

MERCADOS: DISPOSICIONES GENERALES**MERCADO NORTE (ex Mercado de Abasto)****ORDENANZA N° 1.544 (11/05/1.988)****Reglamentación para la venta de verduras, frutas, hortalizas y legumbres****Funcionamiento del Mercado de Abasto****CAPITULO I****De la Comercialización**

Art. 1°: Es obligatoria la concentración en el Mercado de Abasto, a los efectos de su control y comercialización, de todas las frutas, verduras, hortalizas y legumbres destinadas a la venta por mayor dentro del ejido municipal.

Art. 2°: Las mercaderías despachadas desde distintos puntos del país deben ser introducidas, sin excepción, en el Mercado de Abasto para su posterior comercialización y sujetas al control de éste, quedando prohibida la venta y distribución fuera del mismo.

En caso de transgresión del presente artículo, Fiscalía Municipal tomará intervención previa denuncia de la Administración y de los locatarios del Mercado.

Art. 3°: Dentro del Mercado de Abasto declárase prohibido cualquier tipo de operación de venta por menor, entendiéndose por mayoría a aquel que comercializa con bultos y/o cajones y al productor agropecuario que comercializa sus productos.

Quedan exceptuados de ésta prohibición los puestos ubicados en la Feria Municipal N1°, como así los bares y cafeterías existentes a la fecha.

Art. 4°: Declárase prohibido la venta en horario de introducción, siendo penada esta transgresión de acuerdo al instrumento legal que rige al presente reglamento.

Art. 5°: El comerciante mayorista, como así también toda persona que efectuare ventas al por mayor, está obligado a otorgar la factura correspondiente, la que llevará impreso el membrete de la firma comercial, a fin de justificar la procedencia de la misma.

CAPITULO II**De la Administración**

Art. 6°: La dirección y administración será ejercida por un Administrador y un Subadministrador que tendrán a su cargo el control directo del establecimiento y sus dependencias, con las siguientes atribuciones y deberes:

- a) Control del personal;
- b) Atención del despacho administrativo en las gestiones internas y externas relacionadas con el establecimiento;
- c) Velará por el estricto cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, pudiendo aplicar las medidas disciplinarias;
- d) Llevará un registro, con los legajos respectivos de los puestos, en el que se anotará el estado de los mismos y todo otro dato que permita conocer de inmediato y con claridad la situación de cada puesto, como así también la identidad y demás datos personales de los locatarios;
- e) Dispondrá de un libro en el cual se asentarán las novedades a fin de asegurar el normal funcionamiento de las actividades que se desarrollan en el establecimiento;
- f) Efectuará un control periódico de los puestos, a los efectos de verificar la documentación extendida por el pago de alquiler u otros conceptos, para lo que será acompañado por los responsables de los Departamentos Recaudación y Contable;
- g) En los casos de comprobar que se han extendido recibos o boletas que no corresponden a los debidamente autorizados, procederá a los secuestros de los mismos, labrándose el acta respectiva, a fin de elevar el informe correspondiente a la Secretaría de Economía;
- h) Constatado el caso que se contempla en el punto g) se procederá a separar del Departamento Recaudación al responsable de la cobranza observada, hasta tanto se resuelva la situación de dicho agente.

Art. 7°: El administrador deberá tomar las medidas necesarias tendientes a resguardar el orden dentro del establecimiento a su cargo, recabando el auxilio de la fuerza pública si así lo creyere concerniente.

Art. 8º: El Subadministrador cumplirá las funciones de auxiliar inmediato del administrador del mercado. Suplirá a éste en caso de enfermedad, licencia o renuncia hasta la nueva designación correspondiente, con las mismas obligaciones y deberes.

De la Recaudación

Art. 9º: El recaudador tendrá a su cargo la percepción de la renta del Mercado de Abasto para lo cuál se establecen las siguientes disposiciones:

- a) Tesorería General le habilitará valores, de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Tarifaria;
- b) Diariamente se efectuará el depósito de lo recaudado por todo concepto en la Cuenta Rentas Generales de la Municipalidad, en el Banco de la Provincia de Santiago del Estero, Banco Municipal, Banco Nación, etc. y se rendirá la boleta respectiva a la Dirección de Rentas, acompañando la planilla en la que se detallará los conceptos que en cada caso corresponda;
- c) Estarán a su cargo quienes realizan las cobranzas cumpliéndose las siguientes disposiciones:
 - 1º) Diariamente se les habilitarán los valores con las respectivas planillas;
 - 2º) El cierre se practicará en la planilla habilitada, en la que además constarán las novedades del día;
 - 3º) En caso de comprobarse al cierre de la planilla, anormalidad o que la rendición de cuenta no está clara y dé lugar a alguna actitud sospechosa, se procederá a labrar el acta correspondiente y a la retención de las planillas y valores a los fines del total esclarecimiento;
- d) El Recaudador es responsable, personal y directo, por el importe total de las planillas habilitadas que se le entregue para el cobro, debiendo al efecto constituir la fianza que determine el Departamento Ejecutivo, la que periódicamente será actualizada;
- e) Diariamente al cierre realizará el arqueo de los recibos o valores habilitados en el día de lo que dejará constancia en la planilla respectiva;
- f) En los casos de comprobarse alguna irregularidad al realizar el arqueo diario, se procederá al secuestro de los valores y recibos que se encuentren en poder de los cobradores, labrándose el acta respectiva, a los fines del informe correspondiente.

De la Sección Contable

Art. 10º: Cumplirá las siguientes funciones:

- a) Tendrá a su cargo el control de los legajos y el asiento de los pagos, para lo que la Sección Recaudación le suministrará los informes, acompañando a las planillas los comprobantes correspondientes;
- b) Será su responsabilidad, tener al día todos los datos de los puestos en sus respectivos legajos;
- c) Mensualmente elevará a la Administración un informe de la situación de los puestos con sus novedades;
- d) En caso de detectar irregularidad, se comunicará de inmediato, a los fines de arbitrar los medios que correspondan, ya se trate de las situaciones de los puestos o del cobro de los distintos conceptos.

CAPITULO III

De los Puestos y Dependencias

Art. 11º: A partir de la presente, la Administración del Mercado de Abasto, ejerciendo el derecho de propiedad y como órgano de vigilancia, da por concluido los contratos de Locaciones existentes a la fecha.

Art. 12º: Los puestos e instalaciones serán adjudicados a toda persona que haya estado ejerciendo actos de comercio de productos frutihortícolas y afines dentro del Mercado de Abasto, en un período continuo no menor de un (1) año, a la fecha de la presente reglamentación.

Los puestos que quedaren desocupados que no cumplan con los requisitos del párrafo anterior, pudiendo participar de ella los comerciantes previamente registrados como tales en la Administración, debiendo presentar, para ello, los requisitos solicitados en el Capítulo V.

Las invitaciones se realizarán mediante notificación por medio de la Administración en las pizarras del establecimiento, o como se disponga a sus efectos.

Art. 13º: La adjudicación de la locación de los Puestos o Dependencias será por el plazo de tres (3) años, sin perjuicio de las facultades de rescisión establecidas en la presente reglamentación.

Art. 14º: El pago de alquiler será en efectivo y se efectuará de acuerdo a lo que al respecto se determina en la Ordenanza Tarifaria Municipal, realizándose por mes adelantado del 1 al 5.

Art. 15º: El locatario abonará el importe del alquiler que determina la Ordenanza Tarifaria, de acuerdo a la modalidad que en la misma se establezca, en el momento del cobro. La falta del cumplimiento de dos (2) meses consecutivos faculta para dar por terminado el contrato de alquiler.

Art. 16°: El locatario deberá mantener y entregar el puesto o dependencia en perfecto estado de conservación pudiendo la Administración disponer en cualquier momento las refacciones necesarias las que serán a cargo del inquilino.

Art. 17°: Queda prohibido introducir mejoras o modificaciones de los puestos o dependencias sin previo permiso escrito de la Administración. Las obras que se realicen quedan en beneficio exclusivo del Mercado, cualquiera se la causa de cesación de la locación. Toda modificación se realizará con intervención técnica de la Dirección de Arquitectura y Urbanismo Municipal.

Art. 18°: La Administración se reserva el derecho de hacer refacciones, modificaciones y/o traslado de los puestos cuando se justifique el beneficio en general del Mercado de Abasto o en su conjunto.

Art. 19°: El locatario velará por el estricto cumplimiento de todas las disposiciones reglamentarias y las que se dictarán en lo sucesivo y serán responsables directos de las infracciones que cometieran en el puesto o dependencias, el personal a sus órdenes.

Art. 20°: El carácter de locatario es personal e intransferible, en consecuencia queda prohibido al locatario ceder o subarrendar total o parcialmente el local alquilado. En caso de muerte del titular, continuará la locación hasta la finalización del plazo contractual, el cónyuge supérstite o sus herederos forzosos que así lo acrediten.

Art. 21°: Por lo expuesto en el Artículo 20° los contratos que se celebren, para la explotación de los puestos en terceros, sin la intervención de la Municipalidad, no tiene ningún valor y serán encuadrados dentro de las prohibiciones.

Art. 22°: La Municipalidad será responsable de la iluminación de la energía eléctrica en los Tinglados I y Centro, pasillos y calles interiores. Los locatarios deberán en un plazo no mayor de ciento veinte (120) días a partir del presente a realizar las conexiones individuales de cada puesto a su cargo, gestionando la colocación de medidores por parte de la Empresa de Agua y Energía Eléctrica. También deberán tomar todos los recaudos necesarios para realizar conexiones eléctricas en sus puestos a los fines de evitar cualquier inconveniente o accidentes, los cuales correrán pura y exclusivamente por su cuenta.

Art. 23°: Hasta que se cumpla lo dispuesto en el artículo anterior la Administración cobrará por consumo de cada local, según los artefactos y elementos de acuerdo a la planilla existente en Agua y Energía Eléctrica para estos fines.

Art. 24°: Cesará la locación del puesto o dependencia en los siguientes casos:

- a) Por renuncia voluntaria del locatario;
- b) Por muerte;
- c) Por abandono del local;
- d) Por reiteradas infracciones a las prescripciones reglamentarias o desacatos a las directivas que imparta la Administración;
- e) Por falta de pago del alquiler por dos (2) meses consecutivos, conforme al artículo 15° del presente.

Art. 25°: El locatario a quien se le haya rescindido el contrato por haber estado incurso en algunas de las causales establecidas en el artículo 24°, con excepción de los supuestos de los incisos a) y b), no podrá en los subsiguientes cinco (5) años desde la extinción del mismo, presentarse en licitaciones para el otorgamiento de puestos en el Mercado de Abasto.

Art. 26°: Queda prohibido el funcionamiento de los puestos como depósitos de cajones vacíos o de cualquier bien que no haga la esencia misma del movimiento comercial, debiéndolo utilizar como expendio de mercaderías.

Art. 27°: La sola presentación de la nota solicitando la adjudicación de un local comercial según el registro de comerciantes del Mercado a Abasto significará el tácito conocimiento del presente reglamento.

CAPÍTULO IV

De la Distribución de Puestos y Dependencias

Art. 28°: A los fines de la locación de los puestos y dependencias del Mercado de Abasto, los mismos son distribuidos como sigue:

1º- Sector "A", comprende los puestos N° 1 al 18, ubicados en el tinglado centro, destinados a mayoristas en general que cumplan con los requisitos destinados a esos efectos.

2º- Sector "B", comprende los puestos N° 1 al 22 y del N° 23 al 44 del tinglado periférico, destinado a mayoristas, agricultores, etc., que cumplan con los requisitos establecidos;

3º- Sector "C", comprende los puestos del N° 1 al 8 ubicado dentro del tinglado N° 2 (central) destinados a mayoristas, comerciantes, agricultores, que cumplan con los fines establecidos;

4º- Sector "D", corresponde a los puestos del N° 1 al 7 precarios anexados al tinglado central N° 2 destinados a mayoristas y agricultores que cumplan con los fines establecidos;

5º- Sector "E", comprende los puestos de playa y galería adyacentes a los tinglados descriptos anteriormente y destinados a productores rurales, que realizan ocupaciones transitorias, los que deberán acreditar la condición de tales mediante los comprobantes requeridos.

Art. 29º: En el Sector "E", playa, para la comercialización de mercaderías de producción local en forma exclusiva, la Administración demarcará los puestos tomando como unidad el metro cuadrado.

Art. 30º: Se entiende por productores locales aquellos que introduzcan mercaderías cosechadas en tiempo y dentro de la provincia.

CAPÍTULO V

Del Registro de Inscripción

Art. 31º: La Administración llevará un registro de inscripción de los comerciantes mayoristas y agricultores a los efectos de la compraventa de los productos de comercialización. Dicha inscripción será obligatoria y los datos consignados tendrán el carácter de declaración jurada, a los efectos el Administrador deberá llevar un legajo que contemplará los siguientes datos:

1. Nombre y Apellido o razón social;
2. Dos (2) fotografías tipo carnet;
3. Comprobante de inscripción en la Dirección General de Rentas;
4. Comprobante de inscripción en el Dirección General Impositiva;
5. Comprobante de inscripción en la dirección Nacional de Recaudación Previsional si tuviera empleados a su cargo;
6. Inscripción en O.S.E.C.A.C. de los empleados;
7. Inscripción en C.A.S.F.E.C.;
8. Manifestación de bienes avalados por un Contador Público Nacional inscripto en el Colegio de Profesionales de Ciencias Económicas el cual certificará la firma del profesional actuante;
9. Certificado extendido por la Dirección General de Agricultura para el caso de agricultores rurales;
10. Fotocopia autenticada del Documento de Identidad;
11. Certificado de Residencia;
12. Planilla con los datos personales de los empleados a su cargo.

Art. 32º: Cuando el agricultor por el volumen pequeño de su producción demostrado fehacientemente no pueda cumplimentar todos los requisitos solicitados, la Administración podrá extender el permiso correspondiente.

CAPÍTULO VI

De los Mozos de Cordel

Art. 33º: La Administración del Mercado de Abasto llevará un registro de los Mozos de Cordel, fijándose el día 31 de enero actualizable a cada año, para cumplir con este requisito de inscripción se requiere, para entregar el carnet correspondiente:

- a) Nombre y Apellido;
- b) Certificado de Residencia;
- c) Certificado de Buena Conducta;
- d) Certificado de Buena Salud;
- e) Fotocopia autenticada del documento de identidad;
- f) Dos fotografías tipo carnet actualizable cada año;
- g) ser mayor de dieciséis (16) años de edad.

El pedido de inscripción se realizará mediante nota dirigida al Administrador, declarando conocer y aceptar el reglamento en vigencia.

Art. 34º: Queda terminantemente prohibido a los mozos de cordel dedicarse a comercialización de mercaderías dentro del establecimiento, debiendo los mismos dedicarse a su actividad específica.

Art. 35°: La Administración del Mercado velará por el buen comportamiento de los mozos de cordel pudiendo aplicar suspensiones a los mismos, y hasta prohibirles la entrada al establecimiento, según las falta a que incurriera.

CAPÍTULO VII

De las Cámaras de Maduración y Conservación de las Mercaderías y Cámaras Frigoríficas

Art. 36°: Los locatarios de los puestos o dependencias que deseen instalar en las mismas cámaras de maduración y conservación de mercaderías, deberán solicitarlo por nota en la Administración del Mercado, para lo cual se cumplirán los siguientes requisitos y condiciones:

- a) Plano del puesto con sus medidas correctas, en el que constará las modificaciones a realizar para la instalación de la cámara de maduración y conservación de mercaderías;
- b) Materiales que serán utilizados para la construcción de la cámara;
- c) Con el informe del Administrador, las actuaciones serán giradas a la Dirección de Arquitectura y Urbanismo Municipal para la intervención del Departamento Técnico.

Art. 37°: Ningún comerciante mayorista productor a introductor estará autorizado para efectuar ventas de ninguna naturaleza de mercaderías depositadas fuera del establecimiento, ya sea en cámara de enfriamiento y/o depósitos autorizados.

Art. 38°: Queda debidamente establecido que todo comerciante, productor o introductor, podrá retirar las mercaderías depositadas en las cámaras de enfriamiento o depósitos particulares, al solo efecto de transportarlas para su comercialización en el Mercado de Abasto.

CAPITULO VIII

De la introducción de Bultos y Horarios

Art. 39°: La entrada de vehículos que ingresaren al Mercado de Abasto será registrada por portería, indicando tipo de vehículo, patente, procedencia, nombre del introductor y clase de mercaderías, otorgando el recibo correspondiente.

Art. 40°: (c/t Ordenanza N° 1.627) El recibo de pago del derecho de introducción deberá estar confeccionado a nombre del comerciante, quién estará debidamente autorizado por la Administración, con el valor a aplicar según tabla que a continuación se detalla:

a)	Camionetas	Tipo 1
b)	Camión 350 a similar	Tipo 2
c)	Camión hasta 7.500 Kgrs.	Tipo 3
d)	Balancín	Tipo 4
e)	Semiremolque	Tipo 5
f)	Camión y Acoplado	Tipo 6

Según el tipo de tarifas, ésta será diferencial estando obligado comerciante introductor a abonar antes que el vehículo haga la entrada al establecimiento.

Distínguese los horarios de tareas que se realizan dentro del Mercado de Abasto según se detalla:

- a) Horario de venta al público, queda establecido de la siguiente manera:
 - Invierno: desde el 1 de Abril al 30 de Octubre.
Horario vespertino de 17 a 21 horas.
 - Verano: desde el 1 de noviembre al 31 de marzo.
Horario matutino de 5:30 a 10 horas.
- b) Horario de introducción, descarte y clasificación de mercaderías; carga de vacíos, de la siguiente manera:
 - Invierno: (1-4 al 30-10), de 6 a 16 horas.
 - Verano: (1-11 al 31-3), de 12 a 22 horas.

La entrada de vehículo se realizará por riguroso orden de llegada a partir del horario que al efecto se establezca debiéndose retirar los mismos una vez finalizada la descarga.

Los vehículos particulares tendrán entrada al Mercado de Abasto dentro de los horarios que la Administración fije al efecto, cumplido el horario de venta al público, se suspenderán todas las actividades en el mercado, fijándose en treinta (30) minutos el plazo para el retiro de los vehículos de compradores y de mercaderías, no pudiendo salir de ninguna manera mercaderías del establecimiento, hacia otros lugares que no sean las cámaras de concentración y depósitos particulares autorizados.

CAPÍTULO IX**Del Servicio de Vigilancia**

Art. 41°: El servicio de vigilancia dependerá directamente de la Administración y su misión será el control y fiscalización del estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente.

Art. 42°: (c/t Ordenanza N° 1.665) El servicio de vigilancia estará a cargo de la Policía de la Provincia o empresas privadas de vigilancia debidamente habilitadas, la que será contratada por la Municipalidad y los gastos que esto demande serán previstos a través de una tasa para vigilancia que deberá oblar cada puesto y que constará en un recibo mensual para tal efecto.

CAPÍTULO X**De las Prohibiciones y Penalidades**

Art. 43°: Queda prohibida la venta directamente al público desde los vehículos, debiendo ser las mercaderías introducidas y descargadas en el puesto correspondiente en el sector de playa.

Art. 44°: El locatario de un puesto tendrá el derecho prioritario de pagar el piso del frente hasta los pasillos para colocar mercaderías para su venta, debiendo retirarlas una hora después del horario de venta al público.

Art. 45°: En el horario de carga de envases vacíos y de introducción de mercaderías, queda prohibida su venta al público o sacar las mismas del establecimiento.

Art. 46°: Las tareas de descarte y clasificación de mercadería realizadas fuera del horario establecido por la Administración, serán pasibles de sanción.

Art. 47°: Todo locatario tiene la obligación de poseer un recipiente que será utilizado para los residuos y descartes, para ser arrojados los mismos en un lugar destinado por la Administración para tal fin, siendo además responsables del incumplimiento de estas normas por parte de sus empleados.

Art. 48°: La existencia de mercaderías en mal estado o de putrefacción en los distintos locales o puestos, será penalizado sin previo aviso y posterior decomiso de la misma.

Art. 49°: Queda terminantemente prohibida la ocupación, por parte de los vendedores fuera de la línea demarcatoria del Mercado en general, (pasillos, playas, etc.).

Art. 50°: Queda terminantemente prohibido la realización de instalaciones eléctricas clandestinas, distintas ampliaciones, conexiones o tendidos de cables, se harán previa autorización de la Administración y asesoramiento técnico de la Dirección de Electricidad y Alumbrado Público Municipal.

Art. 51°: Se prohíbe terminantemente la permanencia de personas en general dentro del establecimiento en horario en que permanece cerrado el mismo.

Art. 52°: Toda persona en general que ingrese al establecimiento o realizare trabajos en el mismo de cualquier índole, que se encuentre en estado de ebriedad o hubiera cometido un hecho delictivo comprobado fehacientemente, será suspendido su ingreso al mismo por un período de 15 a 30 días.

Art. 53°: Cumplido el horario de cierre y con media hora de tolerancia, está prohibido la permanencia de cualquier tipo de vehículo, ya sea en el horario de venta al público o introducción.

CAPITULO XI**Reglamentación de Taxi-Flets**

Art. 54°: La Administración del Mercado de Abasto, otorgará la autorización pertinente para prestar servicios a los propietarios de Taxi-Flets que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Adjuntar habilitación para Taxi-Flets expedida por la Dirección de Tránsito y Transporte Urbano;
- b) Certificación de inspección de vehículo por la Dirección de Tránsito y Transporte Urbano;
- c) Datos del personal que cumplirá tareas en el taxis-flet, (como mínimo tres);
- d) El propietario velará por la higiene del vehículo diariamente, la cual será verificada por la Administración del Mercado.

Art. 55°: Taxi-Flets que no reúna todos los requisitos solicitados por esta Administración, no podrá ingresar al establecimiento.

CAPITULO XII

De las Sanciones a los Locatarios

Art. 56°: En caso de producirse alguna transgresión a las presentes disposiciones serán pasibles a las siguientes sanciones:

- 1a. infracción: 35% del valor del alquiler de su local;
- 2a. infracción: 70% del valor del alquiler de su local;
- 3a. infracción: 100% del valor del alquiler de su local;
- 4a. infracción: Rescisión del contrato de alquiler o locación.

CÁNONES DEL MERCADO NORTE

ORDENANZA N° 2.928 (25/11/1.997)

Art. 1°: Refréndase en todas sus partes el Decreto-Acuerdo N° 287-O-97 del 04 de Julio de 1.997, por estrictas razones de necesidad y urgencias referentes a los cánones que percibe el Mercado Norte en concepto de introducción y piso, y cuya copia se agrega como parte integrante de la presente.

Art. 2°: (c/t Ordenanza N° 2.999) A los fines previstos en el título V del Código Tributario Municipal, fíjense los siguientes valores, por unidad, en concepto de introducción y piso que percibe la Administración del Mercado Norte:

- a) DERECHO DE INTRODUCCIÓN: Entrada de vehículos cargados.
 - CAMIONETAS..... \$ 4 (cuatro)
 - CAMION DE HASTA 5 T. DE CARGA..... \$ 6 (seis)
 - CAMION CON MAYOR CAPACIDAD DE CARGA.. \$ 10 (diez)
 - CAMION CON ACOPLADO..... \$ 23 (veintitrés)
 - CAMION SEMIREMOLQUE..... \$ 20 (veinte)
 - CAMION BALANCIN..... \$ 18 (dieciocho)
- b) DERECHO DE PISO: Entrada de vehículos vacíos.
 - CARROS..... \$ 1 (uno)
 - CAMIONETAS..... \$ 2,50 (dos c/50)
 - CAMION DE HASTA 5 T. DE CARGA..... \$ 4 (cuatro)
 - CAMION CON MAYOR CAPACIDAD DE CARGA... \$ 8 (ocho)
 - CAMION CON ACOPLADO..... \$ 15 (quince)
 - CAMION CON SEMIREMOLQUE..... \$ 12 (doce)
 - CAMION BALANCIN..... \$ 10 (diez)

Art. 3°: (c/t Ordenanza N° 3.174) LOCACIÓN DE PUESTOS: Los valores a percibir serán mensuales de acuerdo a la ubicación del puesto dentro del Mercado y que deberán hacerse efectivos del 01 al 10 de cada mes:

- a) Puestos externos, tinglados, centro y anexo \$ 160,00
- b) Puestos periféricos \$ 120,00
- c) Bar \$ 100,00

Las deudas que por estos conceptos mantengan los obligados, devengadas desde el 1° de Julio de 1.997 a la fecha, serán calculadas con los valores establecidos en el artículo anterior.

Art. 3° bis: (c/t Ordenanza N° 2.999) Por cada puesto de playa con una superficie aproximada de 4m² en el Mercado Norte, se percibirá un valor diario de \$ 1,50 (Pesos uno con 50/100).

Art. 4°: La mora en el pago de todos los conceptos enunciados en la presente devengará intereses conforme a las disposiciones legales vigentes en la Dirección General de Rentas Municipal.

Art. 5°: En caso de incumplimiento a las disposiciones presentemente enunciadas, se aplicará las penalidades previstas en el Código Tributario Municipal y supletoria de la Ordenanza N° 1.544/88.

Art. 6°: (c/t Ordenanza N° 2.999) Establécese que las deudas correspondientes al periodo 01/07/97 al 31/10/97, por los conceptos indicados en los artículos 2° y 3°, también podrán efectividades mediante la modalidad de “Pago en Especies” para lo que, por esta única vez, se aceptará la dación en pago en bienes para la cancelación de las deudas establecida, siempre que los bienes ofrecidos en pago estén comprendidos en el listado de necesidades que los responsables del Programa de Asistencia Social (PAS) eleven a las

autoridades del Mercado Norte, dentro de los insumos necesarios para el normal funcionamiento del Subprograma Comedores Infantiles PASO.

Art. 7º: Facultase al Departamento Ejecutivo a reglamentar lo dispuesto en la presente.

Art. 8º: Comuníquese a la Administración del Mercado Norte, Dirección General de Rentas Municipal y demás dependencias a los fines que correspondieran.

DECRETO – ACUERDO N° 287-“O”-04/07/1.997

Art. 1º: Convalídase en todas sus partes, por estrictas razones de necesidad y urgencias, la Resolución Interna N° 01/97 dictada por el Sr. Interventor del Mercado Norte en mérito a las consideraciones realizadas.

Art. 2º: Déjase establecido que la fijación de los valores estipulados en la Resolución arriba mencionada y cuya copia se agrega como parte constitutiva e integrante del presente, es atribución propia del Honorable Concejo Deliberante, debiéndose por lo tanto remitir a dicho Cuerpo copia Certificada de ambos instrumentos.

COOPERATIVA DEL MERCADO CONCENTRADOR - COMECO

ORDENANZA N° 3.172 (11/12/1.998)

Art. 1º: La Municipalidad entrega a la Cooperativa de Provisión y Servicios Mercado de Concentración Santiago del Estero Ltda. (COMECO) en locación el inmueble ubicado en Av. Roca y Taboada, conocido como Mercado Norte (Ex Mercado Abasto), con todas sus instalaciones, facultándose a la citada Cooperativa a sublocar los puestos que ocupan actualmente los operadores mayoristas y minoristas.

Art. 2º: El plazo de la locación que se establece para el Artículo 1º es de 4 años a contar de la efectiva transferencia, con la posibilidad de una ampliación por única vez de 1 (uno) año, cumplidos los cuales la Cooperativa se compromete a instalarse en una nueva localización, donde no se presenten los conflictos de ubicación y de tránsito imperantes en la actualidad. En el caso que las obras de construcción y montaje del Mercado en su nueva localización posibiliten su traslado con anterioridad a los plazos arriba mencionados, COMECO podrá entregar las instalaciones ubicadas en Avda. Roca y Taboada, previa comunicación fehaciente al Municipio realizada con treinta días de antelación, sin obligaciones económicas posteriores.

Art. 3º: Por la presente concesión COMECO abonará un canon mensual de \$ 4.000,00 (pesos cuatro mil) en efectivo, cuyo vencimiento operará el día diez (10) de cada mes. En caso de mora se aplicará la tasa que fije la Dirección de Rentas Municipal para el pago de sus tasas municipales.

Art. 4º: La Cooperativa COMECO deberá comprometerse a:

- a) Absorber el cien por cien (100%) del personal municipal contratado que actualmente se desempeña en el Mercado Norte. Si las circunstancias lo requieren, la Cooperativa se obliga a emplear personal con mano de obra, pericia y experiencia y/o contratar servicios de terceros. La contratación se hará conforme a las leyes laborales vigentes y las que se dicten en lo sucesivo, constituyéndose COMECO en única y directa responsable de su cumplimiento;
- b) Cumplir y mantener estrictamente el servicio de aprovisionamiento fruti-hortícola durante seis días a la semana y en los horarios fijados;
- c) Utilizar todos los medios, sistemas y métodos que aconsejan la evolución tecnológica y que contribuyan a mejorar la calidad técnica de los servicios, previa aprobación y/o autorización municipal;
- d) Observar las disposiciones legales relativas a la higiene y seguridad en el trabajo y las disposiciones de carácter laboral y previsional, comprometiéndose a contratar un seguro contra accidentes de trabajo para todo el personal, así como un seguro de vida obligatorio y colectivo;
- e) Mantener la limpieza e higiene de las instalaciones del Mercado así como las veredas exteriores del predio, para lo cual la entidad podrá contratar la ejecución con empresas del medio de la recolección y tratamiento de los residuos originados por la actividad y realizar las provisiones necesarias correspondientes al estacionamiento y tránsito en el predio;
- f) Mantener el edificio y sus instalaciones en el estado en que se encuentran, y realizar aquellas mejoras indispensables para un mejor funcionamiento del mismo, corriendo a su exclusiva cuenta los gastos que ello demande;
- g) Afrontar el pago de los servicios de teléfono, gas, electricidad y cualquier otro que se genere mientras dure la locación;
- h) Responder en forma exclusiva por cualquier daño que pudiera ocasionar a personas y/o bienes de terceros, así como al personal bajo su dependencia, como también hacerse cargo de la impresión de los formularios, documentos y comprobantes que hagan a su funcionamiento;
- i) Abonar el importe correspondiente a la Tasa de Retribución de Servicios, conforme a la ordenanza vigente;
- j) Respetar la situación de los actuales locatarios mientras dure la locación del inmueble, en tanto y en cuanto ellos cumplan sus compromisos con la cooperativa y con la Municipalidad.

Art. 5º: La Municipalidad se reserva el derecho de ejercer el poder de policía, sobre todo en lo que se refiere al Control e Inspección Municipal en materia de comercialización fruti hortícola en toda la ciudad, en adyacencias del mercado y dentro del mismo.

Art. 6º: La Cooperativa al instrumentar la locación motivo de esta Ordenanza, deberá comprometerse a facilitar y someterse a las inspecciones de cualquier tipo que disponga efectuar la Municipalidad, en áreas afectadas a la prestación del servicio de administración y explotación, así como a someterse a los controles y penalidades que la Municipalidad realice siempre y cuando los mismos tengan directa relación con la administración y explotación del mercado, pero no en lo que sea de estricta incumbencia interna de la cooperativa. Deberá producir dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de requerido, cualquier informe que le solicite la Municipalidad que tengan vinculación directa o indirecta con la administración y prestación de servicios, como así también informar inmediatamente de conocido cualquier hecho o circunstancia que pudiere influir en la normal prestación de los servicios.

Art. 7º: La Subsecretaría de Servicios Públicos queda facultada para sancionar a COMECO, conforme al régimen de puntos que se fija en el presente, estableciéndose el valor de cada punto como igual al uno por ciento (1%) del canon mensual del artículo 3º:

Por incumplimiento de las órdenes de servicio: Tres (3) a quince (15) puntos.

Por incumplimiento de los días y horarios de servicio: Diez (10) a cincuenta (50) puntos.

Por faltas en limpieza e higiene: Cinco (5) a (50) cincuenta puntos.

Por no efectuar una fiscalización efectiva dentro del Mercado: Diez (10) a treinta (30) puntos.

Por no mantener las instalaciones en condiciones en el estado actual: Diez (10) a cien (100) puntos.

Los montos de las multas deberán hacerse efectivo a los diez (10) días de confeccionada la correspondiente acta de infracción en la Cuenta que fije al efecto el Departamento Ejecutivo. Si se observaren demoras reiteradas en el cumplimiento de estos depósitos se procederá a la rescisión del contrato.

Las multas previstas en él, se incrementarán al doble cuando la infracción se reitere dentro del mismo mes calendario, y se cuadruplicará cuando se tratare del tercer o sucesivos hechos reiterados dentro del mismo periodo.

Art. 8º: Para asegurar la transparencia en las adjudicaciones de las sublocaciones de los puestos del actual Mercado Norte, la Cooperativa COMECO procederá a través de un mecanismo licitatorio, garantizando la publicidad necesaria y la supervisión del Municipio a través del organismo que este designe.

Art. 9º: El incumplimiento de las obligaciones contenidas en esta Ordenanza, dará lugar a la rescisión del contrato.

ORDENANZA N° 3.740 (29/06/2.004)

Art. 1º: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a entregar a la Cooperativa de Provisión de Servicios Mercado de Concentración Santiago del Estero Ltda. (CO.ME.CO.), en locación el inmueble ubicado en Av. Roca y calle Taboada, conocido como Mercado Norte (ex Mercado de Abasto) con todas sus instalaciones, facultándose a la citada Cooperativa a sublocar los puestos que ocupan actualmente los operadores mayoristas y minoristas.-

Art. 2º: El plazo de locación será de tres (3) años a partir del vencimiento del contrato anterior, con la posibilidad de una ampliación por única vez de un (1) año, cumplido los cuales la Cooperativa se compromete a instalarse en una nueva localización, donde no se presenten los conflictos de ubicación y de tránsito imperantes en la actualidad. En el caso que las obras de construcción y montaje del mercado, en su nueva localización, posibiliten su traslado con anterioridad a los plazos arriba mencionados, COMECO deberá entregar las instalaciones ubicadas en Av. Roca y calle Taboada, previa comunicación fehaciente, al Municipio, realizada con 90 días de antelación.-

Art. 3º: El precio será de Pesos Cuatro Mil (\$ 4.000) en efectivo, cuyo vencimiento operará el día 10 de cada mes. En caso de mora se aplicará la tasa que fije la Dirección de Rentas Municipal para el pago de Tasas Municipales. Asimismo en caso de que la Cooperativa aumentare los actuales precios de sublocación de los puestos, se incrementará el precio fijado en el presente artículo en idéntica proporción.-

Art. 4º: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a requerir a COMECO la información que resultare necesaria para la efectiva aplicación de la presente.-

Art. 5º: Establécese que las demás condiciones de vinculación entre las partes se regirán conforme lo dispuesto por Ordenanza N° 3.172/98, en cuanto no fueran modificadas por la presente.-

MERCADO Y FRIGORÍFICO ARMONIA - Reglamentación**ORDENANZA N° 1.570 (22/06/1.988)****De la Administración**

Art. 1º: La dirección y administración del Mercado será ejercida por un Administrador y un Subadministrador, ocupando éste la administración en caso de ausencia o licencia del Administrador, que tendrá a su cargo la superintendencia directa del establecimiento y sus dependencias con las siguientes atribuciones:

- a) Control del Personal;
- b) Percepción de los ingresos en general, los que deberán depositarse en el Banco Municipal, en los términos fijados por el Artículo N° 26º de la Ordenanza N° 809;
- c) Presentarán mensualmente al Departamento Ejecutivo las planillas de ingresos rindiendo cuenta de los fondos con los comprobantes de depósitos en el Banco;
- d) Llevará los libros necesarios para controlar el movimiento de ingresos y gastos del mercado, por sección y puestos, así como los demás libros necesarios para el mejor desenvolvimiento de la Administración;
- e) Se encargará de los locales, puestos, playas, etc., de acuerdo a las bases que determine el Departamento Ejecutivo, en relación a la zona comercial y a los alquileres vigentes en plaza;
- f) Deberá velar por el estricto cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, pudiendo aplicar las medidas disciplinarias y punitivas establecidas en el presente reglamento; estando facultado para dictar las resoluciones de carácter general necesario para la mejor interpretación del presente reglamento.

Art. 2º: El Recaudador tendrá a su cargo la percepción de la renta del mercado, al efecto recibirá planillas habilitadas a los fines indicados.

Art. 3º: El Recaudador es responsable personal y directamente por el importe total de las planillas habilitadas que se le entreguen para el cobro.

Art. 4º: El ayudante del Administrador deberá llevar los libros de contabilidad y administración, ordenar, dar trámite y archivar todo asunto relativo al mercado, asentar diariamente el movimiento de ingresos y gastos, confeccionar las planillas estadísticas reemplazará al recaudador en caso de ausencia de éste.

De los Locales Exteriores

Art. 5º: (c/t Ordenanza N° 1.646) La adjudicación de los locales exteriores, será otorgado en remate público y/o licitación pública e instrumentado mediante un contrato de locación de conformidad a las disposiciones vigentes de la ley de alquileres y a las bases que determine el Departamento Ejecutivo. Asimismo, los puesteros y/o personas que ocupan los locales actualmente contratarán con Municipio sin necesidad de remate público ni licitación pública. Estos contratos serán renovados automáticamente sin perjuicio de las facultades de rescisión, establecidas en el presente reglamento.

Art. 6º: El contrato de locación tendrá un plazo de duración de tres (3) años, sin perjuicio de las facultades de rescisión establecida en el presente reglamento.

Art. 7º: El pago se efectuará mensualmente por adelantado recibiendo el locatario el cupón habilitado, sin el cual se considerará el pago como no efectuado. Asimismo, el locatario se obliga a depositar un mes de alquiler en concepto de garantía.

Art. 8º: El locatario se obliga a entregar el puesto en perfecto estado de conservación, pudiendo la Administración disponer en cualquier momento las refacciones necesarias, las que quedarán a cargo del locatario.

Art. 9º: Queda prohibido introducir mejoras o modificaciones en el mercado sin permiso escrito de la Administración, Las obras que se realicen quedan en beneficio exclusivo del mercado, cualesquiera que sean las causas de cesación de la locación.

Art. 10º: En los locales exteriores no se permitirá que duerma persona alguna.

Art. 11°: No se permite colgar trapos fuera de la vidriera a puertas de entrada.

Art. 12°: En caso de que los ocupantes decidan poner toldos, estas deben ser de tipo de construcción aprobada por la Administración y colocados a la misma altura y saliente.

Art. 13°: En los locales que tengan un solo baño en común se fijarán turnos entre los locatarios para atender la limpieza.

Art. 14°: El locatario no podrá cambiar, sin permiso de la administración, la naturaleza del negocio especificado en el contrato de locación.

Art. 15°: El locatario queda obligado al cumplimiento estricto de todas las disposiciones reglamentarias y las que dictaren en lo sucesivo y será responsable directo de todas las infracciones que se cometen en el local por el personal a sus órdenes.

Art. 16°: Para obtener la adjudicación de los locales exteriores se requieren: ser hábil para ejercer el comercio; acreditar antecedentes de buena conducta y moralidad, la que debe ser comprobada en los casos que la Administración lo exija.

Art. 17°: El carácter del locatario es personal, queda prohibido al inquilino ceder y/o subarrendar total o parcialmente el local.

Art. 18°: Cesará la locación en los siguientes casos:

- a) Por renuncia voluntaria del locatario;
- b) En caso de fallecimiento;
- c) Por cambio de destino de explotación;
- d) Por abandono del local o falta de pago del alquiler. Se entiende por abandono de local cuando el locatario haga abandono voluntario por el término de tres (3) días sin comunicar en forma fehaciente a la administración, salvo casos de fuerza mayor debidamente acreditado;
- e) Cuando se compruebe que el locatario cede y/o subarrienda total o parcialmente el local;
- f) Por reiteradas infracciones a las disposiciones reglamentarias o desacato a las órdenes que imparta la Administración;
- g) Cuando el locatario no ejerza personalmente su industria, y/o persona debidamente autorizada por el mismo, durante un mes sin previo aviso a la Administración;
- h) Por otras disposiciones que establece el Código Civil.

Art. 19°: En los casos previstos en los incisos a, c, d, e, f y g, del artículo anterior, el inquilino perderá el depósito de garantía. Producido el caso previsto en el inciso b, continuará la locación hasta la finalización del plazo contractual el cónyuge supérstite o herederos forzosos que así lo acredite el vínculo que los unía al causante.

Art. 20°: El locatario está obligado a gestionar en forma directa en Agua y Energía Eléctrica su medidor de consumo de energía obligándose en forma personal con la empresa estatal citada.

De los Puestos Interiores

Art. 21°: (c/t Ordenanza N° 1.646) La adjudicación de los puestos interiores será otorgada en remate público y/o licitación pública e instrumentado mediante un contrato de locación de conformidad a las disposiciones vigentes de la ley de alquileres y a las bases que determine el Departamento Ejecutivo. Asimismo, los puesteros y/o personas que ocupan los locales actualmente contratarán con el municipio sin necesidad de remate público ni licitación pública. Estos contratos serán renovados automáticamente sin perjuicio de las facultades de rescisión, establecidas en el presente reglamento.

Art. 22°: El contrato de locación tendrá un plazo de duración de tres (3) años, sin perjuicio de las facultades de rescisión establecidas en el presente reglamento.

Art. 23°: El locatario deberá depositar al contratar el puesto un (1) mes de alquiler en concepto de garantía.

Art. 24°: El pago del alquiler se efectuará mensualmente y por adelantado.

Art. 25°: Queda absolutamente prohibido destinar el puesto al expendio de otros productos que los determinados por la Administración para cada sección.

Se prohíbe, igualmente, introducir cualquier mejora o modificación en el puesto sin permiso por escrito de la Administración, quedando en beneficio exclusivo del Mercado la mejora autorizada, cualquiera sea la causa de terminación del arrendamiento.

Art. 26°: Los puestos deberán encontrarse en perfecto estado de aseo, siendo responsables los locatarios de su perfecta conservación.

Art. 27°: Los pasajes, veredas y calles interiores deben encontrarse perfectamente limpias y libre de todo objeto que obstruya el tránsito.

Art. 28°: Cada puesto dispondrá de un recipiente, del tipo indicado por la Administración, destinado a la colocación de residuos y basura.

Art. 29°: Los pisos, paredes enlozadas, así como los ganchos, mostradores, picadores y mesas de cortar se lavarán diariamente.

Art. 30°: La limpieza en general del Mercado se efectuará dos veces al día, mañana y tarde, en cuyas horas el personal encargado de ella retirará las basuras existentes en los puestos, a cuyo efecto cada puestero deberá colocarla dentro del cajón con tapas de hierro y manija en los costados, el cual será lavado por el personal inmediatamente de ser recogida la basura y éstas acumuladas en el depósito principal para su extracción.

Art. 31°: Es absolutamente prohibido arrojar aguas servidas, excrecencias animales y todo lo que pueda afectar a la mejor limpieza o dañar higiene pública.

Art. 32°: Las reses serán descolgadas en parihuelas y colgadas a distancia mayor de 60 cm de las paredes, debiendo cubrirselas con un género de tela transparente en perfecto estado de limpieza.

Art. 33°: Todo puesto destinado a la venta de carne deberá tener los gancheros de hierro, los platillos de las balanzas serán niquelados o estañados quedando prohibido la colocación de muebles u objetos de madera, en excepción de los picadores que serán de madera dura y conservada en perfecto estado de limpieza. Se prohíbe, igualmente, depositar en el suelo cabezas, cebo o cualquier otro desperdicio.

Art. 34°: Las carnicerías y demás negocios de productos alimenticios deben conservar las carnes y verduras para la venta en un sitio o lugar adecuado para su mantenimiento y/o hacer uso de las instalaciones frigoríficas con que cuenta el mercado, caso contrario se aplicará una multa de uno (1) a cinco (5) módulos (1 módulo equivale al precio de 10 litros de nafta común).

Art. 35°: La carne que se encuentre en mal estado de conservación será decomisada; sin perjuicio de ello, sufrirá una multa de cinco (5) a diez (10) módulos el que la hubiera expandido en este estado, y para el caso de reincidencia hasta treinta (30) días de clausura del local.

Art. 36°: Los puestos destinados a verduras no deben tener mayor depósitos que el necesario para la venta del día, debiendo introducirse la verdura de fácil descomposición despojada de sus adherencias inútiles a fin de impedir el aumento de basura.

Las hortalizas en general deberán ser frescas, sanas y limpias, quedando prohibida la venta de las que no reúnan estas condiciones y asimismo las papas brotadas, excluidas las del primer brote, que no hayan sufrido modificaciones en sus caracteres organolépticos.

Art. 37°: Todos los puesteros que se dediquen a la venta de aves, lavarán diariamente las jaulas, tachos, pisos, etc., con una solución y/o desinfectante adecuado.

Art. 38°: Toda persona que se ocupe de la manipulación y descarga de artículos de consumo en el Mercado y puestos de abastos está obligado a usar una blusa de mangas cortas, cerrada desde el cuello hasta la rodilla, para evitar el contacto con la ropa interior.

Las que se dediquen al expendio de productos alimenticios deberán encontrarse provistas de un delantal y un gorro blanco del tipo que indique la Administración.

Tanto las personas comprendidas en el primer y segundo apartado de éste artículo, deberán encontrarse provistas del certificado de sanidad expedido por la Secretaría de Salud Pública de la Provincia, que deberá ser exhibido y renovado cada seis (6) meses.

Art. 39°: El locatario queda obligado al cumplimiento estricto de todas las disposiciones reglamentarias y de las que se dictaren en lo sucesivo, y serán responsables directos de todas las infracciones que se cometan en el local por el personal a sus ordenes.

Art. 40°: (c/t Ordenanza N° 1.646) A los efectos del cumplimiento de las normas de conservación y estado de salubridad de las mercaderías alimenticias, los puestos estarán sujetos a las inspecciones periódicas que efectúe la Secretaría de Economía a través del Departamento Bromatológico dependiente de la Municipalidad.

Efectuada la inspección y detectada alguna irregularidad se procederá a la inmediata clausura del puesto en infracción.

Cuando las ordenes de clausura superen un número de cinco (5), en el transcurso de un semestre, será causal de rescisión del contrato de locación.

Efectuada la inspección y detectada alguna irregularidad cuya gravedad importe violación de las disposiciones reglamentarias y/o las ordenes impartidas por la Administración, se procederá a la inmediata clausura del puesto en infracción

Art. 41°: Los locatarios deben reunir las siguientes condiciones: ser capaz de ejercer el comercio, acreditar antecedentes de buena conducta y moralidad, la que deberá ser comprobada en los casos que la Administración lo exija.

Art. 42°: El carácter de locatario es personal, quedando prohibido subarrendar total o parcialmente el puesto o permitir que otra persona use del mismo.

Art. 43°: Cesará la locación del puesto en los siguientes casos:

- a) Por renuncia voluntaria del locatario;
- b) En caso de fallecimiento;
- c) Por cambio de destino de explotación;
- d) Por abandono del local o falta de pago de alquiler.

Se entiende por abandono del local cuando el locatario haya abandonado voluntariamente por el término de tres (3) días sin comunicar en forma fehaciente a la Administración, salvo casos de fuerza mayor debidamente acreditados;

- e) Cuando el locatario no ejerza personalmente su industria, y/o persona autorizada por el mismos, durante un mes sin previo aviso a la Administración;
- f) Cuando se compruebe que el locatario ceda y/o subarriendo total o parcialmente el local;
- g) Por reiteradas infracciones a las disposiciones reglamentarias o desacato a las ordenes que imparta la Administración;
- h) Por las demás disposiciones que establece el Código Civil.

En los casos establecidos en el artículo presente, el locatario perderá el depósito de garantía con excepción de lo establecido en el inciso b), que continuará la locación hasta la finalización del plazo contractual el cónyuge superviviente o sus herederos forzosos que así lo acrediten.

Del Frigorífico

Art. 44°: Las cámaras frigoríficas recibirán en depósito para conservar toda clase de carnes, pescados, frutas, verduras, flores, leche, manteca y cualquier otro producto que se presente en condiciones adecuadas para ser colocados en dichas cámaras, cobrándose las tarifas establecidas en la Ordenanza General Impositiva.

Art. 45°: Todo depósito deberá sujetarse a las condiciones siguientes:

1. Al recibir en depósito los artículos se entregarán al depositante un documento en el que se reconozca la entrega con el nombre del depositante, cantidad de kilos y bultos, envases, contenidos y todas las demás especificaciones encaminadas a identificar lo depositado, día y hora de depósito, tarifa, etc.;
2. Todo depositante deberá registrar su firma en el libro “ad-hoc” que se abrirá, en el que se consignará además su domicilio y demás datos que se crea necesario;
3. Para poder retirar las cosas depositadas será indispensable la presentación de éste recibo otorgado al efectuar el depósito. La presentación de este recibo es suficiente de por sí, a efectos de la entrega total o parcial de la mercadería depositada, sin necesidad de endoso especial. En caso de retiro parcial se especificará al dorso del recibo la fecha y hora, cantidad de bultos o kilos, envases y demás detalles de la partida que se retire. No se atenderá pedido alguno de retiro total o parcial sin la presentación del documento de depósito;
4. En caso de extravío o pérdida del recibo solo se entregará la mercadería previa solicitud escrita del interesado a la Administración, la que concederá la entrega hechas las comprobaciones correspondientes, recabando del depositante la constancia de la recepción de estas mercaderías y

- exigiendo las garantías que estimare del caso. Solo se emitirán DUPLICADOS en casos especiales y previa anulación de los originales correspondientes;
5. El depositante constituye prenda sobre todas las cosas depositadas a favor de la Administración del Mercado, en garantía de los derechos que adeuda sobre las mismas y le otorga amplia facultad y mandato irrevocable para realizar su enajenación en cualquier momento en que, a juicio de la Administración, el valor de la cosa depositada no corresponda a la retribución adeudada. La venta se realizará previo anuncio por carta certificada al depositante o notificación personal sin admitir reclamos de ninguna naturaleza;
 6. En caso que a juicio de la Administración existieran algunas mercaderías depositadas que puedan ocasionar perjuicio a otras o al establecimiento, se notificará al depositante para que proceda al retiro dentro del término perentorio de veinticuatro (24) horas, vencido el cuál si no diera cumplimiento al retiro y pago de lo adeudado, se procederá a la venta en forma y con facultades establecidas en el apartado anterior. Si Por el estado de los artículos estos no fueran vendibles se inutilizarán por la Administración sin que ello pueda dar derecho a los propietarios o interesados a reclamación de ninguna especie;
 7. Los depositantes podrán transferir sus mercaderías depositadas solicitando por escrito a la Administración. En el pedido debe especificarse el número de boleto, fecha de su emisión, cantidad de bultos o kilos, envases y clase de mercadería. Si la transferencia es total, ella se hará constar al dorso del respectivo boleto original, se pondrá nota de cesión como si se tratara de mercadería retirada y se otorgará al adquirente un recibo por cantidad transferida a su favor indicando el nombre del cedente, número de boleto original, fecha de depósito primitivo. En ambos casos deberá liquidarse para el cobro y pago inmediato los derechos devengados, siendo el pago previo a la anotación de toda transferencia;
 8. El establecimiento no se responsabiliza por mermas, derrames, roturas, averías, deterioros, fermentaciones provenientes del mal embalaje, mala calidad o vicio propio o mal acondicionamiento de la cosa depositada;
 9. A los efectos de mayor seguridad y mejor conservación de los productos que se depositen en las cámaras frigoríficas queda terminantemente prohibido el acceso en ellas a personas extrañas a la Administración;
 10. El hecho de efectuar un depósito o adquirir una transferencia, importa la aceptación del presente reglamento y de las responsabilidades y obligaciones que de él emergen.

Disposiciones Generales

Art. 46°: (c/t Ordenanza N° 1.646) La Administración deberá determinar el horario del Mercado, estableciendo las horas de funcionamiento y clausura, de común acuerdo de la Comisión de Puesteros y Locatarios. Para el supuesto de que ello no fuera posible, el mismo será fijado por la respectiva autoridad de aplicación.

Art. 47°: (c/t Ordenanza N° 1.646) El Administrador y/o Subadministrador dispondrán las medidas necesarias a los efectos de regular eficazmente el funcionamiento de la carga y descarga de mercaderías que se transportan en taxis-flet y que operan sobre el pasaje Castro, como así también el horario en que se debe desarrollar tal actividad y el tiempo de permanencia de los vehículos, de acuerdo con la comisión de Puesteros y Locatarios. Para el supuesto que ello no fuera posible, el mismo será fijado por la respectiva autoridad de aplicación.

Art. 48°: Toda infracción al Artículo 47° será penada por la Administración aplicando una multa de uno (1) a veinte (20) módulos.

Art. 49°: Las resoluciones que aplicaren multas serán apelables ante el Departamento Ejecutivo, dentro del término de cinco (5) días de su notificación, debiendo al efecto depositar previamente el importe de la multa.

Art. 50°: Las resoluciones que tengan por objeto cancelar la locación de locales y puestos, serán apelables ante el Departamento Ejecutivo con efecto suspensivo.

Art. 51°: Todas las resoluciones de la Administración, ya sean de carácter general o particular, serán anunciadas en la PIZARRA DE ORDENES que se instalará dentro del local, sin perjuicio de la notificación personal al afectado.

Art. 52°: No se podrá licitar o rematar más de dos locales o puesto por una misma persona, bajo ningún concepto.

COOPERATIVA “LA ARMONÍA Lda.”

Primero. Apruébase el Decreto Acuerdo Serie “P” N° 1.278/89 dictado por el Departamento Ejecutivo Municipal por el que se otorga, a la Cooperativa “La Armonía Ltda.”, la concesión para la administración y explotación del edificio del Mercado Armonía.

DECRETO-ACUERDO N° 1.278-“P”-28/12/1.989

Art. 1°: Otórgase a la Cooperativa LA ARMONÍA Ltda. la concesión para la administración y explotación del edificio del Mercado y Frigorífico Armonía, ubicado en la manzana delimitada por las calles Tucumán, Pellegrini, Absalón Rojas y Pasaje Castro.

Art. 2°: La concesión otorgada mediante el Art. 1°, será sin cargo durante un período de quince (15) años, el que se contará a partir de la fecha de la efectiva entrega de la administración del edificio del Mercado Armonía, con opción a otro período igual de quince (15) años, durante los cuales deberá abonar a esta Comuna el cinco por ciento (5%) de los ingresos brutos que recaude mensualmente en concepto de alquiler y usufructo del edificio, dicho pago se efectuará del 1 al 5 de cada mes.

Art. 3°: Será condición indispensable para la vigencia del presente Decreto Acuerdo la acreditación, por parte de la “Cooperativa La Armonía Ltda.”, de su constitución legal mediante la presentación de copias legalizadas del Acta de Constitución, Estatutos, constancia emitida por el IPAC de su inscripción ante el Registro Nacional de Cooperativas y la presentación del certificado de Libre Deuda, expedido por la actual administración del Mercado Armonía, de las obligaciones atinentes con dicha administración de cada uno de los integrantes de la Cooperativa La Armonía Ltda.

Art. 4°: La Cooperativa La Armonía Ltda. deberá presentar para su aprobación, a la Secretaría de Planeamiento y Desarrollo Urbano, hasta el 15 de enero de 1.990, el proyecto actualizado del Plan de Trabajo e Inversiones, el que deberá respetar las tres (3) etapas planteadas en el Anteproyecto original, las que a continuación se detallan: 1°) Remodelación exterior del edificio; 2°) Restauración integral del edificio; y 3°) Ampliaciones y refuncionalización del edificio.

Art. 5°: La Cooperativa La Armonía Ltda. deberá presentar para su aprobación, ante las oficinas municipales pertinentes, las Documentaciones Técnicas respectivas, antes de iniciar cualquier tipo de trabajo.

Art. 6°: El incumplimiento de cualquiera de las condiciones establecidas en el presente Decreto Acuerdo, implicará la imposición de una sanción económica de hasta un veinte por ciento (20%) de los ingresos brutos que recaude la Cooperativa La Armonía Ltda. en concepto de alquiler y usufructo de las instalaciones y, en caso de reincidencia, se operará la rescisión de la concesión otorgada en forma automática, sin necesidad de interpelación alguna, quedando facultada la Comuna a otorgar una nueva concesión o a llamar a licitación, no pudiendo la Cooperativa La Armonía Ltda. a presentarse en esta.

Art. 7°: Notifíquese a la Cooperativa La Armonía Ltda. con copia del presente Decreto Acuerdo.

Art. 8°: Comuníquese a Fiscalía Municipal, Direcciones de Rentas y de Arquitectura y Urbanismo y Administración del Mercado Armonía.

CONVENIO

Entre la Municipalidad de la Capital de Santiago del Estero, representada en este acto por el señor Intendente, Dr. José Luis Zavalía, constituyendo domicilio en casa central del Municipio Capitalino, sito en calle Libertad N° 481 de esta ciudad, por una parte, y la Cooperativa La Armonía Ltda., representada en este acto por su Presidente, señor Oscar Galván, constituyendo domicilio en la sede de la Administración del Mercado Armonía, por la otra, convienen en celebrar el presente convenio, sujeto a las siguientes cláusulas: **PRIMERA:** La Municipalidad de la Capital conviene con la Cooperativa La Armonía Ltda., entregar en concesión gratuita a ésta por el término de quince (15) años, con opción a otro período igual de quince (15) años, la administración y explotación del Mercado Armonía. **SEGUNDA:** La Cooperativa La Armonía Ltda. conviene en cumplir todas las especificaciones técnicas del Plan de Trabajo e Inversiones que forma parte integrante del presente. **TERCERA:** La Cooperativa La Armonía Ltda. conviene en presentar la actualización del Plan de Trabajo e Inversiones el día 15/01/90 a la Secretaría de Planeamiento y Desarrollo Urbano. **CUARTA:** Se conviene que la Cooperativa La Armonía Ltda. deberá comprobar fehacientemente que todos y cada uno de sus integrantes se encuentran al día respecto al pago de todas las obligaciones tributarias comunales, debiendo a estos fines exhibirse la documentación pertinente. **QUINTA:** La Cooperativa La Armonía Ltda. administrará por su exclusiva cuenta y cargo las instalaciones del edificio del Mercado Armonía, debiendo contar con la previa autorización de la Municipalidad de la Capital cualquier tipo de trabajo que quiera iniciar, para lo que deberá obtener la aprobación de la documentación técnica de las dependencias específicas de la Municipalidad. **SEXTA:** La Cooperativa La Armonía Ltda. se compromete a tomar a su cargo todas las acciones judiciales que se susciten con motivo de este otorgamiento en concesión del Mercado Armonía y que se relacionen con su administración, funcionamiento, ocupantes, restauración, etc. Asimismo, la Cooperativa expresamente toma a su exclusivo cargo las costas que se produjeren por dichos juicios, desobligando totalmente a la Comuna respecto de dichas costas. **SÉPTIMA:** En el Contrato deberán especificarse, en cláusula aparte, los espacios que serán destinados por la Cooperativa para permitir el funcionamiento de las oficinas municipales, actualmente existentes en el edificio, y que deberán contar con el acuerdo de la Comuna. **OCTAVA:** Deberá establecerse que todos los bienes muebles registrados e inventariados como pertenecientes al patrimonio Comunal; tales como equipos, herramientas, etc., deberán ser reintegrados a la Municipalidad, previo listado y bajo debida constancia de recibo. No obstante ello, a requerimiento de la Cooperativa y siempre que se justifique plenamente, la Municipalidad podrá ceder en préstamo debidamente instrumentado los elementos que aquella solicite, debiendo responsabilizarse la Cooperativa de todos los deterioros o roturas que se ocasionaren en los instrumentos facilitados en préstamo, salvo los desgastes producidos por el buen uso y el mero transcurso del tiempo. **NOVENA:** En prueba de conformidad se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Santiago del Estero, a los once (11) días del mes de Enero de Mil Novecientos Noventa. -----

ADENDA

Entre la Municipalidad de Santiago del Estero, representada en este acto por el señor Intendente, Dr. José Luis Zavalía, constituyendo domicilio en casa central del Municipio, sito en calle Libertad N° 481, por una parte, y la Cooperativa La Armonía Ltda., representada en este acto por su Presidente, señor Oscar Galván, constituyendo domicilio en la sede de la administración de la Cooperativa, Pasaje Castro y Tucumán, Ciudad, convienen en celebrar el siguiente convenio, el cual será ampliatorio del oportunamente labrado en fecha 11 de enero del 1.990: **PRIMERA:** Con relación a los ocupantes de puestos que no se hubieren hecho socios de la Cooperativa, se les permitirá permanecer en los locales que ocupen hasta el 1 de noviembre de 1.990. Cumplida la aludida fecha serán derivados al ámbito que la Municipalidad estime conveniente, transfiriéndose la totalidad de locales a la administración de la Cooperativa. El plazo indicado únicamente podrá variar por situaciones o circunstancias o de fuerza mayor no imputables a los ocupantes de los puestos, ni a la Municipalidad de la Capital. **SEGUNDA:** La Municipalidad tomará a su cargo la realización de las medidas pertinentes a efectos de dar fiel y puntual cumplimiento a la disposición prevista en el artículo anterior, reservándose la adopción de toda medida viable a que hubiere lugar, y garantizando en la fecha prevista, 1 de noviembre de 1.990, la entrega de los locales a la Cooperativa, totalmente desocupados. **TERCERA:** Hasta la fecha prevista para la entrega, la Municipalidad delega en la Cooperativa, por el presente acto, las atribuciones necesarias y suficientes para constituirse en acreedora en el pago de las expensas que deberán efectuar los no socios hasta la entrega de los puestos en la fecha expresamente fijada en los artículos precedentes. Se establece en tal sentido que para el

cumplimiento de las disposiciones emanadas del presente artículo, regirá plenamente para los no socios la normativa que surge del “Reglamento Interno”, estando en consecuencia los no socios plenamente afectados a la totalidad de las disposiciones y sanciones que allí se contemplan. **CUARTA:** A los diez días del mes de julio de mil novecientos noventa se suscribe el presente contrato por las partes, de entera conformidad.

ORDENANZA N° 4.397 (06/04/2.010)**(Prorroga p/Ordenanzas N° 4.569, 4.710, 4.861)**

Art. 1°: Establécese un Régimen Especial para el ingreso de las obligaciones mensuales que tributan los socios de la Cooperativa La Armonía Ltda., por el término de un (1) año a partir de la sanción de la presente. (c/t Ordenanza N° 4.861) Prorroga por un (1) año a partir del 29/06/2.013.

Art. 2°: El presente régimen consistirá en la aplicación de montos correspondientes a las tasas, derechos y contribuciones, establecidas en la Ordenanza Tributaria, a la ejecución del Plan de Obras de Mejoras y Remozamiento Interno y Externo del edificio del Mercado Armonía, el que será inspeccionado y aprobado por los organismos técnicos pertinentes.

Art. 3°: El acogimiento a este régimen implica, con referencia a los sujetos pasivos, la renuncia a todo reclamo administrativo y/o judicial respecto al período de que se trata. Los pagos realizados con anterioridad a la fecha de vigencia de la presente Ordenanza quedarán firmes, por lo que, en virtud de los beneficios que acuerda la presente, no procederá a favor del contribuyente la repetición, devolución o compensación de suma alguna dada en pago, ni en los casos de planes de pago vigentes a la fecha de sanción de la presente Ordenanza.

Art. 4°: Autorízase al Departamento Ejecutivo a incorporar en el Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos cuentas específicas para reflejar la recaudación que se perciba en virtud de la modalidad de pago dispuesta por la presente y las correspondientes partidas de erogaciones acordes a las obras y/o servicios que realicen en el edificio del Mercado.

Art. 5°: Facúltase al Departamento Ejecutivo a reglamentar la presente, con arreglo a las disposiciones de la Ordenanza N° 2.246/94.

ORDENANZA N° 4.992 (07/10/2.014)

Art. 1°: Prorrogase por el término de 1(un) año, a partir del día 29 de junio de 2.014, la vigencia de la Ordenanza N° 4.397/10, por la cual se establece un Régimen Especial para el ingreso de las obligaciones mensuales que tributan los socios de la Cooperativa “La Armonía Ltda.”.

Art. 2°: La Secretaría de Planeamiento, Obras y Servicios Públicos, a través de área pertinente, controlará la ejecución de las obras y mejoras de la remodelación del edificio concesionado a la mencionada Cooperativa.

FERIAS FRANCAS MUNICIPALES - Reglamentación**ORDENANZA N° 1.551 (18/05/1.988)**

Art. 1°: Las Ferias Municipales se regirán conforme a lo establecido por la presente Ordenanza:

- A) **AMBITO DE APLICACIÓN:** Esta Ordenanza regirá la concesión y habilitación de los puestos en las Ferias Municipales, como así también la extinción de la autorización para su explotación.
- B) **AUTORIDAD DE APLICACIÓN:** El control de su aplicación dependerá en forma directa de la Secretaría de Economía, la que designará la persona con la función de Director de Ferias, serán los responsables de hacer cumplir las presentes disposiciones como así el Reglamento General que se dicte en el futuro.
- C) **FINALIDAD:** Las Ferias Municipales tendrán la finalidad de proveer a la comunidad, de los productos y/o alimentos básicos dentro de los rubros o ramos que se detallan en la presente. (**Modif. Ordenanza N° 2.467**)
- D) **DE LOS PRODUCTOS A COMERCIALIZAR:** Se podrán comercializar en los puestos de ferias, los siguientes rubros y ramos como prioritarios, pudiéndose anexar, con previa autorización de la autoridad competente, los rubros que a juicio de ésta, considere oportunos:
 - 1- Frutas y verduras;
 - 2- Panaderías, Pastelerías y Afines;
 - 3- Carnicerías (carnes vacunas, menudencias, cabritos, porcinos, aves, etc.);
 - 4- Almacenes con venta de bebidas envasadas;
 - 5- Productos lácteos, huevos, etc.;

- 6- Productos apícolas y derivados.
- E) **PROHIBICIONES:**
- 1- Se prohíbe expresamente la instalación de kioscos de cualquier naturaleza o tipo, comedores y expendios de bebidas alcohólicas al mostrador;
 - 2- No podrán ofrecerse en un mismo puesto, productos que correspondan a más de un ramo;
 - 3- Queda prohibido ser tenedor de más de un Puesto de igual o distintos ramos;
 - 4- No podrán ser adjudicatarios de más de un Puesto quienes sean familiares ligados por lazos de consanguinidad en primer grado, salvo aquellos que probaren su emancipación por matrimonio;
 - 5- Queda prohibido bajo causal de rescisión, la cesión;
 - 6- Transferencia, locación total y/o parcial onerosa o gratuita de los Puestos.
- F) **DE LA ADJUDICACIÓN:** Las personas que al 30 de Abril de 1.995, revistan el carácter de titulares de las concesiones de los puestos de las ferias municipales, deberán adoptar como forma organizativa de asociación civil sin fines de lucro con el nombre **CONSORCIO DE FERIAS MUNICIPALES**, al solo efecto de contribuir a los gastos comunes que demande el minicomplejo solicitando la correspondiente personería jurídica municipal. A estos efectos autorízase a los feriantes a constituirse en la tipología enunciada, con los integrantes que conformen el complejo y los que posteriormente se incorporen como socios de la persona jurídica en la forma y modo que determinen sus institutos. Lo anteriormente dispuesto no es excluyente, para que a los fines comerciales se constituyan en cooperativa o adopten alguna tipología social regular.
- Las instalaciones de las Ferias serán adjudicadas en concesión por un término mínimo de cinco años mediante contrato celebrado entre el Intendente de la Ciudad Capital y los representantes de los consorcios.
- Mediante Decreto Acuerdo el Departamento Ejecutivo aprobará el modelo de contrato de concesión a firmarse **(s/modif. Ordenanza N° 2.467)**
- G) **DE LOS DERECHOS DEL FERIANTE:** El Feriante gozará de los siguientes derechos:
- 1- Uso y goce del puesto cedido conforme su destino;
 - 2- Uso y goce de instalaciones comunes de las Ferias. **(s/modif. Ordenanza N° 2.467)**
- H) **DE LAS OBLIGACIONES:** El Feriante está obligado a:
- 1- Realizar la atención personal del puesto, o por familiar directo a su cargo;
 - 2- Contar con variedad, calidad y cantidad de productos conforme al ramo;
 - 3- Permitir el control e inspección del Puesto y de las mercaderías referidos a precios, calidad, etc. sin limitaciones por parte de la Autoridad Administrativa;
 - 4- Custodiar y cuidar los bienes del patrimonio de la Municipalidad, ya sea que formen parte integrante de las Ferias o cedidos para su uso y goce;
 - 5- Mantener el puesto en orden y en perfectas condiciones de higiene;
 - 6- Mantener los instrumentos de pesas y medidas exactamente controlados y equilibrados;
 - 7- Adecuar los precios de los productos ofrecidos a las características de las Ferias Municipales teniendo como pauta los precios sugeridos por el municipio cuando los hubiere **(s/modif. Ordenanza N° 2.467)**
 - 8- Mantener un stock de mercaderías y productos que aseguren un abastecimiento permanente;
 - 9- Contar con elementos é infraestructura necesaria para la explotación del ramo que se trate;
 - 10- Cumplir con el horario de trabajo, que al efecto se fije;
 - 11- Los feriantes abonarán en forma mensual, el importe equivalente a DOS (2) Módulos de nafta común (1 Módulo es igual a TREINTA (30) Litros de nafta común) **(s/modif. Ordenanza N° 2.197);**
 - 12- Los consorcios de las Ferias Municipales tomarán a su cargo el pago del consumo de energía eléctrica, en la forma que los mismos determinen. **(s/modif. Ordenanza N° 2.467)**
- I) **DE LAS MEJORAS:** Podrán realizar mejoras estructurales de los Puestos, previa autorización de la Municipalidad y presentación de los planos; estos deberán mantener las características del edificio de la Feria. Los trabajos correrán por cuenta exclusiva de los concesionarios, bajo la supervisión del Ente Municipal. Toda mejora quedará de propiedad de la Municipalidad, sin derecho a indemnización alguna.
- J) **SANCIONES Y RESCISIÓN:** El Departamento Ejecutivo mediante Decreto Acuerdo determinará un sistema de control, sanciones y causales de rescisión contractual. **(s/modif. Ordenanza N° 2.467)**

Art. 2°: La presente Ordenanza tiene vigencia para las Ferias existentes y a crearse en el futuro.

Art. 3°: El Departamento Ejecutivo derogará toda disposición que sea contraria a lo dispuesto por la presente Ordenanza y reglamentará la misma.

Art. 4°: (c/t. Ordenanza N° 1.864) A los efectos de proteger la rentabilidad de los concesionarios que desarrollan sus actividades en los distintos establecimientos dependientes de la Dirección de Ferias

Municipales, créase un radio de protección de 200 mts. alrededor de las ferias municipales, ferias comunitarias y/o cualquier otra modalidad de comercialización que se encuentre bajo la jurisdicción de la Dirección de Ferias.

Art. 5º: (c/t. Ordenanza N° 1.864) En virtud de los términos del artículo anterior, queda terminantemente prohibida la actividad, dentro del radio de protección, de vendedores ambulantes (en tránsito y/o fijos) que expendan productos alimenticios que son de comercialización de las ferias instaladas.

RADICACIÓN DE EMPRESAS PRIVADAS**ORDENANZA N° 3.139 (10/10/1.998)**

Art. 1º: Créase la "Comisión de Estudio y Evaluación de Radicaciones Empresariales", que funcionará en forma permanente, cuyo objetivo será evaluar los proyectos de inversiones en materia de radicación empresarial en inmuebles, tanto municipales como privados, que se presenten a su consideración.

Art. 2º: Dicha Comisión estará integrada por tres (3) representantes del Departamento Ejecutivo Municipal y un (1) Concejal por cada bloque legislativo.

Art. 3º: Serán funciones del órgano mencionado las siguientes:

- a) Abrir de forma inmediata y permanente un Registro de interesados para radicaciones empresariales en la ciudad Capital de Santiago del Estero en inmuebles privados y en inmuebles municipales - por un lapso de tiempo determinado- sujetos al cumplimiento de plazos de inversión y generación de empleos permanentes;
- b) Otorgar, por esta única vez, un plazo de ciento ochenta (180) días calendario contados a partir de la fecha de publicación de esta Ordenanza, para que los interesados en radicarse en inmuebles privados y en inmuebles municipales presenten ante esta Comisión los proyectos de inversión a realizar, consignando: montos de las obras, plazo de realización, tipo de industria o empresa y cantidad de personal a ocupar, discriminando la cantidad de personal a incorporar año por año. Esta convocatoria deberá publicarse en los diarios de la ciudad capital de Santiago del Estero durante dos (2) días y, por un (1) día, en al menos uno (1) de circulación nacional dentro de los primeros quince días de la promulgación de esta Ordenanza;
- c) En la evaluación de los proyectos se tendrán en cuenta los siguientes prioritarios aspectos: 1) Clase de empresa o industria a radicar en los inmuebles privados o en el inmueble municipal a ceder sin cargo, y tiempo de puesta en efectivo funcionamiento del proyecto desde la adjudicación del inmueble municipal; 2) Monto y destino de la inversión así como la documentación que acredite y garantice la viabilidad económica y financiera del proyecto; 3) Previsión de empleo a generar, estableciendo cantidad de empleados, categorías, especialización y nivel de remuneración; 4) Efecto sobre el nivel de empleo; 5) Equipamiento urbano complementario en la zona de radicación; 6) Impacto urbanístico y ambiental en la zona del ejido municipal.
- d) Después de vencido el plazo del punto b) que antecede, la Comisión deberá expedirse sobre el proyecto de inversión presentado en el plazo de veinte (20) días corridos y su decisión será inapelable para las empresas;

El Departamento Ejecutivo Municipal elevará, cuando lo considere oportuno, proyectos de Ordenanza en base a lo resuelto por la "Comisión de Estudio y Evaluación de Radicaciones Empresariales" y, en todos los casos, los beneficiarios de las radicaciones en inmuebles municipales, deberán pagar, como mínimo, en las condiciones que se determinen, el valor de las mejoras contenidas existentes en los inmuebles que se les asigne, si las hubiere y fueren de su real utilidad. Asimismo, se analizará la posibilidad de otorgar exenciones de tasas municipales cuando la generación de empleo lograda se considere que así lo amerita.

VENEDORES AMBULANTES**ORDENANZA N° 1.089 (19/02/1.985)****CAPÍTULO I****Ámbito de Aplicación**

Art. 1º: La oferta y venta de mercaderías en la vía pública, en el ámbito de esta ciudad, queda sujeta a las disposiciones de la presente Ordenanza.

CAPÍTULO II

De los Puestos de Ventas en la zona Céntrica

Art. 2º: En la zona céntrica de la ciudad los puestos de venta se ubicarán exclusivamente en el sector conformado por las cuatro aceras que circundan el edificio del Mercado y Frigorífico Armonía, y en los lugares que en el futuro determine el Departamento Ejecutivo.

Art. 3º: Se considera zona céntrica, a los fines de la aplicación del presente régimen legal, al radio comprendido entre las siguientes arterias: al norte, Avda. Rivadavia, desde Avda. Belgrano hasta Avda. Roca; al este, Avda. Roca desde Avda. Rivadavia hasta Avda. Alsina; al sud, Avda. Alsina, desde Avda. Roca hasta Avda. Belgrano; y al oeste, Avda. Belgrano desde Avda. Alsina hasta Avda. Rivadavia; por ambas aceras.

Art. 4º: Por puesto de venta se entiende el conjunto de los implementes portátiles, tales como mesas o elementos similares, que se emplean para la exhibición de los artículos en venta.

Tratándose de vendedores que se dediquen a la elaboración y venta de golosinas u otros productos afines, se entiende que sus puestos de venta comprenden también los implementos que utilicen para elaborar los productos mencionados.

Queda prohibido ocupar la vía pública con cualquier tipo de instalación fija.

Art. 5º: En el sector delimitado en el artículo 2º de ésta Ordenanza, solamente se permitirá el funcionamiento de cincuenta y seis (56) puestos de venta.

Entre cada uno de ellos deberá mediar una distancia de cinco (5) metros.

Art. 6º: Las mesas, o elementos similares, donde se exhiban los artículos que se ofrezcan en venta, deberán tener las siguientes medidas: un metro con veinte centímetros (1,20 m.) de largo y cincuenta centímetros (0,50m.) de ancho.

Art. 7º: En los puestos donde se elaboren y vendan golosinas o productos afines, los elementos que se empleen deberán estar dispuestos de modo tal que el conjunto de ellos no rebase las medidas establecidas en el artículo anterior.

CAPÍTULO III**De los Permisos**

Art. 8º: El uso de la vía pública para el funcionamiento de los puestos de venta requiere el previo otorgamiento del permiso correspondiente.

Art. 9º: Los permisos se otorgarán por el término de un (1) año pudiendo ser renovados por el tiempo y en las condiciones que determine la reglamentación de la presente Ordenanza.

No obstante ello, la Municipalidad podrá, en cualquier momento, revocar permisos otorgados, cuando medien razones de oportunidad o conveniencia.

Art. 10º: podrá ser permisionario quien lo solicite y reúna los siguientes requisitos: ser mayor de edad, o menor emancipado o autorizado para ejercer el comercio; ser capaz y tener domicilio en esta ciudad.

Asimismo, es indispensable que el interesado tenga como única fuente de ingresos su actividad de vendedor en la vía pública.

Deberá también, reunir los demás requisitos que establezca la reglamentación.

Art. 11º: Tendrán preferencia para ser permisionarios quienes al momento de la promulgación de esta Ordenanza tengan puestos de venta que funcionen en el sector delimitado en el artículo 2º siempre que reúnan los requisitos exigidos para el otorgamiento de los permisos.

Siguiendo el orden de prioridades, tendrán preferencia todas aquellas personas discapacitadas físicas que acrediten su calidad de comerciante y cumplan con todos los requisitos establecidos en la presente Ordenanza.

Art. 12º: El carácter de permisionario es personal e intransferible. Todo acto que importe una transferencia del permiso será nulo.

Art. 13º: Para acreditar el carácter de permisionario será menester contar con la credencial correspondiente, la que debe ser exhibida cuantas veces sea requerida por la autoridad de aplicación del presente régimen legal.

Dicha credencial será extendida por el Departamento de Contralor de Espectáculos Públicos y Rifas.

Art. 14°: En caso de que la autoridad municipal resuelva revocar permisos otorgados, se notificará de ello a los permisionarios de que se trate con diez (10) días de antelación, salvo razones de urgencia y/o fuerza mayor.

Art. 15°: Los permisos se extinguirán en los siguientes casos:

- a) Por vencimiento del plazo establecido en el artículo 9°, salvo en los casos de renovación del permiso, en los que la extinción se producirá al vencer el nuevo plazo que se fije;
- b) Por fallecimiento del permisionario;
- c) Si a éste le sobreviniere incapacidad legal;
- d) En caso de incumplimiento de las obligaciones que, por la presente Ordenanza, se imponen a los permisionarios;
- e) Por revocación del acto;
- f) En caso de comprobarse que el permisionario desarrolla, en violación a lo dispuesto por el artículo 10° de esta Ordenanza, otra actividad rentable.

CAPÍTULO IV

De los Rubros de Venta en la zona Céntrica

Art. 16°: Los puestos de venta podrán estar destinados a la comercialización de cualquier rubro que no resulte prohibido por las disposiciones del presente instrumento legal y que no sea igual al ramo principal de algún comercio fijo instalado, con anterioridad, en la misma acera.

Art. 17°: Queda prohibido la venta, en el sector a que se refiere el artículo 2°, de todo tipo de carne, pescados y comestibles perecederos o de fácil descomposición.

Art. 18°: Prohíbese también, por razones de seguridad en la vía pública, el expendio de elementos de pirotecnia.

Art. 19°: Queda igualmente prohibido vender artículos que pueda poner en peligro, por sí o por acción de agentes externos, la seguridad del tránsito peatonal, la salubridad pública o la estructura urbanística del lugar. La reglamentación determinará, en detalle, los artículos o elementos que resulten comprendidos por esta disposición.

Art. 20°: Podrá haber puestos que se destinen a la elaboración y venta de golosinas en general, artículos de repostería y otros productos afines.

Los permisionarios de tales puestos deberán contar con el pertinente certificado de salud, expedido por organismo sanitario oficial.

Además quedan obligados a munirse de los elementos, y a tomar las precauciones, que resulten imprescindibles para preservar la higiene y salubridad pública.

No podrán tampoco, arrojar a la vía pública residuos desechos, aguas servidas, y todo otro elemento, de cualquier naturaleza fuere, capaz de actuar en forma nociva.

Art. 21°: Los permisionarios podrán cambiar de rubro, en forma ocasional y transitoria, en las oportunidades y bajo las condiciones que determine la reglamentación de la presente Ordenanza.

CAPITULO V

Del Registro de Permisionarios

Art. 22°: La Secretaría de Economía, a través del Departamento Contralor de Espectáculos Públicos y Rifas, llevará un Registro de Permisionarios. En el mismo constará el nombre, domicilio y demás datos personales de los permisionarios, así como el rubro del puesto de venta de que se trate. Se hará constar, también la fecha en que fueron otorgados los respectivos permisos y todo otro antecedente que permita un mejor contralor por parte de la autoridad de aplicación.

Art. 23°: De toda modificación que se produzca en los hechos y circunstancias que deben constar en el Registro de Permisionarios, se dejará asiento en el mismo.

CAPITULO VI

De los puestos de venta en el resto del Ejido Municipal

Art. 24°: En el resto del ejido municipal, queda permitido el funcionamiento de puestos de venta en la vía pública. Dicha actividad se registrará por las disposiciones del presente Capítulo y por las demás de ésta Ordenanza que le sean aplicables.

Art. 25°: En lo que respecta al régimen de permisos, es de aplicación lo dispuesto en el Capítulo III, de la presente Ordenanza, salvo para los vendedores que provengan de otra jurisdicción.

Sin perjuicio de ello, todo interesado en obtener permiso deberá al solicitar el otorgamiento del mismo, indicar el lugar donde desee desarrollar su actividad. Acompañara, una lista de lugares alternativos que será tenida en cuenta en el caso de no resultar procedente otorgar permisos para el uso del primer lugar indicado.

Asimismo, deberá acreditar la conformidad del propietario frentista en cuanto al uso de la acera para el funcionamiento del puesto de venta.

Art. 26°: Los vendedores que provengan de extraña jurisdicción, sólo podrán tener puestos de venta en el sector a que se refiere el presente Capítulo.

Al solicitar el permiso deberán indicar, con precisión el tiempo durante el cual desean atender puestos de venta en esta ciudad. El permiso les será otorgado solamente por ese tiempo.

Para obtener el permiso de uso correspondiente, deberán reunir los siguientes requisitos: Ser mayor de edad, o menor emancipado o autorizado para ejercer el comercio, ser capaz, acreditar buena conducta y llenar los demás requisitos que establezca la reglamentación.

Deben, asimismo, cumplimentar lo dispuesto por el Art. 25° del presente Ordenamiento.

Art. 27°: Los vendedores que ejerzan su actividad valiéndose de vehículos estacionados en la vía pública, sólo podrán tener puestos de venta en el sector a que se refiere este Capítulo y deberán contar con el correspondiente permiso. Para el otorgamiento de los permisos, en este caso, rige lo dispuesto por el Capítulo III de la presente Ordenanza.

Si se tratare de vendedores que provengan de otra jurisdicción registrará, en cuanto a los permisos, lo dispuesto por el Art. 26° como así también lo previsto por el Art. 25° en la parte que resulte pertinente.

Además deberán retirar los vehículos usados para tal fin de la vía pública al término de cada jornada.

Art. 28°: Los puestos de venta podrán estar destinados a cualquier rubro siempre que éste no sea prohibido por las disposiciones de ésta Ordenanza.

Art. 29°: Queda permitida la elaboración y venta de emparedados golosinas y otros productos similares. Los vendedores que tengan puestos destinados a dicho rubro deberán contar con el pertinente certificado de salud, expedido por organismo sanitario oficial.

Están obligados además, a proveerse de los elementos y a tomar las precauciones, que resulten necesarias para preservar la higiene y salubridad pública.

No podrán tampoco, arrojar a la vía pública residuos desechos, aguas servidas y todo otro elemento de cualquier naturaleza que fuere capaz de producir efectos nocivos.

Art. 30°: Queda prohibido vender carnes sin cocción, pescados para consumo y todo otro comestible percedero o de fácil descomposición.

Art. 31°: Prohíbese también, el expendio de elementos pirotécnicos. Es igualmente aplicable, para los puestos de venta comprendidos en este Capítulo, lo dispuesto por el Art. 19° de la presente Ordenanza.

Art. 32°: Para la exhibición de los artículos en venta sólo podrá usarse elementos portátiles, quedando prohibido ocupar la vía pública con cualquier tipo de instalación fija.

Art. 33°: Las mesas, y otros elementos similares que se empleen para exhibir las mercaderías, tendrán las medidas que sean adecuadas de acuerdo con las características urbanas de las distintas zonas de la ciudad para no entorpecer el tránsito peatonal y los demás usos posibles.

Lo antes dispuesto es también aplicable en cuanto a las disposiciones que deben tener los puestos destinados a la elaboración y venta de emparedados y golosinas y productos afines.

Art. 34°: No podrá haber más de seis (6) puestos por cuadra debiendo estar dispuestos en número de tres (3) por cada acera.

Entre los puestos destinados al mismo rubro y que funcionen en la misma acera, debe mediar una distancia mínima de cincuenta (50) metros.

Art. 35°: El Departamento de Contralor de Espectáculos Públicos y Rifas tendrá a su cargo el control de los puestos en general.

En caso de verificarse el incumplimiento de lo dispuesto por los artículos precedentes de éste Capítulo, de inmediato se informará de ello al Departamento Ejecutivo a los efectos de la adopción de las medidas pertinentes.

Si se constatare que algún puesto vende productos en malas condiciones higiénicas o en estado que importe peligro para la salud del público consumidor, se procederá al comiso de tales productos, sin perjuicio de la aplicación de las demás sanciones que pudieran corresponder.

CAPITULO VII

De las obligaciones de los permisionarios

Art. 36°: Los permisionarios deberán hacer efectivo el pago del derecho que establece la presente Ordenanza: El derecho de comercios y servicios en la vía pública será abonado por los interesados, en los cinco primeros días de cada mes, salvo los procedentes de otras provincias y de acuerdo a la siguiente clasificación:

- a) **Vendedores en las Aceras del Mercado y Frigorífico “Armonía”:**
 - Cualquiera sea el rubro a que se dediquen, (por mes)..... \$a. 3.900
 - Vendedores de vehículos, locales y foráneos, (por mes)..... \$a.19.500.
- b) **Vendedores en el Resto del Ejido Municipal:**
 - 1- Vendedores de emparedados, golosinas, maníes, comestibles en general, escobas, sillas, plantas, etc..... \$a. 3.900
 - 2- Vendedores de cuadros, estampas, etc..... \$a. 3.900.
 - 3- Vendedores de artículos de bijouterie, adornos, juguetes, etc. \$a. 3.900.
 - 4- Vendedores de casimires, impermeables, ropas en general... \$a. 7.800.
 - 5- Vendedores en vehículos automotores, estacionados en lugar determinado... \$a. 19.500
 - 6- Vendedores en vehículos automotores de otras provincias, estacionamiento en lugares determinados, pagarán por mes..... \$a. 19.500.
 - 7- Vendedores de casimires, impermeables, ropas en general, cuando estén en tránsito por ésta ciudad, pagarán por mes..... \$a. 19.500
 - 8- En los días denominados días especiales cuales son “día de la madre”, y su víspera; “día del padre”, y su víspera; “día de todos los santos” y su víspera; 24, 25, 30 y 31 de diciembre; 5 de enero; días de carnaval, día del niño y día de pascuas, se cobrará una tasa incrementada en un 100% (CIEN POR CIENTO) a todos los vendedores no estables.
 - 9- Todo otro rubro no contemplado en esta disposición será clasificado por analogía. Los vendedores deberán llevar el comprobante de pago y exhibirlo ante el requerimiento del Inspector Municipal o autoridad competente.

Art. 37°: Es obligación de los permisionarios atender personalmente los puestos de venta. Con carácter excepcional, cuando por razones de enfermedad o por otra causa justificare algún permisionario que no pudiere atender en forma personal su puesto de venta, podrá hacerlo un integrante de su núcleo familiar directo.

A los efectos previstos en el párrafo precedente, los permisionarios deberán cursar una nota dando cuenta del hecho o circunstancia que impiden la atención personal de los puestos de que se trate. Indicarán asimismo, el nombre de quién ha de tener a su cargo, mientras dure el impedimento mencionado, la atención del puesto. También hará mención del tiempo que estima que durará el impedimento existente, acompañando los pertinentes comprobantes.

La reglamentación de la presente Ordenanza, establecerá la forma y condiciones en que se darán a las personas antes mencionadas, las autorizaciones que resultaren necesarias en los supuestos precedentemente contemplados.

Art. 38°: La no atención del puesto de venta durante el término de setenta y dos (72) horas consecutivas excepto feriados y días inhábiles, operará los efectos previstos en el Artículo 15° de éste ordenamiento legal.

Art. 39°: Los puestos de venta, en el sector delimitado por el Artículo 2°, funcionarán durante el horario comercial que se fije para las distancias épocas del año.

Art. 40°: Los permisionarios están obligados a mantener la vía pública, en el sector por ellos usados, en condiciones de completo aseo.

Deben adoptar los recaudos necesarios a fin de no ocasionar daños en los bienes del dominio público ni en las propiedades o bienes de particulares.

Art. 41°: Al término de cada jornada, retirarán todos los elementos que usaren para el desenvolvimiento de la actividad que les es propia, debiendo dejar totalmente expedita la vía pública.

Art. 42°: Los vendedores que se dediquen a la elaboración y expendio de golosinas, emparedados y otros productos similares deben tener los implementos que emplearen para la elaboración de tales productos en óptimas condiciones de higiene.

Art. 43°: De toda modificación que se opere en los datos y antecedentes que, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 22° de éste ordenamiento, corresponde asentar en el Registro de Permisionarios, se dará inmediata noticia a la autoridad comunal competente.

La falta de cumplimiento de ésta obligación dará lugar a la aplicación de lo previsto en el Artículo 15°, inc. d) de ésta Ordenanza.

Art. 44°: Los vendedores que utilicen vehículos estacionados en la vía pública para el desarrollo de su actividad están obligados a tomar los recaudos que sean indispensables para evitar que dichos vehículos puedan ocasionar daño a la seguridad pública.

Art. 45°: Tratándose de vendedores que provengan de otra jurisdicción, deberán abonar por adelantado el derecho que establece el Artículo 46° de la Ordenanza N° 991/84, con las modificaciones introducidas por el Artículo 34° de éste Ordenamiento.

Art. 46°: Todo vendedor está obligado a permitir el libre control e inspección del puesto y mercaderías, por parte de la autoridad administrativa.

Art. 47°: Es también obligación de los permisionarios mantener el rubro de venta consignado en el acto de otorgamiento del permiso, salvo en el caso contemplado en el Artículo 21° de ésta Ordenanza.

CAPITULO VIII

De las sanciones

Art. 48°: Al solo efecto de la fijación de los montos de las multas que establezcan las disposiciones de éste Capítulo y con el propósito de guardar uniformidad con el sistema previsto, por la Ordenanza N° 936/84, para el Código de Faltas (Ordenanza N° 793/82 y sus modificatorias) y para el Código de Procedimientos en materia de Faltas Municipales (Ordenanza N° 792/82), determínase la siguiente ecuación: el valor de las multas se establecerá en módulos. Un módulo es equivalente al importe de 10 litros de nafta común vigente al momento de efectivizarse el pago de la multa.

Art. 49°: La venta de alguno de los rubros prohibidos por las disposiciones de éste ordenamiento, hará pasible al infractor de la aplicación de una multa por el valor de un mínimo de dos (2) módulos y un máximo de veinticinco (25) módulos.

Art. 50°: Todo vendedor que se encuentre ejerciendo su actividad sin estar munido del comprobante que justifique el pago del derecho establecido, será pasible de al aplicación de una multa por el valor de tres (3) a treinta (30) módulos.

Art. 51°: Todo aquel vendedor que se encuentre estacionado en un lugar determinado de la vía pública, sin contar con el permiso de uso correspondiente, se hará pasible de la aplicación de una multa por el valor de cuatro (4) a treinta y cinco (35) módulos.

Art. 52°: La Comisión de las faltas previstas en los Artículos 42°, 43°, 47° y 50° y demás concordantes de la Ordenanza N° 793/82, acarreará la aplicación de las sanciones allí previstas, con la pertinente actualización de montos conforme lo dispuesto por el Artículo 2° de la Ordenanza N° 936/84.

CAPITULO IX

De los vendedores ambulantes

Art. 53°: A los fines de la aplicación del presente régimen legal, considérase “vendedor ambulante” a todo aquel vendedor que, en ejercicio de la actividad que le es propia, recorre la vía pública sin estacionarse en un lugar determinado de la misma.

Art. 54°: Las disposiciones establecidas por ésta Ordenanza rigen también para los vendedores ambulantes, propiamente dicho, en todo cuanto sea compatible con la naturaleza de la actividad descrita en el artículo anterior.

Art. 55°: El derecho de comercio ambulante será abonado por los interesados en los primeros cinco (5) días de cada mes, salvo los procedentes de otras provincias. Dicho pago se hará de acuerdo con la siguiente clasificación:

- a) Vendedores ambulantes de a pie: de golosinas, helados, maníes, comestibles en general, escobas, plumeros, sillas, plantas, etc..... \$ 26.=
- b) Vendedores en vehículos conducidos a mano..... \$ 26.=
- c) Vendedores en bicicletas o triciclos..... \$ 26.=
- d) Vendedores de vehículos automotores por mes..... \$ 90.=
- e) Vendedores de estampas, cuadros, etc..... \$ 26.=
- f) Vendedores de casimires, impermeables, ropas en general, etc..... \$ 40.=
- g) Vendedores de vehículos automotores, de otras provincias, por día..... \$ 26.=
- h) Vendedores de casimires, impermeables, ropas en general, cuando estén en tránsito por ésta ciudad, por día..... \$ 26.=
- i) Todo otro rubro no contemplado en estas disposiciones será clasificado por analogía. Los vendedores ambulantes deberán llevar el comprobante de pago y exhibirlo ante el requerimiento de la autoridad administrativa municipal.

CAPITULO X

De la Autoridad de Aplicación

Art. 56°: La autoridad de aplicación de régimen legal que este ordenamiento establece será la Secretaría de Economía, la que ejercerá el control que resulte necesario a través del Departamento de Contralor de Espectáculos Públicos y Rifas.

CAPITULO XI

Disposiciones Complementarias

Art. 57°: Deróganse los Decretos Nros. 9-“E” y 11-“E”, del 2 y 6 de abril de 1.976, respectivamente.

Art. 58°: Queda derogada toda otra disposición que se oponga a lo dispuesto por la presente.

Art. 59°: Los valores establecidos en los Artículos 36° y 55° de éste ordenamiento, podrán ser actualizados por el Departamento Ejecutivo, cuando éste lo estime conveniente.

Art. 60°: Las disposiciones contenidas en el Capítulo VIII no constituyen una excepción a lo preceptuado por el Artículo 15° de esta Ordenanza.

SERVICIO DE CADETERÍA Y MENSAJERÍA

ORDENANZA N° 3.789 (09/11/2.004)

Art. 1°: Denomínase como SERVICIO PRIVADO DE CADETERIA a aquellas empresas o agencias destinadas a prestar servicio de mensajería, transporte de mercaderías o bienes a terceros, generalmente en motovehículos o bicicletas, el que se registrará por la presente ordenanza en la ciudad de Santiago del Estero.-

REQUISITOS PARA HABILITACIÓN

Art. 2°: Las empresas o agencias, cualquiera sea su denominación comercial, cuya actividad tenga por objeto la prestación del servicio descrito en el artículo precedente deberá obtener la aprobación de la autoridad de aplicación pertinente para su funcionamiento, la que llevará un registro de la empresas o agencias habilitadas y de sus representantes legales, sean personas físicas o jurídicas a cuyo efecto deberán cumplir los siguientes requisitos para su habilitación:

- a) Inscripción en la Dirección de Rentas Municipal y acreditar pago de tasas al día;
- b) Local comercial donde albergue cómodamente sentados a empleados y cadetes, con sanitarios apropiados;
- c) Contar con un servicio de emergencia médicas para su personal y cadetes;
- d) Legajos de empleados y cadetes afectados al servicio actualizado al día el que deberá ser exhibido cada vez que la autoridad de aplicación lo requiera y contar además cada uno con certificado de buena conducta y salud expedido por autoridad pertinente y copia del carnet de conductor;

- e) Dotar a sus cadetes de carnet identificatorio en el que conste los datos de la empresa a la que pertenece, y sus datos personales nombre y documento de identidad el que deberán exhibir adherido a sus prendas de vestir;
- f) Todos los vehículos afectados al servicio deben contar con seguro de responsabilidad civil hacia terceros y acreditar su vigencia; y
- g) Contar con un espacio de estacionamiento debidamente delimitado con señalización vertical y horizontal, donde quepan todos los vehículos que utilicen; en caso de utilizar la vía pública, deberá abonar las tarifas establecidas para estacionamiento reservado de actividades comerciales radicadas en calles de estacionamiento medido, y el cincuenta por ciento (50%) de dicha tarifa si ocupa espacios en sectores no arancelados por el régimen de estacionamiento medido.-

Art. 3º: Los vehículos deberán llevar con caracteres grandes y perfectamente visibles en los laterales y en la baulera del vehículo, el nombre de la empresa y su correspondiente número de interno, sin perjuicio de la placa de dominio reglamentario.-

Art. 4º: Las bauleras utilizadas deberán ser las realizadas en plásticos inyectado o metal con tapa hermética trabada y mantenida en perfecto estado de higiene y encontrarse adherida al vehículo con fijación desmontable.-

Art. 5º: La autoridad de aplicación pertinente llevará un registro especial de las infracciones de tránsito cometidas en ocasión del servicio por los conductores de los vehículos afectados y comunicará de cada una de ellas a la empresa correspondiente, a la cuarta falta grave cometida la empresa será solidariamente responsable con el infractor del pago de la multa. Se consideran faltas graves: a) circular en contra mano de la calle; b) cruzar un semáforo en rojo; c) circular con exceso de velocidad o imprudentemente; d) circular sin chapa patente reglamentariamente colocada; e) circular por veredas o zonas prohibidas; f) conducir sin casco reglamentario. Las faltas graves cometidas, no caducarán con el pase del infractor a otra empresa. Las empresas podrán requerir de la autoridad de aplicación el registro de faltas.-

Art. 6º: Los vehículos en ocasión del servicio podrán estacionar gratuitamente por el tiempo de hasta 15 minutos en los sectores arancelados de la Municipalidad de la Capital.-

Art. 7º: La autoridad de aplicación que tenga a su cargo la habilitación de las empresas o agencia deberán hacer entrega en la oportunidad de una copia autenticada de la presente, bajo recibo de la misma en el que deberá constar que el responsable legal conoce perfectamente los términos de la misma.-

Art. 8º: Establécese un plazo de 60 días a partir de la promulgación de la presente para que las empresas o agencias en funcionamiento se adecuen a la presente.-

Art. 9º: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a la reglamentación de la presente y a determinar la autoridad de aplicación en cada caso.-

INTERCAMBIO MULTIRECÍPROCO DE BIENES Y SERVICIOS - TRUEQUE

ORDENANZA N° 3.508 (28/08/2.001)

Art. 1º: Declárase de Interés Municipal el intercambio de bienes y servicios mediante el Trueque Multirrecíproco, con el objetivo de aportar soluciones rápidas e integrales a quienes no pueden acceder al mercado por carecer de capital, garantías, tecnología y clientes con capacidad de compra.

ORDENANZA N° 3.529 (13/03/2.002)

Art. 1º: Créase el Mercado de Trueque Municipal, donde se habilitarán espacios físicos para que las personas que deseen asociarse a este sistema mediante su inscripción como socios puedan cambiar sus bienes u ofrecer sus servicios por bonos solidarios. -

Art. 2º: Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal, a firmar convenios con las Instituciones del medio que considere pertinente, como así también coordinar acciones con autoridades de otras provincias.

Art. 3º: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la aplicación de la presente Ordenanza y designar el organismo de aplicación de la misma.-

Arts. 1° al 4°: Ver ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA (Organización 4).

Art. 5°: A los fines previstos por el artículo anterior declárase la adhesión de la Municipalidad de la Capital al cuerpo legal denominado “Código Alimentario Argentino” y a su reglamentación pertinente, como asimismo las disposiciones del Decreto N° 4.238/68 y sus normas modificatorias, adoptándose en consecuencia dicho régimen normativo, sin perjuicio de la elaboración de una legislación comunal que regule y contemple aquellos aspectos que requieran una adecuación a las características propias del ámbito local de aplicación y que se ajuste a lo preceptuado por el artículo 28°, apartado d) Inciso 3 de la Carta Orgánica Municipal.

LEY NACIONAL N° 18.284
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Art. 1°: Decláranse vigentes en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario Argentino, las disposiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto N° 141/53 con sus normas modificatorias y complementarias. El Poder Ejecutivo Nacional ordenará el texto de dichas normas con anterioridad a la reglamentación de la presente Ley.

Art. 2°: El Código Alimentario Argentino esta ley y sus disposiciones reglamentarias se aplicarán y harán cumplir por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires en su respectiva jurisdicción. Sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Art. 3°: Los productos cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo al Código Alimentario Argentino, a esta ley, a sus disposiciones reglamentarias, por la autoridad sanitaria que resulte competente de acuerdo al lugar donde se produzcan, elaboren o fraccionen, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el territorio de la Nación, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino.

Art. 4°: Los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino. Podrán, no obstante, exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando:

- a) Su producción, elaboración y/o fraccionamiento haya sido autorizado a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional;
- b) Satisfagan las normas del país de destino;
- c) Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas, el cumplimiento de los requisitos indicados en los incisos a) y b) de éste artículo e indiquen el país de destino.

La autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

Art. 5°: En caso de grave peligro para la salud de la población, que se considere fundadamente atribuible a determinados alimentos, la autoridad sanitaria nacional podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días, la autorización de comercialización y expendio que se hubiere concedido en cualquier parte del país. Al término de la medida precautoria dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad sanitaria nacional deberá, en todos los casos, dar a publicidad el resultado de las investigaciones practicadas para difundir la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del artículo 9°.

Art. 6°: La observancia de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino será verificada con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes para toda la República, que determinará la autoridad sanitaria nacional. Dicha autoridad prestará la asistencia técnica necesaria y supervisará la habilitación, organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales de cualquier denominación que hayan de tener a su cargo el cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo anterior, de acuerdo con un sistema de cobertura nacional, cualquiera sea la jurisdicción de que dependan.

Art. 7°: Las autoridades sanitarias nacionales, de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, establecerán y mantendrán actualizados los registros correspondientes a los productos que respectivamente autoricen de acuerdo con los artículos 3°, 4° y 8°, así como de las sanciones que apliquen en virtud del artículo noveno. Dichos registros serán organizados mediante un sistema uniforme para todo el país, a fin de facilitar el procesamiento de la información que permanentemente deberán comunicarse las referidas autoridades inmediatamente después de producidas las novedades.

El registro que de acuerdo con las disposiciones de este artículo esté a cargo de la autoridad sanitaria nacional, tendrá carácter de registro nacional de establecimientos productores y de productos autorizados en todo el país, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino.

Art. 8°: Los productos que a la fecha de vigencia de esta ley, se encuentren autorizados de conformidad con las disposiciones del decreto N° 141/53 y sus normas modificatorias, serán reinscriptos a simple solicitud de los interesados, la que deberá formularse en el tiempo y forma que establezca la reglamentación ante la autoridad sanitaria que hubiera concedido la autorización anterior.

Art. 9°: Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de esta ley y a las de su reglamentación, serán pasibles de las siguientes sanciones, que se graduarán, pudiendo acumularse de acuerdo a las circunstancias, gravedad y proyecciones de cada caso, sin perjuicio de las pertinentes disposiciones del Código Penal:

- a) Multa no inferior a sesenta australes con ochenta y ocho centavos (A 60,88) ni mayor a seiscientos ochenta y ocho australes con ochenta y tres centavos (A 608,83) susceptible de ser aumentada hasta el décuplo del máximo establecido en caso de reincidencia.

Los montos máximos y mínimos establecidos en el párrafo precedente se considerarán automáticamente modificados, teniendo en cuenta la variación que se opere en el Índice del Nivel General de Precios al por Mayor, elaborado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, entre el mes anterior al de la sanción de la presente ley y el mes inmediato anterior al de la comisión de la infracción.

El Secretario de Estado de Salud Pública de la Nación determinará y difundirá en el ámbito nacional y con la periodicidad que establezca el Poder Ejecutivo Nacional, las actualizaciones de los montos mínimos y máximo de las multas a que se refiere el primer párrafo de este inciso.

En ningún caso dichos montos mínimos y máximos podrán ser inferiores a los señalados en el primer párrafo. (Conforme texto Artículo 1° de la ley N° 21.978, B.O. 23/4/979 y montos conforme Artículo 1° de la Resolución Nacional S.S. N° 57/987, B.O. 24/11/987).

- b) Comiso de los efectos o mercaderías en infracción;

- c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento;
- d) Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de los productos en infracción;
- e) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelva la sanción.

La aplicación de la medida prevista en el inciso d) puede corresponder en dos circunstancias:

- I - Productos identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso la suspensión o cancelación de su producción, elaboración y/o fraccionamiento quedará circunscripta a la planta de origen, pero el producto no podrá ser comercializado, ni expandido en ninguna parte del país, cualquiera sea la jurisdicción en que se aplique la medida.
- II - Productos que no pueden ser identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado. En tal caso, no podrán ser elaborados en ninguna planta del país, ni comercializados o expandidos en el territorio de la República durante el tiempo de vigencia de la sanción impuesta.

Art. 10°: Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de esta ley y a las de sus disposiciones reglamentarias prescribirán a los dos (2) años. Los actos de procedimiento administrativo o judicial interrumpirán la prescripción.

Art. 11°: Las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de esta ley y a las de sus disposiciones reglamentarias serán sancionadas por la autoridad sanitaria que corresponda de acuerdo con el artículo 2°, previo sumario, con audiencia de prueba y defensa de los presuntos infractores, conforme al procedimiento de cada jurisdicción. Las constancias del acta labrada en forma, al tiempo de verificarse la infracción y en cuanto no sean enervadas por otras pruebas, podrán ser consideradas como plena prueba de la responsabilidad del imputado.

Art. 12°: Contra las decisiones administrativas que la autoridad sanitaria competente dicte en virtud de esta ley, podrá interponerse recurso de apelación para ante tribunal competente, según la jurisdicción en que se hayan dictado, con expresión concreta de agravios y dentro de los cinco (5) días de notificarse de la resolución administrativa.

En caso de multas, el recurso se otorgará previo ingreso del treinta por ciento (30 %) de su importe, cantidad que será reintegrada en caso de prosperar la apelación.

Cuando la sanción apelada fuera alguna de las previstas en los incisos c) y d) del artículo 9°, el recurso se concederá con efecto suspensivo, salvo que a juicio de la autoridad sanitaria pueda de ello resultar riesgo grave para la salud de la población

Art. 13°: La falta de pago de las multas aplicadas hará exigible su cobro por vía de ejecución fiscal, constituyendo suficiente título de ejecución el testimonio de la resolución condenatoria firme expedido por el organismo de aplicación o la autoridad judicial.

Art. 14°: Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, de esta ley y de sus disposiciones reglamentarias, tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios.

Para el cumplimiento de su cometido, la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.

Art. 15°: El producto de las multas que por imperio de esta ley aplique la autoridad sanitaria nacional en cualquier parte del país, ingresará al Fondo Nacional de la Salud, dentro del cual se contabilizará por separado y a los fines previstos en el artículo 18°.

Art. 16°: El producto de las multas que apliquen las autoridades sanitarias de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires se ingresará de acuerdo con lo que en la respectiva jurisdicción se disponga al respecto, con destino análogo al previsto en el artículo 18°.

Art. 17°: (Derogado por la Ley N° 20.668).

Art. 18°: Los recursos que se obtengan como consecuencia de la aplicación del artículo 17° se destinarán:

- a) Hasta en un cincuenta por ciento (50 %), a la creación, atención y/o fomento de los establecimientos a los que corresponda intervenir en el cumplimiento de las disposiciones del artículo 6°; y
- b) En no menos del cincuenta por ciento (50 %) a la creación, atención y/o fomento en todo el país de establecimientos y/o actividades de perfeccionamiento e investigación tecnológica y científica en todo lo relativo a estudio de necesidades, utilización, producción y elaboración de alimentos destinados a consumo humano, de acuerdo con la política que en la materia determine el Poder Ejecutivo Nacional.

Art. 19°: Los rótulos, envases y envolturas de productos autorizados de acuerdo con el Código Alimentario Argentino y a las normas de esta ley deberán expresar con precisión y claridad sus condiciones higiénico sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial, de acuerdo con las características que hayan determinado la autorización prevista en los artículos 3°, 4° y 8°, y será de competencia de la autoridad sanitaria entender sobre el particular en la forma que determinen las disposiciones reglamentarias.

Art. 20°: El Poder Ejecutivo nacional mantendrá actualizadas las normas técnicas del Código Alimentario Argentino resolviendo las modificaciones que resulte necesario introducirle para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia.

A tal fin podrá disponer en jurisdicción de la autoridad sanitaria nacional, la constitución de grupos de trabajo de la más alta experiencia y calificación científica y técnica y determinar lo inherente a su organización y funcionamiento y a las atribuciones y remuneraciones de sus integrantes.

A los efectos establecidos en la primera parte de este artículo se tomará en cuenta la opinión de las autoridades sanitarias provinciales, de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, de otros organismos oficiales competentes y/o de entidades científicas, agropecuarias, industriales y comerciales más representativas, según la materia de que se trate.

Art. 21°: Las disposiciones reglamentarias de la presente ley serán dictadas dentro de los ciento ochenta (180) días de su promulgación, plazo a cuyo vencimiento quedarán derogadas las disposiciones vigentes en cuanto se opongan a la presente ley.

Reglamento de la Ley N° 18.284 - Decreto Nacional N° 2.126 (20/09/71)

Art. 1°: Sin reglamentación.

Art. 2°: Las funciones que la ley número 18.284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional serán ejercidas por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

El Poder Ejecutivo de cada provincia y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires determinarán el organismo que haya de ejercer la autoridad sanitaria en su respectiva jurisdicción.

La autoridad sanitaria de cada provincia deberá ratificar expresamente cualquier medida que se resuelva a nivel municipal por aplicación del Código Alimentario Argentino en cuanto dichas medidas puedan tener efecto interjurisdiccional.

Atento lo dispuesto en el artículo 1.409° del Código Alimentario Argentino, las disposiciones de esta reglamentación no son aplicables para los productos contemplados en el artículo 17° de la ley N° 14.878.

Para los productos, subproductos y derivados de origen animal a que se refiere la ley N° 3.959, sus modificaciones y su reglamentación, las disposiciones de esta reglamentación serán aplicables por la Secretaría de Estado de Salud Pública en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de acuerdo a lo previsto en el artículo 1.410° del Código Alimentario Argentino.

Art. 3º: A los efectos de la autorización a que se refiere el artículo 3º de la ley N° 18.284, deberá presentarse ante la autoridad sanitaria competente la correspondiente solicitud, en la que se consignarán las siguientes referencias:

- a) Datos de identificación y domicilio del solicitante, titular del producto;
- b) Datos de identificación, domicilio y título habilitante del director técnico, cuando el proceso de elaboración estuviera a cargo de personal especializado;
- c) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponda de acuerdo al Código Alimentario Argentino. Se acompañará modelo de rótulos o etiquetas por triplicado;
- d) Resultado de las gestiones de autorización para el mismo producto que se hubieran realizado en otro lugar del país o del extranjero. Gestiones en trámite;
- e) Composición del producto de acuerdo a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta;
- f) Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado; período durante el cual se mantiene inalterable y alteraciones que puede determinar el simple transcurso del tiempo;
- g) Técnica de elaboración del producto y ensayos efectuados para establecer su estabilidad;
- h) Copia autenticada del protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por establecimiento, instituto o servicio oficial;
- i) Especificación detallada de las características del material de envase;
- j) Indicación del establecimiento, propio o de terceros, donde se haya de elaborar o fraccionar el producto. Copia autenticada del certificado de su habilitación que acredite el cumplimiento de las disposiciones pertinentes;
- k) Indicación de cualquier otro establecimiento propio o de terceros donde el solicitante elabore o fraccione el producto.

La solicitud de autorización a que se refiere este artículo deberá ser presentada en formulario uniforme para todo el país de acuerdo al modelo que establezca la Secretaría de Estado de Salud Pública, ante la autoridad sanitaria provincial o de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires según corresponda de acuerdo al lugar en que se encuentre la planta de elaboración o fraccionamiento. En caso de varias plantas de elaboración o fraccionamiento ubicadas en diferentes jurisdicciones, obtenida la autorización para la elaboración o fraccionamiento de un producto en una jurisdicción, ella se considerará válida para todas las demás; pero cada autoridad sanitaria deberá establecer si el producto autorizado es susceptible de ser elaborado o fraccionado de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino en el establecimiento o planta instalada en su jurisdicción. Cualquier modificación en las condiciones que determine la autorización que se conceda en virtud de este artículo, deberá ser previamente aprobada por la autoridad sanitaria que haya concedido la autorización anterior.

Art. 4º: A los efectos del ejercicio de la facultad que el último párrafo del artículo 4º de la ley N° 18.284 atribuye a la autoridad sanitaria nacional, los importadores y exportadores deberán proporcionar a la Secretaría de Estado de Salud Pública, en el tiempo y forma que ésta determine, la información relativa a cada partida que haya de entrar o salir del país.

Además, se observarán las siguientes disposiciones:

- a) Operaciones de importación: Si se tratase de productos elaborados, la Secretaría de Estado de Salud Pública tomará intervención en el diligenciamiento de los permisos de importación, debiendo los interesados proporcionar información análoga a la que se establece en el artículo 3º de esta reglamentación, según determine dicha Secretaría de Estado. Cuando a juicio de la Secretaría de Estado de Salud Pública fuera necesaria la verificación analítica de las condiciones higiénico sanitarias y bromatológicas, de determinado producto llegado al país, su circulación, comercialización y expendio no será autorizado hasta tanto pueda disponerse del resultado de dicha verificación;
- b) Operaciones de exportación La autoridad que, deba entender en el trámite de los permisos de exportación, exigirá de los interesados la presentación de la documentación extendida por autoridad sanitaria que acredite las condiciones del producto según el Código Alimentario Argentino o de acuerdo a los incisos a), b) y c) del artículo 4º de la ley 18.284. La Secretaría de Estado de Salud Pública podrá verificar hasta el momento del embarque las condiciones de la mercadería a exportar. Cuando para ello fuera necesaria la comprobación analítica y no pudiera disponerse de sus resultados antes del embarque, la salida del país se autorizará en forma condicional. Si del resultado de los análisis practicados resultare luego que la mercadería estaba en infracción, la Secretaría de Estado de Salud Pública comunicará de inmediato esa circunstancia al Ministerio de Industria, Comercio y Minería, a la autoridad sanitaria del país de destino, al destinatario y aplicará las penalidades correspondientes.

Art. 5º: La autoridad sanitaria que, detecte, cualquier situación de grave peligro para la salud de la población, según lo previsto en el artículo 5º de la ley 18.284, deberá dar inmediato aviso por la vía más rápida a la Secretaría de Estado de Salud Pública a los fines pertinentes y sin perjuicio de las medidas precautorias de orden local que corresponda adoptar en la emergencia.

Art. 6º: La Secretaría de Estado de Salud Pública autorizará el funcionamiento y supervisará la organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos o servicios oficiales que, en jurisdicción provincial y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, hayan de tener a su cargo la verificación de las normas del Código Alimentario Argentino; a tales fines prestará asistencia técnica y colaboración económica de acuerdo a los convenios que corresponda concretar en cada caso.

Art. 7º: Los registros que determina el artículo 7º de la ley N° 18.284 deberán ser organizados y puestos en funcionamiento dentro de los ciento ochenta (180) días de dictada la presente reglamentación, mediante la aplicación del sistema y de formularios uniformes en todo el país que establezca la Secretaría de Estado de Salud Pública, la que a tal efecto podrá colaborar con las provincias según los acuerdos que suscriban al respecto. Las anotaciones del Registro Nacional a cargo de la Secretaría de Estado de Salud Pública consignarán las referencias de las disposiciones de las autoridades sanitarias de cada provincia y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, las que deberán serle comunicadas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de su adopción, disponiendo de igual plazo dicha Secretaría de Estado para comunicar sus propias resoluciones y retransmitir las que reciba, a fin de dar cumplimiento a lo que al efecto prevé el artículo 7º de la ley N° 18.284.

A los fines del cumplimiento de este artículo se tendrá en cuenta lo establecido en el segundo párrafo del artículo 2º de la presente reglamentación.

Las autoridades que adopten cualquiera de las disposiciones previstas en el artículo 7º de la ley N° 18.284 deberán entregar copia de las mismas a los respectivos interesados, quienes sin perjuicio del sistema oficial de intercomunicación podrán presentarse, en base a dicho documento, en jurisdicción de cualquier otra autoridad sanitaria a los efectos previstos en el artículo 3º de dicha ley.

Art. 8º: La solicitud de, reinscripción de productos autorizados, de acuerdo a lo previsto por el artículo 8º de la ley N° 18.284, deberá ser presentada dentro de los sesenta (60) días de la fecha del presente decreto mediante el formulario único para todo el país que establecerá la Secretaría de Estado de Salud Pública.

La reinscripción de productos que dispusieran de autorización otorgada por la autoridad sanitaria nacional deberá gestionarse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública, por donde se comunicará de inmediato a la autoridad sanitaria que corresponda, de acuerdo al lugar en que esté instalada la planta de elaboración o fraccionamiento; en caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la comunicación se cursará a cada una de ellas.

La reinscripción de productos que sólo dispusieran de autorización otorgada por autoridad de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o de cualquiera de las provincias que hubieran formalmente adherido a las disposiciones del Reglamento

Alimentario aprobado por decreto N° 141/1953, deberá gestionarse ante la autoridad sanitaria que corresponda, de acuerdo al lugar de ubicación de la planta de elaboración o fraccionamiento. En caso de pluralidad de plantas ubicadas en diferentes provincias, la reinscripción se gestionará ante cada una de ellas.

Las reinscripciones de productos que únicamente dispusieran de autorización otorgada por autoridad municipal de jurisdicción provincial procederá ante la correspondiente autoridad sanitaria provincial, si el municipio y la provincia donde estuviere ubicada la planta de elaboración o fraccionamiento hubieren ambos adherido formalmente a las disposiciones del Reglamento Alimentario aprobado por decreto N° 141/1953.

Fuera de los casos previstos precedentemente no corresponderá reinscripción y deberá procederse según lo dispuesto para la inscripción de nuevos productos.

Los datos que se suministren para gestionar la reinscripción de un producto tendrán carácter de declaración jurada y cualquier inexactitud en la información que se provea podrá ser sancionada según las disposiciones de la ley N° 18.284.

Art. 9°: Sin reglamentación.

Art. 10°: Sin reglamentación.

Art. 11°: De las infracciones a las disposiciones del Código Alimentario Argentino, a las de la ley N° 18.284 y a las de la presente reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública, cuando le corresponda, dará vista de las actuaciones al imputado por el término de cinco (5) días hábiles a los fines de su defensa y ofrecimiento de prueba, acompañando la documental. Sustanciada la prueba, se dictará resolución en el plazo de diez (10) días hábiles.

Los plazos a que se refiere este artículo son perentorios y prorrogables sólo por razones de distancia, computándose ésta en la proporción de un día cada cien (100) kilómetros, o fracción excedente superior a cincuenta (50) kilómetros.

Art. 12°: El recurso de apelación, previsto en el artículo 12 de la ley N° 18.284, contra las decisiones administrativas firmes de la autoridad sanitaria nacional, deberá interponerse ante la Secretaría de Estado de Salud Pública para ante los jueces de Primera Instancia en lo Federal y Contencioso Administrativo en la Capital Federal y juzgados federales en jurisdicción provincial.

Art. 13°: Sin reglamentación.

Art. 14°: A los efectos determinados en los artículos 2° y 14 de la ley N° 18.284, los funcionarios técnicos de la Secretaría de Estado de Salud Pública podrán practicar en todo el territorio del país inspecciones a los establecimientos, habilitados o no, donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos, debiendo o no proceder de la siguiente forma:

- a) Para desarrollar su cometido los funcionarios tendrán acceso a todas las dependencias del establecimiento, cualquiera sea su carácter, incluyendo las oficinas comerciales, aun cuando unas y otras radiquen en lugares diferentes; esta facultad se ejercerá en horas hábiles de trabajo;
- b) Se cerciorarán si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que esté autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento;
- c) Terminada la inspección se levantará un acta por triplicado, con indicación del lugar, fecha y hora y se consignará todo lo observado, pudiendo el propietario del establecimiento, su representante debidamente acreditado o la persona que se encontrase a cargo del mismo hacer constar en ella las alegaciones que crea convenientes. Igualmente podrán ser consignados los testimonios de otras personas, así como copia o testimonio de cualquier documento o parte de ellos. El acta deberá ser firmada por todos los intervinientes y para el caso de que la persona que asistió al procedimiento se negara a firmar, el funcionario recurrirá a personas que atestigüen la lectura de la misma y la negativa a firmarla, y en caso de imposibilidad de este procedimiento, dejará constancia en el acta, de su lectura, de la negativa y de la imposibilidad de hallar testigos.

Una copia del acta quedará en poder del inspeccionado; el original y una copia se elevarán en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas para la iniciación del sumario si correspondiere;

- d) Cuando se juzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres, representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos o lacres que eviten cambios o sustituciones.

De estas tres muestras, una, considerada original, se empleará para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservará por la autoridad sanitaria nacional para una eventual pericia de control, y la tercera, triplicado, quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.

En el acta que se levante con los recaudos del inciso e), se individualizará el o los productos muestreados, con detalles de su rotulación, etiquetas y atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida y serie de fabricación y fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras.

Dentro de los tres (3) días de realizado el análisis el establecimiento, instituto o servicio oficial que lo hubiere realizado, por carta certificada con aviso de retorno, notificará su resultado a la firma propietaria del o de los productos, con remisión de copia del o de los pertinentes protocolos. El original y copia de éstos se agregarán al expediente respectivo.

El interesado, dentro del plazo de tres (3) días de notificado, podrá, solicitar pericia de control, la que se llevará a cabo dentro de los diez (10) días con la presencia del o los técnicos que designe, quienes suscribirán el protocolo con el funcionario técnico oficial a cargo de la pericia.

El resultado de la pericia de control se agregará al expediente, el que será elevado dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, para la iniciación del sumario de práctica si correspondiera.

El resultado del análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad del imputado, si en el término establecido en el quinto párrafo de este inciso no se solicitare pericia de control o habiéndole solicitado no compareciera a ésta;

- e) Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos sin autorización de elaboración y venta, o presuntamente falsificados, adulterados o alterados, procederán directamente a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación y extraerán muestras de los productos intervenidos conforme a lo dispuesto en el inciso d).

Art. 15°: Sin reglamentación.

Art. 16°: Sin reglamentación.

Art. 17°: El gravamen establecido por el artículo 17 de la ley N° 18.284 queda fijado en el uno por mil (1%) hasta nueva disposición y será aplicado a partir de los noventa (90) días de publicado el presente decreto.

La Dirección General Impositiva tendrá a su cargo la recaudación del gravamen y la fiscalización de lo dispuesto en el párrafo anterior.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1° de la ley N° 18.420, modificatorio del artículo 17 de la ley N° 18.284, el producido del gravamen se depositará en el Banco de la Nación Argentina para ingresar en la cuenta «Fondo Nacional de la Salud - Subcuenta ley N° 18.284 - Secretaría de Estado de Salud Pública», dentro de los plazos que la Dirección General Impositiva acuerde con dicha Secretaría de Estado.

Se exceptúan de lo dispuesto en el artículo 17 de la ley N° 18.284 los productos ya gravados por aplicación de la ley N° 14.878.

Art. 18°: A los efectos de lo establecido en el artículo 18 de la ley N° 18.284, fíjense hasta nueva disposición las siguientes proporciones relativas a la distribución del gravamen:

- I- Inciso a), cuarenta por ciento (40 %)
- II- Inciso b), sesenta por ciento (60 %)

Art. 19°: La aplicación de las normas sobre rotulación de productos alimenticios, exigidas en el Código Alimentario Argentino, en la ley N° 18.284 y en disposiciones concordantes vigentes, será de competencia exclusiva de la autoridad sanitaria que autorice la producción, elaboración, fraccionamiento, importación o exportación de dichos productos. Al respecto, la autoridad sanitaria se expedirá al tiempo de autorizar cada producto.

Una vez autorizado un rótulo determinado, cualquier modificación debe ser autorizada nuevamente.

Art. 20°: Sin reglamentación.

Art. 21°: A los efectos de satisfacer las consultas que puedan formularse inicialmente acerca de aspectos formales de aplicación del Código Alimentario Argentino, de la ley N° 18.284 y de esta reglamentación, la Secretaría de Estado de Salud Pública dispondrá la constitución provisoria de un Grupo de Trabajo integrado por sus representantes y los de los ministerios de Agricultura y Ganadería y de Industria, Comercio y Minería.

TASAS POR HABILITACIÓN BROMATOLÓGICA

Ver: Ordenanza N° 4.908 – Título III: Servicio de Protección Sanitaria

CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS

ORDENANZA N° 2.184 (24/08/1.993)

Art. 1°: Créase en el ámbito de la Municipalidad de la Ciudad de Santiago del Estero, la Comisión para la elaboración de un Programa de Control Sanitario de Alimentos.

Art. 2°: La Comisión estará integrada por los responsables de los distintos Organismos del Departamento Ejecutivo involucrados en el tema, y serán invitados a participar los siguientes representantes.

- a) De la carrera de Educador Sanitario
- b) De la carrera de Ingeniería en Industrias Agrícolas y Alimenticias;
- c) De la Cámara de la Industria y Comercio de Productos Alimenticios, y
- d) De la Liga de Amas de Casa.

En el caso de que el Departamento Ejecutivo considere necesario podrá incorporar a la Comisión, o consultar con instituciones, a personalidades que por su trayectoria institucional o científica puedan aportar a su cometido.

Art. 3°: La Comisión tendrá por finalidad expedirse dentro de los 90 días de constituida sobre:

- a) Evaluación del Sistema actual de Control Sanitario de los alimentos en la Ciudad de Santiago del Estero; y
- b) Propuestas sobre lineamientos generales que debe contener el programa, en lo que se refiere fundamentalmente a normativas de fiscalización e inspección.

Art. 4°: La Comisión trabajará conjuntamente con el Departamento de Bromatología Municipal, a fin de que luego de expedido el programa, el Departamento mencionado sea el que lo implemente.

Art. 5°: La Comisión elevará el programa a fin de que el Honorable Concejo Deliberante sancione las normativas necesarias.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ORDENANZA N° 1.820 (28/06/1.990)

TÍTULO ÚNICO **Del Transporte Público de Productos Alimenticios** **CAPÍTULO I** **Del Servicio en General**

Art. 1°: Declárase "SERVICIO PÚBLICO", dentro del ejido municipal y sujeto a las normas que establece la presente, el Transporte de Productos Alimenticios en General; como ser: carnes y subproductos, aves faenadas, pescados, huevos, lácteos, pan, etc.

Art. 2°: Todo vehículo afectado al transporte de productos alimenticios deberá contar con la correspondiente inscripción en un registro especial habilitado por el Departamento de Bromatología a tal fin; Inscripción que deberá renovarse semestralmente.

Art. 3°: Para la obtención de la inscripción a la que se refiere el Art. 2° el transportista deberá cumplimentar con los siguientes requisitos:

1. Nombre y apellido del solicitante. Si se tratare de una sociedad, acompañar contrato social o estatuto si lo tuviere y acreditar la inscripción en el Registro Público de Comercio;
 2. Domicilio real y legal constituido dentro del Municipio;
 3. Tipo de productos que transporta;
 4. Lugar de donde habitualmente retira los productos, con la obligación de comunicar los cambios que se produzcan;
 5. Tipo de vehículo, marca, modelo, número de patente y características de la carrocería y habilitación por parte de la Dirección de Tránsito y Transporte Municipal, en lo que se refiere a las condiciones mecánicas del mismo;
 6. Número de Registro de Conductor, autoridad que la expidió, categoría y fecha de vencimiento;
 7. Límite máximo de carga del vehículo.
- Conjuntamente con la solicitud que deberá ser firmada por el presentante, se acompañará:
- a) Tarjeta de dominio del automotor a nombre del transportista o en su defecto fotocopia autenticada de la misma;
 - b) Libre deuda Municipal del vehículo afectado al transporte;
 - c) Fotocopia del último recibo de pago de la patente que sea exigido en ese momento;
 - d) Carnet de sanidad a certificado de Bueno Salud expedido por organismo público.

Art. 4º: Los vehículos afectados al servicio, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Deberán tener caja metálica cerrada, recubierta interiormente de material impermeable aislada de la cabina con ventilación adecuada, tela antiinsectos en las aberturas de la ventilación y/o vidrios de ventanillas en perfectas condiciones;
- b) Para el caso específico del transporte de reses faenadas, las gancheras deberán ser de material inoxidable y estarán colocadas a una altura tal, que las mismas no rocen el piso del vehículo;
- c) En todos los casos la caja estará pintada de blanca, a excepción que sea de aluminio y llevará la siguiente leyenda colocada en parte visible y pintada de rojo "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS", y a continuación el nombre del concesionario y número de orden asignado al permiso a Resolución;
- d) Los vehículos deberán estar y mantenerse en perfectas condiciones de higiene, seguridad y funcionamiento.

Art. 5º: La autorización para prestar el servicio será otorgada previo cumplimiento de los requisitos establecidos por el Departamento de Bromatología mediante Resolución por el término de dos (2) años. Tendrán carácter de precario los permisos a los solicitantes que no se encuadren en el presente artículo.

Art. 6º: La Dirección de Higiene Municipal deberá afectar personal a fin de efectuar una desinfección mensual, con elementos químicos, de los vehículos destinados al transporte de alimentos, el transportista pagará un arancel que cubra los costos del material de desinfección utilizados.

CAPÍTULO II

Del Transporte de Carnes Varias y Subproductos

Art. 7º: El retiro de carnes vacunas de los mataderos no podrá exceder de dos (2) horas, desde el momento en que las reses, han sido colocadas en playa.

Art. 8º: Las carnes vacunas a menudencias provenientes de otros municipios de la provincia, deberán ser transportadas en vehículos requisitos del presente ordenamiento legal.

Art. 9º: Las menudencias podrán ser también transportadas en camionetas, camiones o motocarros con caja metálica u otro material impermeable interiormente, separada de la cabina. Las vísceras deberán ser llevadas en recipientes metálicos inoxidables a neutros (plástico) en perfecto estado de conservación e higiene.

Art. 10º: Los vehículos afectados a este servicio no podrán efectuar retiro de carnes y/o menudencias de mataderos no autorizados.

Art. 11º: El transporte de aves faenadas se hará en vehículos que tengan caja metálica cerrada y en envases expresamente aprobados para tal fin, ajustándose este servicio a todas las normas que la presente establece.

Art. 12º: El transporte de animales faenados (caprinos porcinos, vizcachas, liebres, peces marítimos y otros) que ingresen de otras provincias, etc. se efectuarán en vehículos que cumplan los requisitos fijados en esta Ordenanza.

Art. 13°: Los vehículos afectados para el transporte de alguno de estos productos, no podrán ser destinados para otros usos que el expresamente autorizado.

Art. 14°: Los transportistas serán responsables de toda alteración sanitaria que sufra el producto transportado, de su origen hasta el punto destino.

Art. 15°: Los empleados y obreros afectados a este tipo de transportes deberán observar una rigurosa higiene; vistiendo chaquetas y gorras blancas, calzados sanitarios, portar su correspondiente carnet de sanidad a certificado de buena salud expedido por organismo competente.

CAPÍTULO III

Del Transporte de Productos Lácteos y Otros

Art. 16°: Los productos lácteos deberán ser transportados en vehículos con caja metálica revestido interiormente con material impermeable, ajustándose a las normas higiénicas sanitarias que establece la presente Ordenanza.

Art. 17°: Por ningún concepto podrán, estos productos, ser transportados en el piso del vehículo.

Art. 18°: Los huevos se transportarán en vehículos que cuenten con caja metálica cerrada y envases aprobados. Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel. Este rubro estará sometido a las disposiciones de la presente Ordenanza.

Art. 19°: En ningún caso queda permitido el transporte de dichos productos fuera de los continentes expresamente autorizados.

Art. 20°: Los vehículos afectados a éste servicio no podrán ser utilizados para otros usos.

CAPÍTULO IV:

Del Transporte de Productos de Panificación

Art. 21°: El transporte de pan y otros productos de panificación estará sujeto a todas las normas sanitarias e da por la presente.

Art. 22°: Queda prohibido el transporte de los productos mencionados En el piso del vehículo, debiéndoselo hacer En canastas y/o bolsas En perfecto estado de higiene; no permitiéndose por ningún concepto que los mismos sean transportados a destino a la intemperie o con vidrios de ventanillas En mal estado.

Art. 23°: Los vehículos afectados a este servicio no podrán ser utilizados para otros fines.

Art. 24°: No podrá viajar ningún personal dentro de la caja transportadora de los productos de panificación.

CAPÍTULO V:

Disposiciones Complementarias

Art. 25°: Toda transgresión a la presente será sancionada con multa, decomiso, suspensión temporaria de la concesión o caducidad de la misma, según la gravedad de la falta cometida.

Art. 26°: Derógase las Ordenanzas Nros. 159/63 y 238/65 y toda otra disposición que se oponga a la presente.

FABRICACIÓN DE SODAS Y/O AGUAS GASIFICADAS

ORDENANZA N° 1.934 (28/05/1.991)

Condiciones Generales

Art. 1°: La instalación, habilitación y funcionamiento de las Fábricas de aguas gasificadas (sodas) deberán ajustarse en lo sucesivo a las condiciones que se establecen en la presente reglamentación, sin perjuicio de la concurrencia de otras normas emanadas de la autoridad nacional (Código Alimentario Argentino), provincial o municipal.

Art. 2º: Las Fábricas que soliciten habilitación, deberán hacerlo por escrito ante el Departamento de Bromatología Municipal, acompañando siguiente documentación:

- A) Croquis de construcción y de instalación industrial;
- B) Memoria descriptiva, detallando los tipos, modelos, números de máquinas, ciclo de operaciones fabriles y croquis de proceso a seguir en la fabricación de la soda;
- C) Declaración jurada, estableciendo que el solicitante se ajusta estrictamente a lo reglamentado por la presente.

Edificios:

Art. 3º: El local destinado a la elaboración de soda deberá ser independiente de cualquier otra clase de negocio o actividad, y está prohibido expender el producto al público dentro de dicho local. Será construido en mampostería, cerrado en todos sus lados y tendrá las dimensiones adecuadas a las instalaciones a utilizarse y al personal actuante, deberá reunir además las siguientes condiciones:

- A) Contar como mínimo con una sala de elaboración, un local de encajonamiento y depósito para almacenamiento de productos terminados y materias primas;
- B) En los establecimientos, las entradas y salidas para vehículos, así como las zonas de tránsito en el interior, no podrán ser de tierra; debiendo estar pavimentadas o con cubiertas asfálticas/ u otro acondicionamiento similar;
- C) Las salas de elaboración y envasamiento no podrán incluir en su interior altillos a instalaciones similares, que no estén ligadas directamente a la elaboración del producto. Las paredes serán de superficies lisas y tendrán en todo su perímetro un friso de 1,80 Mts. de altura como mínimo, azulejado o revestido de material impermeable. Todo el ambiente estará correctamente pintado en color claro. Los pisos serán impermeables al igual que los zócalos, con declives a canaletas cubiertas, rejillas o tubo recolector;
- D) Los tanques de acumulación y cualquier tanque reservorio para líquidos y sustancias afines a la elaboración, como así también los materiales utilizados en las partes de las instalaciones, y equipos que estén en contacto con los alimentos, deberán ser de construcción y de tipo sanitario de fácil higienización, y contar aprobación de la autoridad Bromatológica Municipal;
- E) Donde se carezca de agua corriente, en los casos en que el suministro resulte insuficiente para las necesidades del establecimiento, podrá recurrirse a pozos, fuentes surgentes o semisurgentes, los cuales deberán estar autorizados por autoridad sanitaria competente. Deberán estar por lo menos a 15 Mts. del pozo negro, siendo obligatorio ligar éste con una cámara séptica;
- F) Las puertas de acceso serán todas a resortes, para asegurar un cierre automático y ajustado;
- G) Durante las horas de trabajos, el aire deberá renovarse por lo menos tres (3) veces por hora. La iluminación se hará por luz solar siempre que sea posible, y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser la más semejante a la natural;
- H) La comunicación de las locales de trabajo con las distintas de pependencias, deberá hacerse por veredas y pasillos de mosaicos u hormigón. Las ventanas interiores estarán dotadas de tela antiinsectos y todas las aberturas serán protegidas para evitar la entrada de roedores;
- I) En los lugares de elaboración no se permitirá fumar ni salivar en el suelo, debiendo colocarse carteles que hagan conocer estas prohibiciones.

Estará prohibido operar en este local de elaboración con cajones a esqueletos vacíos o llenos;

J) Todos los establecimientos tendrán, obligatoriamente, baños para ambos sexos (aunque ocupe personal de un solo sexo); cuya construcción se ajustará a las condiciones emanadas de DIPOS, y a las Ordenanzas Municipales. La proporción a los retretes será de uno (1) cada veinte (20) empleados y estarán dotados de inodoros a la turca, con puertas y ventanas adecuadas. Los mingitorios serán independientes de los retretes y uno (1) por cada diez (10) hombres. Cuando las instalaciones sanitarias no estén conectadas a la red cloacal deberán estar dotadas de cámaras sépticas.

Las duchas serán independientes, con agua fría y caliente; las paredes estarán revestidas con azulejos hasta una altura de 2 Mts., el resto pintado con colores claros; los pisos de mosaicos con declive a los desagües reglamentarios, los techos con loza de hormigón.

De las Aguas y su Tratamiento:

Art. 4º: Con la denominación de agua potable se entiende a la que es apta para la alimentación y uso domestico no deberán contener sustancias a cuerpos extraños de origen biológico, orgánico o inorgánico que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser incolora, inodora, límpida y transparente y cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes:

Características Físicas:

Turbiedad:	max. 1
Color:	max. 5
Olor (Umbral a 60°)	max. 5

Características Químicas:

Potencial Hidrógeno (P.H.)	6.0-8,5
----------------------------	---------

Sólidos disueltos totales	mg/1	max. 1000
Alcalinidad total (CaCo3)	mg/1	max. 400
Dureza total	mg/1	Preferentemente 200 max. 400
Cloruro (cl)	mg/1	max. 250
Sulfatos (SO4)	mg/1	max. 200
Hierro total (Fe)	mg/1	max. 0,1
Magnesio(Mn)	mg/1	max. 6,05
Amoníaco (NH4+)	mg/1	max. 0,20
Nitrito (NO2)	mg/1	max. 0,10
Nitrato (NO3)	mg/1	max. 45
Fluoruro (F)	mg/1	0,7-1,2
Arsénico (As)	mg/1	max. 0,05
Plomo (Pb)	mg/1	max. 0,05
Plata (Ag)	mg/1	max. 0,20
Cinc (Zn)-	mg/1	max. 0,5
Cloro activo residual	mg/1	max. 0,5

Características Microbiológicas:

No contendrán gérmenes patógenos o toxicogénicos; esta exigencia no se dará por cumplida si presentan:

- Recuento aerobio mesófilo a 37° mayor de 100 unidades formadoras de colonias /ml.
- Coliformes totales: más de 3/100 ml.
- Escherichia coli: presencia en 100 ml.
- Pseudomonas aeruginosas: presencia en 50 ml.

Art. 5°: Con la denominación de aguas gasificadas a soda se entiende el agua química y bacteriológicamente potable, saturada con bióxido de carbono.

Art. 6°: El agua y anhídrido carbónico a usarse responderá a las exigencias establecidas por el Código Alimentario Argentino y demás disposiciones Nacionales, Provinciales y Municipales.

Art. 7°: Toda fábrica deberá someter el agua a filtrado rápido primero, compuesto por arena grava y canto rodado de granulometría adecuada; y por un filtro purificador después, compuesto por carbón activado y canto rodado.

Art. 8°: El anhídrido carbónico deberá pasar por un filtro de carbón activado y gel sílice antes de entrar a la saturadora.

Art. 9°: Los elementos utilizados para la fabricación de los productos elaborados estarán sometidos al análisis físico, químico y bacteriológico en forma periódica o en cualquier momento que la autoridad Bromatológica Municipal lo disponga.

De los Envases y Maquinarias:

Art. 10°: Los envases serán de vidrio incoloro o P.E.T., transparentes, neutros atóxico, de superficie lisa, tanto en su interior como en el exterior. El cabezal del sifón debe ser de material plástico o de cualquier otra sustancia atóxica, no porosa, lisa, impermeable.

Art. 11°: Se deberá acreditar en forma fehaciente la posesión o pertenencia del envase, con su marca registrada estampadas en "pico" y "garrafa", así como toda vez que se proceda a la renovación total a parcial de los mismos.

Art. 12°: Los establecimientos fabriles, cuya habilitación se solicite, no podrán iniciar sus actividades sin presentar, previamente, la Declaración Jurada de la existencia de envases de su marca con que iniciará sus actividades, lo que será constatado por la autoridad Bromatológica Municipal.

Art. 13°: Está prohibido a los fabricantes poseer y utilizar envases de otras fábricas y los que, siendo de su propiedad, no tengan grabados o regrabados su nombre o marca. En ningún caso, en las fábricas o vehículos de reparto, podrá haber envases ajenos o distintos a la marca propia autorizada.

Art. 14°: Las partidas de envases que se encuentren depositados en lugares ajenos a la fábrica propietaria de los mismos y sin motivo legítimo, serán intervenidas para ser puestos a disposición de sus verdaderos dueños; aplicándosele al infractor las penalidades correspondientes. La entrega a sus reales propietarios será por cuenta y cargo del infractor, en el término que fije la autoridad Bromatológica Municipal.

Art. 15°: Los envases podrán llevar malla, blindaje o sistema protector que permita la visualización del contenido, con la cual no podrán cubrir más del 60% de su superficie lateral, permitiendo la visualización del fondo.

Art. 16°: Está prohibido llenar sifones que no están en perfectas condiciones de higiene y seguridad o que tengan pérdidas, rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligro.

Art. 17°: El lavado exterior de los envases se hará exclusivamente en forma mecánica, mediante máquina lavadora y enjuagadora a presión, con una mezcla de agua con solución limpiadora y bactericida aprobada por la autoridad Bromatológica Municipal. La solución utilizada para lavar los sifones será renovada diariamente; para la cual, al finalizar las tareas diarias, se vaciarán y limpiarán los tanques de las máquinas lavadoras.

Art. 18°: Todas las máquinas y elementos utilizados en el llenado de sifones, serán provistos de protección y válvula de control y seguridad. Los elementos que estén en contacto con el líquido deberán ser de acero inoxidable, bronce u otro material sanitario aprobado por DIPOS.

Art. 19°: Para las máquinas e instalaciones se utilizarán los siguientes materiales: En contacto con el agua: acero inoxidable, bronce estañado, cobre estañado, plásticos atóxicos u otros aprobados por D.I.P.O.S. En contacto con anhídrido carbónico: cobre estañado, acero galvanizado, bronce estañado, acero inoxidable, plástico atóxico u otros aprobados por el organismo competente. En contacto con la soda: cobre estañado, acero inoxidable, plástico atóxico u otros aprobados por D.I.P.O.S. El estaño a emplearse deberán ser del 99,9 % de pureza.

Art. 20°: Es obligatorio mantener las instalaciones, máquinas, útiles, envases y cajones en perfecto estado de origen a higiene.

De la Comercialización:

Art. 21°: El transporte de los cajones con sifones en el reparto se hará en vehículos a motor exclusivamente, tanto en zona urbana como en rurales; no permitiéndose el transporte por tracción a sangre.

Art. 22°: Los repartidores a domicilio deberán conducir la mercadería bajo al envasado original de la fábrica en la cual prestan servicios, llevarán uniforme en perfectas condiciones de limpieza y poseerán certificado de sanidad expedido por autoridad competente.

Art. 23°: Los vehículos, cajones y envases usados por repartidores a domicilio no solo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que además deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

Art. 24°: Los comerciantes dedicados a la reventa de soda deberán rechazar todo envase que no reúna las condiciones establecidas en este reglamento; haciéndose pasible de las sanciones que fije la autoridad, en caso de recibirlos.

Art. 25°: Las plantas fabriles deberán contar con los servicios profesionales de un Bioquímico, Ingeniero Químico, Ingeniero en Industria agrícolas y Alimentarias o Ingeniero especializado en el tema alimentación, para realizar periódicamente controles bacteriológicos del producto en proceso y terminado, cuyo resultado debe ajustarse a lo expresado en este reglamento.

Art. 26°: Las indicaciones contenidas en el presente reglamento no son limitativas. Los industriales podrán incorporar equipos y técnicas renovadas que aseguren una mejor calidad del producto elaborado. Toda innovación de este tipo que se incorpore al establecimiento, deberá ser comunicado al Departamento Bromatológico de la Municipalidad.

Art. 27°: El incumplimiento parcial o total de alguno de los artículos de la presente Ordenanza, será penalizado con multa, decomiso, clausura o inhabilitación, de acuerdo a la legislación vigente.

Art. 28°: Las fábricas instaladas en el ámbito municipal de la ciudad capital deberán, en el lapso de noventa (90) días corridos de la promulgación de ésta Ordenanza, adecuar sus instalaciones y demás accesorios a la presente reglamentación.

Art. 29°: La dirección de Rentas Municipal no autorizará la apertura de fábricas de aguas gaseosas (sodas), sin la previa autorización del Departamento de Bromatología Municipal.

Art. 30°: Los comerciantes que introduzcan aguas gasificadas en el ámbito de la Municipalidad de la Capital, deberán contar con la autorización previa del Departamento de Bromatología Municipal. Debiendo cumplir con la entrega de muestras que periódicamente le sean requeridas o ante una inspección por el organismo mencionado, para el análisis.

Art. 31°: El costo de los reactivos para el análisis de aguas será a cargo de los productores o introductores de aguas gasificadas (sodas), conforme a los precios vigentes en la plaza al momento de la realización del análisis.

ENVASES PARA AGUAS Y GASEOSAS - NORMATIVAS**ORDENANZA N° 1.980 (25/02/1.992)**

Art. 1°: Los envases de agua mineral sin gas, y de cualquier tipo de jugos, deberán contener en lugar bien visible su fecha de envasado y vencimiento.

Art. 2°: La omisión en el cumplimiento de estos requisitos, dará lugar al decomiso y multa equivalente a 10 (diez) módulos; valuados conforme a Ordenanza N° 1.942.

Art. 3°: Serán responsables individual y/o solidariamente, según el caso, quienes fabriquen y/o expandan estos productos sin cumplir las exigencias antes mencionadas.

ORDENANZA N° 2.140 (18/05/1.993)

Art. 1°: A partir de la sanción de la presente, todas las gaseosas, aguas minerales y/o jugos que se envasen en recipientes plásticos descartables, cuyas fábricas se encuentren asentadas en la Ciudad de Santiago del Estero, y se comercialicen en la misma; deberán exhibir en el rótulo de su envase un lema que aconseje la destrucción del mismo, luego de su primer uso.

SERVICIO PÚBLICO DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, ETC.**ORDENANZA N° 1.672 (13/04/1.989)**

Art. 1°: Declárese obligatorio la desratización, desinsectación y desinfección mensual de todos los inmuebles destinados a comercios, industrias o viviendas, ventas de productos alimenticios, hoteles, supermercados y anualmente en los demás inmuebles.

Art. 2°: Asimismo se declara obligatorio la desinsectación, desratización y desinfección de casas, piezas, y descampados, debiendo realizarse este servicio antes de su ocupación, igual medida deberá realizarse con todos los edificios antes de procederse a su demolición.

El Departamento de Catastro Municipal deberá exigir el certificado expedido por la Dirección de Higiene Municipal antes de autorizar la demolición.

Art. 3°: Declárase obligatorio la desinfección, desinsectación y desratización de los locales de almacén, venta de libros, diarios y revistas usadas, depósitos de papeles y cartones, negocio de venta de ropa usada y corralones en general, principalmente aquellos de materiales de compra y venta; este servicio se efectuará en forma trimestral.

Art. 4°: Declárese obligatorio la desinfección mensual de todos los boxes, caballerizas, como así también las dependencias anexas a las mismas.

Art. 5°: Declárase obligatorio la desinfección, desinsectación y desratización de cines, teatros, circos, salas de espectáculos, museos, establecimientos educacionales, lugares públicos, etc. Estos servicios deberán realizarse mensualmente.

Art. 6°: Todos los negocios desinfectados, desinsectados y desratizados deberán exhibir el comprobante correspondiente expedido por la Dirección de Higiene Municipal.

Art. 7°: Toda empresa dedicada a la prestación de servicios de desinfección, desinsectación y desratización, deberá encontrarse empadronada y debidamente autorizada por la Dirección de Higiene Municipal.

Art. 8°: Se establece como condición ineludible que al frente de cada empresa se encuentre un profesional idóneo sobre la materia, debiendo ser el mismo, técnico especializado en saneamiento, técnico en higiene y seguridad y/o profesional universitario con título o especialización habilitante a tal efecto.

En caso de no existir profesionales idóneos, la Dirección de Higiene deberá dictar cursos de capacitación para habilitar a los mismos.

Art. 9°: Todos los productos y maquinarias que utilicen las empresas para la prestación de los servicios, serán sometidos a la aprobación de la Dirección de Higiene Municipal.

Art. 10°: Todas las empresas deberán remitir mensualmente una planilla consignando lugar y trabajo realizados dentro del radio municipal a la Dirección de Higiene Municipal.

Art. 11°: Al efectuar cada trabajo las empresas deberán otorgar una constancia o recibo por duplicado, con la finalidad de que uno de ellos sea entregado a la Dirección de Higiene Municipal, cuando se proceda a la inspección respectiva.

Art. 12°: A los efectos de verificar el sistema de trabajo que se aplica a los productos que se usan, las empresas deberán comunicar a la Dirección de Higiene Municipal, con cuarenta y ocho (48) horas de antelación, la nómina de trabajos a realizar.

Art. 13°: Las infracciones a esta Ordenanza son las establecidas en el Título II, Artículo 33° del Código de Faltas Municipal y en su caso por las normas que lo modifique.

SERVICIO PRIVADO DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS

ORDENANZA N° 3.193 (13/04/1.999)

Art. 1°: Créase el Registro Municipal de Empresas Privadas de Servicios de Control de Plagas Urbanas, el que funcionará en el ámbito de la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal, siendo el mismo de carácter público.

Art. 2°: Toda empresa privada que desee prestar servicios de desinfección, desinsectación y/o desratización en el ámbito del Municipio de Santiago del Estero deberá solicitar la inscripción y la autorización en la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal, conforme a las disposiciones de la presente Ordenanza, su anexo y la reglamentación.

Art. 3°: Para obtener tal autorización, toda empresa que se disponga a realizar las tareas previstas en el Artículo 2° deberá presentar la petición por duplicado, detallando en la misma:

- a) Datos completos de la Empresa, incluyendo denominación de su titular o titulares;
- b) Domicilio legal y real de la misma, en el ámbito Municipal de Santiago del Estero;
- c) Lo requerido en el Anexo de la presente Ordenanza; y
- d) Las inscripciones de la empresa, las que deberán estar fehacientemente acreditadas y documentadas.

Art. 4°: El Registro estará abierto en forma permanente para las altas y bajas que se produjeran en él.

Art. 5°: En el acto de solicitar la inscripción y/o renovación, la empresa deberá abonar el arancel que se determine para ello en la reglamentación.

Art. 6°: (c/t Ordenanza N° 3.409) La inscripción y autorización tendrá validez y vigencia por dos (2) años, debiéndose luego proceder a su renovación y a la actualización de la documentación, si correspondiere para lo que será menester presentar Certificado de Libre Deuda, expedido por la Dirección de Rentas Municipal.

Art. 7°: La Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal tendrá treinta (30) días corridos a partir de la presentación para proceder a la admisión o desestimación de la inscripción, o reinscripción de las empresas que se presenten.

Art. 8°: (c/t Ordenanza N° 3.409) La empresa deberá declarar los productos químicos que se utilizara en sus tareas, con las siguientes especificaciones:

- a) Composición cualitativa y cuantitativa de las sustancias activas.
- b) Composición de las sustancias inertes y/o del vehículo que la componga.
- c) Número de aprobación y registro en la Secretaría de Salud Pública de la Nación de cada uno de

- los productos utilizados.
- d) Procedimientos y modalidad operativa que detallen las condiciones técnicas de las tareas a desarrollar y la prevención de la contaminación y del impacto ambiental que produzcan con firma del Director Técnico de la Empresa; y
 - e) Información sobre la toxicidad de los productos a utilizar y antídotos en caso de emergencia.

Art. 9º: La Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal, luego de la presentación del pedido de inscripción procederá a inspeccionar y/o verificar los locales, vehículos, equipos, maquinarias y productos activos y/o inertes a utilizar por la Empresa.

Art. 10º: La Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal deberá citar al peticionante de la inscripción cuando los requisitos exigidos sean erróneos o incompletos.

Art. 11º: Las Empresas unipersonales podrán agruparse en cooperativas y/u otras formas asociativas para efectuar el trabajo normado en la presente Ordenanza, las mismas contarán con el asesoramiento de la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal y de los organismos de competencia.

Art. 12º: El rociador de actuación unipersonal contará con el asesoramiento técnico de la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal para la realización de su tarea, en resguardo de su propia salud y la de los vecinos. Asimismo al rociador individual se le otorgará plazo para inscribirse y cumplir con todos los requisitos.

Art. 13º: Una vez cumplimentados todos los recaudos formales y técnicos de conformidad a las normativas vigentes, se procederá a extender el correspondiente Certificado de Inscripción en el registro Municipal de Empresas Privadas de Servicio de Control de Plagas urbanas.

Art. 14º: El incumplimiento o falsedad de cualquiera de las exigencias de la presente implicará aplicación de sanciones que podrán llegar hasta la inhabilitación permanente de las empresas.

Art. 15º: (c/t Ordenanza N° 3.409) Las empresas habilitadas por esta Ordenanza deberán entregar obligatoriamente a sus clientes, por cada servicio que presten, un “Certificado de Control de Plagas Urbanas”, cuya copia elevarán a la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal para constancia y eventual control. Mensualmente las empresas elevarán una planilla en la que consten los servicios realizados y con la conformidad del cliente.

Art. 16º: Se realizarán permanentemente campañas de esclarecimiento para los vecinos relacionado al control de plagas urbanas.

Art. 17º: Créase en el ámbito de la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal un Registro de las firmas comerciales que vendan y/o distribuyan los productos químicos para las tareas de control de plagas urbanas.

Art. 18º: Derógase toda disposición que se oponga a la presente.

ANEXO

Requisitos para la Inscripción de Empresas Privadas de Control de Plagas Urbanas:

Artículo 1º: Deberá presentarse constancia de:

- a) Denominación, domicilio legal y real de la Empresa y de los titulares;
- b) Inscripción ante la Municipalidad de Santiago del Estero;
- c) Inscripción ante la Dirección General de Rentas de la Provincia;
- d) Inscripción y condición ante la D.G.I.;
- e) Seguro de Vida y de Accidente de Trabajo;
- f) Seguro sobre Responsabilidad Civil a Terceros usuarios del servicio;
- g) Datos personales y profesionales del “Representante Técnico”; y
- h) Indicación de categoría donde pretende inscribirse.-

Artículo 2º: (c/t Ordenanza N° 3.409) Requisitos Categoría “A”: los determinados en el punto primero del presente Anexo, además de:

- a) Vehículo tipo pick-up, furgón o similar de uso exclusivo para el transporte de productos y maquinarias, en el cual deberá exhibirse pintada en sus laterales la leyenda “Empresas de Control de Plagas Urbanas” y el número de registro y categorías otorgadas;
- b) Dos (2) mochilas pulverizadoras;
- c) Una (1) motomochila;

- d) Un (1) electro nebulizador,
- e) Una (1) máquina termoffging;
- f) Dos (2) pistolas fumígenas;
- g) Al menos dos (2) equipos completos de seguridad (guantes, botas, máscaras respiratorias, antiparras, cascos protectores, uniforme de trabajo para uso exclusivo, etcétera);
- h) Dos (2) pulverizadores (tipo garrafa);
- i) Respeto de los locales y dependencias para el normal desenvolvimiento:
 - 1) Una (1) oficina administrativa y de recepción de los servicios
 - 2) Un (1) depósito destinado exclusivamente al almacenamiento de productos y maquinarias, el cual deberá contar con no menos de nueve (9) metros cuadrados de superficie mínima, ventilación directa al exterior con extractor de aire, desagües apropiados –sin rejillas en el piso– y provisión de agua corriente, matafuego tipo “ABC”, botiquín de primeros auxilios, listado de productos almacenados con detalle de los procedimientos a seguir en caso de intoxicación accidental. Este depósito podrá estar fuera del ejido urbano de Santiago del Estero, a no más de 25 Kilómetros del mismo, con la habilitación de la jurisdicción que le corresponda; y
- j) El personal afectado a tareas de fumigación y control de plagas deberá poseer Carnet de Sanidad expedido por autoridad competente que certifique aptitud para realizar este tipo de tareas, renovables en forma anual.

Artículo 3º: Requisitos Categoría “B”: Los determinados en el Artículo 1º del presente Anexo y además, como equipamiento mínimo:

- a) Una (1) mochila pulverizadora;
- b) Un (1) equipo completo de seguridad (guantes, botas, antiparras, máscaras respiratorias, etcétera);
- c) Un (1) pulverizador menor de capacidad mínima de tres (3) litros (tipo garrafa);y
- d) Respeto del local y dependencias para el normal desenvolvimiento:

Una (1) receptoría de servicios que, a su vez, podrá obrar como depósito siempre y cuando este último esté ubicado en una habitación exclusiva a tal fin, con ventilación al exterior y no pudiéndose almacenar allí más del producto necesario para dos (2) meses de servicios, de otra manera el depósito deberá cumplimentar los requisitos de la Categoría “A”.

Artículo 4º: Las Empresas registradas en la categoría “A” y en la Categoría “B” estarán habilitadas para realizar los servicios de control de plagas urbanas en el ámbito del ejido urbano de Santiago del estero, con excepción de los espacios públicos.

Artículo 5º: La presentación técnica de las Empresas de Control de Plagas Urbanas deberá estar a cargo de un profesional Bioquímico, Ingeniero Químico, Químico, Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Química, o cualquier otro que acredite experiencia fehaciente en el rubro de que se trata. Cada profesional podrá actuar de Director Técnico, como máximo de tres (3) empresas, siendo solidaria e ilimitadamente responsable de las actividades desarrolladas por la empresa en la faz técnica.

Artículo 6º: Para los rociadores unipersonales éstos podrán optar por el asesoramiento y control técnico de la Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal, la que lo proporcionará en forma gratuita solamente para su caso, como excepción al Artículo 5º precedente.

Artículo 7º: Cada Empresa de Control de Plagas Urbanas deberá contar con un libro foliado y rubricado en todas sus hojas por el “Representante Técnico”, donde serán, asentados los procedimientos para cada tipo de servicio, no estando autorizada la empresa para realizar servicios y/o trabajos para los cuales no fue habilitada.

Artículo 8º: Las relaciones entre Empresa y la Municipalidad de Santiago del Estero serán establecidas a través del Representante Técnico, mediante una verificación realizada por personal de la Municipalidad para determinar la eficacia del servicio.

Artículo 9º: La Dirección de Calidad de Vida y Contralor Municipal si lo considera necesario pedirá informes a las firmas comerciales inscriptas en el registro respectivo, que vendan o distribuyan productos químicos, con el objeto de verificar los adquirientes de los productos a utilizar en las tareas de control de plagas urbanas.

LOCALES SUJETOS A INSPECCIÓN Y/O DESINFECCIÓN

ORDENANZA N° 129 (09/08/1.961)

Art. 1º: Establécese con carácter obligatorio el uso de desodorantes en los mingitorios y water closet de hoteles, fondas, casas de hospedajes, confiterías, clubes deportivos, estaciones de ferrocarriles y ómnibus, cinematógrafos, teatros y demás locales donde haya, afluencia de público.

Art. 2º: Para su cumplimiento se fija el término de treinta (30) días a contar desde la promulgación de la presente ordenanza, debiendo el Departamento Ejecutivo arbitrar los medios y formas concernientes a su vigilancia y control.

Art. 3º: Los propietarios o concesionarios de la explotación de los locales antedichos, que no hayan dado cumplimiento a lo precedentemente dispuesto en el término fijado, serán pasibles de una multa de QUINIENTOS PESOS la primera vez, y de CINCO MIL PESOS y cierre del local en casos de reincidencia.

ORDENANZA N° 160 (07/11/1.963)

Art. 1º: Será obligatorio para todos los locales destinados a la venta de carne, excepto los instalados en los mercados, colocar en sus puertas y ventanas tela metálica apropiada, para impedir la entrada de moscas y otros insectos.

Art. 2º: Fíjase un plazo de ciento veinte (120) días para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior.

Art. 3º: El Departamento ejecutivo reglamentará la presente Ordenanza.

ORDENANZA N° 161 (05/11/1.963)

Art. 1º: Las salas de espectáculos públicos que realicen funciones continuadas, entre una y otra deberán proceder obligatoriamente a higienizar las dependencias sanitarias y ventilar sus locales, previamente a la entrada del público a la función sucesiva, para lo que dispondrá al efecto de un término no menor de veinte (20) minutos.

Art. 2º: Las instalaciones o entidades que organicen bailes públicos o festivales, deberán tener sus respectivos locales en óptimas condiciones de salubridad e higiene.

Art. 3º: La falta de cumplimiento a lo establecido en los artículos precedentes, hará pasible a sus responsables de multas en el orden de pesos quinientos (\$ 500) a pesos cinco mil (\$ 5.000) moneda nacional, para lo que la autoridad de aplicación tendrá en cuenta el grado o gravedad de la falta o su reincidencia, pudiéndose llegar hasta la clausura del local.

ORDENANZA N° 167 (27/11/1.963)

Art. 1º: Los propietarios de quioscos deberán tener un recipiente adecuado para arrojar desperdicios y residuos, los que serán retirados por el servicio municipal respectivo. Les está terminantemente prohibido tirar los mismos u otra clase de objetos en las acequias.

Art. 2º: Toda infracción a esta disposición será sancionada con la aplicación de multas, en el grado de cien a quinientos pesos moneda nacional, según los casos.

ORDENANZA N° 1.981 (25/02/1.992)

Art. 1º: Los restaurantes, bares, confiterías y demás negocios que provean bebidas o comidas para ser consumidas en el mismo local de expendio, deberán contar con sistemas para la desinfección mediante cloro, esterilización, agua hervida u otros medios químicos para toda vajilla o cubierto que se use en el local como también el lavado de frutas y verduras que se expendan crudas.

Art. 2º: Los entes oficiales y/o privados, como ser: dependencias de la administración nacional, provincial o municipal, estación terminal de ómnibus, estaciones de servicios, salas de espectáculos, etc., y los establecimientos mencionados en el artículo anterior, mantendrán en forma permanente la higiene de los baños destinados al uso público.

Art. 3º: La Dirección de Higiene Municipal, a través de su Departamento de Bromatología, será el órgano de contralor del cumplimiento de la presente, disponiendo las pertinentes inspecciones y desinfecciones; así como la aplicación de las sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal.

ORDENANZA N° 1.984 (25/02/1.992)

Art. 1º: Declárese obligatorio para las Empresas Públicas o Privadas que efectúen distribución gratuita o pagas de agua para consumo, en camiones tanques u otros medios de transportes de agua, el clorado del mismo en la proporción especificada por los organismos competentes.

ORDENANZA N° 2.649 (06/08/1.996)

Art. 1º: Establécese la sectorización para fumar en todos los lugares cerrados de uso público y concurrencia masiva, los que deberán poseer lugares diferenciales para “FUMADORES” y “NO FUMADORES”; debiendo para esto adaptar la aireación del local a un sistema de ventilación adecuada, según se determine reglamentariamente de acuerdo a las características y superficies del lugar.

Art. 2º: A los fines de la presente ordenanza determinánse como lugares cerrados de uso público y concurrencia masiva a bares, confiterías, restaurantes y establecimientos afines.

Art. 3º: Las áreas reservadas a Fumadores y No Fumadores deberán ser identificadas claramente con carteles indicadores de la zona, que incluirán además el número de la presente ordenanza.

Art. 3º bis: (c/t Ordenanza N° 3.750) Los locales alcanzados por esta normativa que en el plazo que el Departamento Ejecutivo determine, no dieran cumplimiento a las disposiciones de la presente, serán sancionados la primera vez con la multa que éste disponga; y con la clausura del local en caso de reincidencia en los términos dispuesto por el Art. 15º de la Ordenanza N° 2.963/97.

Art. 4º: El Departamento Ejecutivo Municipal reglamentará la presente Ordenanza.

ORDENANZA N 3.906 (21/09/2.005)

Art. 1º: Créase, en el ámbito de la Ciudad de Santiago del Estero, el Registro de Empresas o Agencias de Servicios de Catering (servicio de comidas preparadas y el abastecimiento de todo lo necesario para organizar un banquete o una fiesta), que contendrá un listado de las empresas o agencias que se dediquen a la elaboración de comidas frías o calientes, alimentos semi elaborados y de productos congelados, que se consuman fuera del lugar de preparación de los mismos.

Art. 2º: Que será condición necesaria para poder desarrollar la actividad del servicio de Catering en el ámbito de la Ciudad, estar inscriptos en el Registro que se crea mediante el artículo primero de la presente Ordenanza, como así, cumplir con las normativas estipuladas en el Código Alimentario Argentino, el cual regula las condiciones legales y funcionales para la elaboración, envasado y transporte de alimentos. Esta disposición será de aplicación para las empresas locales y para las que siendo de otras jurisdicciones provinciales y/o nacionales, presten servicio adentro del ejido municipal.

Art. 3º: Para acceder a la inscripción en el Registro, las empresas o agencias de catering deberán, previamente, solicitar la Habilitación Bromatológica Municipal de acuerdo a las normas vigentes.

Art. 4º: Las empresas o agencias de catering deberán contar además con la habilitación bromatológica para el vehículo de transporte de las materias primas, de los congelados, de los productos semi preparada y/o de los alimentos, tal como lo establece la Ordenanza N° 1.820/90.

Art. 5º: El Registro creado funcionará en el Departamento de Bromatología Municipal. Esta dependencia realizará el control periódico de las instalaciones de las empresas o agencias de catering, evaluando las condiciones de higiene, manipulación, conservación y tratamiento de las materias primas y alimentos, sus tiempos y temperatura de cocción, el procesamiento de los mismos, así como de los productos semi elaborados. Observar además las condiciones del vehículo afectado para el transporte de los alimentos, de acuerdo a lo que estipula el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284.

Art. 6º: Todo incumplimiento a los artículos precedentes serán jurisdicción del Tribunal de Faltas Municipal, el cual estará facultado para suspender o clausurar a las empresas o agencias prestatarias, pudiendo incluso suspender por el término de un año la inclusión en el registro habilitado a partir de la sanción de la presente Ordenanza, por faltas graves o conductas dañinas que pongan en peligro la salud de los vecinos de la Ciudad de la Capital.

PROHIBICIONES BROMATOLÓGICAS VARIAS**ORDENANZA N° 185 (12/08/1.964)**

Art. 1º: Queda prohibido dentro del ejido municipal la venta de carne proveniente de animales vacunos que no hubieran sido faenados en el Matadero Frigorífico Municipal, inspeccionado el estado sanitario por el Instituto Bromatológico y tipificada la misma por el tipificador oficial. Exceptúase de esta disposición la carne enfriada o congelada procedente de frigoríficos autorizados.

Art. 2º: Los inspectores municipales podrán incautarse de las carnes que se encontraren en los comercios, en violación a las disposiciones del artículo 1º, las que serán depositadas en el frigorífico del Mercado “Armonía”, y previa revisión para establecer el estado sanitario y tipificación, serán vendidas a los minoristas o al público a los precios oficiales, ingresando lo recaudado a rentas generales, cuenta “Multas Infracción Ordenanza N° 185”.

Art. 3º: Los precios establecidos para la venta de carne, en las etapas de mayorista a minorista, y minorista a público, deberán ser respetados, así como la tipificación y los cortes fijados.

Las infracciones a las disposiciones anteriores serán sancionadas en la siguiente forma:

a) A los mayoristas (matarifes), por la primera infracción: \$ 25.000 moneda nacional de multa y suspensión en el ejercicio de la actividad por quince (15) días; por la segunda infracción: \$ 50.000 moneda nacional de multa y suspensión por treinta (30) días; por la tercera: \$ 100.000 moneda nacional y retiro de la patente como comerciante en este ramo en forma definitiva.

b) A los minoristas, por la primera infracción: \$ 10.000 moneda nacional y quince (15) días de clausura; por la segunda infracción: \$ 20.000 moneda nacional y clausura por treinta (30) días; y por la tercera: \$ 50.000 moneda nacional y clausura definitiva del negocio y retiro de la patente como comerciante de este ramo.

En caso de ser infractor locatario de puestos en los mercados o ferias municipales, abonarán normalmente el importe del alquiler mientras dura la clausura, y en caso de ser infractor por tercera vez perderá todos los derechos al local que ocupare.

Art. 4º: Los inspectores, al comprobar la infracción, podrán clausurar provisoriamente el local por un término no mayor de veinticuatro (24) horas, para prevenir la continuación de la falta o la comisión de otras nuevas, o para asegurar las sanciones que pudieran corresponder, o, cuando fuera necesario, para la investigación de la supuesta infracción.

Dentro de las veinticuatro (24) horas, se elevará el acta de infracción al Departamento Ejecutivo, quien dispondrá que Fiscalía Municipal labre la instrucción, que será breve, secreta y sumaria, y se cumplirá en un plazo no mayor de siete (7) días. En casos complejos o de gravedad podrá ser ampliado el término en tres (3) días más. La naturaleza del procedimiento no afectará la inviolabilidad de la defensa.

Una vez terminada la instrucción, se elevará con el dictamen correspondiente al Departamento Ejecutivo, el que deberá resolver dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días.

Contra dicha resolución podrá interponerse recurso de revocatoria, dentro del plazo de tres (3) días en un papel sellado de pesos doscientos moneda nacional (\$ 200 m/n). El Departamento Ejecutivo deberá expedirse en un plazo de tres (3) días hábiles.

Cuando la resolución imponga multa, la misma deberá ser abonada dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de su notificación, caso contrario, se reclamará su cobro por vía ejecutiva.

Art. 5º: Fiscalía Municipal llevará un registro de infractores a las disposiciones de la presente Ordenanza.

Art. 6º: Créase la oficina de Control de Precios de la Carne, la que dependerá de la Secretaría de Economía, autorizándose al Departamento ejecutivo a adscribir a la misma personal de presupuesto.

Art. 7º: Facúltase al Departamento Ejecutivo para solicitar la colaboración de la dirección de Economía, Industria y Comercio, del Instituto Bromatológico, y Policía de la Provincia, para la vigilancia y cumplimiento de la presente Ordenanza.

Art. 8º: Queda derogada toda disposición que se oponga a la presente Ordenanza.

ORDENANZA N° 950 (22/05/1.984)

Art. 1º: Prohíbese por razones de tipo bromatológico, la venta de menudencias en los puestos habilitados para la venta de carne vacuna, porcina, de aves y de pescado, en el Mercado Armonía.

Art. 2º: Las menudencias, que de hecho son vísceras contaminadas, solamente pueden venderse en los locales habilitados al efecto.

Art. 3º: Establécese como exclusivo lugar para la venta de dichas vísceras, los puestos ubicados en la planta alta del Mercado Armonía.

ORDENANZA N° 1.566 (08/06/1.988)

Art. 1º: Prohíbese, a partir de la promulgación de la presente Ordenanza, la venta fraccionada en vasos u otros recipientes similares de bebidas gaseosas en confiterías, bares, restaurantes, hoteles, boites, cabaret, copetines al paso y establecimientos generales.

Art. 2º: En los locales especificados en el Artículo 1º se expendirán para su consumo en envases o botellas de origen inviolable, identificadas por marca comercial; debiendo ser abierta ante la vista del consumidor ya sea de los envases denominados individuales o familiares, para el caso de expendio de los mismos.

Art. 3º: Queda autorizado, en bares y confiterías, el expendio de gaseosas con máquinas “Dispensers”, la cual estará a la vista del consumidor, en vasos destinados a ese fin.

Art. 4º: En los lugares de espectáculos públicos, ya sean canchas de fútbol, básquet, etc.; o cualquier tipo de evento, la bebida se expendirá en vasos plásticos, abriendo las botellas en el momento que la solicite el consumidor.

Art. 5º: El Departamento Ejecutivo deberá reglamentar la presente a los fines de establecer las sanciones a los infractores y determinar el mecanismo de control a aplicar notificando individualmente a cada propietario de los comercios enunciados en el Artículo 1º.

Art. 6º: La presente Ordenanza deberá ser exhibida visiblemente en todos los locales de expendio de bebidas gaseosas indicados en el Artículo 1º.

ORDENANZA N° 3.640 (28/05/2.003)

Art. 1º: Prohíbese el expendio de bebidas en envases de vidrio en discotecas y locales bailables.

Art. 2º: Facúltase al Departamento Ejecutivo a reglamentar los alcances, excepciones y sanciones que se implementaran para el cumplimiento de esta Ordenanza.