mostradores y/o mesas de trabajo que contemplen el uso de las parrillas y otros aparatos deberán cumplir con lo que se establece en este Reglamento. Se permitirá el uso de madera dura o inodora solamente para el cortado de la carne.

CAFETERIAS - BARES - CONFITERIAS - SALONES DE TE

ARTICULO 93°.- Con el nombre de CAFETERIAS - BARES - CONFITERIAS - SALONES DE TE, se designan los establecimientos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas en general, aperitivos, gaseosas, infusiones, sándwiches, galletitas, pan y manteca, que serán consumidos en el mismo establecimiento.

ARTICULO 94°.- Los locales para permanencia del público en los establecimientos destinados a los rubros definidos en el artículo anterior, deberán cumplir las condiciones que se indican en el Anexo III y además, deberán tener libre visión desde y hacia el interior.

ARTICULO 95°.- El servicio de mesas y sillas en veredas y/o patios será autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene en conjunto con la Secretaria de Obras y Servicios Públicos según el Art. 84° de este Anexo.

ARTICULO 96°.- La cocina y/o lugar de preparación de comidas deberán reunir las condiciones reglamentarias que se fijan en el Anexo III, las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.

ARTICULO 97°.- Los servicios de salubridad cumplirán lo que se establece en el Art. N° 88 y 89° de este Anexo.

CAFÉ Y CAFETÍN AL PASO

ARTICULO 98°.- Con el nombre de CAFÉ Y CAFETÍN AL PASO, se designan los establecimientos de características similares a los descritos en el Art. 93° de este Anexo, con la diferencia que funcionarán con carencia absoluta de mesas y sillas, tanto en el interior como en veredas y/o patios.

ARTICULO 99°.- Estos establecimientos deberán cumplir las condiciones que se establecen en los Art. 94°, 96° y 97° de este Anexo.

ARTICULO 100°.- En estos establecimientos queda prohibido vender toda clase de minutas o comida rápida. Queda sujeto solamente a la venta y comercialización de cafés y sus derivados.

VIANDAS A DOMICILIO

ARTICULO 101°.- Cuando en un domicilio particular se preparen comidas a pedido y para repartir a domicilio (viandas), en un número no mayor a seis viandas, lo que igual a doce comidas varias, no se considerará a este como "Casa de Comida". Este

mismo quedara sujeto a la aprobación según la disposición vigente.

ARTICULO 102°.- En caso de que se sobrepase el límite máximo de comidas fijado en el Art. N° 101, se considerará al establecimiento como "Casa de Comida" a los fines de su habilitación debiendo dar cumplimiento a lo que se establece en este reglamento para su rubro.

FABRICACIÓN Y VENTA DE SÁNDWICH - SANDWICHERÍAS

ARTICULO 103°.- Con el nombre de FABRICACIÓN Y VENTA DE SANDWICH, SANDWICHERÍAS, se denominan a todos aquellos establecimientos donde se elaboran sándwiches fríos o calientes y panchos, con o sin permanencia de público, debiendo cumplir los siguientes requisitos:

- a) Los locales con permanencia de público, en el rubro antes mencionado, deberán cumplir las condiciones que se establecen en el Anexo III y además tendrán libre visión desde y hacia el interior.
- b) El lugar de preparación de los mismos deberá reunir las condiciones reglamentarias que se fijan en el Anexo III y las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.
- c) Los servicios de salubridad, deberán tener baños independientes para cada sexo.
- d) Deberán inscribir los productos que elaboren en Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.
- e) Las materias primas que se utilicen en la elaboración de los mismos, deberán proceder de establecimientos habilitados para tal fin.
- f) El servicio de mesas y sillas en veredas y/o patios, será autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene en conjunto con la Secretaria de Obras y Servicios Públicos según el Art. 84° de este Anexo.
- g) En dichos establecimientos se podrá expender bebidas con o sin alcohol e infusiones que serán consumidas en el mismo establecimiento.

ARTICULO 104°.- Los locales que expenden productos alimenticios deberán recibir los mismos con boleta sellada por la Jefatura de Bromatología e Higiene Municipal.

ARTICULO 105°.- El no cumplimiento de lo mencionado anteriormente será objeto de las sanciones previstas a la introducción clandestina al partido de Carlos Tejedor, según la Ordenanza de Multas vigentes.

FÁBRICA DE GASEOSAS Y ENVASADORA DE AGUA SIN O CON GAS (EN SIFONES, BOTELLAS DE VIDRIO O BIDONES DE PLASTICO)

ARTICULO 106°.- Los establecimientos dedicados a esta actividad deberán tener todos sus locales en las condiciones

constructivas y de higiene que se establecen en el Anexo III para los lugares donde se elaboran sustancias alimenticias, las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°. Deberán dar cumplimiento a lo que exijan las Leyes y/o Decretos Provinciales en vigencia, relacionados con la actividad.

ARTÍCULO 107°.- No se permitirá la apertura de estos establecimientos a menos que el propietario acredite la exigencia de 500 (quinientas) unidades por maquina saturadora, la cual constará la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTÍCULO 108°.- Prohíbese a los industriales poseer o utilizar recipientes de otras fábricas o que no tengan claramente estampado su nombre o que éste aparezca borrado por cualquier procedimiento. Exceptuase de esta prohibición los envases pertenecientes a fábricas que hayan cambiado dueño, los que podrían ser utilizados por su sucesor legítimo.

ARTÍCULO 109°.- Será de aplicación para esta actividad las condiciones que se establecen a continuación:

- a) Las maquinarias, motores y equipos que puedan generar ruidos y/o vibraciones deberán ser retirados de las paredes divisorias entre predios o entre unidades funcionales o de uso, como mínimo a una distancia de 1 m (un metro) y estarán instalados sobre bases amortiguantes. Estas mismas disposiciones se aplicarán a las instalaciones que puedan generar frío o calor.
- b) El local destinado a la elaboración contará con agua suficiente y a tal efecto se instalarán las canillas que sean necesarias.
- c) El lavado de los envases se efectuará en un local independiente del local de la elaboración. Este local contará con friso impermeable hasta una altura de 1,8 m (un metro con ochenta) desde el piso. El lavado de envases podrá hacerse en piletas de mamposterías, revestidas de cemento alisado, azulejos o pintura lavable, o en forma mecánica.

ARTICULO 110°.- El personal encargado de la preparación y reparto deberá vestir en forma apropiada, según se establece en este Reglamento y en perfectas condiciones de higiene. Además, usarán material de protección impermeable, botas o zapatos de goma y guantes, elementos éstos que el propietario está obligado a suministrar al operario. Todo manipulador debe poseer Libreta Sanitaria.

ARTICULO 111°.- Cuándo en estos establecimientos se emplee agua proveniente de su propio tanque de reserva, deberán solicitar inspección del mismo por lo menos cuatro veces al año y acreditado con el comprobante del análisis físico-químico y bacteriológico como mínimo dos veces al año.

ARTICULO 112°.- Los envases (sifones, bidones) deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los sifones y bidones estarán en perfectas condiciones de seguridad e higiene, no tendrán rasgaduras ni otros

deterioros que puedan ofrecer peligro o que se presenten con falta de presión necesaria (sifones).

- b) Después del proceso de llenado, todos los envases serán observados individualmente con el objeto de apartar los que tuvieran en su contenido alguna suciedad en suspensión.
- c) Cuando el contenido de los sifones, bidones u otras aguas o gaseosas tuvieran alguna suciedad en suspensión, los mismos serán intervenidos y el fabricante se hará pasible de las penalidades que se establecen en las Normas correspondientes en vigencia.
- d) Para una perfecta identificación y para agilizar el trabajo del personal, deberá distinguirse la cabeza de los sifones o la terminación (cierre) de los bidones plásticos con colores diferentes para cada fabricante. Dicho color quedará registrado en la Jefatura de Bromatología e Higiene. Además de la identificación del cabezal los envases deben contener un Rotulo identificadorio del fabricante o propietario.
- e) Debe colocarse al momento del envasado la fecha de realización del mismo en un lugar visible y de fácil acceso o de ser posible integrarlo en el rotulo del envase.

ARTICULO 113°.- Deberá darse cumplimiento además, a lo siguiente, en lo que se refiere al depósito y transporte de sifones y/o bidones plásticos:

- a) Las partidas de los mismos que se encuentren depositados en lugares que no pertenezcan a la fábrica propietaria de los mismos sin justificación, serán intervenidos para ser puestos a disposición de sus verdaderos dueños, aplicándose al infractor las penalidades que se establecen en la ordenanza correspondiente en vigencia.
- b) Está prohibido depositar o almacenar esqueletos con envases de soda, agua u otras gaseosas en patios sucios(o lugares inadecuados de los establecimientos que los fabrican), o de almacenes, bares, hoteles, restaurantes, etcétera.
- c) Los vehículos de transporte deberán llevar únicamente envases pertenecientes a una fábrica. En caso de observarse que transportan de otro establecimiento similar se procederá a su intervención, aplicándose al repartidor y al propietario del establecimiento la penalidad correspondiente a la Ordenanza Vigente.

ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL

ARTICULO 114°.- Con el nombre de ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL, se designa a los comercios donde se elaboran bebidas sin alcohol, jugos vegetales y jarabes para refrescos sin alcohol.

ARTICULO 115°.- Los locales deberán cumplir con las condiciones que se establecen en el Anexo III de este reglamento y las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315.

Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.

ARTICULO 116°.- Deberán dar cumplimiento a las exigencias de las Leyes y/o Decretos Nacionales y Provinciales.

ARTICULO 117°.- El envasado podrá realizarse en forma manual o mecánico. Los envases deben contener un Rotulo que identifique al fabricante o propietario. Debe colocarse al momento del envasado la fecha de realización del mismo en un lugar visible y de fácil acceso o integrarse en el rotulo.

ARTICULO 118°.- Los recipientes donde se realiza la elaboración de las sustancias alimenticias a envasar, deberán estar contruidos en material inalterable.

ARTICULO 119°.- El establecimiento deberá contar con dos dependencias independientes, a saber:

- Lavado de envases: deberá contar con friso impermeable de 1,8 m. (un metro, ochenta centímetros) de altura, podrá hacerse en piletas de mampostería, cemento alisado, azulejos, pintura lavable y/o mecánicamente.
- Sala de elaboración.

ARTICULO 120°.- Deberá además dar cumplimiento a lo que establece el Art. 111° de este Anexo.

ARTICULO 121°.- El personal de estos establecimientos deberá trabajar con ropa adecuada y poseer Libreta Sanitaria.

ARTICULO 122°.- Los productos que se elaboren, deberán estar inscriptos en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.

FÁBRICAS DE HIELO

ARTICULO 123°.- Con el nombre de FÁBRICAS DE HIELO se designan los establecimientos donde se fabrican rollitos triturados y barras de hielo congelado.

ARTICULO 124°.- Estas fábricas, deberán instalarse en zonas autorizadas por la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y sus modificatorias, además, dar cumplimiento a la Ley N°11.459 y su Decreto Reglamentario (Radicación de Industria). También deben poseer las condiciones establecidas en el C.A.A (Ley 18.284) y Ley 7.315. Y la totalidad del personal deberá responder a lo que se indica en el Art. 49°.

ARTICULO 125°.- Los productos que se elaboren deberán estar inscriptos ante el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires. Los envases deben contener un Rotulo que identifique al fabricante o propietario. Debe colocarse al momento del envasado la fecha de realización del mismo en un lugar visible y de fácil acceso o integrarse en el rotulo.

ARTICULO 126°.- Las condiciones edilicias se ajustarán a lo que se establece en el Anexo III de este reglamento.

ARTICULO 127°.- Los operarios deberán trabajar con ropa y calzado adecuado y contar con Libreta Sanitaria.

ARTICULO 128°.- Cuando en estos establecimientos se utilice agua proveniente de pozos o tanques de reserva, deberán solicitar inspección del mismo por lo menos 4 (cuatro) veces al año y acreditarlo con el comprobante del análisis químico-físico y bacteriológico como mínimo dos veces al año.

ARTICULO 129°.- Los vehículos de transporte deberán estar habilitados por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

FORRAJERÍAS - VENTA DE FORRAJES

ARTICULO 130°.- Con el nombre de FORRAJERÍA - VENTA DE FORRAJES se designan los negocios en los cuales se permite la venta de: leña, carbón, alimentos balanceados, pollitos BB, raticidas, productos de limpieza, alimentos para pájaros, semillas de hortalizas, fardos de pastos, jaulas, implementos de avicultura y ornitología.

ARTICULO 131°.- Estos locales deberán cumplir las condiciones que se establecen a continuación:

- a) Serán contruidos en mamposterías y sus paredes revocadas lisas.
- b) Los pisos serán impermeables y de fácil limpieza.
- c) Los cielorrasos serán de materiales no inflamables tales como cemento, revoque o yeso.

SEMILLERÍA

ARTICULO 132°.- Con el nombre de SEMILLERÍA se designa a los negocios donde se permite la venta de los siguientes artículos: variedades de semillas, plantas de adorno y jardín, implementos y herramientas para el jardín, herbicidas (habilitados para la venta en dicho comercio) y alimentos para pájaros.

ARTICULO 133°.- Estos locales deberán cumplir con las condiciones constructivas que se establecen en el Art. N° 131 de este Anexo.

PUESTOS O ESCAPARATES DESTINADOS A LA VENTA DE FLORES

ARTICULO 134°.- Los PUESTOS O ESCAPARATES DESTINADOS A LA VENTA DE FLORES, deberán cumplir con lo que establece la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y además especificaciones generales sobre habilitación de comercios.

BAÑOS SAUNAS - BAÑOS TURCOS - MODELACIÓN CORPORAL - ACTIVIDADES DE GIMNASIA

ARTICULO 135°.- Para el desarrollo de actividades como BAÑOS SAUNAS - BAÑOS TURCOS - MODELACIÓN CORPORAL - ACTIVIDADES DE GIMNASIA, los clientes deben contar con aval médico que determine su aptitud física para ser sometido al ejercicio de las mismas. Además de las especificaciones generales sobre habilitación de comercios.

ESTABLECIMIENTOS FRACCIONADORES DE CLORO - AGUA LAVANDINA -
DETERGENTES - DESODORANTES DE AMBIENTES - JABÓN EN POLVO Y
AFINES

ARTICULO 136°.- Los locales dedicados a estos fraccionamientos deberán cumplir con lo que establece el Anexo III de este Reglamento.

ARTICULO 137°.- Con referencia a la zona de radicación deberán sujetarse a la Ordenanza Municipal N° 1733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05.

ARTICULO 138°.- La planta fraccionadora deberá contar con tres (3) secciones:

- a) Depósito de materias Primas.
- b) Lavado de envases.
- c) Llenado de envases y etiquetado o rotulado.

ARTICULO 139°.- El personal deberá trabajar con ropa adecuada (delantal, botas y guantes protectores) y poseer Libreta Sanitaria.

ARTICULO 140°.- Si estos establecimientos utilizaran maquinarias para el fraccionamiento, deberán dar cumplimiento al Anexo II.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTICULO 141°.- Todos los Vehículos que se utilicen para el reparto de sustancias alimenticias y/o bebidas deberán ser aprobados o estar inscriptos ante la Jefatura de Bromatología e Higiene, sin excepción. Además contar con la Habilitación de SENASA correspondiente al producto que transporta y cumplir, las condiciones que se fijan en los siguientes artículos (142° y 143°). La/las personas que se ocupen del transporte y manipulación de los productos en cuestión deberán tramitar sin excepción ante la autoridad correspondiente la Libreta Sanitaria.

ARTICULO 142°.- Estos vehículos llevarán inscripciones que expresen con claridad el comercio al que pertenece, nombre, apellido y domicilio del propietario, tipo de mercadería que transporta, así como también el número de inscripción ante la Jefatura de Bromatología e Higiene, en lugar bien visible y con número de 0,2° m. (veinte centímetros) de alto.

ARTICULO 143°.- Deberán cumplir, en general, las siguientes condiciones, además de las que se establecen para algunos productos en particular:

- a) Los vehículos utilizados para reparto, no solo deberán ser aptos para el uso a que se los destinan según se indica en este Reglamento, sino que además, deberán encontrarse en perfecto estado de conservación y limpieza. Su pintura estará en buenas condiciones, pudiendo la Jefatura de Bromatología e Higiene, cuando lo considere necesario, ordenar un nuevo pintado.
- b) Queda terminantemente prohibido el transporte de alimentos y bebidas que tengan contacto directo con el conductor, aun cuando vaya depositado en cajones o canastos.

- c) En estos vehículos no podrá transportarse otros productos que no sean los destinados a su finalidad.
- d) Dará lugar al decomiso del producto y a las sanciones que se establezcan en las Normas Vigentes, cuando se compruebe el transporte de carne o pan en vehículo destinado a otros usos o particulares.

ARTICULO 144°.- Los vehículos destinados al TRANSPORTE DE LECHE reunirán además de lo establecido en el Art. 141°, las siguientes condiciones particulares:

- a) Serán térmicos y deberán poseer equipo de refrigeración o en su defecto, llevarán una cantidad de hielo suficiente para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a 8° C.
- b) En los laterales llevarán un número de inscripción que corresponde a dicho expendio. Los números tendrán 0,20 m. (veinte centímetros) de lado.
- c) Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación y se pintarán con pintura lavable, al menos una vez al año.
- d) Está terminantemente prohibido el uso de arpilleras mojadas sobre los envases, para mantener refrescado al producto.

ARTICULO 145°.- los vehículos destinados para TRANSPORTE DE MASAS, PASTELERÍA Y FIDEOS, estarán sujetos, además de lo establecido en el Art. 141°, a las siguientes disposiciones:

- a) Serán contruidos en material metálico o de madera dura, completamente cerrados y debidamente pintados al aceite.
- b) El piso, así como las paredes laterales, no presentarán roturas o hendiduras que puedan dar lugar al paso del polvo.
- c) El sitio destinado al conductor será independiente del interior del vehículo.

ARTICULO 146°.- Los vehículos destinados al TRANSPORTE DE CARNE, deberán cumplir además de lo establecido en el Art. 141°, las siguientes condiciones particulares:

- a) Serán cerrados y su interior forrado en chapa de cinc o acero inoxidable, con sus juntas perfectamente soldadas.
- b) Sus únicas aberturas serán las puertas traseras, que cerrarán herméticamente y los ventiladores colocados en el techo.
- c) El sitio destinado al conductor será independiente del interior del vehículo.
- d) Para colgar las reses se usarán gancheras y ganchos galvanizados. Queda absolutamente prohibido colocar las reses en el piso del vehículo.
- e) No se permite llevar en el exterior del vehículo cabezas o vísceras colgadas.
- f) En su interior, se dispondrán recipientes metálicos o plásticos para las vísceras y menudencias.

ARTICULO 147°.- Los vehículos destinados al TRANSPORTE DE SODA Y BEBIDAS GASEOSAS, tendrán estanterías en las paredes

laterales del vehículo en descubierto para retirar los cajones y permitir la libre visión de los sifones, con el fin de controlar la procedencia y su estado. Los envases se llevarán en cajones o esqueletos que reúnan las máximas seguridades para evitar roturas.

ARTICULO 148°.- Los vehículos destinados al TRANSPORTE DE PESCADO, deberán cumplir las siguientes condiciones específicas:

- a) Serán térmicos.
- b) Serán completamente cerrados, con su interior forrado en chapa metálica inoxidable, con sus juntas perfectamente soldadas para evitar la absorción de líquidos.

ARTICULO 149°.- Los vehículos destinados al TRANSPORTE DE GRASAS, SEBOS Y SOBRANTES de las carnicerías, tendrán piso de chapa metálica o acero inoxidable y ser transportados en recipientes de plástico o metálicos.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARGAS GENERALES

ARTICULO 150°.- Los vehículos destinados a TRANSPORTE DE CARGAS GENERALES, deberán reunir los siguientes requisitos para su correspondiente habilitación:

- a) Los pisos y las paredes laterales deberán estar en perfecto estado de conservación.
- b) Los transportes podrán contar con techo, cúpula o en su defecto lona impermeable en óptimas condiciones. En caso de que la mercadería transportada lo permita podrá circular descubiertos.
- c) En el momento de solicitar la correspondiente habilitación se deberá indicar claramente qué tipo de carga general será transportada.
- d) Queda terminantemente prohibido el transporte de SUSTANCIAS TÓXICAS (herbicidas, plaguicidas, productos químicos) con otro tipo de cargas generales.
- e) Para habilitar el TRANSPORTE DE SUSTANCIAS TÓXICAS se deberá solicitar por escrito detallando minuciosamente el tipo de mercadería a transportar y al mismo tiempo se dejará constancia ante Escribano Público que la responsabilidad será exclusivamente del transportista, en caso de que transporte dichas sustancias con productos alimenticios (no perecederos).
- f) Los conductores de los transportes de cargas generales deberán tramitar ante la autoridad correspondiente la Libreta Sanitaria.
- g) El trámite correspondiente a la habilitación se deberá realizar en la Jefatura de Bromatología e Higiene.

LOCALES AUTOTRANSPORTADOS PARA LA VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTICULO 151°.- Se define como LOCALES AUTOTRANSPORTADOS, a los efectos de esta Reglamentación, a los vehículos de transporte de productos alimenticios acondicionados para

producir las ventas directamente desde ellos mismos, previamente estacionados en lugares autorizados. Estos negocios tramitarán habilitación municipal, debiendo los vehículos ser aprobados e inscriptos ante la Jefatura de Bromatología e Higiene y dando cumplimiento a lo que dice este Reglamento. Cada habilitación será transitoria y se concederá para una ubicación determinada. Cualquier cambio de la misma deberá ser comunicado a la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 152°.- Los vehículos podrán estacionarse para producir sus ventas únicamente a la vera de rutas Nacionales y/o Provinciales, siempre que ellas no coincidan con Zonas Industriales Residenciales Extraurbanas, de Reserva de Paisajes Naturales o de Usos Específicos. Deberán contar con autorización expresa de la Dirección de Vialidad Nacional y/o Provincial, según corresponda, autorización ésta, que deberá formar parte del Expediente de Habilitación.

ARTICULO 153°.- Todos los productos que se expendan, salvo las frutas y verduras naturales, estarán inscriptos en el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires, provendrán de establecimientos autorizados y serán vendidos envasados o en su envase original de fábrica. Queda prohibida la venta de productos de los denominados "caseros", los cuales una vez detectados se producirá el decomiso, a excepción que posea habilitación según la disposición vigente.

ARTICULO 154°.- Los vehículos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, libre de insectos y roedores y responderán a las siguientes características:

- a) Los vehículos llevarán inscripciones que expresen con claridad el nombre, apellido y domicilio del propietario, así como también el número de inscripción ante la Jefatura de Bromatología e Higiene, en lugar bien visible y con número de 0,20 m. (veinte centímetros) de altura.
- b) El sitio destinado al conductor será independiente del interior del vehículo.
- c) Serán contruidos de material metálico o madera dura, perfectamente pintados, u otros materiales que autorice la Jefatura de Bromatología e Higiene. Todas sus partes serán tratadas con material impermeable y fácilmente lavable, pudiendo emplearse pintura al aceite o esmalte sintético. Deberán pintarse al menos una vez al año, con la capacidad de cuando sea necesario, la Jefatura de Bromatología e Higiene ordenar un nuevo pintado.

ARTICULO 155°.- Tanto los vehículos propiamente dichos, como los elementos accesorios que lo integren (mostradores, estanterías, etc.) y el personal que los atiende, deberán dar estricto cumplimiento a lo que se establece en el Anexo III de este Reglamento en lo que le sea de aplicación.

ARTICULO 156°.- El personal deberá contar con Libreta Sanitaria correspondiente, extendida por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 157°.- A los fines de este Reglamento se considera **HOTELES** a los establecimientos dedicados al alojamiento transitorio de personas en habitaciones amuebladas al efecto, pudiendo contar con servicio de comida de huéspedes o para el público en general, en comedores interiores o que dan a la vía pública y en comunicación con la parte del edificio ocupada por las habitaciones. Los hoteles se clasificarán en las siguientes categorías:

- a) Primera Categoría: Se los incluirá en esta categoría cuando cuente con un moblaje, ropa de cama y en general un equipamiento de alta calidad y lujo. Cada habitación se complementará con un baño privado y servicio de personal de limpieza (mucama), a razón de una cada seis (6) habitaciones, como mínimo. Además, contará con todos los demás elementos que tiendan a ofrecer un superior confort y comodidad.
- b) Segunda Categoría: Se los considera en esta categoría cuando cuenten con un moblaje, ropa de cama y equipamiento en general que, sin llegar a una alta categoría o lujo, reúnan buenas condiciones de confort y comodidad. Deberán tener como mínimo un baño cada dos (2) o tres (3) habitaciones y un servicio de personal de limpieza (mucama) no menor que una por cada seis (6) habitaciones. Además, deberán contar con los elementos que tiendan a ofrecer comodidad y confort medios.
- c) Tercera Categoría: son aquellos que reuniendo las condiciones de confort y comodidad establecidas para establecimientos de segunda categoría, cuenten con un baño común cada seis (6) habitaciones y servicio de personal de limpieza (mucama) no menor que una por cada 15 habitaciones.

ARTICULO 158°.- A los fines de este Reglamento se consideran **CASAS DE PENSIÓN** a los establecimientos destinados al alojamiento transitorio de personas, que reuniendo en su funcionamiento las condiciones requeridas para los hoteles, cuenten con un ambiente familiar, siendo atendido por sus dueños, aunque pueden tener personal de servicio auxiliar y que en caso de dar comida, la misma se sirva exclusivamente a los huéspedes, en mesas individuales o colectivas en un ambiente destinado al efecto.

ARTICULO 159°.- Los edificios destinados a los rubros descriptos en los Art. N° 157 y 158 inclusive de este Anexo, se podrán ubicar en las zonas según las exigencias que se establecen en la Ordenanza N° 1733/01 -Decreto Promulgatorio N° 246/01- Decreto Provincial N° 232/05 y modificatorias y deberán cumplir, en lo general, con las condiciones que siguen:

- a) Las habitaciones y lugares de estar, reunión o de trabajo deben ventilar o iluminar a espacio urbano.
- b) La altura libre mínima de las habitaciones y circulaciones será de 2,70 m. (dos metros con setenta) y de los lugares de estar y/o reunión de 3,00 m. (tres metros).

- c) Todos los ambientes serán totalmente contruidos en mampostería o cualquier otro material incombustible que autorice la Jefatura de Bromatología e Higiene. Las paredes serán lisas, terminadas con revoque fino o yeso pintadas o blanqueadas.
- d) Las paredes de todos los ambientes, cuando requieren revestimientos impermeables, éstos deberán tener una adecuada terminación, de forma tal que permita una completa y fácil limpieza. Podrán utilizarse: pintura impermeable lavable, azulejos, opalinas, mármol natural o reconstituido, placas de metal o cualquier otro material que autorice la Secretaría de Obras y Servicios Públicos. Los revestimientos deberán ser, en general, lisos.
- e) Los pisos de todos los ambientes deberán ser impermeables y de materiales que permitan una fácil limpieza, pudiendo emplearse mosaicos, baldosas, cerámicos, madera machimbrada, parquet, linóleo y todo material que autorice la Secretaría de Obras y Servicios Públicos.
- f) Los cielorrasos de todos los ambientes serán lisos y sin molduras de fácil limpieza y de material impermeable, admitiéndose el uso de: Revoque fino, enlucido de yeso, cemento alisado, placas metálicas y cualquier otro que sea autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 160°.- Las COCINAS Y COMEDORES de estos establecimientos, de existir, deberán cumplir lo que se exige e este Reglamento para habilitar "restaurantes" y "casas de comida" según Art. N° 81 a 89 inclusive y Anexo III.

ARTICULO 161°.- Las HABITACIONES deberán cumplir las siguientes condiciones específicas, además de las generales:

- a) Las puertas de acceso tendrán dispositivos para que su cierre sea total y seguro.
- b) Las puertas de comunicación entre habitaciones tendrán dispositivos de seguridad que permitan su cierre total y seguro desde cada una de las habitaciones.
- c) No podrá haber divisiones temporarias en el interior de las habitaciones.
- d) Los muebles con molduras, camas y mesas de luz de madera, cortinados y alfombras solo serán permitidos en los Hoteles de Primera Categoría.
- e) Los elásticos, colchones y ropa de cama deberán mantenerse en perfecto estado de conservación e higiene, debiendo ser renovados cuantas veces sea necesario.
- f) La comunicación de las habitaciones con los baños generales deberá hacerse exclusivamente a través de circulaciones comunes.
- g) Las habitaciones y dependencias para el personal deberán mantener iguales condiciones generales de conservación e higiene que las destinadas a los huéspedes.

ARTICULO 162°.- Los SERVICIOS DE SALUBRIDAD deberán cumplir las condiciones generales que se establecen en este Reglamento según la Ley 6100, y además:

- a) Cuando cada habitación cuente con baño anexo, éste deberá estar equipado con los siguientes artefactos: inodoros, bidet, lavatorio y ducha o bañera. Contarán con agua fría y caliente.
- b) Los cuartos de baños comunes a varias habitaciones contarán con agua fría y caliente. No se permite en ellos la colocación de bañeras.
- c) Las instalaciones de agua fría y caliente deberán disponerse de tal forma que permitan el funcionamiento simultáneo de una tercera parte de los artefactos instalados.
- d) Cuando las habitaciones no dispongan de cuarto de baño privado en cada una de ellas, además de la relación entre el número de habitaciones y de baños que se establece para cada categoría de hoteles en el Art. 157° de este Anexo, deberá cumplirse lo siguiente:
 - En cada habitación deberá haber un lavatorio.
 - Deberá haber un retrete independiente por cada diez camas y por lo menos uno por piso.
 - Los retretes deberán ser en formato pedestal exclusivamente, de material impermeable.
 - En el sector en que funcionen los baños comunes, existirán lavabos, como mínimo uno por cada cuatro (4) camas, debiendo estar separados totalmente de los retretes y baños.
 - Los baños y lavabos para uso general contarán con la necesaria provisión de jabón.
- e) Los edificios nuevos que se destinen a hoteles deberán prever servicios de toilettes independientes para hombres y mujeres, destinados a las personas que no sean huéspedes y que concurran al establecimiento. Estos servicios se instalarán en correspondencia con los ambientes de reunión y permanencia del público y serán de fácil acceso.
- f) No podrán emplearse toallas de tela para el uso general, debiendo utilizarse toallas individuales de papel. Todos los servicios sanitarios específicos deberán contar con la provisión necesaria de papel higiénico y jabón.

ARTICULO 163°.- Estos establecimientos funcionarán dentro de las condiciones que se establecen a continuación:

- a) En las habitaciones destinadas a alojamiento, no podrán servirse desayuno o comidas a personas que no sean huéspedes habituales.
- b) No puede ejercerse en las habitaciones, actividades públicas ni profesionales de ninguna clase.
- c) Solo podrán utilizarse como dormitorios las habitaciones expresamente habilitadas a tal fin, quedando prohibida la existencia de camas en uso, en forma permanente o transitoria, en otras dependencias no habilitadas a ese efecto.

- d) Los establecimientos destinados a alojamiento que cuenten con restaurantes, deberán tener dicho servicio independiente del de alojamiento.
- e) El lavado y secado de la ropa de los establecimientos se permitirá solamente cuando se disponga de un local independiente destinado con exclusividad a tal fin.
- f) Se prohíbe la tenencia de animales vivos en los establecimientos sea cual fuere su espacio y se destinen o no al consumo.
- g) Prohíbese el alojamiento de huéspedes para recibir asistencia médica. En caso de que alguno de ellos contrajera una herida, infección infecto-contagiosa o cualquier otro problema de salud, deberá comunicarse tal circunstancia a la autoridad sanitaria local a fin de que tome partida en el caso o proceda a la internación en un establecimiento asistencial adecuado. Deberá realizarse la inmediata desinfección de la habitación.
- h) Las dependencias de los establecimientos no podrán destinarse a velatorio ni a depósito transitorio de cadáveres.
- i) Los tanques de agua del edificio deberán mantenerse en perfectas condiciones de construcción e higiene, a fin de que no se altere la calidad del agua. Deberá realizarse el análisis de la calidad y condiciones del agua del tanque, como mínimo dos veces al año.

ARTICULO 164°.- A los efectos de determinar los MEDIOS DE SALIDA exigidos, se calculará el número de ocupantes de acuerdo a la capacidad, declarada o que surja de planos, de las habitaciones y al número de ellas. Se cumplimentara lo que se exige a este respecto el Reglamento de Construcciones Municipal y además:

- a) Las escaleras tendrán un ancho mínimo de 1,40 m (un metro con cuarenta), para servir a 30 (treinta) habitaciones como máximo. Por cada 10 (diez) habitaciones de aumento, el ancho de las escaleras se incrementara en 0,10 m. (diez centímetros) no pudiendo en ningún caso, una misma escalera servir a más de 60 (sesenta) habitaciones.
- b) Las escaleras para uso de los pasajeros no continuaran hasta subsuelos, debiendo terminar indefectiblemente en la planta baja en un vestíbulo, corredor o pasaje de por lo menos 1,80 m. (un metro con ochenta) de ancho con comunicación fácil y directa a la vía pública. En estos vestíbulos, corredores o pasajes no habrá escalones en el piso.
- c) Los tramos de escalones serán rectos y de ancho uniforme en cada piso. Las dimensiones de los escalones cumplirán lo que se establece en el Reglamento de Construcciones Municipal para escaleras principales.
- d) El ancho mínimo de los pasillos o corredores en pisos altos será de 1,40 m. (un metro con cuarenta), no pudiendo un mismo pasillo dar acceso a más de 15 (quince) habitaciones.

- e) La distancia máxima entre una puerta de una habitación y el arranque de un tramo descendente de escalera será de 15 m. (quince metros) como mínimo.
- f) Todo pasillo o corredor debe conducir directamente a las escaleras o salidas.
- g) Los medios de salida serán señalizados de tal manera que se visualicen a toda hora del día.
- h) Deberán disponerse en todos los medios de acceso, circulación y estadía de público, así como escaleras, escalones sueltos, accesos y ascensores, cambios bruscos de Dirección, etc. , luces de emergencia cuyo encendido se produzca automáticamente si quedaran fuera de servicio por cualquier causa, las que los alumbran normalmente. Las fuentes de energía para alimentar esa iluminación de emergencia estarán constituidas por baterías de acumuladores recargables automáticamente con el establecimiento de la energía eléctrica principal. Éstos acumuladores deben ser del tipo sin mantenimiento, pudiendo también utilizarse baterías de tipo estacionario con electrolito líquido, quedando prohibido el uso de todo tipo de acumuladores específicamente diseñados y contruidos para el uso en automotores. Las luces para iluminación de emergencia serán del tipo fluorescente o incandescente, quedando prohibido el uso de luces puntuales (faros) que produzcan deslumbramientos.

ARTICULO 165°.- En lo que se refiere a SERVICIO CONTRA INCENDIO, será indispensable para habilitar estos establecimientos que se cuente con la certificación del Destacamento de Bomberos, en forma y condiciones que se establecen en este Reglamento

MOTELES

ARTICULO 166°.- A los fines de este Reglamento, se consideran MOTELES a los establecimientos ubicados sobre carreteras y destinados al alojamiento transitorio de personas en habitaciones amuebladas a tal efecto y con lugar para estacionamiento de vehículos.

ARTICULO 167°.- Los MOTELES se clasificarán en las siguientes categorías:

- a) Primera Categoría: Cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y equipamiento general de alta calidad y lujo. Cada habitación se complementará con baño privado, servicio de teléfono y garaje individual para el vehículo.
- b) Segunda Categoría: cuando cuenten con moblaje, ropa de cama y equipamiento, que sin llegar a alta calidad o lujo reúnan las condiciones de confort y comodidad. Tendrán como mínimo un baño cada tres habitaciones y playa de estacionamiento común cubierta.
- c) Tercera Categoría: cuando reuniendo condiciones mínimas de confort y comodidad, cuenten con un baño cada seis habitaciones y playa de estacionamiento común, con piso mejorado como mínimo.

ARTICULO 168°.- Los moteles podrán tener, anexo a ellos, uno o más locales destinados a restaurantes y/o confiterías.

ARTICULO 169°.- Todos los ambientes locales y dependencias que los integran responderán a las exigencias que para cada uno se establecen en los Art. 159° a 165° inclusive de este Anexo.

HOTELES POR HORAS

ARTICULO 170°.- A los fines de este Reglamento se consideran HOTELES POR HORA, ALBERGUES POR HORA, ALOJAMIENTOS POR HORA, HOTELES ALOJAMIENTOS, a los establecimientos que cualquiera fuere su denominación, este destinado a alojar parejas de distinto o mismo sexo no provistas de equipaje por lapsos inferiores a veinticuatro horas y se hallan exentos de cumplir la obligación de registrar documentos de identidad en el Libro de Registros de Pasajeros.

ARTICULO 171°.- Estos establecimientos se regirán, en lo que se refiere a su funcionamiento y ubicación por lo que se establece la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 Decreto Provincial N° 232/05. En cuanto a las exigencias sobre las características constructivas de los diferentes locales, medios de salida y precauciones contra incendio, serán de aplicación las que se establecen para Hoteles en este Anexo.

CAMPAMENTOS (CAMPING)

ARTICULO 172°.- Para las habitaciones de CAMPAMENTOS (CAMPINGS), se deberá cumplir con lo que establece la Ley 13.531/06.

ARTICULO 173.- Será obligatorio la tenencia de póliza de seguros, actualizada y que cubra la totalidad de personas alojadas.

EXHIBICION Y VENTA DE DIARIOS - REVISTAS Y AFINES

ARTICULO 174°.- La ocupación de la Vía Pública, con escaparates o elementos destinados a la exhibición y venta de diarios, revistas y afines editados por la Industria Periodística dentro del Territorio del Partido de Carlos Tejedor, deberán cumplir con lo que establece la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y la ocupación de nuevos espacios se dirimirá vía llamando a Licitación Pública y bajo las condiciones que se especifiquen en los pliegos pertinentes.

PELUQUERIAS

ARTICULO 175°.- Con el nombre de PELUQUERIAS se designan los negocios donde se practica el corte, pintado e higienización del cabello, el rasurado de la barba y del sistema piloso mediante el uso de elementos debidamente autorizados por Ministerio de Desarrollo Social.

ARTICULO 176°.- Las peluquerías para hombres, mujeres y niños, mixtas o por separado, podrán tener en gabinete anexo al local principal y debidamente separado de él, servicios de depilación y de manicuría, limitados a la limpieza, corte, limado, pulido y pintado de uñas de pies y manos.

ARTICULO 177°.- Prohíbese en estos negocios la ejercitación de prácticas que implique el ejercicio ilegal de una determinada profesión (médica, kinesióloga, etc.). El propietario del establecimiento es el responsable de los perjuicios que pueda ocasionar a sus clientes la aplicación de productos que emplee en el tratamiento que lleve a cabo en su negocio. Solo podrán emplearse productos aprobados por Ministerio de Salud, los cuales se conservarán en su envase original, con marca de fábrica.

ARTICULO 178°.- Los locales destinados a peluquería y sus anexos, deberán cumplir con las siguientes condiciones constructivas:

- a) Serán de mampostería, con paredes lisas y revocadas.
- b) Los cielorrasos serán lisos, terminados revocados o con yeso.
- c) Los pisos serán de fácil limpieza, de materiales que autorice la Jefatura de Bromatología e Higiene aceptándose los pisos de tablas machimbradas, encerados o cubiertos con linóleo o materiales similares en los locales existentes.
- d) Estarán en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- e) Constarán con iluminación y ventilación adecuada y suficiente.
- f) Es obligatoria la instalación de lavamanos en la proporción de una de cada cuatro sillones o uno en cada compartimiento de trabajo, si estos fueran independientes. Los lavamanos estarán conectados a red cloacal y contarán con agua corriente y la necesaria provisión de jabón.

ARTICULO 179°.- Estos negocios deberán cumplir, además, las siguientes normas especiales:

- a) Las sillas, sillones, lavamanos, y demás muebles deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo y conservación. El barrido y limpieza de pelos y desechos de trabajo se efectuara por medio de escobas especiales para tal fin o en su defecto con trapos húmedos, a fin de no levantar polvo. El incumplimiento de esta disposición será considerada como trasgresión al Reglamento, a los fines de las penalidades que pudieren corresponder.
- b) Los peinadores estarán en perfectas condiciones de aseo y conservación.
- c) Los sacos y guardapolvos del personal estarán en perfectas condiciones de higiene y conservación. Toda la lencería estará guardada en un mueble destinado a tal fin. Al igual que los sacos y protectores para los clientes, los cuales serán utilizados por única vez por cada cliente. Los mismos pueden ser descartables (se desechan después de un único uso), o de usos múltiples, los cuales, inmediatamente después de su uso será descartado para su higiene y posterior desinfección para poder reutilizarlo nuevamente.
- d) Será obligación del personal lavarse las manos con agua y jabón antes y después de cada servicio.

- e) Cada oficial deberá poseer, por lo menos, un juego completo de instrumentos de trabajo: tijeras, navajas, peines, máquinas de cortar el cabello, etc. (estos utensilios, después de cada servicio, deberán ser desinfectados por solución antiséptica).

SALONES DE BELLEZA (MANICURIA - DEPILACION)

ARTICULO 180°.- Con el nombre de SALONES DE BELLEZA se designan los establecimientos donde se llevan a cabo servicios de manicuría, depilación (por cualquier sistema) y otros tratamientos de belleza que no impliquen el ejercicio ilegal de ninguna determinada profesión (medica, kinesiológica, etc.) en forma conjunta o separada y con anexo o no de peluquería. La actividad de peluquería, de existir, se desarrollara en gabinete aparte.

ARTICULO 181°.- Los locales principales y sus anexos, deberán cumplir las condiciones constructivas que se establecen para Peluquerías, en el Art. 178° de este Anexo.

ARTICULO 182°.- Los compartimentos para depilación deberán estar aislados de vidrieras y puertas que comuniquen con la vía pública o con otros ambientes mediante mamparas opacas de materiales aceptados por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 183°.- Se deberán cumplir, además, las siguientes normas especiales:

- a) Las sillas, sillones, camillas, lavamanos y todos los muebles deberán estar siempre en perfectas condiciones de higiene y conservación.
- b) Los sacos y guardapolvos y vestimenta en general del personal estará en perfectas condiciones de aseo y conservación. Toda la lencería estará guardada en un mueble a tal fin y se mantendrá perfectamente limpia.
- c) Será obligación del personal lavarse las manos con agua y jabón antes y después de cada servicio.
- d) Los utensilios que se empleen para la atención del público, después de cada servicio, deberán ser desinfectados.

DEPÓSITO Y/O VENTA DE GAS EN GARRAFA

ARTICULO 184°.- A los fines de este Reglamento se consideran DEPOSITO DE GAS EN GARRAFAS a aquellos establecimientos destinados al almacenamiento de gases combustibles licuados en garrafas entendiéndose por garrafas al recipiente metálico cuya capacidad no supera los 15 Kg (quince kilogramos) de gas. Se consideran locales para la VENTA DE GAS EN GARRAFAS a aquellos donde se expendan garrafas, generalmente como anexo de otra actividad comercial.

ARTICULO 185°.- Los establecimientos definidos en el Artículo anterior deberán cumplir con lo que establece la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05, además de lo que fija este Reglamento. Los DEPOSITOS respetarán también las prescripciones de la autoridad de aplicación, según se establece en el Régimen Regulatorio de la Industria y Comercialización de Gas Licuado de Petróleo (Ley 26.020).

ARTICULO 186°.- Los locales destinados a VENTA DE GARRAFAS, en las condiciones establecidas en el Art 187° de este Anexo, podrían ubicarse de acuerdo lo que establezca la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial, LOS DEPÓSITOS DE GARRAFAS sólo podrán ubicarse en zonas aptas para tal fin. Las denominaciones de zonas y la indicación de las zonas aptas para cada uno de estos establecimientos corresponden a Ordenanza Municipal N° 1.377/01 Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05. En consecuencia, cualquier modificación que se produzca en ella, modificará automáticamente este Artículo, el cual quedará siempre en concordancia con aquella.

ARTICULO 187°.- Los locales para la venta de garrafas deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Los locales estarán ubicados en planta baja y no tendrán comunicación directa ni indirecta con escaleras, corredores, etc. o con otros locales en subsuelos o semienterrados. Estarán separados de los destinados a habitación.
- b) Los locales serán contruidos de material totalmente incombustible, con pisos impermeables.
- c) La instalación eléctrica será embutida o ejecutada con conductores de fuerte aislamiento.
- d) La existencia de garrafas no podrá exceder los 100 Kg (cien kilogramos) de producto, ni podrá excederse de 15 (quince) garrafas vacías. La existencia de mayores cantidades, hará que se considere al establecimiento como depósito de garrafas a los fines de este Reglamento.
- e) Queda prohibido la exhibición o depósito de garrafas en la vía pública.

ARTICULO 188°.- Los lugares destinados a DEPÓSITOS DE GARRAFAS deberán responder a las siguientes condiciones generales.

- a) Las dependencias para administración y la vivienda del cuidador, serán los únicos usos, aparte del depósito, permitidos en el predio.
- b) La vivienda para el cuidador estará totalmente aislada por muros o cercas de no menos de 2,00 m (dos metros) de altura.
- c) El o los locales de administración tendrán sus baños de salida en sentido opuesto al de ubicación del local o depósito.
- d) El depósito deberá necesariamente construir el local cuya estructura resistente, muros y techos sean incombustibles.
- e) El local debe ser desarrollado en planta baja, a elevación no inferior que la del terreno, sin semisótano, sótano o pisos altos.
- f) Los muros serán de ladrillos macizos de 0,3 m (treinta centímetros) de espesor mínimo, o bien de hormigón armado de 0,1 m (diez centímetros) de espesor mínimo.
- g) El pavimento será liso, entero, sin grietas ni hendiduras (se prohíbe el hierro), con pendientes que permita el escurrimiento de las aguas de limpieza.

- h) La ventilación del local será natural y permanente. Donde haya muros, las aberturas de ventilación ocuparán, tanto arriba (al ras del cielorraso), como abajo (al mismo nivel del suelo) por los menos el 50% (cincuenta por ciento) de la longitud del muro, convenientemente repartidas.
- i) Toda tubería en el interior del local-depósito, deberá ejecutarse de modo que quede impedida la entrada de gases en ellas. Las entradas de desagües o conductos cloacales deberán ser cerradas en forma de impedir la entrada de gases.
- j) La instalación eléctrica del local-depósito, al igual que los artefactos eléctricos, serán del tipo seguro contra explosión.
- k) El terreno fuera del local, deberá ser nivelado y excepto de plantaciones.
- l) Tratándose de locales sobre nivel (plataforma), el espacio entre el piso de la misma y el nivel del suelo deberá ser perfectamente ventilado a los cuatro vientos o bien relleno con material apropiado (tierra, cascote, etc.).

ARTICULO 189°.- En los que se refiere a precauciones contra incendios deberán respetarse estrictamente las recomendaciones del Destacamento de Bomberos, los cuales deberán formar parte imprescindible, del expediente de habilitación, además:

- a) En los locales de VENTA DE GARRAFAS, deberán instalarse como mínimo 2 matafuegos de polvo seco o anhídrido carbónico, de 3 Kg (tres kilogramos) cada uno, ubicados en las extremidades del almacenamiento y en lugar de fácil acceso.
- b) Los lugares para DEPÓSITO DE GARRAFAS contarán con instalación de servicio de agua contra incendio.

DEPÓSITOS DE CILINDROS PARA GAS LICUADO

ARTICULO 190°.- Se define como CILINDRO PARA GAS LICUADO al envase cuya capacidad sea superior a 15 kg (quince kilogramos) y hasta 45 Kg (cuarenta y cinco kilogramos). Los establecimientos destinados a DEPÓSITO DE CILINDROS DE GAS LICUADO, deberán responder a las prescripciones de GAS DEL ESTADO, según se establece en el Régimen Regulatorio de la Industria y Comercialización de Gas Licuado de Petróleo (Ley 26.020). Estos depósitos solo podrán instalarse en Zonas que se indican en el Art. N° 186 de este Anexo para Depósito de Garrafas. En lo que se refiere a precauciones contra incendios, deberá cumplirse lo que se establece en este Anexo para Depósito de Garrafas.

ARTICULO 191°.- Las PLANTAS DE LLENADO DE GARRAFAS Y/O CILINDROS u otros recipientes autorizados, deberán respetar las normas de GAS DEL ESTADO. Deberá ubicarse en Zonas Autorizadas según Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 264/01 - Decreto provincial N° 232/05.

ARTICULO 192°.- EL TRANSPORTE DE GARRAFAS, deberá adecuarse a la Ley Nacional 26.020 (Régimen Regulatorio de la Industria y Comercialización de Gas Licuado de Petróleo).

GARAJE - COCHERAS

ARTICULO 193°.- A los fines de este Reglamento se consideran indistintamente GARAGE O COCHERA a los lugares cubiertos, semi-cubiertos o parcialmente cubiertos destinados al estacionamiento de vehículos. Las condiciones que se establecen para estos rubros se aplicarán a los garajes y/o cocheras públicas y/o de alquiler. En ambos casos deberá tramitarse su habilitación ante la Jefatura de Bromatología e Higiene y deberá darse cumplimiento a lo que se establece en la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial 232/05.

ARTICULO 194°.- Los garajes y/o cocheras deberán responder a las siguientes características constructivas:

- a) Serán contruidos íntegramente con materiales incombustibles.
- b) El solado, tanto de los lugares de estacionamiento como de circulación, será de superficie antideslizante e inalterable a los hidrocarburos y anticombustibles, admitiéndose el uso de cemento alisado, metal, cerámica u otros materiales que acepte la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- c) Los muros serán revocados y tendrán un revestimiento liso e impermeable al agua, hidrocarburos, grasas y aceites, hasta una altura de 1,20 m (un metro con veinte) sobre el respectivo solado.
- d) La ventilación deberá ser natural y permanente, impidiéndose la formación de espacios muertos, la acumulación de fluidos nocivos y una concentración de monóxido de carbono (CO) mayor que 1:10000. La ventilación natural puede ser reemplazada por ventilación mecánica, a condición de que se produzcan 4 (cuatro) renovaciones horarias.
- e) En un garaje ubicado en sótano, la Jefatura de Bromatología e Higiene podrá exigir inyección y extracción de aire de forma simultánea.
- f) No se requiere iluminación natural. La iluminación artificial será eléctrica, con una tensión máxima contra tierra de 220 V. Los interruptores, bocas de distribución, conexiones, toma corrientes, fusibles, etc. se colocará a no menos de 1,50 m (un metro con cincuenta) sobre el solado.
- g) La parte destinada a garaje tendrá una altura mínima de 2,10 m (dos metros con diez) al borde más bajo de cualquier viga o saliente, excepto en los bordes de las áreas de estacionamiento. En caso de disponerse entrepisos en formas de bandejas superpuestas, deberá consultarse a Jefatura de Bromatología e Higiene.
- h) En el solado del garaje se deberá demarcar el lugar de estacionamiento de cada vehículo. En los planos que se presentan al tramitar la habilitación, también deberán constar estos lugares, cuyas medidas mínimas serán 2,50 m (dos metros con cincuenta) de ancho y 5,00 m (cinco metros) de largo.

- i) El eje de cualquier acceso o egreso de vehículos no podrá ubicarse a menos de 8 m (ocho metros) del punto de intersección de las Líneas Municipales en las esquinas.

ARTICULO 195°.- En lo que se refiere a los medios de salida, se deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- a) Todo punto de un piso de garaje accesible por personas, distará no más de 40 m (cuarenta metros) de un medio de salida, contados a través de la línea natural de libre trayectoria.
- b) En un garaje habrá por lo menos una escalera continua, con pasamanos, que constituya "caja de escaleras", es decir que sea cerrada, conectada con un medio de salida general o público.
- c) Un garaje de pisos, con superficie por cada piso mayor que 500 m² (quinientos metros cuadrados), debe tener un medio complementario de salida, ubicado en lugar opuesto a la salida principal.

ARTICULO 196°.- La distribución de los vehículos dentro del garaje se hará dejando calles de amplitud necesaria para su cómodo paso y maniobra y se los ubicará de modo que permanentemente quede despejado el camino entre el lugar de estacionamiento y la vía pública, a la que deberá accederse con el vehículo en marcha hacia adelante. En los planos que se presenten para su habilitación deberá demostrarse la forma o sistema a utilizar para que se cumpla lo precedente. No se permitirá el estacionamiento de vehículos fuera de los sectores demarcados a tal fin.

ARTICULO 197°.- En lo que se refiere a servicios contra incendios, deberá darse cumplimiento a lo que exija oportunamente el Departamento de Planeamiento. Será indispensable para habilitar estos establecimientos que se cuente con la intervención del Destacamento de Bomberos, en las formas y condiciones que se establecen en este Reglamento.

Se transcribe a continuación las exigencias del Departamento de Planeamiento en la materia:

- Estarán provistos de una cañería especial de 0,076 m (setenta y seis milímetros) de diámetro, que servirá a bocas de incendio con mangueras y lanzas, a razón de una cada 300 m² (trescientos metros cuadrados) de superficie cubierta, convenientemente distribuidas. En planta baja y el primer piso alto, esta cañería estará conectada directamente a la red externa; los restantes pisos altos se proveerán de un tanque colocado a 2 m (dos metros) por encima de los techos y cuya capacidad se calculará a razón de 10 L (diez litros) por cada m² de superficie.

ARTICULO 198°.- El servicio de salubridad responderá a lo que se exige en el Art. N° 7 del Anexo II de este Reglamento. Para el público, contará con servicio de salubridad, como mínimo un inodoro y un lavamanos por sexo. Para el personal, responderá a lo que determine el mencionado Art. N°7 del Anexo II de este Reglamento.

ARTICULO 199°.- Cuando en un garaje la guarda de vehículos se haga en plataformas y mediante mecanismos que transportan el vehículo sin su motor en marcha ni intervención del conductor, constituirá un GARAJE DE GUARDA MECANIZADA y deberá cumplir, además de lo exigido en los Art. N° 193 a 197 inclusive de este Anexo, lo siguiente:

- a) La estructura de los mecanismos transportadores de vehículos estará desvinculada de los muros divisorios entre predios o entre unidades funcionales o de uso.
- b) En cada cuerpo de edificio destinado a la guarda de vehículos y para cualquier superficie, habrá una "escalera de escape".
- c) La totalidad del garaje (lugar para estacionamiento, para maniobra y otros, de haberlos), satisfará lo exigido en materias de precauciones contra incendios citadas Art. N° 197 de este Anexo.

PLAYA DE ESTACIONAMIENTO DESCUBIERTA

ARTICULO 200°.- A los fines de este Reglamento, se considera PLAYA DE ESTACIONAMIENTO DESCUBIERTA al lugar descubierto, destinado al estacionamiento de vehículos ya sea para alquilar o para uso público. Solamente se admitirán las superficies cubiertas correspondientes a cabina de control, con una superficie máxima de 9 m² (nueve metros cuadrados), ubicada en el frente del predio y a baños.

ARTICULO 201°.- Podrán utilizarse como PLAYA DE ESTACIONAMIENTO DESCUBIERTA los terrenos baldíos ubicados en área urbana, y que tengan un ancho mínimo de 8 m (ocho metros). Deberán contar con habilitación para poder funcionar. El trámite de habilitación será acompañado por un plano del terreno, donde se indiquen claramente los accesos y la ubicación de los módulos de estacionamiento. La habilitación que se otorgará será transitoria y por un plazo de tres años, aunque renovable a solicitud del titular y a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene. Las construcciones a las que se hace mención en el Art. N° 200 serán del tipo autorizado por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos y tendrá, a los efectos legales carácter de "transitoria", condición ésta que constará en los planos que se presenten en el trámite de habilitación. Estos planos, según el tipo de construcción de que se trate, serán avalados por la firma de un profesional competente, a juicio de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos. No se exigirá su incorporación al Catastro Municipal, a condición de que una vez caduca la habilitación concedida, la construcción sea demolida o levantada. A los fines impositivos, el terreno mantendrá su condición de baldío.

ARTICULO 202°.- Deberá cumplir las siguientes exigencias:

- a) El solado tendrá, como mínimo, un tratamiento que impida la formación de barro. Estará provisto de desagües pluviales.
- b) Los muros perimetrales separativos de otras parcelas o unidades serán de mampostería, de una altura mínima de 1.60 m (un metro con sesenta) lisos. Estarán protegidos por defensas adecuadas a la altura de los paragolpes de

los vehículos, o mediante cordón de 0,15 m (quince centímetros) de alto, distante un metro de los muros.

- c) La Línea Municipal se materializará con murete de mampostería de 0,60 m (sesenta centímetros) de altura máxima.
- d) Los accesos estarán señalizados. Tanto la entrada como la salida tendrán un ancho mínimo de 4,00 m (cuatro metros) cada una, admitiéndose que las mismas estén unificadas, en este caso con un ancho no mayor de 6,00 (seis metros).
- e) El eje de un acceso o salida no podrá ubicarse a menos de 8,00 (ocho metros) del punto de intersección de las Líneas Municipales en las esquinas.
- f) Deberá contar con iluminación artificial, asegurando su nivel tal que permita visualizar correctamente los vehículos estacionados durante la noche.
- g) Tanto la entrada como la salida de vehículos debe hacerse en marcha hacia adelante. El camino de acceso desde la vía pública hasta cada módulo de estacionamiento debe quedar permanentemente despejado, prohibiéndose su ocupación con vehículos detenidos.
- h) Deberá contar con servicio de salubridad. Como mínimo un inodoro y un lavabo para cada sexo.

ARTICULO 203°.- En lo que se refiere a precauciones contra incendio, deberá darse cumplimiento a lo que se establece en el Art. 197° de este Anexo.

ESTACIONES DE SERVICIO

ARTICULO 204°.- A los fines de este reglamento se define como ESTACIONES DE SERVICIOS al conjunto de instalaciones que permite el expendio de combustible por surtidores, de lubricantes y la prestación de servicios de provisión de agua, aire comprimido, engrasado, lavado y servicio de gomería.

ARTICULO 205°.- La instalación de Estaciones de Servicios debe contar indefectiblemente con acuerdo previo de la Secretaría de Energía del Ministerio de Obras y Servicios Públicos de la Nación, conforme a lo establecido por la Resolución SEE N° 17.319 y concordantes. Además deberán cumplir con las exigencias previstas por Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05.-

ARTICULO 206°.- Cuando una Estación de Servicio constituye local, deberá cumplir las que se fijan en los Art. 194° y 195° de este Anexo. En caso de no tener superficie cubierta, deberá cumplir lo establecido en el Art. 202°. Deberá responder, en el aspecto constructivo de sus instalaciones específicas básicamente a lo siguiente:

- a) Los surtidores o bombas de carburantes deben estar alejados como mínimo 3,00 mts. (tres metros) de la Línea Municipal. No se autorizará la instalación de surtidores fuera del predio ni fuera de los límites indicados en el párrafo anterior.-
- b) Se deberá definir claramente los lugares de acceso y egreso de vehículos, los cuales deberán figurar en los

planos que se presentan al tramitar la habilitación. Fuera de estos lugares, la Línea Municipal se materializará obligatoriamente con barandas de caños o muros de mampostería de 0,30 cm (treinta centímetros) de espesor y de una altura de entre 0,50 cm (cincuenta centímetros) y 0,80 cm (ochenta centímetros) a fin de proveer defensas a los peatones. Estas defensas tendrán un largo máximo por tramo de 3,00m (tres metros), dejándose aberturas entre ellas al efecto de no obstaculizar la evacuación inmediata de personas y vehículos en situación de emergencia.-

- c) Las máquinas instaladas no deberán producir ruidos cuyo nivel sonoro resulte molesto a las fincas linderas y/o a la vía pública.
- d) Las instalaciones de tuberías a presión de agua del lavado, de lubricación, de engrase y de aire comprimido, estarán desvinculadas de los muros divisorios entre predios o entre unidades funcionales o de uso.
- e) Los compresores de aire serán montados sobre material anti vibratorio adecuado y estarán ubicados en locales con protección acústica hacia el exterior.
- f) El lugar para el lavado y engrasado de automotores deberá tener solado impermeable. Los muros divisorios entre predios o entre unidades funcionales, deberán ser resistentes y lisos. Estos lugares deben estar alejados como mínimo 3,00 mts (tres metros) de la Línea Municipal, salvo que exista marca opaca fija, con altura necesaria para evitar molestias a la vía pública, a JUICIO DE LA OFICINA DE OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.
- g) Los locales destinados a la carga de baterías, deben contar con extractores de aire.
- h) Cada fosa tendrá un tanque subterráneo recolector de aceite usado con capacidad de 500 lts. (quinientos litros) como mínimo y en cada uno habrá un embudo de pie, recolector de aceite usado. Las paredes y solados de las fosas serán impermeables.

La instalación eléctrica será indefectiblemente embutida en un caño metálico semi pesado. Las cañerías irán roscadas y la entrada en las cajas llevará tuercas, contratuerca y boquilla. Los artefactos de iluminación, llaves, toma corrientes y/o terminales en los locales de lavado y fosas de engrase y cualquier otro que estén a menos de 1,50 m (un metro con cincuenta centímetros) de distancia de surtidores o bocas de carga o de inspección de tanques de combustibles y de los depósitos de lubricantes, deberán ser del tipo para instalaciones anti -explosivas.

ARTICULO 207°.- Los servicios de salubridad para el personal, cumplirán lo que establece el Art 7° del Anexo II de este Reglamento. Para el público deberá haber baños individuales para cada sexo.

ARTICULO 208°.- En lo que se refiere a precauciones contra incendio, será de aplicación el Art. 197° de este Anexo. Independientemente de ello, deberán contar con los siguientes elementos:

- a) Un matafuego por isla, ubicado a no más de 10mts (diez metros) de distancia de ella.

- b) Un matafuego por isla, ubicado a no más de 10mts (diez metros) de distancia de las fosas de engrase.
- c) Un balde con arena u otro absorbente mineral por cada isla.

ARTICULO 209°.- Una Estación de Servicio puede tener depósito para cámaras y cubiertas y tener anexado servicio de gomería (sin vulcanización). Además, están permitidas las reparaciones de mecánica ligera, sin instalaciones fijas, quedando prohibido anexar taller de mecánica, tapicería, soldadura, forja, pintura y chapistería. Pueden funcionar anexos a Estaciones de Servicios lavaderos mecanizados de automóviles, garajes y servicios de auxilio mecánico. La anexión de los rubros autorizados en este artículo, así como la de restaurantes, que también se autorizan, deberán cumplir con las disposiciones específicas a esos rubros que prevé este Reglamento. Los rubros autorizados que se anexasen, en caso de ser titulares de ello personas o empresas distintas del titular de la Estación de Servicios, deberán tramitar habilitación en forma independiente.

PLAYAS DE ESTACIONAMIENTO CUBIERTAS

ARTICULO 210°.- En caso de PLAYA DE ESTACIONAMIENTO CUBIERTA deberá ajustarse a los que reglamenta en este Anexo para "Garaje y/o Cocheras" en los Art. 193° a 198° inclusive.

DEPOSITOS, EXPOSICION Y VENTA DE VEHICULOS AUTOMOTORES

ARTICULO 211°.- Los establecimientos dedicados a EXPOSICIÓN - DEPOSITO Y VENTA DE VEHICULOS AUTOMOTORES, cumplirán las exigencias previstas en este Anexo para "Garajes y/o Cocheras" o para "Playas de Estacionamiento descubierta" según constituyan o no local y de acuerdo a lo Art. 193° a 203° inclusive de este Anexo.

ARTICULO 212°.- Queda terminantemente prohibido la exposición y/o depósito de vehículos automotores en la vía pública. Los locales y/o lugares que se habiliten a tal fin deberán contar con espacio suficiente para alojar una cantidad apropiada de vehículos a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.

TALLER PARA ARMADO Y/O MONTAJE Y/O CARROZADO Y/O TAPIZADO Y/O REPARACION EN GENERAL DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES

ARTICULO 213°.- Los TALLERES PARA MONTAJE Y/O REPARACION en general y en todas las especialidades de vehículos automotores, deberán cumplir en lo general con las exigencias constructivas, medios de salidas y precauciones contra incendios que se establecen en este Anexo para "Garaje y/o Cocheras" o para "Playas de estacionamiento descubiertas", según constituyan o no local.

ARTICULO 214°.- Deberán cumplir además las siguientes condiciones específicas:

- a) Tendrán acceso directo o independiente desde la vía pública.

- b) Queda terminantemente prohibido realizar trabajos de reparación en la vía pública u ocupar la misma con vehículos en espera de turno.
- c) Deberán satisfacer las exigencias de los puntos "C", "A" e "I" inclusive del Art. 206° de este Anexo.

LAVADERO MECANIZADO DE AUTOMOTORES

ARTICULO 215°.- A los fines de este Reglamento se define como LAVADERO MECANIZADO DE AUTOMOTORES a los establecimientos donde se lleva a cabo el lavado de vehículos por medios mecánicos.

ARTICULO 216°.- Estos establecimientos cumplirán las condiciones constructivas generales que se establecen en este Anexo para "Garajes y/o Cocheras" o para "Playas de Estacionamientos Descubiertas", según constituyan o no local cerrado. Deberán consumir, además los siguientes requisitos:

- a) Las actividades se desarrollaran en predios totalmente cerrados perimetralmente mediante muros o cercas opacas, fijas y de altura suficiente como para evitar molestias a los linderos y/o hacia la vía pública, a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- b) Los muros que sean divisorios entre predios o entre unidades funcionales o de uso y que estén próximos a los sectores donde se proceda al lavado, contarán con revestimientos impermeables, resistentes y lisos hasta una altura mínima de 3,00 (tres metros).
- c) Las operaciones preliminares del lavado de vehículos o limpieza de sus interiores o de cualquiera de sus partes, solo podrán iniciarse dejando una distancia mínima de 3,00mts. (tres metros) de la Línea Municipal.
- d) Se dispondrá de una superficie libre interna no inferior a 48m² (cuarenta y ocho metros cuadrados) en la que puedan estacionar un mínimo de tres vehículos para la realización del secado manual o limpieza de interiores. Deberá haber suficiente superficie por la cómoda circulación interna de los vehículos durante el proceso, de modo tal que estos no necesiten salir a la vía pública para pasar del sector del lavado al de secado.
- e) Las máquinas instaladas no deberán producir ruidos cuyo nivel sonoro resulte molestos a las fincas vecinas y/o a la vía pública.
- f) En cuanto a precauciones contra incendios se respetará lo que establece el Art. 197° de este Anexo.

SERVICIOS PUBLICOS DE SERVICIOS DE PASAJEROS

ARTICULO 217°.- La habilitación de TRANSPORTE DE PASAJEROS deberá cumplir con lo que establece la Ordenanza Municipal N°2534/18.

CIRCO - CALESITAS Y PARQUE DE DIVERSIONES

ARTICULO 218°.- Se autoriza la instalación de CIRCOS - CALESITAS Y PARQUES DE DIVERSIONES en forma temporaria o permanente siempre que se den cumplimiento a los siguientes requisitos:

- a) Deberán ubicarse en lugares autorizados previamente por el Departamento Ejecutivo, siempre que cuenten con la autorización del propietario del predio donde se desarrollará la actividad.
- b) Los propietarios o representantes legales de estas empresas deberán presentar informes técnicos de especialistas matriculados en mecánica y electricidad, acerca de las condiciones de seguridad que ofrecen los elementos a utilizarse y certificación del Destacamento de Bomberos para las medidas contra incendios.
- c) En cuanto a las carpas de los circos deberán presentar informe técnico de un profesional de ingeniería.
- d) Los propietarios o representantes legales de los mismos, serán los únicos responsables de los accidentes que se produzcan como consecuencia de la actividad que desarrollan.
- e) Deberán instalar servicios sanitarios del tipo baños de campaña.
- f) Deberá presentar póliza de seguro y del espectador en vigencia.

ARTICULOS DE PESCA - CAZA Y CAMPING

ARTICULO 219°.- Con el nombre de ARTICULOS DE PESCA - CAZA Y CAMPING se designan a los negocios donde se permite la venta toda mercadería relacionada con estos rubros.

ARTICULO 220°.- Los locales deberán cumplir con las condiciones que se establecen en el Anexo II de este Reglamento.

ARTICULO 221°.- Los propietarios deberán presentar autorización de la Policía de la Provincia de Buenos Aires para la exhibición y venta de armas de fuego u otros similares.

ARTICULO 222°.- Todas las personas que trabajen en la atención al público deberán poseer Libreta Sanitaria otorgada por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 223°.- Estos comercios deberán presentar la certificación del Destacamento de Bomberos Voluntarios para las medidas contra incendio.

BARES - CONFITERIAS BAILABLES - CAFÉ CONCERT - RESTO BAR

ARTICULO 224°.- Los fines de este Reglamento se fijan las siguientes denominaciones a las que deberán ajustarse las solicitudes de habilitación:

- BAR: comprende a aquellos locales donde se expenden debidas, sándwich fríos o calientes. No se sirven comidas, no se baila y no se dan espectáculos.
- CONFITERIAS BAILABLES: comprende a aquellos locales donde se expenden o no debidas. No se sirven comidas, con o sin espectáculos, con pista de baile donde el ingreso se otorgue mediante la venta de entradas con derecho a consumición o similares.

- CAFÉ CONCERT: comprende aquellos locales con despacho de bebidas, con espectáculos y sin pista de baile.
- RESTO BAR: Comprende aquellos locales que ofrecen generalmente tanto una gran selección de platos como de bebidas. A menudo hay también shows en vivo de grupos musicales o de baile.

ARTICULO 225°.- Estos establecimientos deberán funcionar de acuerdo con las Ordenanzas Municipales y/o legislación especial que sobre horarios, admisión, etc. puedan promulgarse en el futuro. Los propietarios o responsables conjuntamente con la solicitud de habilitación deberán presentar una autorización que permita la entrada de Inspectores Municipales en cumplimiento de sus funciones en cualquier momento, sea horario de funcionamiento o no del mismo.

ARTICULO 226°.- En todos los casos, para la habilitación de estos establecimientos deberá presentarse planos donde se consigne claramente las zonas destinadas a permanencia del público. En el aspecto constructivo se deberá cumplir lo que establece el Reglamento de Construcciones Municipal y como mínimo:

- a) Estarán íntegramente contruidos con material incombustible.
- b) Las paredes serán de mamposterías y estarán terminadas de modo tal de permitir su fácil limpieza a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- c) Los pisos serán de material incombustible, debiendo mantenerse en perfecto estado de higiene. Pueden admitirse pisos de madera siempre que se apoyen sobre mampostería o hierro.
- d) Cuando por razones funcionales los ambientes deban dividirse en sectores o compartimientos separados a media altura, las divisiones serán de material incombustible, aceptado por la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- e) Las escaleras serán contruidas de hormigón armado. Los tramos serán rectos y sus dimensiones responderán a lo que establece el Reglamento de Construcciones para escaleras principales.
- f) Queda prohibido el uso de madera o de cualquier otro material combustible con la sola excepción de pisos, puertas, ventanas, asientos, pasamanos y decoraciones que sean imposibles sustituir por material incombustible a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- g) La ventilación podrá ser natural o mecánica. En cualquier caso deberá garantizarse la renovación de 40 mts³ (cuarenta metros cúbicos) de aire por hora y por persona. El sistema adoptado y la capacidad de renovación del aire deberá ser aceptado por la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- h) El servicio de salubridad responderá a lo que se establece en el Art. 7° del Anexo II. En lo que refiere a servicios para el público se respetará lo que determina el Art. 88° de este Anexo.
- i) Estos establecimientos deberán estar especialmente acondicionados para evitar la propagación de ruidos y

sonidos hacia la vía pública y fincas linderas. A estos fines la Jefatura de Bromatología e Higiene podrá exigir las medidas que considere necesarias para evitar ruidos molestos.

ARTICULO 227°.- En lo que se refiere a "Medios de Salidas" deberá cumplirse básicamente lo siguiente:

- a) Se calculará la capacidad del local a razón de una persona por cada metro cuadrado de superficie destinada a permanencia del público.
- b) Las puertas abrirán hacia afuera del local y abiertas deberán apoyar en algún muro o tabique, de forma que no ofrezcan obstáculo alguno para la salida del público. No se autoriza el uso de puertas corredizas.
- c) El ancho mínimo de una puerta exigida de salida no podrá ser inferior a 1,50 m. (un metro con cincuenta), ni menor de 0,01m (un centímetro) por cada ocupante, hasta un máximo de 500 (quinientos).
- d) Deberán disponerse en todos los medios de accesos de circulación y estadía del público así como en las escaleras, escalones sueltos, accesos a ascensores, cambios bruscos de dirección, etc. luces de emergencia cuyo encendido se produzca automáticamente, si quedaran fuera de servicio por cualquier causa, las que los alumbran normalmente.

Las fuentes de energía para alimentar esa iluminación de emergencia estarán constituidas por baterías de acumuladores recargables automáticamente con el restablecimiento de la energía eléctrica principal. Estos acumuladores deben ser de tipo exento de mantenimiento pudiendo también utilizarse baterías de tipo estacionario con electrolito, quedando prohibido el uso de todo tipo de acumuladores específicamente diseñados y contruidos para su uso en automotores. Las luces para iluminación de emergencia serán del tipo fluorescente o incandescente, quedando prohibido el uso de luces puntuales (faros) que produzcan deslumbramientos. Deberá efectuarse la marcación de pasillos que en números suficientes, aseguren la fácil salida y circulación del público, ancho 1m. (Un metro) y que estará demarcado en el piso, en ellos no podrán colocarse mesas y sillas.

- e) La pista de baile será proporcional a la capacidad del local y no inferior al 25% (veinticinco por ciento) de la superficie.

ARTICULO 228°.- En los trámites de transformación, cambios de rubros, anexos, de estas actividades deberán encuadrarse en las disposiciones vigentes en ese momento, sean cuales fueren las condiciones en qué se habilitó el establecimiento.

ARTICULO 229°.- El personal propietario y/o encargado que se destine a la atención del bar, servicio de mesas, preparación, manipulación o limpieza de alimentos o bebidas deberá poseer Libreta Sanitaria y ropa adecuada según lo disponga la reglamentación vigente para tal fin.

ARTICULO 230°.- Se deberá respetar lo que establece este Reglamento en cuanto a precauciones contra incendios, Además será indispensable para habilitar estos establecimientos que se cuente con la certificación del Destacamento de Bomberos Voluntarios en forma y condiciones que se establecen en este Reglamento.

SALONES DE BAILE Y/O ESPECTACULOS

ARTICULO 231°.- Se incluyen en este rubro, a los efectos de este Reglamento los clubes y/o locales y/o salones donde se llevan a cabo bailes y/o espectáculos en forma ocasional

ARTICULO 232°.- Estos clubes y/o salones deberán tramitar habilitación municipal y darán cumplimiento a lo que se establece en los Art. N° 223 a 230 inclusive de este Anexo. Una vez verificado su cumplimiento, quedaran Habilitados para su uso a esos fines, pudiendo la Jefatura de Bromatología e Higiene llevar a cabo las inspecciones que se consideren necesarias y en los momentos que se estime oportunos. Previo a la realización de cualquier baile y/o espectáculo, deberá solicitarse autorización expresa ante Inspección General.

SALONES PARA FIESTAS

ARTICULO 233°.- A los fines de este Reglamento se consideran SALONES PARA FIESTAS a los salones y/o locales y/o edificios y/o sectores de clubes que se alquilan para llevar a cabo en ellos fiestas y/o comidas y/o reuniones públicas o privadas, con o sin baile y/o música.

ARTICULO 234°.- Estos salones deberán tramitar habilitación municipal y darán cumplimiento a lo que se establece en los Art. N° 223° a 230° inclusive de este Anexo. Una vez verificado su cumplimiento, quedaran Habilitados para su uso a esos fines, pudiendo la Jefatura de Bromatología e Higiene llevar a cabo las inspecciones que se consideren necesarias y en los momentos que se estime oportunos. Previo a la realización de cualquier evento, deberá solicitarse autorización expresa ante Inspección General.

CINES - TEATROS- AUDITORIOS

ARTICULO 235°.- En todos los casos para la habilitación de establecimientos destinados a CINES - TEATROS Y/O AUDITORIOS, deberá presentarse planos donde se consigne su capacidad y la distribución de las localidades incluido butacas. En ningún caso podrá considerarse una capacidad menor que la que surja de calcular una persona cada metro cuadrado de superficie de la sala.

ARTICULO 236°.- En el aspecto constructivo de los locales y/o edificios destinados a los usos indicados en el Artículo anterior, deberán contar con muros perimetrales que limiten la sala de su predio con la vía pública y/o con los linderos, deberá ser mampostería de 0,30 mts. (Treinta centímetros) de espesor y de 3,00mts. (Tres metros) de alto.

ARTICULO 237°.- Habrá servicio de salubridad independiente para el público, para el personal y para los artistas (en caso de teatro). Responderá a lo que se establece en el Art. N° 7 del Anexo II de este Reglamento. La cantidad de servicios para el personal cumplirá lo que indica el punto "C" de ese artículo. En lo que se refiere a servicios para el público se dispondrán en las siguientes proporciones, considerando siempre que de la capacidad total, el cincuenta por ciento sean hombre y el cincuenta por ciento mujeres.

a) Para hombres:

Lavabos: por cada 300 personas o fracción mayor que 100 personas UNO.

Mingitorios: por cada 100 personas o fracción mayor que 50 personas UNO.

Retretes: por cada 200 personas o fracción mayor que 100 personas UNO.

b) Para mujeres:

Lavabos: por cada 200 personas o fracción mayor que 100 personas UNO.

Retretes: por cada 200 personas o fracción mayor que 100 personas UNO.

c) Para artistas:

Hombres: por cada 25 personas o fracción: un lavabo, un retrete, un mingitorio, dos duchas.

Mujeres: por cada 25 personas o fracción: un lavabo, dos retretes, dos duchas.

ARTICULO 238°.- En lo que se refiere a medios de salidas, será de aplicación lo que establece en el Art. N° 227 de este Anexo.

ARTICULO 239°.- Estos establecimientos cumplirán en cuanto a precauciones contra incendio, con lo que se establece en este Reglamento o en su defecto lo que solicite el Destacamento de Bomberos, además de lo siguiente:

a) Tendrán servicios de agua y mangueras contra incendios de acuerdo a lo establecido en el Art. N° 197 de este Anexo.

b) En teatros y cines - teatros con una capacidad de más de 1.000 (un mil) localidades, en el escenario y en la parte inferior del techo próximo al mismo, se instalaran conductos de agua dispuestos de modo tal que permitan tener una lluvia abundante con la simple apertura de un robinete.

c) En el exterior de la casilla de proyección de cinematógrafos, se deberá disponer de los

d) medios de extinción de incendios acordes al trabajo que se realiza.

e) La zona destinada a proyecciones de preferencia será pintada en la misma pared del edificio. En caso de utilizarse para ello lonas o cualquier otro género deberá ser embestido en sustancias ignífugas, al igual que todo otro objeto combustible indispensable en la sala.

GUARDERIAS INFANTILES Y/O JARDINES MATERNALES PRIVADOS

ARTICULO 240°.- Los establecimientos destinados a GUARDERIAS INFANTILES Y/O JARDINES MATERNALES PRIVADOS y establecimientos

de este tipo, anexos a comercios y/o industrias, requerirán para su funcionamiento tramitar habilitación Municipal y dar cumplimiento a lo que establece este Reglamento. Además deberán cumplimentar para su habilitación lo siguiente:

- a) Su plantel estará integrado como mínimo por una maestra jardinera y personal auxiliar.
- b) El personal deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - Poseer Libreta Sanitaria.
 - Ser mayor de edad.
 - Usar ropa adecuada.
- c) Se llevará un registro de inscripción de los niños que concurren en el cual deberá constar sus datos personales, nombre y domicilio de los padres y/o adultos responsables y dirección del lugar de trabajo donde se encuentren los mismos en el periodo de guarda de los niños y certificados de buena salud.
- d) El establecimiento será desinfectado totalmente cada seis (seis) meses como mínimo, debiendo permanecer cerrados las 24hs. (veinticuatro horas) posteriores a la desinfección.
- e) El establecimiento deberá estar en perfecto estado de conservación e higiene.
- f) La capacidad máxima de niños en cada establecimiento lo establecerá a su juicio la Jefatura de Bromatología e Higiene en función de la superficie destinada y del personal afectado a la actividad.
- g) Contaran con un botiquín reglamentario con los elementos y medicamento imprescindibles para la urgente y eficaz atención de los niños y adultos.

ARTICULO 241°.- Estos establecimientos sólo podrán ubicarse en las zonas que se autoricen por la Ordenanza Municipal N° 1733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05. Si integraran un establecimiento fabril, podrán ser habilitados en zonas previo estudio de las condiciones ambientales del lugar, el cual deberá ser llevado a cabo por los organismos competentes, a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene y con las intervenciones de la Dirección de Planeamiento.

ARTICULO 242°.- En el aspecto constructivo el inmueble deberá tener características de solidez con paredes lavables y pisos lisos y antideslizantes. Deberá contar con sala de juegos, un dormitorio, patio o lugares abiertos, además con cocina, esto dependerá de la cantidad de niños que se atiendan, sus edades y el tiempo de permanencia en el establecimiento.

ARTICULO 243°.- Los locales e instalaciones deberán responder a las características generales que se establecen en el Reglamento de Construcciones Municipal y específicamente a lo siguiente:

- a) La instalación eléctrica deberá contar, ineludiblemente, con algún sistema de protección que puede ser mediante disyuntor diferencial u otros aprobados por organismos oficiales.

- b) Las distintas dependencias tendrán buena ventilación natural.
- c) La Sala de Juegos debe iluminar y ventilar a espacio urbano y sus dimensiones serán acordes a la cantidad de niños a alojar, a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- d) Los servicios Sanitarios, destinados al uso de los niños estarán separados de los de uso del personal. Ambos responderán a las características generales establecidas en el Art. N° 7° del Anexo II de este Reglamento, así como a la cantidad de los servicios para el personal que en él se fijan. En cuanto a los servicios para niños responderán al siguiente criterio y sin discriminación de sexos:
- Lavabos: con agua fría, caliente.
 - Canilla mezcladora: una cada 5 niños/as o fracción.
 - Inodoros: uno cada 6 niño/as o fracción
 - Duchas: una de cada 10 niños/as o fracción.
- Las puertas contarán con dispositivos para su cierre automático y podrán abrirse desde el exterior con llave maestra.
- e) Los dormitorios serán obligatorios cuando permanezcan en el establecimiento, niños durante más de ocho horas diarias.
- f) En los establecimientos donde se sirvan una o más comidas diarias deberá haber lugar para Comedor. Puede usarse a estos fines la Sala de Juegos o un local independiente, el cual deberá responder a las mismas características que esta.
- g) La cocina será obligatoria cuando el periodo de permanencia de los niños sea mayor que 5:00hs. (cinco horas). Deberá responder a las características que se establecen en este Anexo para estos locales.

ARTICULO 244°.- En lo que se refiere a medios de salida, deberá respetarse lo que aconseje la Dirección de Planeamiento al respecto y/o lo que se cita sobre tal en este Anexo.

ARTICULO 245°.- Será indispensable para habilitar estos establecimientos que se cuenten con la Intervención del Destacamento de Bomberos, en la forma y condiciones que se establece en este Reglamento.

ABASTECEDORES DE PRODUCTOS CARNEOS: VACUNOS, OVINOS, PORCINOS, CAPRINOS, MENUDECENCIAS, AVES EVISCERADAS, LIEBRES, CONEJOS, PRODUCTOS DE CAZA, RANAS.

ARTICULO 246°.- Los abastecedores que realizaran ventas al público, cumplirán con las normas generales Anexo III y particulares para el rubro carnicerías (Anexo IV de este Reglamento).

ARTICULO 247°.- Dichos productos deberán estar faenados en establecimientos Municipales, Provinciales, y/o Nacionales que cuenten con Inspección Veterinaria.

ARTICULO 248°.- Los productos provenientes del Partido de Carlos Tejedor o introducidos al mismo, tendrán la

obligatoriedad de ser visados por Jefatura de Bromatología e Higiene de Carlos Tejedor.

ARTICULO 249°.- Los transportes deberán cumplimentar los Art. N° 141, 142, 143 y 146 de este Reglamento.

ARTICULO 250°.- Los abastecedores que provengan del partido y/o los introductores que no cuenten con boca de expendio al público, deberán entregar a los comercios boletas con membretes y sellados por la Jefatura de Bromatología e Higiene.

HOGARES O PENSIONES GERIATRICOS

ARTICULO 251°.- HOGARES O PENSIONES GERIATRICOS son los establecimientos destinados al albergue, alimentación, salud, higiene y recreación asistida de personas de la tercera edad de ambos sexos, cualquiera sea el número, estén alojados en forma permanente o transitoria, gratuita u onerosa. Estos establecimientos deberán tramitar su habilitación al Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, previo a la tramitación de su habilitación Municipal.

ARTICULO 252°.- Estos establecimiento deberán contar con un libro de registro foliado y rubricado por la Jefatura de Bromatología e Higiene, permanente y actualizado de las personas que se hospedan en el mismo, debiendo consignar apellido, nombre, número de Documento Nacional de Identidad, edad, genero, nacionalidad, número de habilitación y fecha de ingreso. También deberá constar apellido, nombre, número de Documento Nacional de Identidad, edad, domicilio y vinculo del responsable del anciano y del médico que lo atienda. Cada vez que se produzca una baja, ésta deberá consignarse en ese libro, indicando el motivo de la misma, así como el destino del huésped.

ARTICULO 253°.- Estos establecimientos deberán adecuar su funcionamiento a las condiciones establecidas en la Ley 14.263 de la Provincia de Buenos Aires, su Decreto Reglamentario 1.190/2012 y sus modificatorias. Deberán cumplir también lo siguiente:

- a) Contar en todos los casos con un médico responsable del establecimiento, matriculado en el Partido de Carlos Tejedor y con domicilio real en el mismo. La atención médica de los internados podrá ser presentada indistintamente por el profesional responsable del establecimiento o por el médico particular de cada uno.
- b) Sólo podrá admitir como pensionado o como anciano que no requieran interacción en establecimientos asistenciales. Deberán efectuárseles un examen psicofísico de admisión que incluirá radiografías de tórax, eritrosedimentación y reacción de Mantoux, elementos estos que pasaran a formar parte de la historia clínica exigible, la cual deberá estar archivada en el establecimiento mientras dure la internación. Este examen podrá llevarse a cabo en establecimientos privados o estatales.
- c) No podrá permitirse la admisión o permanencia, aun transitoria de ancianos con enfermedades que requieran cuidados intensivos. Sí alguno de los huéspedes contrajera

alguna enfermedad que no signifique peligro real para el resto de los internados en el establecimiento, quedará librado al criterio del profesional médico responsable su derivación o traslado a otra institución adecuada.

- d) No se podrá realizar atención médica integral, ni propaganda sobre tratamiento de enfermedades propias de la vejes.
- e) Los ancianos residentes no podrán quedar liberados en ningún momento a su auto-cuidado, debiendo existir en forma continua y permanente, personal responsable para su vigilancia. La Dirección del establecimiento será responsable del control diario de la higiene personal, dieta, funciones fisiológicas, estado nutricional y peso de los ancianos residentes. También deberá controlar que los internados dispongan de los medicamentos que cada uno de ellos necesite.
- f) Los Hogares o Pensiones Geriátricos deberán contar en forma permanente con el Director Médico, a quien deberán comunicar fehacientemente las variaciones que se produzcan en el estado de los albergados para su internación: hasta 20 veinte (20) camas habilitadas, tres (3) auxiliares de enfermería, cuatro (4) mucamas. Más de cuarenta (40) camas habilitadas, cada diez (10) camas o fracción que exceda ese número se incorporaran 1 auxiliar de enfermería y 1 mucama.
- g) La ropa de cama y de tocador será cambiado cada vez que deba ser usada por personas distintas, previo lavado y planchado. En los demás casos, las mismas serán cambiadas cuando su estado de aseo y/o conservación así lo requieran con un mínimo de dos veces por semana.
- h) Las dietas serán indicadas por el médico de cabecera en conjunto con un nutricionista adecuándose a la patología del pensionado.
- i) Los locales, utensilios, muebles etc. deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene, pudiendo la Jefatura de Bromatología e Higiene exigir el blanqueo y/o pintura total o parcial del establecimiento cuando lo considere necesario.
- j) Los alojados tendrán libre a las dependencias habilitadas para su uso de ellas, y podrán recibir visitas sin más restricciones de horarios que las destinadas al descanso nocturno. Dichas visitas serán atendidas en los espacios comunes y sólo podrán ingresar en las habilitaciones con el consentimiento de todos los que se alojen en la misma, en caso de visitar a un enfermo.

El establecimiento deberá contar con televisión, radio, juegos de salón y biblioteca para el uso de los alojados.

ARTICULO 254°.- En el aspecto constructivo responderán a lo que determine la Ley 14.263 de la Provincia de Buenos Aires, su Decreto Reglamentario 1.190/2012 y sus modificatorias básicamente:

- a) Contaran obligatoriamente con los siguientes lugares y/o locales: habilitaciones destinadas a alojamiento, sala de estar, servicios sanitarios, enfermería y cocina.

Además deberá contar con jardín, parque o patio de superficie adecuada al número de alojados, a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.

- b) De acuerdo a la capacidad de alojamiento también podrá contar con la existencia de los siguientes locales: comedor, ropería, guardarropa y dependencias para el personal.
- c) Las habitaciones destinadas al alojamiento, las salas de estar y los comedores deberán iluminar y ventilar a espacios urbanos, sus pisos serán resistentes al uso, fácilmente lavables y antideslizantes.
- d) Para las habitaciones destinadas a alojamientos, su capacidad de ocupación se determina a razón de 15,00 m³ (quince metros cúbicos) por persona como mínimo, no pudiendo excederse de cuatro (4) camas por habitación. En caso que las habitaciones tuvieran una altura superior de 3,00 m (tres metros), se considerara esta dimensión como máxima altura a los efectos de establecer su cubaje. Estarán equipadas como mínimo y por cada huésped con el siguiente mobiliario: cama de ancho no inferior a 0,80 cm (ochenta centímetros), colchón de como mínimo 18 cm (dieciocho centímetros) con funda impermeable, mesa de luz, armado individual y silla, todos ellos en perfectas condiciones de conservación. También deberá instalarse un timbre ubicado en un lugar de fácil acceso desde cada cama con campanillas que suenen en la enfermería y en dependencias del personal.
- e) Las dimensiones de la sala de estar, que podrá utilizarse también como comedor cuando este no sea exigible, se calcula en función de la cantidad de personas que se alojan en el establecimiento, considerando un mínimo de 2,00 m² (dos metros cuadrados) por persona.
- f) Las cocinas responderán, en sus características constructivas, a lo que se establece en este Reglamento para las cocinas de restaurantes y casas de comidas.
- g) El local destinado a la enfermería deberá satisfacer las exigencias que se establecen en este Reglamento para locales de salubridad, en lo que se refiere a paredes revestimientos, pisos y cielorrasos. Contaran además con piletas provistas de agua fría y caliente y mesada de mármol o material impermeable. Deberá contar con un material mínimo a saber: termómetro, tensiómetro, estetoscopio, paño clínico, caja de curaciones, material para los fines mencionados, esterilizador eléctrico, elementos descartables, nebulizador, negatoscopio, guantes estériles y descartables, irrigador, bolsas de hielo y bolsas de agua caliente. Deberá contar con: Botiquín de urgencia ubicado en consultorio médico u oficina de enfermería, bajo llave provisto de: cardiotónicos, hipotensores, hipertensores, diuréticos, broncodilatadores, corticoides, antipiréticos, analgésicos, antiespasmódicos, psicotrópicos y antialérgicos. La medicación programada deberá estar ubicada en el consultorio médico u oficina de enfermería

discriminada por paciente, actualizada y fuera del alcance de los resistentes.

- h) Los servicios de salubridad para el personal serán totalmente independientes de los destinados a los alojados. Ambos responderán a las características generales que se establecen en el Art. 7° del Anexo de este Reglamento, así como a la cantidad de los servicios para el personal que en él se fija. En cuanto a los servicios para los alojados, se instalaren por planta de acuerdo a la capacidad de ocupación de las habitaciones y en la siguiente proporción y para cada sexo.

Inodoros:

Hasta 5 personas..... Uno
De 6 a 10 personas..... Dos
De 11 a 18 personas..... Tres
De 19 a 25 personas..... Cuatro
De 26 a 35 personas..... Cinco
Más de 35 personas..... Cinco, mas uno por cada cinco personas o fracción que excede de 35 personas.

Bidets..... Uno por cada inodoro

Duchas..... Una por cada inodoro

Lavabos:

Hasta 4 personas..... Uno
De 5 a 10 personas..... Dos
De 11 a 18 personas..... Tres
De 19 a 25 personas..... Cuatro
De 26 a 35 personas..... Cinco
Mas de 35 personas..... Cinco, más uno por cada ocho personas o fracción que excede de 35 personas.

Estas proporciones se aplicaran al número de personas que ocupen habitaciones que no cuenten con servicios privados. Las duchas, lavabos y bidet tendrán servicios de agua fría y caliente, con canillas mezcladoras. La provisión de agua caliente se hará mediante sistema central, quedando prohibido todo tipo de calefacción del agua in situ. Deberá evitarse el uso de bañeras. Deberá contarse con agarraderas junto a todos los artefactos sanitarios. Las puertas dispondrán de dispositivos para su cierre automático y podrán abrirse desde el exterior con llave maestra. El ancho mínimo de estas puertas no será inferior de 0,85cm (ochenta y cinco centímetros).

Los baños para alojados podrán ser: privados, compartidos o comunes.

- i) Se exigirá la existencia de dos locales destinados a ropería en los establecimientos que alberguen a más de treinta personas, uno se destinará para la ropa limpia y otro par la ya utilizada por el servicio de alojados.
- j) Habrá vestuario para el personal en los casos en que corresponda.
- k) Los inmuebles destinados a esta actividad contarán con: teléfono, sistema de protección de la instalación

eléctrica (tipo disyuntor diferencial u otro aprobado por organismos oficiales), instalación eléctrica totalmente embutida bajo caños y la totalidad de los motores eléctricos estarán debidamente conectados a tierra.

- 1) En todos los casos el establecimiento contará con sistemas de calefacción que garantice, mantener una temperatura mínima de 18° (diez y ocho grados centígrados) en todos los ambientes.

ARTICULO 255°.- En lo que se refiere a medios de salida y precauciones contra incendios, serán de aplicación los Art. 244° y 245° de este Anexo y además:

- a) Estos establecimientos tendrán, además de su acceso principal otro que funcione como salida de emergencia y que comunique con la vía pública o con espacio abierto.
- b) Las escaleras contarán con pasamanos en ambos costados y sus peldaños serán revestidos con material antideslizante.
- c) Los desniveles en los solados, de existir, serán salvados con rampas reglamentarias.

ESTABLECIMIENTOS PRIVADOS DE ATENCION MÉDICA.

ARTICULO 256°.- A los fines de este Reglamento se define como ESTABLECIMIENTO PRIVADO DE ATENCIÓN MÉDICA, cualquiera sea su denominación, a todos los locales donde se practique el arte de curar, con fines diagnósticos y/o tratamientos, con o sin internación de enfermos y en los que se practiquen las siguientes especialidades: Clínica General, Cirugía, Infecto Contagioso, Mentales, Obstetricia y Ginecología. Se incluyen dentro de este título las Salas de Primeros Auxilios dependientes de Sociedades de Bien Público, Comisiones de Fomento, Mutuales, etc.

ARTICULO 257°.- Estos establecimientos se regirán por la Ley 7314 de la Provincia de Buenos Aires y sus Decretos Reglamentarios y los que en el futuro se promulguen, además de este Reglamento. Deberá tramitar habilitación Sanitaria ante el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, previa a la tramitación de la habilitación Municipal. La habilitación municipal se refiere a la verificación del cumplimiento de este Reglamento en los aspectos no específicamente médicos. Las condiciones de funcionamiento del establecimiento en lo que se refiere a la práctica de la medicina y las características constructivas de los locales donde se llevan a cabo prácticas y actividades específicas: quirófanos, sala de rayos, cuidados intensivos, etc., serán controladas exclusivamente por el Organismo Provincial competente según legislación vigente.

ARTICULO 258°.- En el aspecto constructivo deberá respetarse las siguientes condiciones:

- a) Podrán ocupar uno o más pisos de un edificio, aun cuando los restantes sean ocupados por viviendas y/o comercios, siempre y cuando las actividades que se desarrollen en

ellos no atenten contra la seguridad y tranquilidad que requiere el establecimiento asistencial.

- b) Los edificios estarán separados de los predios linderos y/o de unidades funcionales independientes dentro del mismo predio, mediante muro de mamposterías u hormigón o cerco vivo, de una altura mínima de 2.00m (dos metros). En los establecimientos para internación de enfermos mentales, este muro solo podrá ser de mampostería u hormigón, En todos los casos se admite que el edificio apoye en los muros divisorios entre predios o entre unidades funcionales independientes.
- c) Los establecimientos para intervención de enfermos mentales deberán contar ineludiblemente con parque y/o jardines suficientemente amplios a los efectos de la recreación necesaria para la rehabilitación de los mismos.
- d) Las salas destinadas a operaciones y/o curaciones tendrán fácil acceso directo por las galerías o pasillo y no podrán instalarse en locales inmediatos a los destinados a enfermeros, sino separados de estos servicios intermedios.
- e) Los servicios sanitarios para los internados serán independientes de los destinados al personal. Ambos responderán en cuanto a sus condiciones a lo que se establece en el Art. 7° del Anexo II.
También de acuerdo a él se determinará la cantidad de servicios para el personal. Para los internados, se respetará la siguiente proporción: como mínimo un cuarto de baño por cada 5 (cinco) camas.
- f) La cocina responderá en sus características constructivas a lo que se establece en este Reglamento para cocinas de restaurantes, casas de comidas, etc. no tendrá comunicación directa con las habitaciones destinadas a enfermos ni con dependencias quirúrgicas y de esterilización.
- g) Podrá existir otros locales destinados a los fines del establecimiento, los cuales deberán responder de acuerdo a su destino, a las exigencias de este reglamento.

ARTICULO 259°.- En lo que se refiere a medios de salida y precauciones contra incendios, serán de aplicación los Art. 244° y 245° de este Anexo. Además se determinará cumplir con lo siguiente:

- a) Se instalará un equipo electrógeno de arranque automático con capacidad adecuada para cubrir las necesidades de quirófano y artefactos de vital funcionamiento.
- b) Se cumplirá lo que exige el Art. 177° del presente cuando el establecimiento tenga una superficie mayor que 1500m² (mil quinientos metros cuadrados cubiertos). En subsuelos, esta superficie se reduce a 800m² (ochocientos metros cuadrados).-
- c) Deberá disponerse en todos los medios de acceso, circulación y estadía de público, así como en escaleras, escalones sueltos, accesos a ascensores, cambios bruscos de dirección, etc. luces de emergencias cuyo encendido se produzca automáticamente si quedara fuera de servicio,

por cualquier causa, las que los alumbró normalmente. Las fuentes de energía para alimentar esa iluminación de emergencia estará constituida por acumuladores recargable automáticamente con el restablecimiento de la energía eléctrica principal. Estos acumuladores deben ser del tipo exento de mantenimiento pudiendo utilizarse baterías de tipo estacionarias con electrolito líquido, quedando prohibido el uso de todo tipo de acumuladores específicamente diseñado para el uso en automotores. Las luces para iluminación de emergencia serán del tipo fluorescente incandescente, quedando prohibido el uso de luces puntuales (faros) que produzcan deslumbramientos.

SISTEMA PRIVADOS DE EMERGENCIAS MEDICAS MOVILES

ARTICULO 260°.- A los fines de este Reglamento se consideren SISTEMAS PRIVADOS DE EMERGENCIAS MOVILES al equipo destinados al tratamiento precoz de pacientes que se encuentran en una situación crítica de vida y su traslado al establecimiento que la urgencia así lo requiera, según la indicación o elección de los familiares o del paciente.

ARTICULO 261°.- Estas Organizaciones se regirán por lo que establece el Art.21° del Decreto 3.280/90 del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. Deberá estar inscripto en el Colegio Médico del Distrito como requisitos previo a la tramitación de la habilitación municipal.

DESINFECCIÓN - DESINFECCIÓN Y DESINFECCIÓN

ARTICULO 262°.- Las empresas que se dediquen a las tareas de DESINFECCIÓN, DESINFECCIÓN Y DESINFECCIÓN, deberán contar con habilitación municipal y estar inscriptos ante la Dirección de Saneamiento y Control del Medio del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

SERVICIOS FÚNEBRES - VELATORIOS

ARTICULO 263°.- La instalación de VELATORIOS en locales afectados a ese uso por las personas o empresas inscriptas en la Municipalidad de Carlos Tejedor y que cuenten con la correspondiente licencia otorgada por la misma, deberán adecuarse a lo que se establece en las Ordenanzas Generales N° 161/73 y 271/80 y disposiciones del presente.

ARTICULO 264°.- Solo podrán instalarse en las zonas que se autorizan por Ordenanza Municipal N°1733/01 - Decreto Promulgatorio N°246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y modificatorias y deberán además respetar las siguientes condiciones:

- a) No podrán estar a menos de 300m (trescientos metros) de distancia de hospitales, sanatorios, o cualquier otro establecimiento público o privado donde se asistan enfermos y que tengan una capacidad mínima de 10 (diez) camas.

- b) No podrán ubicarse a menos de 150m (ciento cincuenta metros) de escuelas públicas o privadas reconocidas por autoridad competente. Las distancias mencionadas en los puntos anteriores, se medirán en Línea recta de tránsito peatonal, a partir de las puertas de acceso más próximas y por la senda más corta.

ARTICULO 265°.- Deberá darse cumplimiento a las siguientes disponibles generales:

- a) El predio donde se desarrolle este uso estará totalmente cercado con un muro de mampostería o de hormigón de 2,00m (dos metros) de altura mínima.
- b) Las casas que se destinen a velatorios deberán ser afectadas exclusivamente a esa actividad. No se admitirá la utilización de dependencias de las mismas fincas para viviendas familiares, permanentes o temporarias.
- c) Los elementos y locales destinados a la prestación de servicios fúnebres, deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y aseo.
- d) La cámara para velatorio deberá permanecer cerrada en los casos en que la causa del fallecimiento hiciere tener la posibilidad de contagio. Se tomarán además, todas las providencias de profilaxis y de desinfección que correspondan.
- e) No se autorizará el funcionamiento de cámaras velatorias, ni salas de estar ni dependencias para deudos ubicadas en el subsuelo.
- f) El traslado, la carga y descarga de los cadáveres, ataúdes y elementos del servicio se llevarán a cabo indefectiblemente en el interior del predio y se tomarán los recaudos necesarios para evitar que este movimiento quede a la vista desde las propiedades vecinas o desde la vía pública.
- g) Está prohibido la colocación de ofrendas florales y elementos de servicio en la vereda, así como la permanencia del personal y/o de los asistentes a los velatorios, fuera del término que razonablemente insuma el acceso y egreso de los mismos.
- h) La formación del cortejo deberá llevarse a cabo indefectiblemente en el interior del predio, evitando afectar el tránsito, la tranquilidad o el reposo de la población o causar molestias de cualquier naturaleza, queda prohibido el estacionamiento de vehículos fúnebres en la vía pública, fuera del lapso que razonablemente insuma el servicio.
- i) Se prohíbe la formación de cortejos a pie, por la vía pública, de urnas y ataúdes.
- j) No se permite la exhibición pública de ataúdes, urnas o elementos de los servicios, ni su transporte en vehículos abiertos.
- k) No podrán habilitarse más de 3 (tres) cámaras de velatorio por cada establecimiento.
- l) Los vehículos fúnebres deberán desinfectarse cada vez que se realiza un servicio.

ARTICULO 266°.- Estos establecimientos deberán contar como mínimo con los siguientes locales: una cámara velatoria, una sala de estar, una dependencia para los deudos, un depósito, servicios sanitarios, una entrada para vehículos y una entrada para concurrentes. En el aspecto constructivo deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) Se prohíbe la colocación de cortinas y/o alfombras.
- b) A cada cámara se deberá asignar como mínimo una sala de estar y una dependencia para los deudos. La comunicación entre la cámara velatoria con las salas de estar será directa, por medio de una o más aberturas provistas de puertas que permitan cerrar y aislar la primera, de ser necesario, del resto de los locales. Sus dimensiones mínimas serán las siguientes: lado 3,00m (tres metros); altura 2,70m (dos metros con setenta centímetros); 15,00m² (quince metros cuadrados) de superficie. Sus cielorrasos serán lisos y de material impermeable, de fácil limpieza y resistente al uso. Tendrá una pileta de patio abierta conectada a la red cloacal. En todos los casos se podrá usar materiales autorizados en este Reglamento a los fines indicados o aceptados por la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- c) Las salas de estar y las dependencias para los cuidados de los feudos, deberán tener paredes lisas, revocadas con cal fina o terminada con enlucidos de yeso u otros revestimientos autorizados. Los pisos serán impermeables, de fácil limpieza y resistentes al uso. En todos los casos se usaran materiales autorizados en este Reglamento a los fines indicados o los que acepte la Jefatura de Bromatología e Higiene.
- d) Las salas de estar tendrán las siguientes dimensiones mínimas:

Si hay una sola: 4,00m. (Cuatro metros) de lado; 2,70m. (Dos metros con setenta centímetros) de altura, 20,00 m² (veinte metros cuadrados) de superficie.

Si hay más de una sala por cámara velatoria, por lo menos una tendrá las dimensiones indicadas en el punto anterior y las demás: 2,50m. (Dos metros con cincuenta centímetros) de lado; 2,70m. (Dos metros con setenta centímetros) de altura.
- e) Las dependencias para uso de los deudos tendrán las siguientes medidas mínimas: 2,00m (dos metros) de largo; 1,50m. (un metro cincuenta centímetros) de ancho; 2,60m. (dos metros con sesenta) de altura.
- f) Cada sala de estar contará con un baño para cada sexo.
- g) La entrada de vehículos tendrá un ancho mínimo de 3,50m (tres metros con cincuenta centímetros) y su largo será de una superficie como para posibilitar que dentro de la misma se realice la carga y descarga de ataúdes, el traslado de los cadáveres y de los elementos del servicio y en general se forme el cortejo.
- h) La entrada para los concurrentes será independiente de la destinada para los vehículos. Su ancho será proporcional

al número de salas para velatorios a la que se sirve. En todos los casos deberá dar acceso directo a las salas de estar.

- i) Puede existir cocina o kitchenette en cuyo caso contará con pileta con desagüe y provisión de agua. Se deberá colocar un friso de material impermeable, de fácil lavado, sobre la mesada, de por lo menos 0,60cm (sesenta centímetros) de altura.

ARTICULO 267°.- En lo que se refiere a medios de salida, deberá darse cumplimiento a lo que disponga para el caso específico la Dirección de Planeamiento.

ARTICULO 268°.- Deberá cumplirse las condiciones que se fijan en el presente Reglamento en cuanto a precauciones contra incendio. A estos fines se considerará a estos establecimientos como "edificios públicos". Para habilitar estos locales, será imprescindible contar con la intervención del Destacamento de Bomberos, en la forma y condiciones que se establecen en este Reglamento.

CEMENTERIOS PRIVADOS

ARTICULO 269°.- Los CEMENTERIOS PRIVADOS instalados o a instalarse en el Partido deberán encuadrarse dentro de las Disposiciones de la Ordenanza General N°221/78 y Ordenanza Municipal N°1489/93.

ALMACENAJE DE CEREALES - SILOS

ARTICULO 270°.- Los establecimientos dedicados al ALMACENAJE DE CEREALES exclusivamente, deberán tramitar habilitación sanitaria ante el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires previo a obtener su habilitación municipal. La tramitación de la habilitación municipal se regirá por este Reglamento.

ARTICULO 271°.- Estos establecimientos se encuadran dentro de los lineamientos de la Leyes N°7.315 y N°12.605 y sus respectivos Decretos Reglamentarios. Los que estén ubicados en zonas no autorizadas por Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgado N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05, deberán además dar cumplimiento a los que disponga la Dirección de Planeamiento sobre la polución por generación de polvillo, las limpieza de los predios, la eliminación de roedores, etc. extremando los recaudos a establecer en función de la protección de las características específicas de cada una de las zonas donde se encuentren ubicados los establecimientos.

ARTICULO 272°.- Los establecimientos ubicados en terrenos de propiedad de Ferrocarriles Argentinos quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones establecidas en los Art N° 270 y 271 de este Anexo.

USOS TRANSITORIOS EN TERRENOS BALDIOS

ARTICULO 273°- Se podrá autorizar en forma precaria y como USO TRANSITORIO de la utilización de baldíos para la instalación de los siguientes rubros:

- a) Venta de embarcaciones, equipos deportivos y afines.
- b) Venta de casa rodante y tráiler.
- c) Venta de automóviles nuevos y usados.
- d) Venta de artículos de jardín y camping.
- e) Exposición y venta de plantas y flores.
- f) Exposición y venta de piletas de natación.
- g) Exposición y venta de objetos de arte.
- h) Otros rubros que expresamente autorice la Jefatura de Bromatología e Higiene. Estas habilitaciones transitorias se otorgan por un plazo máximo de 3 (tres) años renovables a solicitud del titular y a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene. Toda transferencia, cambio de rubro o modificación deberá ser comunicada a la Jefatura de Bromatología e Higiene, quien se expedirá al respecto. Transgredir esta norma implicará el cese automático de las habilitaciones concedidas.

ARTICULO 274°.- En los casos indicados en el Artículo anterior se deberá tramitar habilitación municipal dando cumplimiento a las siguientes condiciones:

- a) Solo podrán habilitarse usos transitorios en los terrenos autorizados a tal fin por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos.
- b) Para estos usos se permitirá en el lote una construcción con una superficie máxima de 20,00m (veinte metros), destinadas exclusivamente a lugar de atención, venta y baños. Su altura máxima será de 3,00m (tres metros). Se proveerá de un tipo de solado natural o artificial para la totalidad del predio, que impida la formación de barro. El tipo de construcción será expresamente autorizada por la Secretaría de Obras y Servicios Públicos y tendrá, a los efectos legales, carácter de "precaria" condición ésta que constatare en los planos que se presenten en el trámite de habilitación. Estos planos, según el tipo de construcción que se trate, serán avalados por la firma de un profesional competente. No se exigirá su incorporación al Catastro Municipal, a condición de que una vez caduca la habilitación concedida, esa construcción sea demolida o levantada. A los fines impositivos, el terreno mantendrá su condición de baldío.
- c) No se permitirá depósito, ya sean cubiertos o al aire libre, ni aun con elementos propios de la exposición y/o venta que se autorice.

EXPOSICIÓN Y VENTA DE VIVIENDA PREMOLDEAD

ARTICULO 275°.- La EXPOSICIÓN Y VENTA DE VIVIENDAS PREMOLDEADAS puede habilitarse tanto en terrenos baldíos como en lugares

cerrados. En cualquier caso, la instalación de las unidades que se exhiban, aun cuando las mismas sean usadas como oficinas de venta tendrá carácter de "precaria" a los efectos legales, condición esta que constará en planos que se presenten al tramitar la habilitación. No se exigirá su incorporación al Catastro Municipal.

ARTICULO 276°.- Sí la habilitación se solicita en terreno baldío, deberá darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

- a) Las unidades exhibidas serán retiradas indefectiblemente al caducar la habilitación. No podrán ser utilizadas como vivienda bajo ninguna circunstancia.
- b) Los terrenos, a los fines impositivos mantendrán su condición de baldíos.
- c) En la totalidad del predio, se proveerá de un solado natural o artificial que impida la formación de barro.
- d) Los predios deberán contar con veredas y cercos perimetrales reglamentarios. El cerco de frente tendrá una altura máxima de 0.60m (sesenta centímetros). Los responsables de la explotación están obligados a su mantenimiento y cuidado.

ARTICULO 277°.- Será condición para la habilitación que los modelos que se exhiban y/o vendan estén autorizados por la Secretaria de Obras y Servicios Públicos de la Municipalidad. Los titulares de la habilitación están obligados a informar a sus posibles clientes de las zonas donde se autoriza la implantación de las unidades que ellos vendan, a cuyo efecto se les entregará un plano indicativo, el cual deberán exhibir obligatoriamente en el local de ventas y en un lugar bien visible, juntamente con el Certificado de Habilitaciones.

NATATORIOS - PILETAS DE NATACIÓN

ARTICULO 278°.- Todas las PILETAS Y NATATORIOS pertenecientes a entidades comerciales o civiles y en general las oficiales, deberán cumplir con las indicaciones que les fije la Dirección de Planeamiento a través de su personal técnico y con lo establecido en la Ley 10.217 y Decreto Provincial 3.181/07.

HORNOS DE LADRILLOS

ARTICULO 279°.- Las instalaciones para la fabricación de ladrillos comunes y polvos u HORNOS DE LADRILLOS solamente podrán establecerse en las zonas que se determine la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y modificatorias. De acuerdo a ella, las zonas autorizadas son las Rurales y dentro de ellas, guardando siempre una distancia mínima de 300m (trescientos metros) de las rutas, estaciones de ferrocarriles y vías férreas que atraviesan esas zonas, también guardar esa mínima distancia de los límites de áreas urbanas, de zonas residenciales extraurbanas o cualquier otro tipo de

asentamiento de tipo urbano, de zonas industriales y de zonas de usos específicos.

ARTICULO 280°.- Estos establecimientos deberán tramitar la habilitación municipal a esos efectos, deberán presentar ante la Jefatura de Bromatología e Higiene la siguiente documentación:

- a) Croquis de ubicación catastral de la fracción, parcela o lotes con ubicación dentro de ellas de las zonas destinadas a las instalaciones y a la extracción de material.
- b) Memoria descriptiva detallando el volumen estimado de extracción anual de material, producción anual de ladrillos, procedimientos empleados en la extracción y manufacturación del producto.
- c) Toda otra documentación exigida, en general, en este Reglamento. La habilitación se otorgará por un plazo de tiempo determinado. Este será fijado en función del tiempo estimado de explotación admisible del predio, el cual será determinado por la Jefatura de Bromatología e Higiene con intervención de la Dirección de Planeamiento y/o de la Secretaria de Obras y Servicios Públicos.

ARTICULO 281°.- Las áreas destinadas a la explotación deberán ser rellenadas una vez completada la excavación, para lo cual estas excavaciones deberán hacerse en forma parcial, en superficies no mayores de 1.500m² (mil quinientos metros cuadrados) y no podrán realizarse aperturas de nuevas áreas de excavaciones hasta tanto no se proceda al rellenado de la anterior hasta alcanzar el nivel original del terreno.

CRIADEROS DE CERDOS

ARTICULO 282°.- A los efectos de la ubicación de los CRIADEROS DE CERDOS será de aplicación lo que establece el Art. 278 de este Anexo, la Ordenanza Municipal N°1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05 y Ordenanza N°1.264/98 Plan de Lucha contra la Triquinosis Porcina.

ARTICULO 283°.- Estos establecimientos deben tramitar habilitación municipal, a cuyos fines deberán presentar la siguiente documentación:

- a) Croquis de la ubicación catastral de la fracción, parcela o lote indicado dentro de ellas, de ser necesario, las zonas donde se ubicaran las instalaciones.
- b) Plano del establecimiento.
- c) Memoria descriptiva consignando los datos esenciales que hacen a la actividad a desarrollar.
- d) Toda otra documentación exigida, en general, de este Reglamento. Una vez cumplimentados los puntos anteriores se concederá habilitación municipal.

ARTICULO 284°.- Estos establecimientos deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estará cercado en todo su perímetro con alambrado u otro sistema que imposibilite la salida de los animales al exterior.
- b) Los corrales serán contruidos en mampostería, madera o alambre tejido fácilmente desmontable, a fin de poder arar periódicamente los cuadros, evitando de ese modo focos de fermentaciones, infecciones o parásitos.
- c) Los comederos, bebederos y reparos serán contruidos en mampostería, fibrocemento y/o chapa galvanizada y tendrán piso impermeable y de fácil limpieza.
- d) Dispondrán de agua en abundancia para el lavado de los pisos, comederos, bebederos y reparos de cerdos. Los lugares destinados a engorde deberán mantenerse limpios y libre de desperdicios.
- e) En caso de que se produzcan muertes por epizootia, se deberá proceder de inmediato a la cremación, debiendo tomarse medidas profilácticas para el tratamiento de los animales enfermos o sospechosos con intervención de Médico Veterinario Oficial.
- f) Toda explotación porcina deberá tener corral o potrero destinado a lazareto, para el aislamiento de los animales enfermos. En ningún caso se permitirá la presencia de animales enfermos en corrales o potreros donde se encuentran cerdos sanos.
- g) En ningún caso podrán ser alimentados los cerdos con residuos de comida, cualquiera sea su procedencia.
- h) Las exportaciones porcinas que se encuentran dentro de la región declarada infectada de triquinosis porcina por la Dirección de Ganadería, quedará sometida a las prescripciones de la Ley o Disposiciones Complementarias que se dictan al respecto y Ordenanza N°1.624/98.
- i) Queda prohibida la explotación porcina en basurales (quemados o depósitos de basura).

ESTABLECIMIENTOS FAENADORES O MATADEROS DE AVES

ARTICULO 285°.- A los efectos de la ubicación de los MATADEROS O ESTABLECIMIENTOS FAENADORES DE AVES, será de aplicación lo que establece el Art. 279° de este Anexo. Además de lo que establece la Ordenanza Municipal N° 1.733/01 - Decreto Promulgatorio N° 246/01 - Decreto Provincial N° 232/05. Además, deberá respetarse lo siguiente: estarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, conizas y polvo provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales, de molinos de minerales, de refineries de petróleo, fábrica de gas, vaciadores públicos, plantas de tratamientos de afluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación. Además, el sitio de ubicación tendrá abundante abastecimiento de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de afluentes y será no inundable. A los efectos de evaluar el cumplimiento de las exigencias antes indicadas, la Jefatura de Bromatología e Higiene podrá solicitar la intervención de los Organismos Nacionales, Provinciales y/o Municipales que considere conveniente.

ARTICULO 286°.- Estos establecimientos se encuadran dentro de las exigencias del Decreto N°4.238/68 (Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal), de lo que establece este Reglamento y dentro de las normas de la Ley 7.229 y sus Decretos Reglamentarios. Deberán tramitar habilitación municipal dando cumplimiento a lo que se exige en este Reglamento. Esta habilitación se concederá en forma precaria y quedando condicionada a la tramitación y obtención de la habilitación que otorgue la Dirección General de Sanidad Animal, también deberán tramitar el Certificado de radicación y/o de funcionamiento, según corresponda, en cumplimiento de las exigencias de la Ley N°7.229.

ARTICULO 287°.- En el aspecto constructivo estos establecimientos deberán adecuarse a las exigencias del Decreto N°4.238/68 y básicamente:

- a) Los espacios libres del establecimiento serán impermeabilizados o revestidos de manto verde.
- b) El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales.
- c) Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con lugares destinados a vivienda.
- d) Las dependencias donde se elaboren productos comestibles deberán estar separadas de los que elaboran productos no comestibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de puertas provistas de dispositivos automáticos que las mantengan cerradas cuando no se utilicen.
- e) Todas las dependencias deberán estar construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, las paredes deberán estar revestidas de material impermeable hasta una altura de 2.50m (dos metros con cincuenta centímetros) desde el suelo, los ángulos que forman las paredes entre sí y éstas con el techo y el piso deberán ser redondeados, los pisos deben ser impermeables y de fácil lavado, con una pendiente mínima del 2% hacia la boca del desagüe; los techos estarán contruidos de material impermeable; todas las aberturas deben estar protegidas con mallas anti - insectos inoxidables y las puertas serán de cierre automático.
- f) La ventilación de los ambientes podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanas abiertas a las paredes perimetrales, si se emplearan medios mecánicos de ventilación estos deberán producir una renovación total del aire de 5 (cinco) veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario contarán con aparatos mecánicos para renovación del aire, debiendo producirse una renovación total de 10 (diez) veces por hora evitándose la condensación de vapores.
- g) Todo establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

- Playa de recargo; tendrá piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de vehículos. Estará protegida del sol y la lluvia.
- Playa de inspección ante - mortem (antes de la muerte): debe ser techada y con piso impermeable.
- Playa de sacrificio: la cual estará dividida en tres (3) zonas: *Sucia*, donde se efectuará el sacrificio y desangrado; *Intermedia*, constituida por la sala de escaldado y desplume; y *Limpia*, constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas.
- Depósitos para productos incomedibles.
- Oficina para la inspección veterinaria.
- Dependencias para el personal obrero.

Las instalaciones de salubridad para el personal deberán cumplir también lo que se establece en el Art. 7 del Anexo II de este Reglamento.

- h) Todas las dependencias estarán provistas de agua potable caliente y fría. El establecimiento deberá contar con una reserva de agua en tanque para cuatro (4) horas de labor, como mínimo, calculadas sobre la base de 20L (veinte litros) por ave sacrificada.

ARTICULO 288°.- Los equipos y elementos de trabajo empleados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de aves serán de material y construcciones tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles durante su preparación y manipuleo. Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos no comestibles en la elaboración de productos comestibles.

- Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas o higienizadas tantas veces como sea necesario. El agua que se utilice en ollas deberá ser potable.
- Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.
- Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

CHANCHAS DE TENIS - PÁDEL - SQUASH Y SIMILARES

ARTICULO 289°.- A los fines de esta Ordenanza se entiende por CANCHA DE TENIS, PÁDEL, SQUASH Y SIMILARES, a las instalaciones para uso público, cubierto y/o descubiertas, aptas para la práctica de esos deportes.

ARTICULO 290°.- Las canchas cubiertas y cerradas podrán instalarse en cualquier lugar del Partido de Carlos Tejedor.

ARTICULO 291°.- Las instalaciones, tanto cubiertas como descubiertas, deberán contar con un equipamiento mínimo compuesto de:

- Vestuario: tendrán como mínimo y por cada dos canchas o fracción: por cada sexo o lavabo, una ducha y zonas de vestir con capacidad para cuatro personas simultáneamente.
- Sanitarios: tendrán como mínimo, por cada dos canchas o fracción: por cada sexo o retrete y un lavabo. Tanto vestuarios como los servicios de salubridad responderán a las condiciones que se establecen en el reglamento de construcciones y a las que puedan establecerse en futuras reglamentaciones a la habilitación de las distintas actividades.

ARTICULO 292°.- Por el caso de las instalaciones descubiertas se considera habilitación precaria por el término de 3 (tres) años, renovable a solicitud del titular y a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene. En estos casos se permitirá la construcción de la superficie cubierta mínima necesaria para ubicar vestuarios y sanitarios y la Oficina de Administración, únicamente. Su altura será de 3,00m (tres metros). El tipo de construcción será expresamente autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene y tendrá a los efectos legales carácter de "precaria", condición ésta que constatará en los planos que se presentan en el trámite de habilitación. Estos planos serán avalados por la firma de un profesional de la ingeniería, competente y habilitado ante la Municipalidad de Carlos Tejedor. No se exigirá su incorporación al Catastro Municipal, sino se exigirá el pago del Derecho de Construcción, o condición de que una vez caduque la habilitación concedida, esa construcción sea demolida o levantada.

ARTICULO 293°.- A los efectos de evitar molestias a los linderos y hacia la vía pública, deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) En todos los casos las paredes divisorias entre predios o entre unidades funcionales contarán con una protección de muro de mampostería distante de ellas un mínimo de 1 (un) metro y de 3 (tres) metros de altura mínima, a los fines de que la paleta no golpee contra ellas en ningún caso y se evite la transmisión de vibraciones. La Secretaría de Obras y Servicios Públicos podrá exigir la elevación de esa altura cuando lo considere necesario.
- b) Las instalaciones descubiertas o al aire libre tendrán materializado los ejes divisorios con propiedades linderas o con otras unidades funcionales mediante muros de mampostería de 0,30 m (treinta centímetros) de espesor y de altura mínimo de 3m (tres metros). La Secretaría de Obras y Servicios Públicos podrá exigir la elevación de esa altura cuando lo considere necesario, ya sea con muro de mampostería o con tejido de alambre. Las Líneas Municipales se materializaran con muro de mampostería de altura y espesor similares a los mencionados para los muros divisorios, quedando autorizada la Jefatura de Bromatología e Higiene para aceptar otro tipo de cerramiento al frente de los predios a solicitud del

titular y siempre que se asegure no causar molestias a las vías públicas.

- c) Se deberá asegurar la protección a linderos contra ruidos generados durante el uso, tales como altavoces, propagación de música, gritos, golpes, etc., como las posibles molestias provocadas por la iluminación artificial. A este respecto, los muros divisorios entre predios o unidades funcionales deberán estar tratados acústicamente en forma adecuada, quedando la Jefatura de Bromatología e Higiene facultada para exigir cuantas medidas considere necesarias a ese fin.
- d) A fin de evitar la dispersión de polvillo en canchas abiertas, con polvo de ladrillo o materiales similares, las mismas deberán ser regadas adecuadamente y con regularidad. Asimismo, los alumbrados de protección deberán estar cubiertos con lona.
- e) Las instalaciones descubiertas solamente podrán funcionar en el horario comprendido entre las 08:00hs. y las 22:00hs. Las cerradas podrán funcionar en el horario de 08:00hs. a 00:00hs. solamente.
- f) Los predios deberán contar con vereda reglamentaria.

ARTICULO 294°.- La Jefatura de Bromatología e Higiene queda facultada para llevar a cabo cuantas inspecciones considere necesarias o convenientes y podrá clausurar las instalaciones en caso de que se prueben transgresiones a esta Ordenanza.

ARTICULO 295°.- En lo que se refiere a Medios de Salida y Precauciones contra Incendios para el caso de instalaciones cerradas, deberá darse cumplimiento para habilitar este tipo de instalaciones a la solicitud por parte del titular de asesoramiento brindado por el Destacamento de Bomberos Voluntarios de Carlos Tejedor y se deberá disponer de los elementos y/o instalaciones que dicho Destacamento indique. Copia de este informe obrará en el Expediente de Habilitación.

ARTICULO 296°.- Las canchas que funcionan en instalaciones de clubes deportivos, deberán adecuarse, tanto constructivamente como en su funcionamiento, a lo que se establece en esta Ordenanza.

GIMNASIOS

ARTICULO 297°.- Se denomina como GIMNASIO a los fines de esta Reglamentación, a los lugares públicos, cubiertos total o parcialmente, en los cuales se practican distintos tipos de ejercicios gimnásticos.

ARTICULO 298°.- A todos los efectos de este Reglamento se calculará la capacidad a razón de una persona por cada 5m² (cinco metros cuadrados) de superficie destinada a gimnasio propiamente dicho. Los diferentes locales que conforman las instalaciones deberán cumplir lo siguiente:

- a) El o los locales destinados a la actividad específica deberán ser de dimensiones acordes a la cantidad de personas que permanezcan simultáneamente en ellos.

Deberán ventilar a espacio urbano, debiendo ubicarse los vanos en el tercio superior de los muros. En los casos en que la Jefatura de Bromatología e Higiene lo considere necesario, podrá exigir la complementación de la ventilación natural con medios mecánicos. En estos locales, los muros divisorios entre predios linderos o en otras unidades funcionales serán de mampostería de 0,30m (treinta centímetros) de espesor y deberán ser tratados acústicamente a efectos de no causar molestias a los linderos.

- b) Deberán contar con servicios de salubridad y vestuarios en las condiciones y en las cantidades mínimas que se establece en el Art. 7° del Anexo II de este Reglamento. Las duchas estarán en la misma proporción que los retretes como mínimo.
- c) Podrán contar con espacios descubiertos destinados a la actividad gimnástica, en cuyo caso, los ejes divisorios con propiedades linderas o con otras unidades funcionales deberán materializarse con muros de mampostería de 3,00m (tres metros) de altura mínima. La Jefatura de Bromatología e Higiene podrá exigir la elevación de esta altura, ya sea con muros de mampostería o con muro de alambre cuando lo considere necesario. Las Líneas Municipales en caso de coincidir alguna de ellas con esos espacios descubiertos, se materializaran con muros de mampostería de altura y materiales similares a los indicados para los divisorios, quedando facultada la Jefatura de Bromatología e Higiene para aceptar otro tipo de cerramientos al frente de los predios, a solicitud del titular y siempre que se aseguren no causar molestias a la vía pública. Las instalaciones descubiertas solamente podrán utilizarse en el horario comprendido entre las 08:00hs y las 22:00hs.
- d) Podrán anexarse canchas para la práctica de deportes, en cuyo caso se deberán respetar las exigencias que se establecen para ellas en el Art. 289° de este Anexo. Asimismo, el o los espacios destinados a ejercicios gimnásticos pudieran ser usados eventualmente para la práctica de algún deporte, los mismos deberán también adecuarse al mencionado artículo 289°.
- e) Podrán anexarse otras instalaciones complementarias tales como salas de estar o de espera, bar, etc. las cuales solamente podrán ser utilizadas por los usuarios de la actividad principal. Los locales destinados a estas actividades, deberán cumplir lo establecido para cada uso particular en este Reglamento.
- f) Podrá autorizarse la anexión de instalaciones para baños "saunas" u otros, previo estudio y a juicio de la Jefatura de Bromatología e Higiene.

ARTICULO 299°.- Para el caso de gimnasios que incluyan gimnasia terapéutica de recuperación o para rehabilitación de lisiados, los espacios destinados específicamente a esos usos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Superficie mínima destinada a ese uso: 15,00m² (quince metros cuadrados)
- b) Las puertas, rampas etc. tendrán un ancho mínimo de 0,80m (ochenta centímetros).
- c) Los espacios de circulación tendrán un ancho suficiente para permitir el paso de una silla de ruedas.
- d) Contaran con un equipamiento mínimo consistente en: bolsas de arena, espejos, barras paralelas, espaldar sueco, colchonetas de medidas adecuadas y divisorios, tipo biombo o cortina.
- e) Contaran con los servicios de un kinesiólogo que supervise la terapia.

ARTICULO 300°.- En lo que se refiere a salidas y precauciones contra incendios, deberán darse cumplimiento a lo que establece en los Art. 244° y 245° de este Anexo.

ALQUILER DE BICICLETAS, MOTOCICLETAS, AUTOMOTORES Y OTROS VEHÍCULOS

ARTICULO 301°.- Se define como negocio para ALQUILER DE BICICLETAS, MOTOCICLETAS, AUTOMOTORES Y OTROS, a los fines de este Reglamento, a los que disponen de esos vehículos para ser entregados a sus clientes en su alquiler, bajo determinadas condiciones.

ARTICULO 302°.- Estos negocios se adecuarán a las exigencias que se establecen en este Reglamento, tanto en el aspecto constructivo como en el de su funcionamiento. Las unidades para alquilar se guardaran en locales apropiados, no admitiéndose su estacionamiento en la vía pública en los periodos en que no estén arrendados. La cantidad de unidades que la Jefatura de Bromatología e Higiene autorice para operar, estará en relación directa con la capacidad de guarda de las mismas que disponga su titular.

ARTICULO 303°.- Los responsables de estos establecimientos deberán llevar un registro de las unidades disponibles para su alquiler, el cual será autorizado por la Jefatura de Bromatología e Higiene. Cada vez que se arrende un vehículo se indicará en ese registro el nombre, número de Documento Nacional de Identidad, domicilio y registro de conductor (este último para el caso de motocicletas y automotores solamente) del cliente. El libro donde se lleve este registro será foliado y rubricado por la Jefatura de Bromatología e Higiene y será exhibido cada vez que los inspectores de esa división así lo soliciten. Los automotores y motocicletas deberán estar asegurados contra terceros, como mínimo. El incumplimiento de estas condiciones, dará lugar a la clausura del establecimiento.

ARTICULO 304°.- Toda norma que haga referencia al Decreto-Ley 7.229 y su Decreto Reglamentario, deberá considerarse referida a la Ley 11.459 y Dec. Reglamentario 531/19.

ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE BRINDE EL SERVICIO DE ACCESO A INTERNET Y/O JUEGOS CONECTADOS A TRAVÉS DE REDES DE

COMUNICACIÓN Y/O CUALQUIER OTRO TIPO DE SOPORTE Y/O ALMACENAMIENTO

ARTICULO 305°.- Se define como locales comerciales que brinden el servicio a través de redes de comunicación tales como Internet o cualquier otro sistema interconectado en red que permita la transmisión de información y juegos en red, de acceso público, cualquiera sea la denominación que adopten, quedara sujeto al cumplimiento de los recaudos que se establezcan en la presente Ordenanza. Quedan comprendidos en esta conceptualización los comercios conocidos como: ciber, ciber- café, locutorios con acceso a internet, sala de juegos en red o de entretenimientos con acceso a Internet y/o similares.

ARTICULO 306°.- La presente Ordenanza será de aplicación cuando se explote el servicio mencionado en el Artículo anterior como rubro principal o accesorio, a efectos de determinar la tasa correspondiente. En caso de instalación en forma conjunta con otro rubro, la determinación de la calidad de principal y accesorio la realizara la Jefatura de Bromatología e Higiene atendiendo a criterios de valoración económica de la explotación y/o publicidad de las actividades y/o de la superficie ocupada y/o cantidad de concurrencia a cada rubro.

ARTICULO 307°.- Los locales destinados a prestar los servicios de la presente no podrán instalarse a una distancia menor de 200m (doscientos metros) de establecimientos educativos primarios o secundarios, sean públicos o privados. A tal efecto deberán existir 100m (cien metros) como mínimo desde el vértice más próximo del predio que ocupe el establecimiento educativo al acceso del local comercial.

ARTICULO 308°.- Los establecimientos comerciales que brinden acceso a Internet, deben instalar y activar de manera obligatoria en todas las computadoras que se encuentren a disposición del público, los correspondientes filtros de contenido sobre páginas pornográficas o que atenten sobre la seguridad pública. Más allá del filtro establecido precedentemente, el titular del servicio es responsable de los contenidos en que se encuentren navegando los usuarios.

Independientemente de lo prescripto en este Art., todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2° de la Ley 12.855 de la Provincia de Buenos Aires.

ARTICULO 309°.- El/la titular o responsable del establecimiento comercial podrá desactivar los filtros de contenidos en sus equipos de computación cuando los usuarios sean mayores de dieciocho (18) años de edad siempre y cuando las páginas a explorar no atenten contra la seguridad pública.

ARTICULO 310°.- Queda prohibida la presencia de personas menores de quince (15) años de edad en el horario escolar. Durante la vigencia del ciclo escolar, la permanencia de menores será hasta las 20hs (veinte horas); sábados, domingos y feriados hasta las 22hs, (veintidós horas).

ARTICULO 311°.- Controlar los ruidos molestos de cualquier tipo que se generen por artefacto o clientes del local, a tal efecto se comprometen a suspender los juegos en redes a las 24hs. (veinticuatro horas).

ARTICULO 312°.- Controlar la ubicación de bicicletas permitiendo a los transeúntes el libre tránsito por las veredas.

ARTICULO 313°.- Mantener cerrado el local comercial desde las 01:00hs. (Una hora) hasta las 07:00hs. (Siete horas).

ARTICULO 314°.- Los locales destinados a prestar los servicios de la presente deberán cumplir, además de los requisitos generales de habilitaciones que todo local comercial debe cumplimentar, los siguientes requisitos para su habilitación:

- a) Poseer frente parcialmente vidriado de manera de poder visualizar desde el exterior la actividad interna del mismo.
- b) Los locales que se habiliten a partir de la vigencia de la presente Ordenanza deberán estar ubicados en las plantas baja y/o primer piso con acceso directo desde la vía pública. En el caso de centro de compras o hipermercados, el acceso podrá ser desde los pasillos de circulación comunes. No se habilitaran locales que se encuentren en sótanos y subsuelos.
- c) Con la solicitud de habilitación se exigirá una declaración jurada donde se indique la cantidad de computadoras, como así también la documentación que se requiere para sus habilitaciones eléctricas o electromecánicas. En caso del que el titular desee incrementar posteriormente la cantidad de equipos previamente deberá solicitar la pertinente autorización y luego actualizar la Declaración Jurada.
- d) La dimensión de los locales deberá guardar proporción con la cantidad de máquinas instaladas o a instalarse, lo que será determinado reglamentariamente por la Secretaria de Obras y Servicios Públicos.
- e) Los establecimientos que tengan hasta 30 computadoras habilitadas tendrán como mínimo un baño para ambos sexos, incrementándose los artefactos sanitarios de acuerdo al coeficiente de ocupación que se determine. Los baños estarán disponibles en todo momento para el uso, sin llave y en perfectas condiciones de higiene.
- f) Los espacios de acceso y salida permanecerán libres, asegurando el fácil tránsito por ellos y contemplando el de personas con capacidades diferentes y necesidades especiales. La puerta de entrada y salida será lo suficientemente amplia, para asegurar una rápida evacuación en caso de ser necesario.
- g) Tener iluminación que permita una adecuada vista de la totalidad de la superficie del mismo, quedando terminantemente prohibido la existencia en zonas oscuras o de iluminación difusa.
- h) Contar con ventilación suficiente de acuerdo a la cantidad de usuarios que se supone concurrirán al mismo.
- i) Los titulares y/o responsables de los locales deberán acreditar mediante la documentación respaldaría correspondiente, la legítima procedencia y el carácter (propietario, comodatario, locatario, usufructuario, etc.) tanto de los ordenadores personales como de todos

los equipos e insumos informáticos existentes, como así también de la adquisición de software utilizado en los mismos y la conexión a internet. Con detalles del proveedor y del servicio utilizado.

ARTICULO 315°.- Los locales destinados a prestar los servicios contemplados en la presente Ordenanza deberán cumplir con las siguientes disposiciones:

- a) Podrán compartir el inmueble únicamente con los rubros: locutorios telefónicos, ciber café y kioscos, siempre que las instalaciones resulten conforme a las reglamentaciones vigentes. (ejemplo: superficie del local, sanitarios, ventilación, etc.). Cualquier otro rubro no provisto precedentemente, quedará sujeto a evaluación del Departamento Ejecutivo.
- b) Deberán cumplir con las reglamentaciones vigentes referidas a venta y consumo de bebidas alcohólicas y permanencia de niños, niñas y adolescente menores de 18 años de edad.
- c) Será el titular del establecimiento el exclusivo responsable de la verificación de la edad de los usuarios.
- d) Deberán tener perfectamente identificados y delimitados físicamente los sectores y los equipos destinados al uso exclusivo de personas menores de 18 (dieciocho) años de edad (todos los filtros) de los sectores y los equipos destinados al uso exclusivo de mayores de edad (con o sin filtro).

ARTICULO 316°.- Queda prohibido en estos locales:

- a) Fumar.
- b) La realización de apuestas de cualquier tipo, permitiéndose solo el acceso a juegos, en los que el resultado no dependa del azar, sino de la destreza, habilidad o inteligencia de los concurrentes o usuarios y que no quebranten Normas Nacionales o Provinciales respecto al juego de azar.

ARTICULO 317°.- La infracción a las normas de la presente Ordenanza será sancionada según la Ordenanza Fiscal e Impositiva vigente. De no encuadrarse la infracción en dicha Ordenanza, la misma quedara sujeta a una multa desde el 50% (cincuenta por ciento) al 500% (quinientos por ciento) del salario mínimo de los agentes municipales. En caso de reincidencia, se duplicara y se podrá adicionar la clausura por un máximo de 15 (quince) días de la presente Ordenanza.

ARTICULO 318°.- Se aplicará las normas de seguridad indicadas en el Código de Edificación y normas complementarias.

ARTÍCULO 319°.- Regístrese, comuníquese, publíquese.

DADA EN LA SALA DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CARLOS TEJEDOR, A LOS CATORCE DIAS DEL MES DE JULIO DE DOS MIL VEINTE EN LA DECIMA PRIMERA SESION ORDINARIA.

EDUARDO M. FIGUEROA
SECRETARIO HCD

CDOR. JORGE G. ERRAMOUSPE
PRESIDENTE HCD