



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



ORDENANZA N° 1056/2019

REF: REGLAMENTO DE COMERCIO Y BROMATOLOGIA MUNICIPAL

FUNDAMENTOS

El Departamento Ejecutivo presenta el presente proyecto de ordenanza referido al “Reglamento de Comercio y Bromatología Municipal” que surgió de la necesidad de contar con legislación actualizada y concordada en la materia, y conforme el sistema de ordenanzas vigentes en localización de actividades, usos de suelo, tenencia de animales, uso de espacios públicos y privados, entre otras.

La norma proyectada adhiere a la Ley de Lealtad Comercial y Defensa de la Competencia n° 22.802, al Código Alimentario Nacional Ley 18.284 y las disposiciones reglamentarias en la materia, unificando así la política pública en materia comercial de los diferentes niveles de Estado.

Las disposiciones relativas a los procedimientos formales, se formularon teniendo en cuenta la dinámica actual de la administración municipal, la infraestructura con que cuenta y la necesidad de garantizar la agilidad, dinámica y la desburocratización de la administración pública.

La norma se divide en un libro general con disposiciones relativas a procedimientos, habilitaciones, control de alimentos de producción local,



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



desinfecciones, envases, y otras generalidades; y un segundo libro especial que a su vez se divide en fábrica de alimentos, comercio de alimentos y comercios no alimenticios. Esta última categoría es novedosa, en tanto que en las legislaciones anteriores no existía regulación de los rubros no alimenticios.

El Proyecto además, mantiene coherencia con las finalidades establecidas a nivel regional, y coincide medularmente con la legislación de las localidades vecinas.-

La normativa se estructuró de la siguiente forma:

LIBRO I DISPOSICIONES GENERALES

TITULO I GENERALIDADES

CAPITULO I GENERAL

CAPITULO II- TERMINOS

CAPITULO III- DE LOS INSPECTORES

TITULO II- DE LOS PROCEDIMIENTOS

CAPITULO I - DE LAS INSPECCIONES

CAPITULO II- DE LAS ACTAS

CAPITULO III- DE LAS NOTIFICACIONES, EMPLAZAMIENTOS, REQUERIMIENTOS Y CONSTATAIONES

CAPITULO IV- DE LAS HABILITACIONES

CAPITULO V- DE LOS CONTROLES

CAPITULO VI- DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO VII- DE LA TOMA DE MUESTRAS

CAPITULO VIII- DE LOS COMISOS O DECOMISOS

CAPITULO IX- DE LAS CLAUSURAS

CAPITULO X- SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS

CAPITULO XI- CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TITULO III- CONTROL DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL

**TITULO IV- CONTROL DE PRODUCTOS QUE INGRESAN PARA SU
COMERCIO**

TITULO V- DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS

TITULO VI- VESTIMENTA DE TRABAJO

TITULO VII- DESINFECCIÓN – DESINSECTACIÓN y DES-RATIZACIÓN

TITULO VIII- INFRACCIONES

**LIBRO II- ESPECIAL NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y
FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS**

TITULO I- DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS

TITULO II- DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS

CAPITULO I- GENERAL

CAPITULO II- CONSERVAS ALIMENTICIAS

**CAPITULO III- ALMACENES AL POR MENOR, DESPENSAS Y/O
COMERCIOS MINORISTAS**



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO IV- MERCADOS y MINI MERCADOS

CAPITULO V- DE LOS COMERCIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

CAPITULO VI- VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJAS

CAPITULO VII- VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS

CAPITULO VIII- ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTELERÍA PANADERÍAS

CAPITULO IX FABRICAS DE ALFAJORES

CAPITULO X COMERCIOS Y FÁBRICAS DE BOMBONES Y CAMELOS

CAPITULO XI- FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

CAPITULO XII- KIOSCOS - KIOSCOS COMPLEMENTADOS

CAPITULO XIII- PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

CAPITULO XIV- CARRITOS, CARROS BARES Y FOOD TRUCK

CAPITULO XV- VENDEDORES AMBULANTES

CAPITULO XVI- ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES

CAPITULO XVII- ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XVIII- RESTAURANTES y CASAS DE COMIDA
(parrillas, pizzerías y comedores)

CAPITULO XIX- CASAS DE COMIDAS (Comedores, parrilladas, pizzerías, etc.) BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS

CAPITULO XX- LUGARES BAILABLES CON DESPACHO DE BEBIDAS (DISCOTECAS, CONFITERÍAS BAILABLES, ETC.) – LUGARES PROHIBIDOS WHISKERÍAS, CABARETS, CLUBES NOCTURNOS, BOÎTES O LOCALES DE ALTERNE.-

CAPITULO XXI- ROTISERÍAS

CAPITULO XXII- VIANDAS A DOMICILIO

CAPITULO XXIII- FERIAS FRANCAS

CAPITULO XXIV- CARNICERÍAS

CAPITULO XXV- ESTABLECIMIENTOS O FÁBRICAS DE CHACINADOS

CAPITULO XXVI- PRODUCTOS DE LA PESCA

CAPITULO XXVII- COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS

CAPITULO XXVIII- MATADERO-PELADERO DE AVES

CAPITULO XXIX - FÁBRICAS DE EMBUTIDOS.

CAPITULO XXX- CÁMARAS FRIGORÍFICAS

CAPITULO XXXI- LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XXXII- TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

TITULO III- ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN ALOJAMIENTO EN GENERAL (Hoteles, moteles, hosterías, residenciales, pensiones, etc.)

CAPITULO I- GENERAL

CAPITULO II- CASAS DE ALQUILER

TITULO IV BAÑOS, LAVADOS, VESTUARIOS

TITULO V - DE LOS COMERCIOS NO ALIMENTICIOS

CAPITULO I - GENERAL

CAPITULO II- DE LOS ASERRADEROS Y MADERERAS

CAPITULO III- DE LOS CORRALONES Y COMERCIOS DE VENTA DE MATERIALES.-

CAPITULO IV -FERRETERIAS, COMERCIO DE ILUMINACIÓN, TECNOLOGIAS DE ENERGIA ALTERNATIVA Y SIMILARES.-

CAPITULO V- DE LOS COMERCIOS DE ARTESANÍAS

CAPITULO VI- DE LAS ESTACIONES DE SERVICIO

CAPITULO VII- DE LOS COMERCIOS DE VENTA DE MOBILIARIOS Y SIMILARES

CAPITULO VIII- DE LAS GRANJAS Y CENTROS DE EQUITACIÓN

CAPITULO IX- DE LOS PARQUES NATURALES, RECREOS Y CAMPINGS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO X- DE LOS TALLERES MECÁNICOS

CAPITULO XI- DE ESTABLECIMIENTOS ABASTECEDORES DE PRODUCTOS DOMISANITARIOS

TITULO VI- LOCALIZACIÓN DE ACTIVIDADES

Corresponde a la municipalidad, las regulaciones atinentes a la materia de higiene y seguridad en virtud del art. 5 y 123 de La Constitución Nacional, art. 180 y 186 inc. 7 de la Constitución provincial y art. 30 inc. 1 y 30 de ley 8.102.- **Por ello:**



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



EL CONCEJO DELIBERANTE DE NONO

SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA N° 1056/2019

REGLAMENTO DE COMERCIO Y BROMOTALOGÍA MUNICIPALIDAD DE NONO

LIBRO I DISPOSICIONES GENERALES

TITULO I GENERALIDADES

CAPITULO I GENERAL

Artículo 1: Las disposiciones del presente Reglamento de Comercio y Bromatología Municipalidad se aplicarán y tendrán plena vigencia en todo el radio de la Municipalidad de Nono, y los ámbitos donde ésta ejerza competencia en virtud de convenios o normas específicas.-

Artículo 2: Será de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en el Código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284 del 18 de Julio de 1969 (en Adelante C.A.A.), o la que en el futuro la reemplace, y las contenidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto N° 4238 del 19 de Julio de 1968 (en adelante R.I.P.) en lo que hace a



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



denominaciones, exigencias, prohibiciones, etc., y en todos aquellos casos no contemplados expresamente en el presente reglamento bromatológico Municipal.-

Artículo 3: Las disposiciones del presente Reglamento de Comercio y Bromatología son de orden público y no podrán ser modificadas por la partes, o mediante convenio privados.

Artículo 4: Las disposiciones del presente Reglamento se aplican a todas las personas humanas o jurídicas, públicas o privadas que con o sin fines de lucro produzcan, recolecten, fabriquen, procesen, transporten, introduzcan, comercialicen, ofrezcan, faciliten o intermedien productos o servicios de cualquier tipo en el ámbito establecido en el artículo primero de la presente ordenanza.-

Artículo 5: Se fomentará y promoverá la concertación de acciones conjuntas regionales con otros municipios, Municipalidades u organismos de otro nivel estatal, que promuevan el comercio, la producción, el turismo, la seguridad y soberanía alimentaria. A tales fines, La Municipalidad podrá adaptar las disposiciones de la presente ordenanza a tales acuerdos. Será de especial aplicación la normativa nacional y provincial relativa a la Lealtad Comercial y Defensa de la Competencia.

Artículo 6: Se fomentará la participación ciudadana en el desarrollo de políticas públicas relativas a lo normado en la presente ordenanza. Asimismo se desarrollarán políticas públicas de finalidad educativa y/o formativa que promuevan la alimentación saludable, la seguridad alimentaria, la producción local, la buena atención al público, entre otros, con énfasis en el desarrollo y el turismo.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO II- TERMINOS

Artículo 7: A los fines de la presente ordenanza entiéndase de la siguiente forma los términos especificados a continuación:

1. Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos vitales. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
2. Alimento casero- artesanal: Aquel que se realiza con técnicas tradicionales, no industrializadas.-
3. Alimento Saludable: Alimento beneficioso para la salud o no perjudicial. Tal propiedad se aplica en relación al individuo y dependerá de su estado de salud.
4. Alimento natural o mínimamente procesado: aquel al que no se le realizaron procesamientos industriales ni se le añadieron sustancias externas, lo que conserva mejor su calidad nutritiva. Cuanto menos procesamiento, menor será su vida útil. Ej: frutas, verduras, carne, ensalada de frutas, leche pasteurizada, etc.
5. Alimentos ultraprocesados: son productos de una tecnología sofisticada y están elaborados con ingredientes industriales, no contiene ingredientes frescos. Poseen alta densidad energética y pobre perfil nutricional. Por su elevada cantidad en azúcares y sal son productos durables y altamente apetecibles lo que puede crear hábitos de consumo, adicción y por ende desequilibrios metabólicos. Ej: Snacks, galletitas, gaseosas, helados, golosinas, etc.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



6. Nutrientes: sustancias presentes en los alimentos con propiedades específicas, según su origen, para el funcionamiento vital del organismo.
7. Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos: comercios de productos alimenticios en los cuales el expendio al público, se realice principalmente por unidades de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades.
8. Ahumado: someter alimentos a la acción de humos recién formados, procedentes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido.
9. Artesanía: objeto de arte o de uso doméstico, utilitario o decorativo, elaborado manualmente o con herramientas básicas, que expresa creatividad, transformación del material, originalidad y en donde la destreza manual del trabajador es fundamental. No se considera artesanía un objeto resultado de producción seriada o industrial.
10. Bares, Pubs, Cafeterías y Confiterías: Comercios establecidos con mesas y sillas donde se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas envasadas o al copeo y a la preparación de sus combinaciones (tragos), y/o café e infusiones, las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos tales como picadas, sándwiches, comidas rápidas y similares para ser consumidos en el mismo local.
11. Bombonería y caramelería: fábricas y/o comercios destinados a la producción y venta de estos productos y similares.
12. Cámara frigorífica: local cerrado, construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos alimenticios perecederos. -



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse tantas veces como sea necesario y su temperatura interior por ningún motivo podrá ser superior a la temperatura que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserve. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, lo mismo que los utensilios que se empleen en ellas, y por ninguna razón se pondrán productos alimenticios junto a artículos de otra naturaleza. Estarán bien iluminadas para facilitar el contralor de los productos almacenados. Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario.

Todas las cámaras frigoríficas deberán poseer instrumentos apropiados para el control y registro de temperatura y humedad relativa

13. Carritos, Carros Bares y Food Truck: vehículos-cocina, puesto-casilla o local fijo tipo quinchos u otros que expenden bebidas, sándwiches, panchos, hamburguesas y especialidades similares y afines.
14. Casa de alquiler: toda vivienda destinada a ser arrendada, subarrendada o habitada por personas extrañas a la familia del encargado o dueño.
15. Comercios de alimentos: la casa de negocios que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.
16. Conserva alimenticia: Producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este reglamento.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



17. Deseccación: someter los alimentos a las condiciones ambientales naturales para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.
18. Deshidratación, someter los alimentos a la acción principal del calor artificial para privarlos de la mayor parte del agua que contienen.
19. Desinfección: Se realiza posterior a la limpieza de la superficie, es la destrucción de agentes patógenos por medio de sustancias químicas como por ejemplo, ½ taza de lavandina en 2.5l de agua o alcohol al 70% (70cc de alcohol etílico y 30cc de agua)
20. Encurtido: Sumergir en vinagre, sal y hierbas aromáticas a verdura, hortaliza o fruto para que logren tomar el sabor ácido de este preparado.
21. Escabeche: someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción del vinagre con adición de condimentos con o sin la adición de cloruro de sodio (sal).
22. Envases: los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas cuyo material constructivo (contenedor) se halle en contacto con la materia envasada (contenido), cualesquiera sean sus dimensiones, formas o sistemas de cierre.
23. Fajinar: acto de desinfectar con productos para tal fin por medio de un papel adecuado, la superficie que se desee. Siempre debe realizarse después de la limpieza (lavado con detergente)
24. Fábricas de alimentos: establecimiento que elabora alimentos. Una fábrica es un espacio que cuenta con la infraestructura y los dispositivos que se requieren para producir determinado alimento.
25. Fiambrerías: aquellos comercios donde se expenden chacinados, embutidos y no embutidos, secos o conservados.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



26. Chacinados: los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin
27. Chacinados no embutidos: pueden ser frescos (milanesas, hamburguesas, etc) o cocidos: (matambre arrollado, queso de cerdo, etc)
28. Embutidos: chacinados en cualquier estado y forma admitida que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.
29. Embutido fresco: vigencia de 1 a 6 días conservado en frío (Chorizos, salchichas frescas, etc.) Secos: sufrieron un proceso de deshidratación (Salamín, etc.) Cocidos: (salchicha tipo viena, salchichón, etc.)
30. Fiambres: son chacinados, salazones, conservas, semiconservas y los productos conservados que se expenden y consumen fríos.
31. Huevo: óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de gallinas. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá aclararse de la especie que proviene.
32. Kioscos: Aquellos comercios que expendan cigarrillos, bebidas gaseosas, venta de helados en envase de origen y golosinas. Donde el público no tiene acceso al mismo.
33. Maxikiosco: reúna las características de kiosco, permita el ingreso del público al local y además comprenda dos o más de los siguientes rubros: artículos de librería, mercería, artículos de tocador, artículos de juguetería y regalos, artículos alimenticios o no alimenticios de primera necesidad, etc.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



34. Limpieza: quitar la suciedad visible de una superficie con un elemento apropiado para tal fin, a modo de ejemplo escoba para el piso, rejilla para mesada. Es el paso previo a la desinfección.
35. Liofilización: consiste en deshidratar, someter a un alimento a una rápida congelación y eliminando el hielo posteriormente mediante un ligero calentamiento al vacío que lo transforma en vapor.
36. Lugares Bailables con Despacho de Bebidas (Discotecas, Confiterías bailables, etc.): Establecimientos en los cuales se despachan bebidas, se realizan bailes entre el público y se desarrollan números musicales y artísticos.
37. Obstaculización de la inspección: cualquier acto o hecho que entorpezca, impida, dificulte, demore u obstruya el ejercicio de las funciones propias de inspección.
38. Papel de fajinar: papel descartable de único uso que se adquiere en comercios de venta de artículos descartables y/o cotillón.
39. P.U.P.A.S.: Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Solidarias dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia,
40. Producción de baja escala: Aquella que se lleva a cabo de forma familiar, doméstica, o con recursos humanos escasos, mediante técnicas no industrializadas ni en serie.-
41. Producción local: Proceso de elaboración de productos locales, llevado a cabo en la localidad de Nono.-
42. Producto Local: Aquellos en los que para su producción se utilicen materias primas originarias de la región noroeste de la Provincia de Córdoba, y se elaboren en la localidad de Nono con características particulares representativas del pueblo.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



43. Producto regional: Aquellos en los que en su elaboración o producción se utilicen materias primas originarias de la región noroeste de la Provincia de Córdoba y que sus características particulares sean representativas de dicha zona.-
44. Productos de pastelería o de repostería: a) Pastelería fresca o masas frescas: Elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, acondicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas. b) Pastelería seca o masas secas: Elaboradas con las mismas materias que las masas frescas; la denominación genérica de galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas.
45. Producto domisanitario: Son aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfestación, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.
46. Restaurante: local donde se elaboren o preparen comidas calientes y frías para ser consumidas en el mismo y que cuenten con acceso desde la vía pública, pudiendo o no estar anexo a hoteles, bares, etc.
47. Rotiserías: establecimientos donde se expendan productos cárnicos cocinados al horno, parrilla o en escabeches así como comidas preparadas o elaboradas para ser vendidas al público y que no se consuman en el mismo.
48. Salazón: someter los alimentos a la acción de la sal comestible con o sin otros condimentos.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



49. Temperatura de esterilización: El tratamiento por calor del contenido de los envases se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar con el objetivo de destruir los organismos vivos que se encuentren en él.
50. Valor Agregado: resultado de la incorporación de procesos o estrategias para agregar grado de aptitud o utilidad al producto.-
51. Verdulería y frutería: aquellos comercios en los que se realice el expendio de frutas y verduras.
52. Vestimenta de trabajo: Toda aquella vestimenta necesaria según la índole de la actividad, para mantener la inocuidad de los alimentos, la in-alteración de las sustancias o la seguridad de las personas.-
53. Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sándwiches, lecherías y heladerías, etc., deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables.

En las carnicerías, verdulerías, fruterías, mercados y fábricas de productos alimenticios (conservas, dulces, galletitas, embutidos, etc), es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos y gorros blancos. En casos especiales se podrá autorizar el uso de delantales oscuros o de overoles gris, azul o kaki. Estas piezas de vestir deberán encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de conservación y aseo.

Artículo 8: La autoridad de aplicación de la presente ordenanza será el área de Comercio y Bromatología.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO III- DE LOS INSPECTORES

Artículo 9: Denominase Inspector Sanitario, Comercial o Bromatológico al agente o funcionario, dependiente de la administración Municipal que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

Artículo 10: Son DEBERES del Inspector los siguientes:

- a) Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.
- b) Corrección en su presencia física.
- c) Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.
- d) Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.
- e) Conocimiento de la tarea específica a su cargo.
- f) Utilización de los procedimientos legales y técnicos.

Artículo 11: Son DERECHOS del Inspector Sanitario los siguientes:

- 1) Ser reconocido como autoridad pública a los fines de la inspección.
- 2) Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.
- 3) Requerir el auxilio de la fuerza pública si fuera menester.
- 4) Solicitar al órgano jurisdiccional competente conforme el art. 49 inc. 4 de ley 8435 el libramiento de órdenes de allanamiento y requisa de ser necesario.
- 5) Requerir a los administrados la entrega o exhibición de documentación relativa a la actividad o establecimiento donde actúa.
- 6) Constatar, notificar, requerir, emplazar, retener, decomisar, clausurar y/o realizar los procedimientos autorizados en la normativa.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 7) Ingresar a los establecimientos de acceso público
- 8) Proceder inmediatamente en la aplicación de medidas preventivas ante riesgo en la seguridad o salubridad pública.-

TITULO II- DE LOS PROCEDIMIENTOS

CAPITULO I - DE LAS INSPECCIONES

Artículo 12: Entiéndase como Inspección, al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o esta investido por la misma por el poder administrador y cuyo objeto es llegar a la comprobación de estados, acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración Municipal.

Artículo 13: Las inspecciones pueden llevarse a cabo:

- 1) De oficio
- 2) Por denuncia

Artículo 14: Las inspecciones de oficio pueden ser realizadas de forma periódica o esporádica. Las actividades o establecimientos con permiso o habilitación Municipal serán sujetos controles de rutina a los fines de comprobar la adecuación a la normativa.

Artículo 15: Las inspecciones pueden ser:

- 1) Parciales: Aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.
- 2) Totales: Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección (edilicia, higiénico-sanitaria, contributiva, etc.).



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO II- DE LAS ACTAS

Artículo 16: Entiéndase como “acta”, al acto jurídico-formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigentes. Podrán implementarse actas con listas de chequeo para controles periódicos.

Artículo 17: El acta deberá contener los siguientes requisitos:

- 1) Ser labrada por agente o funcionario competente.
- 2) Lugar, fecha y hora de procedimiento.
- 3) Sede o domicilio inspeccionado. A los fines de la correcta determinación del domicilio, podrán consignarse coordenadas de geo-posicionamiento satelital.
- 4) Objeto o material sujeto a inspección.
- 5) Firma del o los inspectores actuantes.-
- 6) Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo. En caso de que no exista persona alguna en el domicilio inspeccionado, o estas se negaren a proporcionar sus datos, se consignará la circunstancia y se dejará copia de lo actuado.-

CAPITULO III- DE LAS NOTIFICACIONES, EMPLAZAMIENTOS, REQUERIMIENTOS Y CONSTATAIONES

Artículo 18: Las notificaciones se podrán realizar de la siguiente forma:

- 1) A domicilio: mediante cédula administrativa,
- 2) Mediante acta labrada por funcionario público.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) Por Ministerio de la ley: En los expedientes administrativos las resoluciones de mero trámite se consideran notificadas los días martes y viernes de cada semana.-
- 4) Mediante comunicación electrónica o telefónica. A tales fines deberá realizarse la certificación administrativa que acredite tal comunicación.-

Artículo 19: Los emplazamientos y requerimientos se notificaran por los medios dispuestos en el artículo precedente.-

CAPITULO IV- DE LAS HABILITACIONES

Artículo 20: Entiéndase como habilitaciones, a los actos formales que emanan de la administración y que, en forma permanente o transitoria, autorizan el ejercicio de actividades individuales debidamente regladas, sujetas al cumplimiento de determinados requisitos y a controles esporádicos o de rutina. Salvo disposiciones particulares. Toda habilitación caducará de pleno derecho a los cinco años de otorgada.

CAPITULO V- DE LOS CONTROLES

Artículo 21: Se denominan Controles, a las inspecciones periódicas que se realizan una vez otorgados los permisos o habilitaciones solicitados. Los inspectores verificarán el cumplimiento de las siguientes disposiciones, entre otras:

- 1) Documentación que acredite la habilitación municipal del establecimiento y sus respectivos permisos de localización.
- 2) El estado sanitario y de seguridad de los locales y máquinas.
- 3) Verificación del carnet manipulador del personal en los casos que corresponda.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 4) Se comprobará la ubicación de las máquinas, guardando los retiros pertinentes entre máquinas y entre éstas y las propiedades colindantes.
- 5) Se comprobará la distribución y funcionamiento de los elementos de seguridad contra incendios.
- 6) Se verificará el pintado de la zona de seguridad.
- 7) Control de los elementos de seguridad de los obreros: cascos, protectores auditivos, guantes, zapatos de seguridad, etc., como así también los protectores de poleas en las máquinas.
- 8) Se verificará la sala de primeros auxilios o botiquines según corresponda.
- 9) Inspección de baños y vestuarios comprobándose la provisión de agua caliente y fría y el número de casilleros individuales de acuerdo a la cantidad de operarios.
- 10) Inspección de cocina y comedor en los establecimientos que la posean o que sea procedente.
- 11) Se verificarán, en donde corresponda, los ruidos y vibraciones que puedan transmitirse al entorno de la fábrica, desagües, ventilación, iluminación, eliminación de contaminantes, pisos, paredes, techos, etc.
- 12) Toda otra condición de higiene y seguridad que el Departamento Ejecutivo estime conveniente.-

CAPITULO VI- DE LA INTERVENCIÓN DE MERCADERÍAS

Artículo 22: Se entiende como Intervención de mercaderías, a la figura jurídica consistente en la acción del inspector Municipal actuante que dispone, una vez verificadas determinadas condiciones de las mercaderías o materias primas, envasadas o no, sospechosas de contravenir normas de introducción, peso, medidas o estado de conservación y que "*prima facie*", no las hacen aptas para el



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



consumo, de no permitir su comercialización hasta tanto se verifiquen fehacientemente los extremos expresados.

Artículo 23: En el procedimiento de intervención de mercaderías se debe dejar asentadas las características, marcas, pesos, así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos intervenidos.

CAPITULO VII- DE LA TOMA DE MUESTRAS

Artículo 24: En la toma de muestras se procederá de la siguiente manera:

- 1) Se extraerán tres muestras iguales: 1. Original: para el análisis en primera instancia. 2. Duplicado: se reservará para una eventual pericia de control. 3. Triplicado: quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contra verificación por el interesado.
- 2) Las muestras deberán ser labradas y selladas por el inspector y en presencia del interesado y/o dos testigos y llevar adherida una tarjeta de identificación o rótulo para contralor del producto de referencia, fecha de extracción, firma del interesado o testigos e inspector actuante.
- 3) En el acta se individualizará el o los productos muestreados, detalle de su rotulación y atestaciones adheridas al envase, contenido, peso y/o volumen de la unidad, número de partida y serie de fabricación, fecha de envasado y/o vencimiento, condiciones en que estaba conservado, todo ello para establecer la autenticidad de las muestras.
- 4) Obtenidos los resultados se notificarán al interesado.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO VIII- DE LOS COMISOS O DECOMISOS

Artículo 25: Se entiende como comiso o decomiso, el acto de desapoderar al comerciante o propietario de mercaderías o elementos cuya procedencia no está avalada con las debidas certificaciones de introducción y/o que violen normas vigentes sobre cantidad, peso y volumen o que el estado de conservación o calidad de sus componentes las hagan inaptas o inconvenientes para el consumo humano.

Artículo 26: En el procedimiento de decomiso se deberá dejar debidamente asentado en acta las características, marcas, pesos, unidades, etc., así como toda otra especificación con el objeto de dejar debidamente individualizadas las mercaderías u objetos comisados y toda otra instrucción emanada de autoridad competente que aseguren la validez del procedimiento puesto que involucra la pérdida total y definitiva de las mercaderías para sus dueños, sin derecho a resarcimiento alguno.

Artículo 27: Los bienes decomisados serán dispuestos de la siguiente forma:

- 1) En caso de que el bien decomisado no comprometa la aptitud para el consumo humano, podrá donarse a instituciones públicas.
- 2) En caso de que el bien decomisado se encuentre comprometido en cuanto al estado de conservación o calidad de sus componentes siendo inapto o inconvenientes para el consumo humano, se procederá a su destrucción total, momento en el que se labrará un acta en presencia de dos testigos.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO IX- DE LAS CLAUSURAS

Artículo 28: Entiéndase como clausura, a la medida impuesta por la autoridad administrativa a un establecimiento o actividad con o sin fines de lucro, consistente en impedir que se acceda a un local y/o que dentro del mismo se ejerza actividad alguna. Las medidas precedentemente enunciadas se regirán por las normas establecidas en ésta ordenanza.-

Artículo 29: Las clausuras pueden ser impuestas por causas formales y/o sustanciales, cuando mediaren las siguientes condiciones:

- 1) No poseer habilitación Municipal
- 2) Contar con habilitación o permiso denegado, suspendido, revocado o caduco.
- 3) Cuando se afecten condiciones higiénico-sanitarias, seguridad o edilicias.
- 4) Peligrosidad o molestias insubsanables o que siendo subsanables impliquen un riesgo y/o peligro
- 5) Falta de pago de más de tres periodos de Tasa por Servicio de Higiene Inspección y Seguridad.-

Artículo 30: Clausura definitiva: Es aquella que se impone cuando la peligrosidad o molestias producidas son insubsanables, o bien cuando habiéndose comprometido aquel a adecuar sus instalaciones o actividad a normas vigentes reincide, o no cumple las condiciones impuestas dentro del plazo que al efecto se le otorgó.

Artículo 31: Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos con la leyenda



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



"CLAUSURADO". Tales fajas llevarán el sello oficial y la firma del inspector, valiendo como instrumento público. Las fajas se colocarán de la siguiente forma:

- a) En los casos en que por riesgo o peligrosidad inminente fuera necesario obstruir el acceso a un local o establecimiento se podrán colocar en los mismos, de modo que la apertura produzca necesariamente la rotura de las fajas.
- b) En los casos en que no fuera necesario obstruir el ingreso a un local o establecimiento se colocarán en lugares fácilmente visibles.
- c) El inspector determinará en el acto la cantidad de fajas necesarias para llevar a cabo la medida.

Artículo 32: Cuando deba procederse a efectuar una clausura se deberá:

- 1) Labrar acta en el lugar del hecho.
- 2) Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local, detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo.
- 3) Hacer figurar nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste colaboración, si lo hubiera.
- 4) Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local.
- 5) Dejar constancia si han sido colocadas fajas selladas.
- 6) Comunicar verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirán en caso de que la medida de clausura fuera violada.
- 7) Suscribir el acta el funcionario actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 33: En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de constatación, que se remitirá para el juzgamiento de la falta, y se reimpondrá la medida inmediatamente.

Artículo 34: Simultáneamente con la orden de clausura de un establecimiento se procederá al retiro inmediato, de las sustancias, productos o mercaderías que se elaboren o depositen y que sean de fácil descomposición o que permaneciendo el local clausurado, constituyan un motivo de insalubridad, molestia o peligro del vecindario, disponiéndose el resguardo en dependencias Municipales los costos que erogue su tenencia o conservación será a exclusivo cargo del responsable. Los productos o mercaderías alterados, putrescibles o en estado de descomposición serán decomisados e inutilizado de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.

Artículo 35: En los casos en que se hubiera obstruido con faja el acceso al local o establecimiento y deban retirarse mercaderías o elementos de trabajo o realizarse mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura directamente por nota a la Municipalidad. Mientras dure el procedimiento la inspección podrá controlar las actividades que allí se realicen.

CAPITULO X- SOLICITUD DE HABILITACIÓN DE COMERCIOS

Artículo 36: Las habilitaciones para la instalación y funcionamiento de establecimientos comerciales, industriales, de servicios y de toda otra actividad permanente o transitoria, que deba someterse al contralor Municipal, se regirán por las disposiciones de la presente ordenanza, sin perjuicio del cumplimiento de las normas que en cada caso corresponda.

Artículo 37: A los fines de obtener la habilitación Municipal para la instalación y funcionamiento, traslados, transferencia y cambio de rubro de los comercios y



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



emprendimientos regidos por la presente norma, se deberá cumplir los siguientes requisitos:

- 1) Nota en formulario Municipal donde se consigne:
 - 1.1. En el caso de personas humanas:
 - a) El nombre del o de los propietario/s, documento de identidad, C.U.I.T., fecha de nacimiento, domicilio de residencia, teléfono de contacto, correo electrónico.-
 - b) El domicilio del comercio, nombre de fantasía, el ramo o rubro del negocio a instalarse.
 - c) Indicar si existen sucursales del negocio dentro o fuera del radio Municipal.-
 - d) Cuando se trate de un negocio con características especiales, los mismos deberán consignarse con toda precisión.
 - 1.2. En el caso de que la habilitación sea solicitada por personas jurídicas, se deberá consignar:
 - a) Nombre completo de la misma y tipo social,
 - b) Autoridades de la persona jurídica detallando sobre estas documento de identidad, C.U.I.T., fecha de nacimiento, domicilio de residencia, teléfono de contacto, correo electrónico,
 - c) Fecha y lugar de constitución, domicilio y datos de inscripción en el organismo regulador competente.-
- 2) Fotocopia de documento de identidad, constancia de inscripción de AFIP, y en el caso de que la habilitación sea solicitada por personas jurídicas se acompañará estatuto social, acta constitutiva y de designación de autoridades.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) Certificado de factibilidad de Obras Privadas de La Municipalidad de conformidad a las normas jurídicas que regulan urbanísticamente los usos, subdivisión y ocupación del suelo
- 4) Certificado de libre de deuda de tributos Municipales y de faltas.-
- 5) Certificado de seguridad de las instalaciones y de seguridad contra incendios expedido por profesional competente, o por la Asociación de Bomberos Voluntarios.
- 6) En el caso de comercios gastronómicos, alojamiento turísticos, lugares de espectáculos públicos y lugares de pública concurrencia, según determine la reglamentación, deberán acreditar además que cuentan con la cobertura de salud en el establecimiento (Área de Salud Protegida) brindada por empresas autorizadas.-

Artículo 38: toda modificación y/o ampliación que signifique un cambio de las condiciones que motivaron la habilitación requerirán una nueva solicitud de habilitación la que deberá venir acompañada del certificado de libre deuda sin cuyo requisito no se iniciará ningún trámite con este fin.

Artículo 39: La habilitación se acordará por tiempo determinado cuando la índole de la actividad lo requiera y en tal caso caducará al vencimiento del plazo fijado.

Artículo 40: Si existen deficiencias o recaudos que puedan ser subsanados y siempre que se reúnan las exigencias mínimas para el funcionamiento transitorio, puede acordarse una habilitación "PROVISORIA", haciéndole saber al propio tiempo al solicitante, los trabajos o reformas que debe realizar y el término que se acuerda para ello bajo apercibimiento de clausura. En el supuesto que se trate de trabajos que requieran la intervención de otras áreas municipales, el interesado deberá realizar ante ellas los trámites correspondientes



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 41: Si las causales que motivaron la habilitación PROVISORIA son subsanadas en tiempo y forma, se otorgará la habilitación “DEFINITIVA” y se extenderá el certificado correspondiente.

Artículo 42: Si del informe resulta que la actividad no puede seguir funcionando en el local habilitado “PROVISORIAMENTE”, sea por razones sanitarias, de salubridad, seguridad u otros debidamente fundadas, se declarará la caducidad de la habilitación e intimará el cese de la actividad en el plazo que al efecto se determine bajo apercibimiento de clausura.

Artículo 43: Cuando se comprobare que una actividad habilitada se encuentra en condiciones antirreglamentarias y/o variare en las condiciones que autorizaron su habilitación, sin perjuicio de las sanciones que correspondan, se procederá del siguiente modo:

- a) Si las deficiencias observadas son subsanables, se intimará por acta al titular, para que en término y forma que al efecto se acuerde, realice los trabajos y cumpla los recaudos necesarios que se indicarán con precisión bajo apercibimiento de clausura.
- b) Si las deficiencias no son subsanables o son de tal naturaleza que resulte inconveniente para el interés público, el ejercicio de la actividad, la municipalidad declarará la caducidad de la habilitación.
- c) La rehabilitación sólo se concederá cuando hayan desaparecido las causas que originaron su clausura o cese del permiso de habilitación y siempre que ésta no se haya decretado por vía de sanción impuesta por resolución, en cuyo supuesto se ajustará a lo que disponga la misma.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 44: La autoridad de aplicación podrá declarar la suspensión de la habilitación otorgada ante la falta de pago de tres o más periodos consecutivos o alternados de Tasa Por Servicio De Inspección, Higiene y Seguridad Comercial, y proceder a la clausura del establecimiento hasta que el particular obtenga el libre deuda Municipal.-

CAPITULO XI- CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 45: Toda persona que elabore, fraccione, comercialice, reparta y/o transporte productos alimenticios y/o sus materias primas e intervenga en la manipulación de alimentos o tenga a cargo personal que si lo hace, está obligado a munirse al correspondiente carnet de manipulador, para el desempeño de sus actividades.

Artículo 46: Este carnet será emitido por la autoridad sanitaria municipal, o quien se determine según convenios con los organismos provinciales.-

Artículo 47: Deberá asegurarse que la persona que elabore, fraccione, comercialice, reparta y/o transporte productos alimenticios y/o sus materias primas e intervenga en la manipulación de alimentos, no sufra enfermedades infecto-contagiosas o que pudieran poner en riesgo la inocuidad del alimento.-

TITULO III- CONTROL DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL

Artículo 48: Los alimentos producidos o elaborados en el ámbito local, cuya producción, elaboración y/o fraccionamiento se autorice y verifique de acuerdo a la presente norma, podrán comercializarse, circular y expendirse en todo el radio municipal, sin perjuicio de la verificación de sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial en la jurisdicción de destino que



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



puedan realizar las autoridades cuando las mismas se comercializan fuera de origen. Las P.U.P.A.S. se registrarán por las disposiciones especiales en la materia.-

Artículo 49: El particular deberá requerir la autorización municipal respectiva para elaborar, procesar o fabricar el producto, debiendo consignar en la solicitud:

- a) Datos de identificación y domicilio del solicitante.
- b) Marca o nombre propuesto para el producto y denominación que le corresponde de acuerdo al Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284) y Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N° 4238/68) u otra norma que en el futuro los modifique o los reemplace.
- c) Composición del producto de acuerdo con las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) o Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (R.I.P.) según corresponda, así como el volumen o peso neto de la unidad de venta. Se acompañarán modelos de rótulos, marbetes o etiquetas de identificación por triplicado.
- d) Condiciones ambientales en que el producto debe ser conservado, período durante el cual se mantendrá inalterable y alteraciones que puedan determinar el simple transcurso del tiempo.
- e) Memoria descriptiva del/los producto/s elaborados.
- f) Copia autenticada del Protocolo de los análisis a que se hubiera sometido el producto, realizado por laboratorios oficiales o privados debidamente autorizados.
- g) Indicación del establecimiento, propio o de terceros donde se ha de elaborar o fraccionar el producto.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- h) Todos los constituyentes e ingredientes y toda otra materia destinada a producir alimentos deberán estar provista de la rotulación completa, clara y legible del lugar de origen, autorizados por autoridad sanitaria competente.

Artículo 50: En caso de grave peligro para la salud de la población que se considere fundamentalmente atribuible a determinados alimentos, productos, subproductos o derivados, podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días la autorización de producción, comercialización, circulación y expendios, así como proceder a retirar o intervenir la mercadería en los lugares de depósito, almacenamiento, distribución, bocas de expendio, etc. Al término de la medida precautoria, dispuesta en virtud de este artículo, la autoridad municipal podrá comunicar por los medios de difusión, el resultado de las investigaciones practicadas, comunicando la rehabilitación del producto o las sanciones que pudieran corresponderle.

Artículo 51: Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones de comercio y bromatología, y sus disposiciones complementarias 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.

Artículo 52: En todos los casos que fuese necesario el empleo de pesas y medidas, deberá ser solicitado a la municipalidad, el contrate correspondiente de acuerdo con las disposiciones vigentes.

TITULO IV- CONTROL DE PRODUCTOS QUE INGRESAN PARA SU COMERCIO



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 53: Todo producto que se pretenda introducir para su comercialización a las zonas de jurisdicción municipal deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Certificado de aptitud bromatológica expedido por la oficina química o laboratorio de origen.
- b) Copias del permiso de habilitación y funcionamiento del establecimiento expedido por la Municipalidad de origen.
- c) Toda otra documentación que las autoridades municipales consideren convenientes cuando la naturaleza del producto así lo requiera.

Podrán celebrarse acuerdos regionales de fomento que modifiquen los requisitos y exigencias previstos en la presente normativa.-

Artículo 54: Todos los productos alimenticios que se introduzcan serán fiscalizados por la Municipalidad.

Artículo 55: La inspección queda facultada para retener los alimentos el tiempo indispensable a fin de realizar las investigaciones de laboratorio requeridas para determinar su aptitud para el consumo de la población de acuerdo a lo que especifiquen las normas pertinentes, y complementariamente en casos no previstos, el C.A.A. o R.I.P.

Artículo 56: Todo introductor deberá registrarse previamente en La Municipalidad, a los fines de obtener la habilitación para introducir productos, debiendo presentar la documentación que acredite los datos de la empresa y responsables, constancia de inscripción ante la Administración General de Ingresos Públicos, y nómina de productos que introduce.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 57: Cuando los artículos alimenticios fueran inaptos para el consumo y por ello fuera menester decomisarlos, deberá labrarse un acta por triplicado de acuerdo a lo establecido en la presente ordenanza.

Artículo 58: Todo introductor de productos alimenticios, ya sea consignado al comercio o a particulares, está obligado a someterlos a inspección bromatológica. Se excluye de la inspección únicamente los productos o alimentos que introduzcan los particulares para el consumo propio o familiar.

Artículo 59: Todo comercio que reciba mercadería destinada al consumo de la población, deberá exigir al transportista o introductor la presentación del certificado expedido por la Municipalidad que acredite la habilitación como introductor.-

Artículo 60: Los alimentos que se introduzcan no podrán ser librados al público sin antes haber sido inspeccionados. Los introductores deberán recabar de sus remitentes, el envío de productos alimenticios en condiciones higiénicas, distribuidos de forma tal, que permitan la inspección con facilidad.

Artículo 61: A los efectos de la aplicación de las penalidades establecidas, se consideran responsables a los introductores hallados en contravención a las disposiciones presentes, como también a los productores o remitentes de los alimentos respectivos.

Artículo 62: Los vehículos que transporten productos alimenticios deberán ajustarse estrictamente a lo requerido en esta ordenanza; sin perjuicio de lo establecido en disposiciones nacionales o provinciales al efecto.

Artículo 63: Todo producto cárnico, cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de la caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar deberán encontrarse no sólo



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



perfectamente selladas, sino estar munidas de la correspondiente documentación que acredite el haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen.

Artículo 64: A los efectos de la aplicación del artículo anterior, se considera introducción clandestina toda carne, producto, subproducto y derivados de origen animal para ser destinado al expendio público que no provenga de establecimientos fiscalizados por autoridades sanitarias nacionales o provinciales.

Artículo 65: Todo producto cárnico, subproducto o derivado de origen animal que se encuentre en comercios para su venta y no cuente con las certificaciones de procedencia y control sanitario se considerará clandestina procediéndose al comiso de la mercadería, sin perjuicio de las multas o clausuras del comercio que pudiere corresponder.

Artículo 66: Toda materia prima, producto o sustancia alimenticia que se introduzca a la municipalidad para el consumo, abonará la tasa de inscripción o reinscripción bromatológica establecida en la Ordenanza Tarifaria Anual.

TITULO V- DE LOS ENVASES Y ENVOLTURAS

Artículo 67: Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción en los casos en que, en forma expresa lo autorice el Departamento Ejecutivo. La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioro o roturas.

Artículo 68: Los envases deberán responder a las exigencias establecidas en el C.A.A. y R.I.P. y a las siguientes:

- a) Ser o estar revestido de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán y no ceder ninguna sustancia que se considere nociva al alimento envasado.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- b) Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, o que por distintas circunstancias no presenten las características de origen.

Artículo 69: En la pintura, decorado, litografía y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales o industriales y demás materiales sólo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc, bajo formas solubles.

Artículo 70: Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto directo con alimentos, bebidas y sus materias primas deberán ser de materiales autorizados por Código Alimentario Argentino.

Artículo 71: Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionadas en envases perfectamente cerrados. Los procedimientos y materiales empleados en los cierres de los envases deberán ajustarse a las técnicas y materiales exclusivamente autorizados por el C.A.A. o R.I.P. de las soldaduras de los envases.

De los envases especiales

Artículo 74: Los recipientes metálicos destinados al envasado de productos cuya acidez exceda de 8 c.c. de hidróxido sódico normal por ciento, o que contenga salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector técnicamente apto. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras, entre otros, y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.).



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 75: Todos los envases de vidrio que contengan alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del contenido, salvo los envases expresamente autorizados.

Artículo 78: Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados, de material inatacable.

Artículo 79: Las golosinas en general, barquillos, caramelos, pastillas, como asimismo los sándwiches, empanadas, masas, etc., deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que la Municipalidad considere adecuado.

Artículo 80: La leche pasteurizada o certificada será expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo del público, sólo deben servir para ese objeto, quedando prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases de los cuales les ha sido entregada la leche y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.

Artículo 81: Las envolturas de pan, galletas, bizcochos, masas, se harán tanto en los despachos como en los repartos a domicilio, únicamente en papel blanco de primer uso, quedando terminantemente prohibida la utilización de papel impreso o maculado.

Artículo 82: La sal de mesa sólo podrá expendirse en envases adecuados y de cierre hermético.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 83: Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones.

Artículo 84: La yerba mate elaborada se expenderá en envases de primer uso de material aprobado que garantice su buena conservación, los que llevarán un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).

Artículo 85: Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierres perfectamente herméticos.

Artículo 86: La Municipalidad fomentará el uso de envases retornables, y la disminución del uso de envases y accesorios plásticos de un solo uso.-

Artículo 87: Los productos libres de T.A.C.C. deberán envasarse en recipientes perfectamente limpios y herméticos. Deberá contarse con un protocolo de limpieza pre y post producción; para mantener las condiciones de inocuidad y calidad de los mismos.

Prohibiciones

Artículo 88:

Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes y representantes, emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no sean del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose infracción al presente artículo la circunstancia de encontrarlos dentro de la fábrica o en vehículos de reparto. Exceptuase de la presente prohibición a los que estén expresamente autorizados por los Organismos nacionales o provinciales correspondientes.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



El fraccionamiento de productos no alimenticios a granel, deberá realizarse en envases adecuados al producto que contienen, y a tales fines podrán emplearse envases reciclados o reutilizados, siempre que se encuentren limpios y en perfecto estado de conservación. En estos casos será obligatoria la rotulación, que deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- a) Origen del producto (datos de identificación del fabricante y domicilio del mismo),
- b) Tipo de producto
- c) Contenido neto
- d) Datos de identificación del fraccionador (nombre, apellido y domicilio).-

Artículo 89: Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan entrado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.

Artículo 90.- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias, bebidas y afines, que estén en contacto directo con:

- 1) Papeles usados o maculados.
- 2) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido.
- 3) Papeles coloreados y que cedan su color.

Artículo 91: Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

Artículo 92: Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de éste.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 93: Todo tipo de envase o material que no se halle contemplado en la presente ordenanza, o que carezca de autorización por organismos competentes nacionales o provinciales, deberá ser sometido a la aprobación previa de la Municipalidad.-

TITULO VI- VESTIMENTA DE TRABAJO

Artículo 94: Están obligados a utilizar vestimenta de trabajo todas las personas que intervengan en la producción, fabricación, manufactura, procesamiento, almacenaje, transporte, venta y en general todo aquel que, por la índole de su trabajo, esté o permanezca en contacto con sustancias o productos alimenticios

TITULO VII- DESINFECCIÓN – DESINSECTACIÓN y DES-RATIZACIÓN

Artículo 97: Establézcase la obligatoriedad de desinfectar, desinsectar y desratizar los locales de comercios de alimentos y depósitos de alimentos por lo menos una vez por mes de diciembre a abril de cada año, salvo que se hubiera fijado otra periodicidad en las cláusulas particulares. Los establecimientos donde se elaboren alimentos deberán realizar desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones por lo menos una vez al mes durante todo el año.-

Asimismo deberán desinfectarse, desinsectarse y desratizarse los locales de comercios en general, aunque no expendan alimentos una vez cada seis meses, salvo que las disposiciones particulares fijen plazos distintos.-

Artículo 98: La inspección podrá ordenar la realización de desinfecciones, desinsectaciones o desratizaciones cuando por las condiciones del establecimiento lo considere necesario.

Artículo 99: La desinfección, desinsectación y desratización deberá ser realizada por empresas habilitadas a tales efectos, las que deberán expedir la certificación



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



correspondiente, donde consignen la fecha en que se realizaron los trabajos, productos aplicados, tareas realizadas y fecha de vencimiento, con firma de profesional responsable. Esta certificación se colocará en un lugar perfectamente visible al público.-

TITULO VIII- INFRACCIONES

Artículo 100: las infracciones a lo dispuesto en la presente ordenanza, se sancionarán según establezca el Código de Faltas Municipal.-

Artículo 101: Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente, la autoridad podrá tomar de forma inmediata las medidas preventivas necesarias para asegurar la seguridad y salubridad pública, y disponer en tal caso:

- 1) El Decomiso e intervención de los elementos o mercaderías en infracción.
- 2) La Clausura preventiva total o parcial del establecimiento.
- 3) La Suspensión o cancelación de la habilitación, autorización de elaboración, comercialización, introducción, circulación o expendio de los productos en infracción.
- 4) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelve la sanción.

Artículo 102: La imposición y ejecución de medidas preventivas podrá ser realizada directamente por la inspección, debiendo en tal caso, elevar al Departamento Ejecutivo, inmediatamente las actas y demás constancias de las actuaciones para el juzgamiento.-

LIBRO II- ESPECIAL NORMAS PARTICULARES PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FÁBRICAS Y COMERCIOS

TITULO I- DE LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 103: La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de las diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria, los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que sea necesario a criterio del Departamento Ejecutivo.

Artículo 104: Deberá especificarse la nómina de los productos a elaborar, así como los métodos que se emplearán y acompañar monografía de los elementos y proporciones que intervendrán en el producto final.

Artículo 105: La Municipalidad antes o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios todos los informes que considere necesarios, así como supervisar modificaciones que deseen introducirse en el local e instalaciones.

Artículo 106: Las fábricas habilitadas de forma permanente deberán, cada 5 (cinco) años solicitarán su reinscripción.

Artículo 107: Los establecimientos que, por la índole de su actividad, producción, desechos, etc., se consideran insalubres, solo podrán ubicarse en zonas previamente determinadas por La Municipalidad.

Artículo 108: La Municipalidad cancelará la autorización de funcionamiento de toda fábrica que se tornare un establecimiento insalubre o un peligro para las condiciones sanitarias de los vecinos.-

Artículo 109: Sin perjuicio de lo dispuesto para las P.U.P.A.S.(Ordenanza nº 1011/2018), queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares u otros lugares considerados inconvenientes como caballerizas, criaderos de animales, etc.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 110: Sin perjuicio de lo dispuesto para las P.U.P.A.S..(Ordenanza nº 1011/2018), toda fábrica de alimentos comprenderá las siguientes secciones mínimas:

- 1) El local o locales de elaboración.
- 2) Sector de depósito para productos fabricados.
- 3) Sector de depósito de materias primas.
- 4) Salón de ventas
- 5) Dependiendo de la ubicación y magnitud del establecimiento el Departamento Ejecutivo podrá requerir playa de carga y descarga de mercaderías, y vestuario.-
- 6) baños.

Además se deberá cumplimentar con los requisitos impuestos por el C.A.A. y las resoluciones MERCOSUR pertinentes en especial la aplicación de la ORDENANZA MERCOSUR GMC 80/96 (REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS) y la ley de Higiene y Seguridad en el trabajo.-

Artículo 111: En aquellos casos que el sistema operativo o requerimientos de fabricación aconsejen variar las exigencias del artículo anterior y cuando no contravengan principios higiénico-sanitarios podrán realizarse si previamente son autorizados por la Municipalidad.

Artículo 112: Las paredes de las fábricas serán de mampostería, revocadas y revestidas interiormente hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable de fácil higiene, el resto perfectamente pintado con colores claros,



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



los ángulos de las paredes redondeados, los pisos de mosaicos u otro material similar, impermeables, alisados, zócalos sanitarios y declives a canaletas cubiertas o tubos colectores que conduzcan a cámaras sépticas. Los techos serán de mampostería o en su defecto poseerán cielo raso de fácil limpieza y de colores claros. La ventilación deberá ser la suficiente obtenida por ventanales cubiertos exteriormente con telas anti-insectos. Pudiendo ser reforzada por ventilación artificial que asegure una suficiente renovación de aire. Todas las secciones dispondrán de suficiente iluminación natural o artificial. Las entradas contarán con dispositivos anti-insectos y cierres automáticos.

Artículo 113: El agua que se utilice en la elaboración de productos o para higienización, responderá a las exigencias establecidas en el C.A.A..-

Artículo 114: La fábrica deberá estar cercada y es prohibida la tenencia de animales domésticos.

Artículo 115: Dispondrán de recipientes en número suficiente para la recolección de basura munidos de su tapa correspondiente.

Artículo 116: Las fábricas cuya índole lo exige, estarán provistas de campanas, a los efectos de una rápida evolución del humo y gases producidos en el proceso de elaboración.

Artículo 117: Las fábricas deberán mantenerse en todo momento en buenas condiciones de aseo, estando obligados a control de plagas permanente.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



TITULO II- DE LOS COMERCIOS DE ALIMENTOS

CAPITULO I- GENERAL

Artículo 118: Las personas que deseen instalar o transferir comercios de alimentos deberán obtener previamente la habilitación municipal correspondiente.-

Artículo 119: El Departamento Ejecutivo podrá determinar la suspensión transitoria o definitiva, del permiso de habilitación concedido cuando los comerciantes dejaran de cumplimentar las condiciones exigidas en la presente ordenanza.-

Artículo 120: Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación, en caso contrario, y sin perjuicio de aplicar las sanciones respectivas, la Municipalidad podrá de oficio inscribir los nuevos rubros y solicitar la adecuación en un plazo determinado, o proceder a la clausura en el caso de que resultare insubsanable, o el rubro se encontrare prohibido por las leyes, o inadecuado al uso de suelo establecido para la zona.-

Artículo 121: Cuando se desee ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, sus titulares deberán solicitar a La Municipalidad la inspección del nuevo ramo.

Artículo 122: En caso de solicitarse la transferencia de un establecimiento deberá presentarse certificado de libre deuda municipal y de libre deuda de faltas municipal del transmitente y del adquirente.

Artículo 123: La Municipalidad podrá ordenar la reparación o pintado de paredes, techos, aberturas cuando las exigencias sanitarias así lo demanden.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 124: Las puertas y ventanas de los locales deberán estar dotadas de cortinas anti- insectos y en todos los casos tener baño.-

Artículo 125: Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios los comedores, cocinas, locales de elaboración, expendio o depósitos de productos alimenticios. Como así también a la instalación de negocios, depósitos, etc. en comunicación directa con dormitorios, baños, retretes.

Artículo 126: Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos en forma que tengan acceso directo a la vía pública.

Artículo 127: Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías a las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco o cuando un envase adecuado asegure una perfecta conservación. Estos deberán reunir las siguientes condiciones mínimas: a) Sus paredes y techo estarán protegidas contra la humedad. b) Serán de fácil y seguro acceso. c) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente o mediante otro sistema adecuado.

Artículo 128: Los locales presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, dotados de aireación e iluminación suficientes.

CAPITULO II- CONSERVAS ALIMENTICIAS

Artículo 129: Con el nombre de Conservas alimenticias, se entienden los productos de origen animal y/o vegetal que envasados herméticamente y sometidos a tratamientos adecuados no sufran alteración ni representen peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 130: Las conservas preparadas o de origen animal, vegetal, mixtas y semi-conservas, deberán responder en cuanto a materia prima, especias, aditivos, etc., requisitos de calidad, proceso y aptitud bromatológica a lo dispuesto en el R.I.P.

Artículo 131: Se consideran autorizados los siguientes procedimientos de conservación:

- 1) Conservación en frío.
- 2) Conservación por el calor.
- 3) Deseccación, deshidratación y liofilización.
- 4) Salazón.
- 5) Ahumado.
- 6) Encurtido.
- 7) Escabeche.

Artículo 132: Además de los procedimientos enumerados en el artículo anterior se podrán autorizar otros métodos que cuenten con la aprobación de la autoridad sanitaria nacional o provincial y que pueda garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de aptitud bromatológica.

De los establecimientos elaboradores y/o fábricas de conservas

Artículo 133: La instalación y funcionamiento de todo establecimiento que elabore conservas alimenticias, responderán a las características generales de fábrica de alimentos y particulares para cada producto correspondiente a lo estipulado por el R.I.P. y el C.A.A. si excepciones de ninguna índole.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 134: Las fábricas de conservas alimenticias deberán reunir de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos para fábricas de alimentos debiendo contar además con las siguientes dependencias como mínimo:

- 1) Cámara frigorífica y/o heladeras.
- 2) Local para recepción de productos a elaborar.
- 3) Sala para elaboración.
- 4) Sala para cocimiento.
- 5) Sala para envasado y cierre de envases.
- 6) Local para depósito de envases.

Artículo 135: Los establecimientos habilitados deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles.

Artículo 136: Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene y estar revestidos o contruidos con material resistente al producto.

Artículo 137: Serán considerados inaptos para el consumo, las conservas alimenticias que para su expendio hayan sido:

- 1) Elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas por la legislación vigente.
- 2) Fabricadas con sustancias alteradas, adulteradas, infectadas, mal conservadas, falsificadas, carentes de propiedades nutritivas, materia prima de inferior calidad a lo declarado o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) Con procedimientos que no garanticen la buena conservación del producto.
- 4) Las conservas contenidas en envases no autorizados o considerados inconvenientes por la autoridad sanitaria competente.
- 5) Cuando el almacenamiento no se realice de acuerdo a las especificaciones para el producto.
- 6) En establecimientos que no hayan sido aprobados por la autoridad municipal
- 7) Particularmente se considera inapto para el consumo y se prohíbe la comercialización de aquellos productos escabechados que no posean rotulación adecuada en la cual debe figurar explícitamente los números identificatorios otorgados por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional debido al alto riesgo que conlleva un alimento con tal característica de conservación.

CAPITULO III- ALMACENES AL POR MENOR, DESPENSAS Y/O COMERCIOS MINORISTAS

Artículo 138: Los Almacenes por menor, Despensas y/o comercios minoristas de alimentos, podrán vender además de los artículos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.

Artículo 139: Queda prohibido en estos comercios la venta de chacinados frescos embutidos y no embutidos, los que solamente podrán ser vendidos en carnicerías y fiambrerías autorizadas al efecto.

De las condiciones

Artículo 140: Todo local destinado a almacén al por menor, despensas y negocios detallistas, deberán reunir los requisitos generales de comercios de alimentos del presente Reglamento y las exigencias que a continuación se detallan:



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 1) Los pisos serán de cerámicos, cemento alisado impermeable fácilmente higienización, no debiendo presentar deterioros.
- 2) Los locales serán mantenidos en buenas condiciones de higiene y convenientemente pintados.
- 3) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada o de otro material aprobado.

Artículo 141: La Municipalidad podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, aberturas, muebles, cuando lo considere necesario.

Artículo 142: Las mercaderías depositadas en estos comercios para la venta descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 0,15 metros del suelo.

Artículo 143: Estos comercios cuando realicen el expendio de fiambres, manteca, quesos, conservas, etc. deberán mantener estos artículos en conservadoras o heladeras con el frío adecuado que garanticen su aptitud.

CAPITULO IV- MERCADOS y MINI MERCADOS

Artículo 144: Con la denominación de Mercados, se entiende el establecimiento dividido en locales menores debidamente dispuestos frente a pasillos de circulación y paredes divisorias de mampostería. En las secciones de carnicería, pescadería, panadería, fiambrería y aves, dichas divisiones llegarán hasta el cielorraso. En éstos, además de los alimentos en general, se podrán expender artículos y enseres de uso doméstico, bazar, etc. y se ajustarán a las siguientes condiciones:

- 1) Planos en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios que allí se establezcan.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 2) Serán bien ventilados, sus paredes revestidas de azulejos hasta la altura de 2,00 metros, el resto perfectamente pintado.
- 3) Las calles internas del mercado, así como los pisos de los distintos puestos, deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas servidas al sistema de tratamiento de efluentes.
- 4) Deberán disponer de la suficiente provisión de agua para la higienización general.
- 5) Cada puesto deberá cumplir los requisitos sanitarios para el rubro.-

CAPITULO V- DE LOS COMERCIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

Artículo 145: Toda la leche que ingrese a la Municipalidad deberá provenir de establecimiento autorizado y cumplir todas las disposiciones nacionales o provinciales sobre pasteurización obligatoria de la leche para su consumo.

Artículo 146: Los establecimientos que comercialicen productos lácteos, además de responder a las disposiciones generales establecidos en la ordenanza, observarán las siguientes condiciones:

- 1) Se establecerán en locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable.
- 2) El local destinado a despacho tendrá una superficie mínima de 30 m².
- 3) Las paredes serán de mampostería o cemento y estarán recubiertos hasta una altura mínima de 2,20 metros, con azulejos, cerámicos u otro material autorizado, impermeable y de fácil higienización. El resto, hasta el cielo raso, deberá estar perfectamente revocado y pintado de colores claros.
- 4) Los cielos rasos serán de yeso, bovedilla, revocados u otro material autorizado, perfectamente pintados.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 5) Los pisos serán de cerámicos, baldosas, cemento portland u otro material análogo de fácil higienización.
- 6) Estará dotado de pileta, servicios de agua corriente, los estantes, repisas y ménsulas deberán ser de mármol, azulejos u otro material inalterable autorizado.

Artículo 147: La leche y sus derivados serán depositados en cámaras frigoríficas o refrigeradoras adecuadas. Estas últimas deberán estar munidas de un dispositivo de control que asegure el enfriamiento constante y cuya temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 5 °C.

Artículo 148: Tanto los locales y anexos como sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

CAPITULO VI- VENTA DE PRODUCTOS DE GRANJAS

Artículo 149: Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplarán las disposiciones generales para el comercio de alimentos, además de las condiciones que a continuación se establecen:

- 1) Dispondrán de heladeras o sistema de frío, a los efectos de la conservación de los productos que requieren tal procedimiento.
- 2) Los mostradores tendrán cubiertas de material inalterable y de fácil higienización.

CAPITULO VII- VERDULERÍAS Y FRUTERÍAS

Artículo 150: Las frutas y verduras deberán exponerse en sectores frescos y protegidos del sol. Los cajones de verduras y frutas no podrán exhibirse en el piso, debiendo estar como mínimo a 15 cm del suelo.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 151: La mercadería exhibida no podrá encontrarse en mal estado, y deberá estar limpia y sin insectos.

Artículo 152: La introducción de frutas, verduras y legumbres al municipio se realizará conforme a lo establecido en las disposiciones sobre introducción de mercaderías y toda otra norma que al respecto legisle.

CAPITULO VIII- ESTABLECIMIENTOS DE PANIFICACIÓN, PANADERÍAS Y PASTERERÍA PANADERÍAS

Artículo 153: Los establecimientos de panificación, fábricas de pan y pastelerías deberán cumplir con las disposiciones generales de esta ordenanza y las siguientes normas particulares.

Artículo 154: Salvo lo dispuesto para las P.U.P.A.S. el sistema operativo deberá ser mecanizado desde el amasado del producto hasta la cocción inclusive, debiendo contar con las instalaciones, máquinas y elementos que se detallan a continuación:

- 1) Cuadra de elaboración.
- 2) Depósito de harina y materias primas.
- 3) Salón de venta (si se efectúa el expendio al público)

Artículo 155: La cuadra de elaboración deberá reunir las siguientes condiciones:

- 1) Será construido totalmente de mampostería, debiendo ser la dimensión de los locales de una capacidad adecuada al tamaño del horno (calculándose que por m² de horno corresponden 3 m² en el salón que forma la cuadra).
- 2) El local de elaboración o cuadra no podrá instalarse en sótanos o subsuelos.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) Sus paredes estarán revocadas, terminadas a fieltro, con un revestimiento de azulejos, cerámicos, estuque u otro material autorizado, de colores claros, inalterable con respecto a los productos utilizados en su higienización y hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- 4) Los ángulos de las paredes serán redondeados, los techos de mampostería o en su defecto, cielo raso de material aprobado sanitariamente, los pisos de material impermeable y de fácil higienización dotados de declives reglamentarios y zócalos sanitarios. Las aberturas deberán estar provistas con bastidores de tela metálica y cierre hermético.
- 5) La ventilación e iluminación natural o artificial deberá ser en todo momento adecuado y suficiente con extractores de aire que procuren la eliminación del aire del ambiente de trabajo. f) No podrán existir dentro de las cuadras, altillos o divisiones como así tampoco depósitos de materiales ajenos a la panificación.

Artículo 156: El depósito de harina y materias primas deberá reunir las condiciones necesarias para el uso al que se destina, debiendo ser higiénicos y ventilados, de capacidad suficiente, construido de mampostería, revocado y pintado con pintura lavable, piso impermeable y cielo raso si corresponde. Las bolsas de harina en ningún caso se depositarán sobre el piso por lo que se deberá disponer de tarimas de madera dura.

Artículo 157: El local de almacenamiento del producto elaborado deberá reunir las condiciones exigidas en el artículo anterior.-

Artículo 158: Los baños y vestuarios deberán ser de una capacidad adecuada al número de personas que trabajen en el establecimiento.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 159: Cuando el establecimiento posea local de ventas, éste deberá estar separado del local de elaboración.-

Locales de venta y reventa de pan, facturas, confituras, etc.

Artículo 160: Estos locales serán construidos totalmente de mampostería, revocados, estucados, pintados con pinturas lavables y de colores claros hasta 2,20 metros de altura. El resto perfectamente revocado y pintado. Las dimensiones mínimas exigidas para estos locales no podrán ser menores de 30 m² y estarán bien iluminados y ventilados. En caso de ser necesario, el cielo raso será de material que permita mantenerlo en perfectas condiciones de higiene. Los pisos de mosaico o similar, impermeables y que permitan su fácil higienización.

Artículo 161: Los locales poseerán mostradores, paneras y vitrina exhibidor necesarias que protejan al producto del medio ambiente en todo momento.

Artículo 162: Cuando el local de venta forme parte de la fábrica, el producto no podrá transportarse en canastos que se arrastren.

Artículo 163: Las masas, facturas y postres, se tomarán para su empaquetado con pinzas o manos enguantadas (utilizando el correcto método de descarte y recambio de guantes especificado en el C.A.A.), quedando prohibido tomar estos productos con las manos sin guantes. El papel de envoltura o bolsas utilizadas será de primer uso, prohibiéndose el papel de diario para el empaquetado.

Artículo 164: En estos locales se permite la venta en pequeña escala de: harina, chocolates, confituras, golosinas, dulces envasados, vinos, licores y espumantes y fideos envasados.-

Artículo 165: El pan rallado se podrá expender solamente cuando provenga envasado de origen, debiendo estar identificado de acuerdo a las normas exigidas.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 166: Los productos frescos de pastelería y el pan deberán expendirse dentro de las 24 horas de elaboración.

Artículo 167: Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no respondan a las siguientes condiciones:

- 1) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación y protegido de toda contaminación exterior. Cuando poseyeran sustancias colorantes o aditivos deberán ser los autorizados por la legislación vigente.
- 2) Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

CAPITULO IX FABRICAS DE ALFAJORES

Artículo 168: Las fábricas de Alfajores, instaladas o que se instalen serán construidas de acuerdo a las normas generales exigidas a los establecimientos de panificación y fábricas de alimentos.

Artículo 169: Los productos que se expendan envasados y que entre sus componentes figuren productos de relativo término de conservación tendrán un período de aptitud para el consumo a contar desde la fecha de elaboración, que deberá indicarse en las envolturas. Este período será establecido para cada producto por La Municipalidad, cuando la legislación nacional o provincial no lo estipulare expresamente.

Artículo 170: Los locales para venta de alfajores reunirán las condiciones de los locales para reventa de pan.

CAPITULO X COMERCIOS Y FÁBRICAS DE BOMBONES Y CAMELOS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 171: Estos comercios además de cumplir las disposiciones generales del presente Reglamento y particulares de las fábricas y comercios de alimentos, observarán las siguientes:

- 1) Las materias primas, ingredientes y toda sustancia empleada en su elaboración deberán provenir de establecimiento habilitado y sus productos cumplirán las exigencias del C.A.A.-
- 2) En los negocios precitados, los bombones serán conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapa de vidrio.
- 3) Cuando expendan postres, masas u otros productos similares, deberán poseer conservadoras vitrinas apropiadas.
- 4) Deberán contar con balanzas y las bandejas, pinzas y otros utensilios a utilizar serán de material inoxidable.

CAPITULO XI- FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS

Artículo 173: Con los nombres de fideería, fábrica de fideos, fábrica de pastas alimenticias, etc., se entiende al establecimiento donde se elaboran productos de fideería y pastas alimenticias.

Artículo 174: La clasificación, condiciones y constituyentes que intervengan en la elaboración de productos de fideería o pastas alimenticias, serán las adoptadas y permitidas por el C.A.A.

Artículo 175: Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias sueltas, por lo que deberán ser envasadas en sus lugares de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica.

Artículo 176: Serán consideradas inaptas para el consumo y decomisadas las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas a su composición.

Artículo 177: Las pastas frescas o fideos frescos no podrán contener más de un 35% de agua y deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración.

Artículo 178: La materia prima que se utilice, así como los rellenos empleados en la elaboración de pastas frescas (raviolos, raviolones, capelletis, torteletis y similares) deberá provenir de establecimientos fiscalizados y autorizados por organismo sanitario competente.

De las condiciones edilicias

Artículo 179.- Las fábricas de pastas alimenticias, además de satisfacer las condiciones generales de la presente Ordenanza, deberán contar con los siguientes locales: a) Cuadra de elaboración. b) sector de envasamiento y expendio. c) Depósito de materias primas. d) Sala de máquinas. e) Cámara de desecación. f) Depósito de mercadería elaborada. h) Salón de venta (si se efectuara el expendio al público).

Artículo 180: Cuando el tipo de producto a elaborar y a juicio del Departamento Ejecutivo haga innecesaria alguna de las construcciones exigidas en el artículo anterior, se podrá autorizar su prescindencia.

Artículo 181: Estas construcciones observarán los requisitos establecidos para establecimientos de panificación o fábricas de pan.

Artículo 182: Los productos elaborados serán colocados en estanterías, cajones o casilleros perfectamente limpios, separados del suelo a una distancia no menor de 0,15 metros. Todos los materiales, aparatos utensilios empleados en la producción, contenedores, bastidores, zarandas, serán de material inalterable. Las



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



cajas o chatas estarán además construidas de tal manera que superpuestas formen un conjunto cerrado.

CAPITULO XII- KIOSCOS - KIOSCOS COMPLEMENTADOS

Artículo 183: Si los rubros anexados adquieren mayor importancia que el rubro kiosco la Municipalidad lo re-inscribirá bajo la denominación del rubro mayoritario con el anexo kiosco.

Artículo 184: Los negocios de kiosco en general, deberán cumplir con las disposiciones generales de la presente ordenanza, debiendo observar además las siguientes exigencias:

- 1) Deberán estar contruidos de mampostería, con paredes revocadas, terminadas al fieltro y pintadas con pintura lavable y de colores claros, piso impermeable, techo de cemento o cielo raso de material aprobado, ventilación e iluminación natural o artificial suficiente.
- 2) La superficie mínima del o los locales será la establecida en la ordenanza relativa a usos de suelo.-

Artículo 185: Los kioscos o comercios que se encuentren dentro de las instituciones educativas deberán ofrecer alimentos saludables, así como evitar la venta de alimentos ultra-procesados altos en calorías y sodio en resguardo de la salud de los alumnos y asistentes.-

CAPITULO XIII- PUESTOS FIJOS DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Artículo 186: Prohíbese la instalación de puestos fijos en la vía pública en todo el ámbito de jurisdicción de ésta Municipalidad, incluyéndose en esta medida los que pretendan instalarse bajo características de puestos o paradas fijas, en terrenos de propiedad privada con libre acceso al público. Con excepción de aquellos



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



puestos que se desarrollen en el marco de programas municipales especiales. El Departamento Ejecutivo podrá otorgar permisos precarios con cupo y tiempo limitado en los espacios públicos para la venta de pururú, garrapiñada, manzanas caramelizadas, copos de nieve, globos y similares.

CAPITULO XIV- CARRITOS, CARROS BARES Y FOOD TRUCK

Artículo 187: La Municipalidad podrá otorgar permisos provisorios y no mayores a 4 días para la instalación en espacio público o privado de carritos, bares y food truck, siempre que se cumplieren las siguientes condiciones:

No podrá concederse más de un permiso por propietario o familia de éste, ni tampoco se admitirá la transferencia, cesión y/o alquiler de la explotación o lugar a terceras personas.

Artículo 188: La Municipalidad establecerá los lugares y los horarios para desarrollar la actividad y podrá fijar cupos máximos para el otorgamiento de estos permisos.-

Artículo 189: El Departamento Ejecutivo establecerá las condiciones de construcción y funcionamiento de estos comercios. Los propietarios o permisionarios deberán observar las normas generales de la presente ordenanza y cumplirán las siguientes disposiciones particulares:

- 1) los carros serán tipo trailer o casillas rodantes.-
- 2) El revestimiento interior, piso y techo será de material impermeable que permita una fácil higienización.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) Deberán estar dotados de pileta con grifo y provisto de agua contenida en un tanque que se encontrará en el techo del vehículo y con una capacidad no menor de 120 litros.
- 4) Las parrillas contarán con chimeneas con salida al exterior a una altura no menor de 1,50 metros sobre el techo del trailer.
- 5) Se habilitará uno de los laterales para atención del público exclusivamente, debiendo ubicar las instalaciones en el contrario.
- 6) Se instalará en el interior, colgado sobre una de las paredes un matafuego con manómetro de control visual tipo triclase A.B.C., aprobado bajo normas IRAM o ente autorizado.
- 7) Deberán presentar la habilitación de bomberos, y en caso de utilizarse garrafas de gas, certificar que la ubicación de la misma es la óptima para desempeñar el rubro solicitado.
- 8) Las mesas de preparación de productos, mostradores y todos los utensilios que se utilicen para la elaboración y expendio deberán ser de material inoxidable. Se deberán instalar recipientes de residuos dentro de la estructura del tráiler, en número suficiente respetando las normas de separación en origen, dotados de su correspondiente tapa.
- 9) Es obligación del personal encargado de la atención del puesto, el mantenimiento higiénico del lugar que rodea al puesto en un radio mínimo de 10 metros.
- 10) Es prohibido la instalación de mesas y sillas por parte de estos establecimientos en la zona que los circunda, a excepción de los que la municipalidad autorice en espacios públicos.
- 11) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



12) El personal de estos comercios no podrá utilizar para pregonar sus productos, elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos.-

13) El personal deberá estar munido del correspondiente carnet de manipulador de alimentos y vestimenta de trabajo.

CAPITULO XV- VENDEDORES AMBULANTES

Artículo 190: Queda prohibida la venta ambulante en todo el radio municipal con excepción de la venta de pastelitos y panificados tradicionales, y venta de helados.-

Artículo 191: Para ejercer esta actividad, el solicitante deberá petitionar ante La Municipalidad su inscripción, la que llevará un registro al efecto.

Artículo 192: En la solicitud de autorización se indicará:

- 1) Certificado de residencia en Nono, expedido por autoridad policial.
- 2) Presentar el carnet de manipulador de alimentos.
- 3) Indicar el establecimiento proveedor, y asimismo especificar el producto a comercializar.

Artículo 193: El permiso será de carácter personal e intransferible para el titular del registro.

Artículo 194: Es prohibida la venta de helados que no provengan de establecimientos autorizados y registrados en el municipio, y no sean a su vez expendidos en condiciones higiénicas y conservados en frío adecuado.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 195: Los vendedores no podrán utilizar para pregonar sus productos elementos de sonido y amplificación, bocinas, silbatos u otros elementos similares.-

CAPITULO XVI- ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS, CHURROS, PIZZAS, SANDWICHES Y AFINES

Artículo 196: Los establecimientos elaboradores de empanadas, churros, pizzas, sándwiches, meriendas, miniaturas o ingredientes para copetín y/o productos afines, independientes o anexos a otros negocios además de reunir las condiciones generales y deberán cumplir con las siguientes disposiciones particulares:

- 1) Deben disponer como mínimo de un local de elaboración un depósito de materias primas y un local de ventas.
- 2) En caso que el local de elaboración y ventas sea conjunto y a la vista del público es permitido siempre que el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no provoquen molestias al público, ni se comprometa la seguridad del establecimiento y el personal.

Artículo 197: Las paredes de estos locales deberán ser de mampostería revocadas y pintadas con pintura lavable, piso de mosaicos y techo de hormigón y/o cielorraso de material autorizado.

Artículo 198: La sala o sector de elaboración deberá ser azulejada hasta una altura mínima de 2,20 metros y de colores claros. Las mesadas serán de mármol, cerámicos u otro material autorizado.

Artículo 199: La iluminación y ventilación será adecuada a las dimensiones del local y número de personas que permanezcan en el mismo.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 200: En ningún caso los establecimientos podrán comunicar directamente con baños, dormitorios u otras salas o dependencias ajenas a su fin y que puedan perjudicar la higiene del establecimiento.

De las materias primas

Artículo 201: Cuando la legislación sanitaria nacional o provincial no estableciere el período de aptitud bromatológica o fecha de consumo preferente La Municipalidad lo establecerá, la que deberá constar los continentes.

Artículo 202: Deberán disponer de heladeras y/o sistemas de conservación por frío adecuados para la conservación de materias primas y productos elaborados que lo requieran.

De los utensilios, aparatos, etc.

Artículo 203: Los utensilios, aparatos, bandejas o fuentes, recipientes u otros elementos deberán ser de material inalterable, inoxidable y aprobado para tal fin y de fácil higienización.

Artículo 204: La vajilla empleada en la elaboración y venta debe estar perfectamente higienizada y libre de fisura, cascada o rotura, en cuyo caso podrá ser decomisada por el inspector actuante. Cuando se emplee vajilla descartable, en ningún caso podrá ser reutilizada.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XVII- ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS

Artículo 205: Los establecimientos dedicados a la elaboración y venta de helados deberán responder a las normas de carácter general y obligaciones estipuladas para los establecimientos elaboradores de empanadas, churros y pizzas contemplados anteriormente.

CAPITULO XVIII- RESTAURANTES y CASAS DE COMIDA (parrillas, pizzerías y comedores)

Artículo 206: Estos establecimientos deberán responder a las condiciones generales y a las siguientes normas particulares.

De los comedores:

Artículo 207: Las dependencias destinadas a comedores, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños ni dormitorios u otra dependencia considerada inconveniente.

Artículo 208: Las paredes serán de mampostería, revocadas, pintadas de forma tal que asegure una fácil higienización. Las autoridades sanitarias podrán emplazar al titular del establecimiento para que en el término que corresponda realice tareas de pintado o reparaciones cuando la higiene esté comprometida. Los pisos serán de material impermeable, el techo de mampostería o en su defecto deberán poseer cielorraso de material autorizado.

Artículo 209: El mobiliario deberá hallarse en buen estado, la mantelería, vajilla, utensilios y cristalería deberá estar perfectamente limpia y libre de roturas y cachaduras.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 210: Estos establecimientos deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, cuando ésta no lo fuera, se deberán instalar inyectores, extractores o acondicionadores.

Artículo 211: Se encuentra terminantemente prohibido en estos establecimientos la tenencia de animales domésticos.

De las cocinas

Artículo 212: Las cocinas de estos establecimientos serán construidas totalmente de mampostería, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Estarán bien revocadas, revestidas de azulejos, cerámicos, estucado u otro material autorizado hasta una altura mínima de 2,20 metros, el resto perfectamente pintado.
- 2) Los pisos serán de material impermeable y de fácil higienización. Cuando poseyeren cielorrasos estos serán de material autorizado sanitariamente.
- 3) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica, o cortinas de aire que impidan la entrada de insectos.
- 4) Cuando existen fogones u hornallas de material, éstos serán revestidos totalmente de azulejos, cerámicos u otro material a excepción de la parte superior (llamada plancha) que será de acero o baldosas coloradas de las conocidas por el nombre de "marsella".
- 5) El local será bien ventilado e iluminado. Cuando sea necesario se colocarán extractores de aire y ventiladores.
- 6) Deberán contar con pileta de agua en número necesario para el lavado de los materiales de trabajo y vajilla usada en la preparación de comidas, los



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



desagües serán conectados a la cámara séptica. Deberán contar con servicios de agua corriente fría y caliente.

- 7) En las cocinas no podrán guardarse otros elementos que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas.
- 8) En las cocinas no permanecerán personas ajenas a la misma. La entrega de platos o fuentes se hará por ventanilla que dará a la antecocina o salón comedor.
- 9) Estos locales se mantendrán en perfecto estado de higiene, convenientemente pintados, tarea que puede ser ordenada cada vez que a juicio de la inspección lo estimare conveniente.
- 10) Todos los utensilios usados como cacerolas, sartenes, ollas, etc., estarán en perfectas condiciones de conservación, sin deterioros, abolladuras o que tengan el enlosado saltado. En estos casos se procederá al decomiso de los mismos.
- 11) Estos establecimientos dispondrán de equipos matafuegos, con manómetro de control visual, tipo triclase A.B.C., aprobado bajo norma IRAM o ente autorizado. El matafuego deberá contener polvo químico.
- 12) Las materias primas deberán ser depositadas en estantes adecuados y los productos que lo requieran conservados en heladeras, cámaras frigoríficas o sistemas de frío autorizados. Todos estos productos procederán de establecimientos fiscalizados por autoridad sanitaria y el titular del establecimiento deberá contar con la documentación que asegura la procedencia.
- 13) Los postres, helados, sorbetes, flanes, etc., deberán depositarse en conservadoras exclusivas para estos alimentos.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



14) Las comidas una vez preparadas, no podrán guardarse más de 24 horas ni utilizarse para confeccionar otros platos.

De los baños

Artículo 213: Estos establecimientos contarán con baños independientes por sexo y en número suficiente a la capacidad e importancia del establecimiento, además de contar con la existencia de un baño apto para personas con capacidades reducidas siempre y cuando sea necesario.

Artículo 214: Serán construidos totalmente de mampostería y revocados, perfectamente pintados, piso de material impermeable, de fácil higienización.

Artículo 215: Los lavabos dispondrán de jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartable o secadores automáticos de aire caliente, y el sector de inodoros deberá contar con tachos de residuos y papel higiénico.-

Artículo 216: Deberán disponer de un sistema eficaz de ventilación mecánica por medio de aberturas y/o extractores que arrojen el aire viciado al exterior. Se deberán mantener siempre limpios y desinfectados.-

Del personal

Artículo 217: El personal de servicios deberá disponer del uniforme sanitario en perfecto estado de aseo y munidos del correspondiente carnet de manipulador de alimentos actualizado, la que deberá exhibir en todos los casos que le fuere exigido por el inspector actuante.

CAPITULO XIX- CASAS DE COMIDAS (Comedores, parrilladas, pizzerías, etc.) BARES, PUBS, CAFETERÍAS Y CONFITERÍAS



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 218: Estos locales se construirán de mampostería u otros materiales que La Municipalidad autorice expresamente. No comunicarán en forma directa con baños, dormitorios o dependencias que se consideren inconvenientes. Además de las condiciones generales exigidas en el presente Reglamento, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

- 1) Estarán revestidos hasta una altura mínima de 1,50 metros de materiales constructivos autorizados que permitan una fácil higienización. El resto, perfectamente pintado y en buenas condiciones de aseo. Cuando posean cielorraso será de yeso, cemento alisado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables de material que permita una perfecta higienización.
- 2) Cuando dispusieran de cocina cumplirán los requisitos establecidos para los restaurantes.-
- 3) No podrán poseer una iluminación inferior a 100 lx.
- 4) La emisión de música grabada o en vivo por medio electrónicos o acústicos no podrá sobrepasar los 45 db medidos desde el centro de emisión. Ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas relativas a espectáculos públicos y ruidos molestos.-
- 5) Estos lugares no podrán ser bailables, y deberán poseer sistemas que aseguren una correcta y adecuada evacuación del público, según las normas provinciales y nacionales en la materia.-
- 6) Se deberá cumplir estrictamente con los sistemas de seguridad contra incendios. No se podrá exceder la capacidad máxima de personas en el lugar, la que se determinará a razón de una persona por (1) metro cuadrado.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XX- LUGARES BAILABLES CON DESPACHO DE BEBIDAS (DISCOTECAS, CONFITERÍAS BAILABLES, ETC.) – LUGARES PROHIBIDOS WHISKERÍAS, CABARETS, CLUBES NOCTURNOS, BOÎTES O LOCALES DE ALTERNE.-

Artículo 219: Se encuentran prohibidos en todo el radio de Nono los lugares bailables con despacho de bebidas. Asimismo se encuentran prohibidos las whiskerías, cabarets, clubes nocturnos, boîtes o locales de alterne de conformidad a la ley provincial 10.060.-

CAPITULO XXI- ROTISERÍAS

Artículo 220: En estos locales se exigirá el cumplimiento de las disposiciones generales de las cocinas de los restaurantes.-

Artículo 221: En estos establecimientos, además se podrán expender conservas de origen vegetal y animal envasadas, lácteos, fiambres, pastas frescas y envasadas, frutas desecadas y dulces, productos de panificación en envases de origen y bebidas en general.

Artículo 222: Las secciones que corresponden a cocinas, hornallas y espiedo estarán revestidas de azulejos. Si se instalaran asadores éstos dispondrán de campanas y extractores de aire.

CAPITULO XXII- VIANDAS A DOMICILIO

Artículo 223: Las casas de familias o comercios que en sus domicilios particulares preparen comidas para ser retiradas por los solicitantes se considerarán casas de comida, en todos los casos deberán comunicar a La Municipalidad de su funcionamiento para el control de las condiciones que reúna la cocina e higiene en



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



general del lugar, quedando sujetas a las disposiciones contempladas en el presente reglamento.

CAPITULO XXIII- FERIAS FRANCAS

Artículo 224: La Municipalidad podrá por sí, o mediante terceros realizar ferias donde se comercialicen y exhiban productos determinados, por no más de cuatro días consecutivos en los sectores autorizados a tales fines.-

El otorgamiento de permisos a terceros solo podrá fundarse en razones de solidaridad o de bien público. No se encuentran comprendidas en estas disposiciones las ferias que se organicen con motivo de Programas específicos de La Municipalidad.-

Artículo 225: Queda prohibido desde el acto de apertura de la feria, el tránsito de vehículos no expresamente autorizados en el lugar de funcionamiento de la misma, así como la tenencia o permanencia de animales domésticos.-

Artículo 226: Toda la mercadería que ingrese a la feria para su venta, será sometida a control bromatológico municipal. Los funcionarios que durante la inspección comprueben la existencia de productos para la venta no autorizados, falsificados, adulterados, vencidos o alterados procederán a su intervención o comiso según corresponda.-

Artículo 227: No podrán expendirse productos cárnicos o lácteos.-

Artículo 228: Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, aparatos y accesorios que deban ser utilizados o se hallen en contacto con los alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 229: Las personas que intervengan en las ventas deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munidos del carnet de manipulador de alimentos.

Artículo 230: Es obligación de los puesteros o permisionarios dejar el lugar circundante al puesto en buenas condiciones de higiene luego de finalizada la feria, así como prever la adecuada disposición de residuos, con separación en origen.-

CAPITULO XXIV- CARNICERÍAS

Artículo 231: Las carnicerías que soliciten habilitación, traslado, transferencia, pedidos de anexos sólo podrán ser autorizadas cuando se ajusten a las disposiciones generales y a las siguientes normas particulares:

- 1) Los locales no podrán comunicar con otras dependencias consideradas inconvenientes o ajenas a su fin.
- 2) Deberán contar con una pileta de acero inoxidable, enlosado u otro material autorizado, alimentada con agua potable, desagües que descargarán a cámaras sépticas y éstas a pozos cloacales debiendo en este caso dotarlos de sifones reglamentarios.
- 3) Queda terminantemente prohibida la iluminación artificial que enmascare o disfrace los colores naturales de los productos cárnicos.

De los accesorios, utensilios, recipientes, etc.

Artículo 232: Los accesorios, elementos, utensilios, recipientes deberán estar contruidos o responder a las siguientes características:



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 1) Las mesadas deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, cerámicos, azulejos, etc.). Cuando los mismos dispongan tablas para serruchado manual, éstas deberán ser de madera dura. Los soportes de las mesadas estarán contruidos en hierro o mampostería; en este último caso, totalmente revestido en azulejos.
- 2) Deberán contar con heladeras de tipo comercial o cámaras de frío, apropiadas para tal fin.
- 3) Queda permitido el uso de heladeras mostradores como auxiliares del sistema de frío.
- 4) El pesaje se realizará con balanzas autorizadas y controladas por organismo competente Municipalidad.-
- 5) Los rieles, gancheras, ganchos deberán ser de hierro galvanizado, niquelado o inoxidable y que aseguren en su disposición una separación mínima entre reses de 15 cm. y al piso de 30 cm.
- 6) Deberán contar con recipientes para residuos o desechos, de material inalterable y con su correspondiente tapa.
- 7) todos estos utensillos, accesorios, elementos y recipientes deben encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de limpieza.

De las materias primas

Artículo 233: Los productos cárnicos deberán proceder de plantas faenadoras habilitadas y munidos de su correspondiente documentación, o si provienen de faena propia deberán ser de animales sanos que pasaron la correspondiente revisión veterinaria que certifique su estado.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 234: Toda mercadería, debe poseer y presentar en caso que la autoridad municipal lo solicite, las facturas entregadas por los frigoríficos mensualmente, las cuales deberán coincidir con el total de los remitos semanales.-

Las reses o canales deberán estar identificadas con los sellos o marcas de inspección correspondientes.

Toda aquella mercadería que no cuente con los requerimientos mencionados precedentemente será considerada “Mercadería Clandestina” y por ello, pasible de decomiso, sin perjuicio de las multas que pudieran corresponderle.

Artículo 235: Toda mercadería “Intervenida” y hasta la determinación oficial de su destino posterior, deberá ser mantenida en la cámara o heladera del negocio o donde bromatología disponga, quedando prohibida su venta o comercialización.

Artículo 236: Los chacinados que se expendan en las carnicerías deberán provenir de establecimientos habilitados.

Artículo 237: En las carnicerías se permitirá únicamente la elaboración de facturas frescas para la venta diaria. Su elaboración deberá ser efectuada en lugar independiente del lugar de venta o cuando se efectúe su elaboración a la vista del público separado convenientemente y de acuerdo con las prescripciones establecidas en esta ordenanza.-

Artículo 238: Se establecen las siguientes prohibiciones para los comercios de carnicerías:

- 1) Mantener carne picada en la heladera o sobre los mostradores, este producto se preparará a la vista y ante pedido del adquirente.
- 2) Depositar productos en el piso, así como, la tenencia en el local de materiales ajenos a las labores propias del establecimiento.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 3) El uso de envolturas no permitidas como, papeles impresos, hojas de periódicos, revistas, etc. Solo se autoriza para el envasado, papel o recipiente de primer uso.
- 4) El uso de aserrín de madera para absorber la humedad del suelo.

Artículo 239: En caso de poseer reparto deberán contar con vehículos de transporte debidamente autorizados y habilitados por La Municipalidad. El personal afectado a esta tarea deberá observar las normas de vestimenta sanitaria establecida en la presente ordenanza, y estar munido al carnet de manipulador de alimentos.

Artículo 240: Las carnicerías deberán exhibir los precios de los diferentes tipos y cortes de carne, actualizándolos según corresponda.

CAPITULO XXV- ESTABLECIMIENTOS O FÁBRICAS DE CHACINADOS

Artículo 240: La denominación y composición de cada producto chacinado, embutidos o no embutidos para este reglamento, así como, las materias primas, aditivos, colorantes y cualquier otra sustancia utilizada en la elaboración o fabricación son los adoptados por el R.I.P., y en todos los casos deberán proceder de plantas habilitadas por autoridad sanitaria competente.

Artículo 241: Todo producto que se elabore deberá ir munido de una etiqueta, rótulo, faja, etc., donde se consignará el nombre y domicilio del elaborador, denominación del producto, materia prima con que esté elaborado, en las siguientes condiciones:



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 1) Chorizos frescos, etc., llevarán un rótulo por cada docena.
- 2) Salchichas, codeguines, longanizas, etc., un rótulo por cada atado.
- 3) Salames, bondiolas, mortadelas, matambres, jamones, pancetas, tocinos y en general cualquier unidad, un rótulo por cada pieza.

Artículo 242: Cuando la grasa excedente se procese para uso alimenticio, los establecimientos deberán contar con un local especial para este objeto y responder a las condiciones exigidas para graserías.

De las condiciones edilicias

Artículo 243: Para la instalación de estos establecimientos se deberá presentar un plano, donde consten las distintas dependencias que integrarán la fábrica, debidamente aprobados por Obras Privadas y Bromatología.-

Artículo 244: Estos establecimientos deberán hallarse aislados de toda otra industria que elabore productos no comestibles y cuya actividad pueda resultar inconveniente a los productos que allí se elaboran.

Artículo 245: Las condiciones constructivas exigidas para la instalación de estos establecimientos serán las dispuestas para fábricas de alimentos y las siguientes condiciones particulares:

- 1) Sala de elaboración: independiente de toda otra sala.
- 2) Sala de despostado.
- 3) Cuando se elaboren embutidos secos o cocidos deberán contar con salas anexas adecuadas a tal fin y elementos para su realización técnicamente aprobados.
- 4) Las cámaras frigoríficas o sistemas de frío deberán satisfacer las condiciones establecidas en el presente Reglamento.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 5) Local de ventas: cuando el establecimiento expendia en el mismo lugar sus productos debera poseer un local de ventas con los elementos y caracteristicas exigidas para el rubro carniceria.

Articulo 246: Todas las personas que intervengan en la elaboracion y expendio deberan usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservacion y aseo y estar munidos al correspondiente Carnet de manipulador de alimentos.

CAPITULO XXVI- PRODUCTOS DE LA PESCA

Articulo 247.- En lo referente a definicion y nomenclatura de los productos de la pesca, conservados por el frio, salados, desecados, preparados varios, conservas, asi como cualquier otra denominacion referida a peces, se adopta lo establecido por el R.I.P.

CAPITULO XXVII- COMERCIO Y VENTA DE HUEVOS

Articulo 248: Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos, con olor sulfhidrico o aliaco, sanguineo, ampollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, como tambien su utilizacion en la elaboracion de productos alimenticios.

Articulo 249: Las partidas de huevos en las que la proporcion de los inaptos para el consumo llegue o pase del 20% seran inutilizadas en su totalidad.

Articulo 250: La inspeccion de huevos de cualquier origen, incluidos los huevos provenientes y/o denominados de campo, se realizara en donde indique la Municipalidad.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 251: Aquellos huevos provenientes de establecimientos habilitados para tal fin, ya sea en el orden nacional, provincial o municipal que introduzcan sus productos debidamente clasificados y sellados, quedará a criterio de la Municipalidad, su re-inspección, pero en todos los casos deberán presentar la correspondiente documentación a la repartición, quedando terminantemente prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados librados al público consumidor.

CAPITULO XXVIII- MATADERO-PELADERO DE AVES

Artículo 252: Los requisitos y sectores para la instalación de mataderos de animales o peladeros de aves, así como la instalación de industrias frigoríficas será reglamentado por el Departamento Ejecutivo.

CAPITULO XXIX - FÁBRICAS DE EMBUTIDOS.

Artículo 253: Todas las dependencias deberán estar construidas de acuerdo con lo establecido por el R.I.P.

Artículo 254: Todos los equipos, utensilios y elementos de trabajo utilizados en la tarea de factura, procesamiento, conservación y embalaje deberán ser antioxidantes y no atacables por los ácidos orgánicos, debiendo ser mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene.

Artículo 255: El personal así como el transporte de estos productos observarán los requisitos establecidos en la presente ordenanza para el desempeño de sus actividades.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XXX- CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Artículo 256: Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mampostería y material aislante de acuerdo a las normas técnicas. Su interior, revocado con cemento alisado de color blanco o natural o revestido de azulejos, cerámicos u otro material impermeable de fácil lavado. El exterior también deberá estar revocado a fin de evitar el paso de la humedad.

Artículo 257: El techo será de construcción similar al de las paredes, el cielorraso de material impermeable e incombustible de fácil higienización. El piso deberá ser antideslizante y no atacable por los ácidos orgánicos, los ángulos redondeados y las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico y deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Artículo 258: Deberán poseer buena iluminación y la fuente lumínica debe ser segura y protegida con escudo protector o tulipas irrompibles a fin de prevenir riesgos en caso de rotura. Los sistemas de ventilación deben ser adecuados y permitir la renovación del aire interior y dotado de instrumental para el control y registro de temperatura y humedad relativa.

Artículo 259: Cuando cuenten con antecámaras, estas deberán reunir los requisitos exigidos para las cámaras.

Artículo 260: No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten su aireación, cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil higienización al igual que las bandejas o contenedores. Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 261: Los rieles estarán a una distancia que impida el contacto entre las reses, medias reses y/o cuartos entre sí o con las paredes o piso de la cámara.

Artículo 262: Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Artículo 263: Las carnes, los productos de la caza y de la pesca y los huevos refrigerados expuestos a temperatura ambiente no podrán ser nuevamente sometidos al proceso de enfriado, salvo por imprescindible necesidad de transporte y por breve lapso.

Artículo 264: La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito será evaluado por La Municipalidad.-

Artículo 265: La temperatura interior de las cámaras por ningún motivo podrá ser superior a la que corresponda según la naturaleza del alimento que se conserva (enfriado, congelado o ultra congelado).

Artículo 266: Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros, libres de olores indeseables y ser desinfectadas tantas veces como sea necesario o determine la inspección veterinaria debiendo realizarse esta tarea con la cámara vacía.

CAPITULO XXXI- LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y DEMÁS ELEMENTOS DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS

Artículo 267: La vajilla (cubiertos, platos, vasos, tazas, copas, pocillos y demás utensilios), utilizados en la venta de alimentos o bebidas en los establecimientos que los expendan para consumo directo (bares, hoteles, restaurantes, cafés, etc.),



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



además del correspondiente lavado con soluciones detergentes, deben someterlos a desinfección mediante inmersión en soluciones cuya concentración y naturaleza establezca la autoridad sanitaria competente. Esta desinfección podrá ser sustituida mediante esterilización u otros procedimientos que en el futuro se recomienden y que autorice La Municipalidad.-

Artículo 268: A los efectos de dar cumplimiento al artículo anterior, los propietarios podrán utilizar para ese fin

- a) agua hirviendo y/o vapor de agua durante dos minutos
- b) o una solución que contenga 60 partes por millón de cloro libre, en la cual los utensilios quedarán sumergidos durante 60 segundos como mínimo.
- c) o también pulverizar los utensilios limpios con una solución de alcohol al 70% para luego secarlos con papel de fajinar.

Artículo 269: No podrá proporcionarse vajilla descartable. Se prohíbe el uso o tenencia de vajilla que se encuentre deteriorada o cascada, lo que dará lugar al decomiso inmediato. No se admite que los cubiertos ubicados en las mesas se coloquen dentro de bolsas de plástico.

Artículo 270: El secado de la vajilla se realizará por escurrimiento o por la acción del calor, no pudiendo efectuarse mediante el empleo de lienzo o similares, los que tampoco podrán ser utilizados para el repasado de aquellos. Se permite únicamente el papel de fajinar.

Artículo 271: La mantelería y servilletas deberán ser convenientemente higienizadas después de cada uso y presentarán buen estado de conservación.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XXXII- TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 272: Todo vehículo destinado al transporte de productos alimenticios, deberá estar inscripto en La Municipalidad, sin perjuicio de lo dispuesto para los introductores.-

Artículo 273: Todo vehículo inscripto deberá ser presentado semestralmente ante La Municipalidad, a fin de someterse a la reinscripción obligatoria. Los vehículos que transporten productos alimenticios y que cuenten con habilitación nacional o provincial quedan eximidos de la exigencia del artículo anterior, sin perjuicio de cumplir los requerimientos técnicos sanitarios exigidos en la presente ordenanza.-

Artículo 274: Los transportes habilitados deberán consignar en su exterior la leyenda "Transporte de sustancias alimenticias" y su correspondiente número de habilitación.

Artículo 275: Los vehículos destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente, deberán ser cerrados y cuando poseyeren orificios de ventilación, éstos deberán estar protegidos por telas antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente. No podrán transportarse simultáneamente productos comestibles y/o sustancias o elementos considerados inconvenientes. El personal afectado a la tarea de transporte deberá estar munido de la Libreta Sanitaria y provisto de vestimenta sanitaria.-

De los vehículos en particular

Artículo 276: Los vehículos para el transporte de productos cárnicos observarán las condiciones particulares siguientes:



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 1) Serán totalmente cerrados en su interior forrado de material inoxidable u otro material impermeable autorizado, con zócalo sanitario, piso antideslizante, sin solución de continuidad, gancheras de hierro galvanizado o inoxidable. Rampa de efluentes a tacho recolector y serán de una altura suficiente para evitar que las reses una vez colgadas no toquen el piso. Se deberán mantener en perfectas condiciones de higiene.
- 2) Cuando se transporten vísceras, menudencias, carnes troceadas o ganado porcino, caprino, ovino o aves y se realice o utilicen bandejas, cajones o recipientes, éstos deberán ser de material autorizado sanitariamente.
- 3) Para el transporte de productos de la pesca se deberá contar con equipo de refrigeración o en su defecto recipientes que contengan hielo en cantidad suficiente. Acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando se hallen congelados acondicionados con hielo en una proporción no menor de 0,5 Kg. por cada kilo de producto.

Artículo 277: Para el transporte de productos lácteos en general, podrán utilizarse estanterías adecuadas para su acondicionamiento y recipientes autorizados para contener los productos.

Artículo 278: Para el transporte de productos de panadería y farináceos en general, los vehículos deberán ser herméticamente cerrados, contruidos de material inalterable y el producto transportado en canastos o estanterías evitando su contacto con el piso.

Artículo 279: El transporte de embutidos frescos y secos deberá realizarse en iguales condiciones a lo estipulado en el artículo anterior.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 280: Para el transporte de frutas, verduras, hortalizas y bebidas podrán utilizarse vehículos que posean toldo, perfectamente pintados en buenas condiciones de higiene y la mercadería deberá estar acondicionada en canastos o cajones.

Artículo 281: El transporte de todo otro producto alimenticio no expresamente mencionado, observará los requerimientos anteriores y particulares que al efecto determine La Municipalidad.-

TITULO III- ESTABLECIMIENTOS QUE BRINDAN ALOJAMIENTO EN GENERAL (Hoteles, moteles, hosterías, residenciales, pensiones, etc.)

CAPITULO I- GENERAL

Artículo 282: Los establecimientos que brindan alojamiento turístico se regirán por la ley provincial n°6483, sus decretos reglamentarios y la que el futuro la reemplace.-

Artículo 283: Establézcase como obligatorio para todos estos establecimientos realizar la desinfección, desratización y desinsectación mensual de diciembre a abril de cada año, la que deberá realizarse preferentemente en horas de menor afluencia de pasajeros.

CAPITULO II- CASAS DE ALQUILER

Artículo 284: Las casas de alquiler deberán ser habilitadas por La Municipalidad quien, a través de las reparticiones técnicas correspondientes, determinarán la habitabilidad sin riesgo para la seguridad e higiene de los habitantes. Si la cantidad de "casas de alquiler" supera más de dos unidades, el emprendimiento se incluirá dentro de las previsiones relativas a los Complejos de Cabañas.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 285: Son requisitos para obtener la habilitación como Casa de Alquiler presentar:

- 1) Formulario de solicitud de habilitación como casa de alquiler turístico.-
- 2) Fotocopia del documento de identidad del propietario de la casa y del encargado.-
- 3) Libre deuda de Tasa Por Servicio a La Propiedad y servicio de agua.-
- 4) Certificado de seguridad expedido por profesional competente o por bomberos.-

Artículo 286: La Municipalidad habilitará un registro al efecto, donde constará:

- 5) Fecha de inscripción.
- 6) Número de orden del Registro.-
- 7) Nombre del dueño y del encargado de la casa.-
- 8) Ubicación de la misma
- 9) Número de plazas.-

Artículo 287: La inscripción en el registro mencionado en el artículo anterior será válida por un año. La Municipalidad expedirá un cartel que será propiedad del Municipio, con indicación de "establecimiento habilitado como casa de alquiler" y número de registro o expediente, el que deberá ser exhibido en la fachada o ingreso del establecimiento.-

Artículo 288: Las condiciones generales de construcción, así como el mobiliario mínimo requerido, serán los exigidos para los establecimientos que brindan alojamiento en general, las condiciones de seguridad serán las establecidas por los organismos técnicos municipales competentes.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



TITULO IV BAÑOS, LAVADOS, VESTUARIOS

Artículo 289: Según la actividad de los comercios y fábricas, éstos deberán contar con servicios sanitarios y acorde a las necesidades de cada uno de ellos o su importancia. Deberán estar contruidos con paredes de mampostería y revocados, revestidos hasta una altura de 2,20 metros con material impermeable autorizado, el resto de los muros perfectamente pintados, el piso de baldosas, cerámicos o cemento alisado con su correspondiente declive a rejillas colectoras, deberán poseer una buena ventilación e iluminación y provistos de agua fría y caliente.

Artículo 290: Los artefactos sanitarios, cañerías, descargas de agua, canillas y resumideros se presentarán en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento.

Artículo 291: Se instalarán mingitorios u orinales en número necesario según la actividad del comercio y número de personas estimado que concurren al mismo. El número tomado como base mínima será el siguiente:

- 1) Un inodoro y un lavatorio cada 5 mujeres.
- 2) Un lavatorio y un mingitorio cada 5 hombres y un inodoro cada 10 hombres.

Artículo 292: Los comercios que por su naturaleza, recepción y permanencia de público tales como restaurantes, bares, confiterías, cafeterías, etc., deberán contar para su habilitación con baños separados, para ambos sexos y con un baño para personas con movilidad reducida de ser necesario o requerido.

Artículo 293: Todos estos locales contarán con un ante-baño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y/o seca-manos automático.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 294: Todos los muebles, enseres y utensilios deberán hallarse en funcionamiento y en buenas condiciones de higiene, desinfección y desodorizados convenientemente.

Artículo 295: Estas construcciones no podrán instalarse en comunicación directa con cocinas, local de elaboración de alimentos, comedores y en general todo local donde se guarde, deposite o expendan, aunque sea transitoriamente, productos alimenticios.

Artículo 296: Los vestuarios serán de mampostería, revocados y pintados, piso impermeable, con buena aireación e iluminación, dispondrán de perchas o roperos y se mantendrán en buen estado de aseo y conservación.

TITULO V - DE LOS COMERCIOS NO ALIMENTICIOS

CAPITULO I - GENERAL

Artículo 297: Los comercios que no expendan alimentos se encuentran también incluidos en las disposiciones de esta ordenanza.-

Artículo 298: El Departamento Ejecutivo se encuentra facultado para exigir el cumplimiento de los requisitos de seguridad dispuestos en la presente ordenanza, y aquellos que dispongan las normas nacionales y provinciales al efecto.-

Artículo 299: En todos los casos se deberá cumplimentar con la normativa de protección contra incendios, de accesibilidad y evacuación. En el caso de comercios de venta de gas y similares el Departamento Ejecutivo determinará por decreto los recaudos especiales a cumplir.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO II- DE LOS ASERRADEROS Y MADERERAS

Artículo 300: Los Aserraderos y Madereras deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de materiales. Los materiales, maderos y demás productos no podrán apilarse en el suelo debiendo depositarse a una altura mínima de 15 centímetros.

Artículo 301: Estos comercios deberán realizar desinfecciones, desinsectaciones y des-ratizaciones mensuales en todo el predio, debiendo mantener el certificado correspondiente exhibido en lugar de acceso al público.-

Artículo 302: La madera deberá tener las guías de introducción correspondientes y deberá acreditarse la procedencia legal de la misma.-

Artículo 303: No podrá acumularse en el predio desechos de la actividad, ni aserrín, el que deberá ser dispuesto en bolsas de residuos y trasladado a la planta de residuos correspondiente, salvo que se encuentre para la venta, caso en que deberá envasarse adecuadamente y depositarse en estantes.-

Artículo 304: Deberán contar con un mínimo de dos tomas de aprovisionamiento de agua suficiente, y/o dos cisternas para ser utilizada por las fuerzas de seguridad en casos de incendio. El predio debe mantenerse perfectamente limpio, aseado, libre de malezas y basura. Los materiales deberán exhibirse acomodados y ordenados. El predio deberá encontrarse cerrado en su perímetro evitando la visual desde los alrededores.-

Artículo 305: Los sectores de depósito, de ingreso y egreso de vehículos deberán contar con contrapiso, piso de cemento, adoquines o materiales similares.-

Artículo 306: Las máquinas de corte, lijado y agujereadoras deberán encontrarse perfectamente limpias, y sujetas a mantenimiento frecuente. Se deberán mantener



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



en sectores cubiertos y aislados acústicamente, asegurando una correcta ventilación e iluminación.

Artículo 307: El personal deberá contar con vestimenta de seguridad y sanitaria, casco, barbijo, guantes, faja y todo otro elemento de acuerdo a ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo.-

Artículo 308: La infraestructura del establecimiento deberá asegurar la menor emisión posible de ruidos en los sectores colindantes. Estos establecimientos no podrán situarse a menos de cien metros de ríos y arroyos.-

Artículo 309: Estos establecimientos deberán contar con espacios de estacionamiento que se computará a razón de un vehículo cada 100 m² del predio.-

CAPITULO III- DE LOS CORRALONES Y COMERCIOS DE VENTA DE MATERIALES.-

Artículo 310: Será aplicable para estos comercio además de las disposiciones generales, lo dispuesto para los aserraderos y madereras.

Artículo 311: Los corralones deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de materiales. Los materiales y demás productos no podrán apilarse en el suelo debiendo depositarse a una altura mínima de 15 centímetros.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO IV -FERRETERIAS, COMERCIO DE ILUMINACIÓN, TECNOLOGIAS DE ENERGIA ALTERNATIVA Y SIMILARES.-

Artículo 312: Los comercios donde se expendan productos de ferretería, iluminación, tecnologías alternativas o similares deberán exhibir sus productos de forma ordenada y una altura mínima del suelo de 15 cm. Los productos colgantes no deberán estar en sectores donde el público se situé debajo de estos. Asimismo se deberán colocar lejos del alcance de los clientes todo producto irritante, corrosivo, tóxico o cortante.

CAPITULO V- DE LOS COMERCIOS DE ARTESANÍAS

Artículo 313: Los comercios de artesanías deberán indicar con precisión el lugar de procedencia de los mismos. En aquellos casos que se exhiban productos alimenticios, deberán poseer su rotulación completa, con los registros Nacionales y Provinciales (RNE y RNPA) de cada uno.

CAPITULO VI- DE LAS CONCESIONARIAS

Artículo 314: Las concesionarias o comercio de ventas o intermediación en la venta o alquiler de vehículos y motovehículos se encontrarán alcanzados por la presente ordenanza.-

Artículo 315: Los vehículos y/o motovehículos deberán exhibirse dentro del predio privado habilitado, encontrándose terminantemente prohibido la exhibición en espacios públicos.-

Artículo 316: El predio deberá mantenerse perfectamente limpio y aseado, sin derrames de líquidos, combustibles y aceites. Los vehículos y moto vehículos exhibidos deberán estar limpios, no pudiendo exhibirse chatarra o vehículos en estado de abandono.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 317: Deberá preverse la infraestructura vial y urbana adecuada para permitir una fácil accesibilidad al predio.-

CAPITULO VII- DE LAS ESTACIONES DE SERVICIO

Artículo 318: Las Estaciones de Servicio donde se expendan combustibles además de cumplimentar la normativa nacional y provincial relativa a la materia, deberán observar las disposiciones generales del presente reglamento, y en particular los siguientes requerimientos:

1. Solo podrá localizarse sobre vías asfaltadas, y en la zona permitidas en las normas de zonificación.-
2. Deberá asegurarse la adaptación del sistema de accesibilidad vial e infraestructura urbana para el ingreso, permanencia y egreso de vehículos automotores, tomando las medidas de seguridad que garanticen la circulación peatonal sin riesgo alguno.
3. Deberá prever espacios de estacionamiento, los que se computarán a razón uno cada 100m² de superficie del predio.-
4. Deberá prestar el servicio de control de aire.-
5. Los mercados o comercios que se instalen en el predio donde funciona la Estación de Servicio deberán cumplir las disposiciones relativas al rubro correspondiente.-

Artículo 319: El responsable deberá requerir ante la Municipalidad la habilitación según lo establecido en la presente ordenanza, y presentar las autorizaciones expedidas por la autoridad de aplicación provincial y nacional, acompañando copia del plan de contingencia ambiental, plano del establecimiento con indicación de las instalaciones superficiales y subterráneas.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 320: Se deberán tomar los recaudos y medidas necesarias para evitar contaminación por vertidos, contaminación en el aire por emisión de gases, olores y ruidos molestos. Se considera como ruidos molestos lo que excedan de 45 db en horario diurno y más de 35 db en horario nocturno.

CAPITULO VIII- DE LOS COMERCIOS DE VENTA DE MOBILIARIOS Y SIMILARES

Artículo 321: Los comercios de mobiliarios y similares deberán prever ingresos independientes para el sector de aprovisionamiento, carga y descarga de mobiliarios.-

Artículo 322: Estos establecimientos deberán contar con espacios de estacionamiento que se computará a razón de un vehículo cada 50 m² del local.-

CAPITULO IX- DE LAS GRANJAS Y CENTROS DE EQUITACIÓN

Artículo 323: Las Granjas abiertas al público y Centros de equitación quedarán sujetos a las disposiciones generales establecidas en la presente ordenanza y en particular a las siguientes normas.

Artículo 324: El predio en general, y especialmente los corrales y sectores donde se encuentren animales deberán mantenerse limpios, sin guano ni desperdicios.

Artículo 325: Se deberá tomar los recaudos necesarios para impedir la contaminación de acuíferos y aguas superficiales por arrastre de guano, alimento y desperdicios.-

Artículo 326: Los animales no podrán beber agua directamente de los cursos hídricos, debiendo disponerse bebederos con agua limpia a tales fines.-



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



Artículo 327: Los depósitos de alimentos para animales deberán ser cubiertos, contruidos de cemento armado u otro material autorizado. Los pisos serán impermeables y de fácil limpieza.-

Artículo 328: Se deberá realizar desinfección, desinsectación y desratización del predio e instalaciones de forma bimestral, debiendo exhibirse en lugares visibles al público el certificado correspondiente.-

CAPITULO X- DE LOS PARQUES NATURALES, RECREOS Y CAMPINGS

Artículo 329: Los Parques Naturales, Recreos y Campings deberán contar con instalaciones aptas, seguras y estables, que faciliten la circulación dentro del predio y la accesibilidad a estas.

Los espacios se deben encontrar perfectamente limpios y cuidados.

Artículo 330: En el caso de los campings se deberán prever espacios exclusivos destinados a la utilización de carpas o casas rodantes de arrastre o autopropulsadas, debiendo posibilitar la pernoctación y permanencia en ellos, reuniendo como mínimo lo siguiente:

- 1) Deberán estar emplazados en lugares aptos para el desarrollo de actividades de acampe, según las características del área natural de implantación.
- 2) Deberá contar con acceso vial y circulación interior tanto vehicular como para peatones.
- 3) Deberán respetar el arbolado preexistente, debiendo incorporarse las medidas de preservación adecuadas a tal fin, quedando prohibida la tala de los mismos.
- 4) Poseer medios para la eliminación de aguas residuales y contar con un servicio de recolección de residuos y limpieza del predio; asimismo deberá



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



contar con depósitos de residuos por cada unidad de alojamiento con diferenciación en origen.

- 5) Disponer de instalaciones para el lavado de ropa y enseres.-
- 6) El sector destinado al alojamiento (parcelas para carpas y vehículos) no podrá exceder el sesenta (60) por ciento de la superficie total del establecimiento, destinándose la superficie remanente para los sectores uso común o espacios libres.

Artículo 331: Los Parques Naturales, Recreos y Campings además deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) Contar con certificado vigente de seguridad e higiene expedido por profesional competente, y con plan de evacuación de emergencia.-
- 2) Disponer de locales con servicios sanitarios para ambos sexos y en relación al número de parcelas, según establezca el Departamento Ejecutivo.-
- 3) Contar con instalaciones aptas y accesibilidad para personas con discapacidad en todas las categorías.
- 4) Contar con lugares aptos para hacer fuego.
- 5) Contar con sistemas permanentes y condiciones adecuadas para el abastecimiento de agua.
- 6) Poseer iluminación nocturna y de seguridad.
- 7) Instalar señalización en la entrada con el nombre del establecimiento y categoría; y señalización interna identificando sectores, servicios y de buenas prácticas de manipulación de alimentos.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



- 8) Colocar cercado perimetral completo, salvo cuando los accidentes del terreno impidan el libre acceso al establecimiento.
- 9) En caso de poseer accesos directos a ríos o arroyos, deberán colocar de forma visible carteles con recomendaciones de seguridad respecto la profundidad, turbulencias, pozos o características de riesgo del curso hídrico.-
- 10) Deberán contar con los elementos para evitar y extinguir incendios estratégicamente ubicados, en número y cantidad suficiente, así como instructivos con la información necesaria para actuar en situaciones de emergencia. El Departamento Ejecutivo podrá requerir la instalación de una reserva de agua para utilización de Bomberos en casos de emergencia.-
- 11) No se permitirán instalaciones con techos de paja o similares.-
- 12) El Departamento Ejecutivo podrá exigir la poda o tala de árboles que impliquen riesgo a la seguridad.-

Artículo 332: Se prohíbe a los usuarios de las parcelas, la tala de árboles, la realización de obra alguna y la edificación o instalación de cualquier elemento fijo o permanente, así como la modificación de la seguridad de las instalaciones eléctricas.

Artículo 333: Las edificaciones e instalaciones de los campamentos turísticos deberán guardar absoluta armonía estética y funcionalidad con el medio ambiente en el cual se encuentran insertos, evitando la distorsión del paisaje circundante.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



CAPITULO XI- DE LOS TALLERES MECÁNICOS

Artículo 334: Se considera incluida en “taller mecánico” toda actividad referida a mecánica general para vehículos automotores, montaje y reparación de frenos, elementos de suspensión, tren delantero, mantenimiento particular o de flota, chapa y pintura, etc., clasificado en:

- a) Taller de chapa y pintura: Actividad relacionada con la ejecución o reemplazo de piezas metálicas en chapa anexado normalmente a un taller de pintura.
- b) Taller de mecánica ligera: Actividad referida a la reparación y mantenimiento de vehículos con atención directa del automotor, incluye en su funcionamiento únicamente la reparación y reemplazo de autopartes, en escala pequeña (taller unipersonal) o mediana (concesionarios, mantenimiento, etc.).
- c) Servicio y mantenimiento menores: Uso relacionado con la prestación de servicios a vehículos livianos.

Artículo 335: Los vehículos no podrán ser reparados en la vía pública.-

Artículo 336: Esta disposición regula las actividades de los establecimientos dedicados al servicio automotor, sean los habilitados o los por habilitar en el futuro.

Artículo 337: Todo taller o servicio del automotor que se instale dentro del ejido de la localidad de Nono, o que estando ya instalado, amplíe, modifique, cambie de uso sus instalaciones o altere el ramo, deberá gestionar la autorización para su funcionamiento.



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CÓRDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



A fin de obtener la autorización de funcionamiento se deberá presentar, además de los requisitos de habilitación generales, la siguiente documentación:

- a) Memoria descriptiva de las actividades a desarrollar, tipo de taller o servicio, indicado claramente superficie destinada al uso, cubierta libre, sectores de estacionamiento, playas de maniobras o estacionamiento, etc.
- b) Anteproyecto de acuerdo a normas de presentación de la Dirección de Obras Particulares.

CAPITULO XII- DE ESTABLECIMIENTOS ABASTECEDORES DE PRODUCTOS DOMISANITARIOS

Artículo 338: todo establecimiento que expendá productos domi-sanitarios deberá:

- a) Contar con una buena ventilación, acceso directo desde la calle y entrada independiente.
- b) Todas las superficies de la estructura edilicia deberán ser lisas, lavables, de fácil limpieza, no inflamables, no contaminantes ni contaminables.
- c) Las distintas áreas de elaboración/envasado, sala de pesada, laboratorio de control de calidad y depósitos deben encontrarse claramente diferenciadas, separadas unas de otras y poseer accesos independientes desde pasillos de circulación.
- d) Sus dimensiones, diseño, acondicionamiento y distribución deben ser acordes a las actividades que allí se realicen.
- e) La empresa deberá contar con áreas de depósito para las materias primas, material de envase y empaque, semielaborados, y producto terminado en sus estados de aprobado y cuarentena. Asimismo, deberá contar con



Concejo Deliberante - Municipalidad de Nono

Sarmiento 365 - CP (5887) - CORDOBA

03544-498874 - concejodeliberantedenono@gmail.com



depósitos de devoluciones, retiros del mercado, muestras de museo/
contramuestras, rechazados, destrucción/disposición final/residuos
especiales.

TITULO VI- LOCALIZACIÓN DE ACTIVIDADES

Artículo 339: Todas las actividades económicas que impliquen uso del suelo deberán localizarse de conformidad a lo especificado en la legislación relativa a los mismos (Ordenanza 993/18).-

Artículo 340: ADHIÉRASE a la Ley de Lealtad Comercial y Defensa de La Competencia n° 22.802.-

Artículo 341: DEROGUESE toda otra disposición que se oponga a la presente.-

Artículo 342: FACULTESE al Departamento Ejecutivo a reglamentar la presente ordenanza.-

Artículo 343: **PROTOCOLICÉSE, PUBLIQUESE, DESE AL REGISTRO MUNICIPAL, CUMPLIDO ARCHÍVESE.-**

ORDENANZA N°1056 / 2019

Dada en la sala del Sesiones del Concejo Deliberante de la Municipalidad de Nono, a los 29 días del mes de Octubre 2019.-.