



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

Fernández, 24 de Noviembre de 2.009

## ORDENANZA N° 825/09

### VISTO:

Que reunidos en Sesión Ordinaria los miembros del Honorable Concejo Deliberante, el día 24 de Noviembre de 2.009 para tratar, entre otros, el Proyecto de Ordenanza: Modificar la Ordenanza N° 792/07: Requisitos Generales para Habilitación e Inspección de Comercios, que fuera oportunamente presentado por las Comisiones en Conjunto. Y,

### CONSIDERANDO:

Que hubo acuerdo del Proyecto tal como fuè presentado.

POR ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE, EN SESIÓN ORDINARIA, SANCIONA CON FUERZA DE:

## ORDENANZA

**ART. N° 1-** Modificar la Ordenanza N° 792/07, estableciéndose los requisitos generales y particulares para la habilitación de comercios en general, como así también los que hagan a la explotación e inspección de seguridad e higiene para actividades comerciales e industriales de manufactura de productos alimenticios.-

**ART. N° 2- Requisitos Generales para Habilitación e Inspección de Comercios:** Sin perjuicio del cumplimiento del Título III° Capítulos I, II y III de la Ordenanza General Impositiva N° 751/05, además deberán acreditar:

1. Copia del plano y/o croquis con especificaciones técnicas del local o edificio comercial;
2. Copia del contrato de alquiler, permiso de uso o escritura;
3. Conducta Fiscal Municipal;
4. En caso de entidades con personería jurídica, contrato constitutivo;
5. Para locales o salones de más de 30 mts<sup>2</sup>, certificado de inspección de seguridad expedido por Bomberos de Policía de la Provincia;
6. Baño instalado con agua corriente y desagües conectados a la red o pozos sumideros reglamentarios;
7. Para locales o salones de más de 50 mts.<sup>2</sup> deberán contar con puertas de doble hoja con apertura hacia el exterior;
8. La mano de obra que requiera el funcionamiento de la actividad comercial o industrial deberá ser de al menos un 70 % mano de obra local;
9. Para comercios que cuenten con mesas y sillas o sean de cualquier tipo y que superen los 150 mts.<sup>2</sup> deberán contar con baños adecuados para el público;
10. Prohíbese la radicación de grandes comercios o aquellos que superen los 500 mts.<sup>2</sup> de modalidad minorista y/o mayorista en un radio inferior a los 1.200 mts. tomados como referencia el edificio municipal;

  
Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

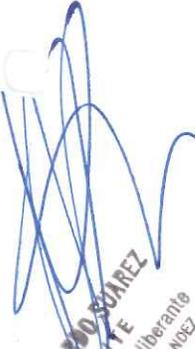
(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

11. Quién se presente a los efectos de solicitar habilitación comercial, deberá constituir domicilio legal dentro del ejido municipal donde serán válidas las comunicaciones y/o notificaciones;
12. Para quién solicite habilitación comercial y no cuente con dos (2) años de residencia inmediata en la ciudad, deberá acreditar en la solicitud de habilitación una garantía o fiador con domicilio legal en este municipio quién responderá ante eventuales incumplimientos de obligaciones o normativa vigente. Ambos deberán acreditar además Conducta Fiscal Nacional y Provincial;
13. Todo comercio deberá contar con certificado bimestral de fumigación y/o saneamiento expedido por el área de Bromatología Municipal;
14. Para los grandes emprendimientos comerciales de modalidad minorista y/o mayorista cuya superficie cubierta total esté comprendida entre los 600 y los 1.500 mts.2 en adelante, se exigirá además un dictamen de impacto socio-económico expedido por las áreas municipales correspondientes que será a cargo del solicitante, como así también el informe de una Comisión que se formará a los efectos y que se integrará por tres (3) miembros del Departamento Ejecutivo Municipal, dos (2) miembros del Honorable Concejo Deliberante y dos (2) miembros de la Cámara de Comercio local.

**ART. N° 3-** FIJASE los requisitos para la habilitación e inspección de seguridad, higiene y explotación de actividades comerciales que expendan y/o elaboren productos alimenticios en los siguientes rubros:

**A- Supermercado, despensa, almacén.**

- 1- Los Supermercados y Autoservicios que superen los 100 mts.2 deberán contar con playa de estacionamiento no inferior al 50 % de la superficie del salón que facilite el acceso de vehículos particulares y de carga y descarga de mercaderías;
- 2- Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios);
- 3- Los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo normado por la autoridad competente;
- 4- Controlar los vencimientos de los productos en góndola y depósitos;
- 5- Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiese sido sometido para su expendio;
- 6- El fraccionamiento permitido de alimento deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador;
- 7- En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.;
- 8- Libreta sanitaria con cursos de manipulación de alimentos realizados.
- 9- Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que elabora, transporta y comercializa productos alimenticios.

  
**Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ**  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO Nº 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

10- Todos los comercios que expenden productos de fácil alteración por el calor deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

11- No se permite la presencia de animales domésticos.

12- Los recipientes de residuos deberán encontrarse limpios y con tapa.

13- Carnicería, verdulería, fiambrería: las paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejo o pintura epoxi sanitaria (blanca).

14- Pisos de material de fácil limpieza.

15- Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.

16- Baños y vestuarios para el personal en buenas condiciones higiénicas y de funcionamiento.

## B- Verdulerías.

1-Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios).

2-Libretas sanitarias con curso de manipulación de alimentos.

3- Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que manipula, transporta y comercializa los productos alimenticios.

4- Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiese sido sometido para su expendio.

5-Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.

6- En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.

7-No se permite la presencia de animales domésticos.

8-Los recipientes de los residuos limpios y con tapa.

9-Paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejos o pintura epoxi sanitaria (blanca).

10-Piletas para la higiene de la mercadería de material no poroso y de fácil limpieza.

11-Pisos de material de fácil limpieza.

12-Mantener los cajones o mercaderías a una altura de 0,45 cm del piso.

## C- Salas de elaboración:

1-Mantener en todo momento en óptimas condiciones sanitarias todas las dependencias del establecimiento (maquinarias, pisos, frisos sanitarios y utensilios).

2-Libretas sanitarias con cursos de manipulación de alimentos realizado.

3-Mantener en óptimas condiciones de higiene el personal que elabora, transporta y comercializa productos alimenticios.

4-Controlar los vencimientos de los productos alimenticios utilizados para la elaboración, distribución y comercialización.

5-Los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo normado por las autoridades competentes.

  
Sr. LUCIO RICARDO SUAREZ  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

- 6-Los productos para devolución deben estar separados e identificados con rótulo para devolución.
- 7-Mantener los productos alimenticios dentro de las heladeras sectorizados por compartimientos y dentro de los recipientes permitidos y cubiertos adecuadamente.
- 8-En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que se comuniquen con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
- 9-No se permite la presencia de animales domésticos.
- 10-Que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca.
- 11-Los recipientes de residuos deben estar limpios y con tapa.
- 12-Paredes con friso sanitario de 1,80 a 2 metros: azulejos pintura epoxi sanitaria (blanca).
- 13-Pisos de material de fácil limpieza.
- 14-Piletas azulejadas en su contorno y con agua caliente y fría.
- 15-No poseer en la sala de elaboración aberturas que provoquen corriente de aire (evitar la contaminación ambiental)
- 16-Los depósitos tendrán buena aireación e iluminación y serán de fácil limpieza.
- 17-Baños y vestuarios para el personal en buenas condiciones higiénicas y de funcionamiento.

## **D-Carnicería, Pollería y elaboración de chacinados.**

(La importancia de estos controles es evitar la triquinosis, Síndrome urémico hemolítico y otros)

1-La autorización sólo corresponde a elaborar chacinados frescos, milanesas, hamburguesas, salchichas parrilleras, chorizos, embutidos en general, derivados de pollos y su comercialización sólo será limitada su venta al mostrador.

2-Sala de elaboración:

-Local independiente del local comercial.

-Frisos sanitarios; azulejos, con pintura epoxi u otro material autorizado de color blanco

-Techo y piso de material no poroso y de fácil limpieza.

3-Materias primas:

Aditivos: En recipientes de acero inoxidable o material de fácil limpieza.

Con rótulo que certifique su origen.

4-Carnes y pollos

-Con sello correspondiente.

-Factura o remito que certifique el origen y con visado del control bromatológico.

-Porcino: con certificado que garantice que el mismo se encuentra libre de triquinosis.

5-Tripa:

-En cámara frigorífica o heladera comercial (dentro de recipientes adecuados).

  
Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO Nº 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

## 6-Equipamiento:

-Mesa o mesada .Picadora. Embutidora, amasadora, formadora de hamburguesas y cualquier otra máquina necesaria para la actividad: las partes que tomen contacto con la materia prima deberán ser de acero inoxidable, estafiado o material plástico, resistente a la abrasión, no quebradizo, no tóxico. De fácil limpieza y desinfección. Desarmables las piezas que entren en contacto con la materia prima. Los laterales de las maderas podrán ser de madera dura, sin hoyos ni grietas, que no desprendan olores ni destiñan. Utensilios de mango sanitario y de fácil limpieza.

## 7-Condicion de la carnicería y pollería:

- Disponibilidad y tratamiento del agua.
- Desagües.
- Servicios sanitarios (baño y vestuario).
- Depósito de huesos y desperdicios. Ubicados en cajones de plástico o material lavable e higiénico.
- Tela mosquitera en las aberturas, evita la entrada de insectos y roedores.
- Cámara frigorífica:
- Paredes: pintura epoxi, poliuretano expandido.
- Pisos: con declive, con zócalo sanitario y pintado con pintura epoxi alto tránsito.

Heladeras: frío correspondiente (2 a 8 °C)

-Parrillas en buen estado higiénico sanitario (no debiendo estar sucias ni oxidadas).

-Bandejas de acero inoxidable o plástico sanitario.

-Pileta lavamanos.

-Agua caliente.

-Si poseen garrafa, ésta debe estar fuera del área de elaboración o lugar de expendio.

## 8-Personal:

- Vestimenta adecuada: pantalón, chaqueta y cofia de color blanco.
- Libreta sanitaria y curso de manipulación de alimentos realizado.

**ART. Nº 4-** Los comercios comprendidos en la presente Ordenanza que ya estén habilitados tendrán un plazo máximo de ciento cincuenta (150) días para adecuarse a la misma.

**ART. Nº 5-** Fíjase las sanciones para los propietarios que incurriesen en infracciones de cada inciso:

Ap.A- Inc.:1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12 y 15 multa por primera vez \$50,00 por reiteración \$100,00.

Ap.A-Inc.:4 multa por primera vez \$200,00 por reiteración \$300,00.

Ap.A-Inc.:13,14, 16 multa por primera vez \$100,00 por reiteración \$150,00

Ap. B-Inc.:1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 y 12 multa por primera vez \$25,00 y por reiteración \$50,00.

Ap.C- Inc.: 1,2,3,5,6,7,8,9,10 y11 multa por primera vez \$100,00 por reiteración \$150,00.

Ap.C-Inc.4,12,13,14, 15,16 y 17 multa por primera vez \$200,00 y por reiteración \$ 300,00.

Ap.D- en general multa por primera vez \$200,00 y por reiteración \$300,00.

  
Dr. LUCIO RICARDO SUAREZ  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



# Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ  
PROVINCIA DE SANTIAGO DEL ESTERO



9 DE JULIO N° 85

TELEFONO (0385) 491-1260

(4322) FERNANDEZ - Dpto. ROBLES

**ART. N° 6-** En todos los casos el organismo municipal de contralor deberá proceder a la clausura del local infractor a partir de la segunda reincidencia siempre que las multas se encuentren líquidas, notificadas y consentidas y sean éstas continuas o discontinuas.

**ART. N° 7 -** Comuníquese, Publíquese, Dese al R.M. y Archívese.

  
LILIANA B. MARTINEZ  
SECRETARIA  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ



  
Dr. RICARDO SUAREZ  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
MUNICIPALIDAD DE FERNANDEZ