

TEXTO ACTUALIZADO con Reglamentación Incluida
Modificaciones incluidas en el presente Texto Actualizado:
ORDENANZA N° 12159 – 12247 y 12552
Decretos Reglamentarios: 3311/13 y 4360/16

ORDENANZA N° 12052

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

LIBRO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

SECCIÓN PRIMERA

PRINCIPIOS QUE RIGEN EL PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

OBJETO

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

PRINCIPIO GENERAL

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

Art. 2º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: En todos aquellos establecimientos a habilitar en los que el Libro II de la Ordenanza 12052 estipule como requisito particular

la participación de un profesional matriculado como director técnico, director médico o responsable técnico, este último será el responsable del correcto funcionamiento del mismo en un todo conforme a la normativa vigente. En caso de incumplimiento a las exigencias de esta normativa, este profesional deberá afrontar las sanciones que las leyes y ordenanzas le asignen

CONCEPTO DE HABILITACIÓN

Art. 3º.- ENTIÉNDESE por habilitación al permiso que otorga la Municipalidad de Córdoba a los titulares de establecimientos para el ejercicio de toda actividad económica en su ejido.

La habilitación será válida por el término de cinco (5) años mientras no existan modificaciones respecto a sus titulares, la actividad habilitada y las características físicas del establecimiento que fueron originariamente aprobadas por la Autoridad de Aplicación. Para las actividades de espectáculos públicos, dicha habilitación será valida por hasta un plazo máximo de diez (10) años.

Art. 3º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Debe entenderse como el permiso que otorga la Municipalidad de Córdoba a los titulares de establecimientos para el ejercicio de toda actividad económica dentro de su ejido, a la autorización con valor de documento público denominado Certificado de Habilitación.

CONCEPTO DE ESTABLECIMIENTO

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

AUTORIDAD DE APLICACIÓN

Art. 5º.- SERÁ Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza la Secretaría General, a través de la Dirección de Habilitación de Negocios, o el Organismo que en el futuro la reemplace y tendrá las siguientes funciones:

Art. 5º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: A los efectos de la Ordenanza N° 12052, les corresponde a los Directores de los Centros de Participación Comunal, a través de sus Divisiones de Habilitación de Negocios, en el ámbito de sus respectivas jurisdicciones, la aplicación de la normativa vigente y directivas emanadas a través de la Dirección de Habilitación o el Organismo que en el futuro la reemplace y tendrán las siguientes funciones

- a) Inspeccionar y verificar el cumplimiento de la presente Ordenanza. Art. 5º inc a).-
Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Inc. a) Controlar, inspeccionar y verificar el cumplimiento de la presente ordenanza.
- b) Elevar a los Tribunales Administrativos Municipales de Faltas las actuaciones en las que se hubieran fijado sanciones, a efectos de su juzgamiento. Art. 5º inc b).-
Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Debe entenderse por sanciones a elevar a los Tribunales Administrativos Municipales de Faltas a efectos de su juzgamiento, a las propias actas de constatación labradas por el personal de la Dirección de Habilitación de Negocios y de los Centros de Participación Comunal
- c) Intimar a los solicitantes al cumplimiento de los requisitos para obtener la habilitación.
- d) Dictar las resoluciones que habiliten a los solicitantes a desarrollar las actividades económicas.
- e) Emitir los certificados de habilitación.-

HERRAMIENTAS DE MEJORA DEL TRÁMITE

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

- a) Garantizar y facilitar la tramitación de solicitudes de habilitaciones bajo el principio del servicio al solicitante, realizando de oficio los trámites internos entre reparticiones. Para tales fines la Municipalidad deberá diseñar o adaptar sistemas informativos y conectividades de base de datos.
- b) Garantizar a los solicitantes de habilitaciones de establecimientos el cumplimiento de las etapas necesarias para obtener la habilitación vía internet.
- c) La elaboración y actualización de manuales de operación de sistemas y de

procedimientos administrativos, con el diseño de los formularios correspondientes.

- d) Garantizar la capacitación permanente del personal municipal interviniente en el trámite de habilitación.
- e) El registro automático del personal interviniente en cada paso del trámite de habilitación en los sistemas informáticos que operan el mismo.
- f) La creación de una comisión intersectorial conformada por las distintas áreas y reparticiones municipales intervenientes en el trámite, la que deberá reunirse periódicamente con los objetivos de:
 - f.1) Coordinar las actividades necesarias para realizar las tramitaciones de habilitación;
 - f.2) Unificar criterios sobre los procedimientos y demás aspectos administrativos de la habilitación;
 - f.3) Realizar el seguimiento y posterior evaluación del estado de la tramitación;
 - f.4) Sugerir actualizaciones y mejoras al proceso y a los sistemas informáticos en caso de ser necesario.

Art. 6º inc. f) .- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Crease la Comisión Intersectorial que dependerá de la Secretaría General, la que estará coordinada por el Director de Habilitación de Negocios y estará conformada por 1 (un) representante de cada una de las reparticiones que intervienen en el trámite de Habilitación y las que en el futuro se incorporen: Dirección de Habilitación de Negocios, Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo, Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, Dirección de Calidad Alimentaria, Dirección de Recursos Tributarios, Dirección de Deporte y Recreación, Dirección de Catastro, Dirección de Redes Sanitarias y Gas, Dirección de Tránsito, Tribunales Administrativos Municipales de Faltas y Centros de Participación Comunal. Estos últimos contarán con 3 (tres) representantes.

La reunión constitutiva de la Comisión Intersectorial deberá realizarse dentro de los 30 (treinta) días de la fecha del presente Decreto, deberá redactar un Reglamento Interno para su funcionamiento y sus decisiones serán dictadas a través de Resoluciones conjuntas entre la Secretaría General y la de competencia, en función a la temática abordada.

Además tendrá facultades para solicitar informes a las dependencias municipales y

efectuar las gestiones extra comunales que fuera menester.

- g) Difundir los requisitos y las etapas del proceso de habilitación de establecimientos.
- h) Informar a los futuros solicitantes respecto de la importancia de cumplir con los requisitos y las etapas del proceso de habilitación y de las sanciones por su incumplimiento. Art. 6º inc. h).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: El área de Prensa y Difusión de la Municipalidad de Córdoba deberá proponer a la autoridad de aplicación y realizar una campaña informativa por diversos medios, la que deberá ser sostenida en el tiempo, comunicando a la comunidad la importancia de cumplir con los requisitos y las etapas del proceso de habilitación y de las sanciones por su incumplimiento. Asimismo, deberá prestar especial atención a la difusión y comunicación a realizarse en forma previa a la puesta en marcha del nuevo sistema de habilitación estipulado por la Ordenanza N° 12052.
- i) Realizar en forma periódica auditorías de gestión sobre la implementación y el funcionamiento del sistema de habilitación de establecimientos, emitiendo dictamen fundado sobre las irregularidades y errores detectados y sugiriendo los cursos de acción y adecuaciones necesarias en los procedimientos y sistemas.
- j) Cumplir y hacer cumplir los plazos máximos de cada etapa del proceso de habilitación, conforme a los fluogramas que obran como Anexo II de la presente Ordenanza.
- k) Implementar un sistema de otorgamiento de turnos, accesible vía internet o telefónicamente, a fin de evitar que los solicitantes tengan que presentarse personalmente a los fines de la obtención de los turnos.
- l) Instrumentar y ejecutar un sistema de inspecciones a los establecimientos a habilitar, a los fines de comprobar que se cumplan los plazos establecidos en los fluogramas que obran como Anexo II y los determinados por los Arts. 29, 30 y 31 de la presente Ordenanza, asegurando que las inspecciones posteriores a la habilitación de establecimientos que realizan actividades de riesgo muy bajo se ejecuten dentro de los treinta (30) días de la misma.

IMPULSO PROCESAL

Art. 7º.- EL trámite de solicitud de habilitación será impulsado e instruido de oficio,

sin perjuicio de la participación de los solicitantes en las actuaciones cuando corresponda.

La Autoridad de Aplicación diligenciará todos los pasos necesarios a las áreas que deban intervenir, de conformidad a la competencia que tengan asignada a los fines de que las mismas se expidan.- [Art. 7º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: En un todo conforme a lo prescripto por la Ordenanza N° 12052, será responsabilidad de la Dirección de Habilitación de Negocios y de los Centros de Participación Comunal y no del solicitante de la habilitación de un establecimiento, la apertura del expediente correspondiente según el Sistema de la Mesa General de Entradas y derivarlo a las otras Direcciones interviniéntes en el trámite de habilitación.](#)

PLAZOS

Art. 8º.- TODOS los plazos establecidos en la presente Ordenanza deben ser computados en días hábiles administrativos de la Municipalidad de Córdoba. La Autoridad de Aplicación debe finalizar el trámite de habilitación en los siguientes plazos, según el tipo de trámite que se detalla a continuación:

- a) Para actividades de riesgo muy bajo: 5 (cinco) días
- b) Para actividades de riesgo bajo: 15 (quince) días
- c) Para actividades de riesgo intermedio: 20 (veinte) días
- d) Para actividades de riesgo alto: 30 (treinta) días

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

[Art. 8º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: El conteo de los plazos fijados por la Ordenanza N° 12052 se inicia con la apertura del Expediente a través del cual se gestiona la habilitación del establecimiento, para lo cual el solicitante deberá presentar la totalidad de los requisitos fijados por los artículos 22, 23 y el Libro II de la mencionada Ordenanza, ante el personal de atención al público de la Dirección de Habilitación de Negocios y los Centros de Participación Comunal.](#)

El conteo se suspenderá cuando cualquiera de las reparticiones municipales interviniéntes en el trámite solicite, intime o emplace al solicitante a aclarar, rehacer, adjuntar mayor información o realizar refacciones u obras físicas necesarias para

cumplimentar con alguno de los requisitos estipulados por la Ordenanza N° 12052. Para el caso de actividades tipificadas con riesgo muy bajo, bajo, intermedio o alto, según la clasificación de las actividades económicas según su riesgo definidas en el Art 11°, que requieran informe de otras reparticiones municipales, la Dirección de Habilitación de Negocios, diligenciará el Expediente a las Direcciones intervenientes, contemplando en estos casos, los plazos establecidos en el Código de Trámite Administrativo Municipal.

DOMICILIO

Art. 9°.- A los fines de la presente Ordenanza el solicitante de habilitaciones deberá tener domicilio constituido en la ciudad de Córdoba.

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

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

Art. 9°.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Las notificaciones emanadas de la Dirección de Habilitación de Negocios y de los Centros de Participación Comunal, realizadas por vía internet a la dirección electrónica declarada por el solicitante tendrán validez de notificación fehaciente a los fines administrativos, salvo los actos administrativos de alcance individual que tengan carácter definitivo, los que resuelvan un incidente planteado por la parte interesada y los que afecten derechos subjetivos o intereses legítimos de ella, los que deberán ser notificados por los medios de notificación establecidos en el Código de Trámite Administrativo Municipal.

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN SU NATURALEZA

Art. 10°.- LAS actividades económicas objeto de solicitud de habilitación se clasifican según su naturaleza en:

- a) Actividades primarias: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan actividades pecuarias, agrícolas y mineras.
- b) Salud: comprende los establecimientos en los cuales se realizan cualesquiera tipos de

intervenciones en humanos o animales.

c) Alimentación, que comprende:

c.1) Establecimientos gastronómicos: comprende a los establecimientos en los cuales se sirven comidas para consumir en el mismo establecimiento.

c.2) Venta de alimentos: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos.

c.3) Procesamiento de alimentos: comprende a los establecimientos que someten alimentos a cualquier proceso de fabricación, cocción o combinación para su posterior venta mayorista o minorista.

d) Industria: comprende a los establecimientos en los cuales se realizan procesos tendientes a la conservación, reparación o transformación en su forma, esencia, calidad o cantidad de materias primas para la obtención de productos finales o intermedios, distintos de alimentos, mediante la utilización de métodos industriales.

e) Ventas de cosas muebles: comprende a los establecimientos en los que se realiza intermediación de cosas muebles, distintas de alimentos, no elaboradas o fabricadas en el local de ventas; con almacenamiento de las mismas o sin él.

f) Servicios y oficios: comprende a los establecimientos en los que se acuerdan locaciones de servicios o de obras para ser ejecutadas tanto dentro como fuera del local de contratación, destinadas a su uso o consumo final o a otras actividades económicas.

g) Hospedaje: comprende a los establecimientos que ofrecen alojamiento tarifado a personas, tanto por hora como por día.

h) Espectáculos públicos permanentes: comprende a los establecimientos donde se lleven a cabo en forma permanente, reuniones, funciones, representaciones o actos sociales, deportivos o de cualquier género, sean promovidos por personas físicas o jurídicas que tengan como objetivo el entretenimiento, donde el público tiene acceso, sean éstos abiertos o cerrados, públicos o privados y se cobre o no entrada, regulados por la Ordenanza N° 11684 modificatorias, con excepción de los espectáculos transitorios.

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

Art. 10º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: En el caso de detectarse actividades económicas no señaladas explícitamente en la Ordenanza N° 12052 deberá realizarse el siguiente procedimiento:

- a) La repartición que detecte la falencia elaborará un detallado informe especificando claramente la actividad no tipificada, remitiéndolo al Director de Habilitación, en tanto Coordinador de la Comisión Intersectorial creada por el artículo 6º de la mencionada Ordenanza.
- b) En el término de 7 (siete) días de recibido el informe del punto a) anterior, la Comisión deberá expedirse elaborando las prescripciones necesarias para ser incluidas en el sistema de habilitación de negocios.

El Director de Habilitación de Negocios, en su rol de Coordinador de la Comisión Intersectorial, elevará las prescripciones elaboradas por la misma a la Secretaría General, a los efectos del dictado de la Resolución que incluya esta actividad no contemplada en las prescripciones del sistema de habilitación de negocios.

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN SU RIESGO

Art. 11º.- SEGÚN el impacto que las actividades produzcan sobre los bienes, los trabajadores, el público, el ambiente y/o la comunidad en general, se clasifican en:

- a) Actividades de riesgo muy bajo: las que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza con este tipo de clasificación, y son realizadas por establecimientos de hasta ciento cincuenta metros cuadrados (150 m²), sin depósitos.
- b) Actividades de riesgo bajo: las que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza bajo este tipo de clasificación o la clasificación del inciso precedente, realizadas por establecimientos de más de ciento cincuenta metros cuadrados (150 m²) y hasta quinientos metros cuadrados (500 m²), sin depósitos.
- c) Actividades de riesgo intermedio: las que figuran en la tabla que obra como Anexo I de la presente Ordenanza bajo este tipo de clasificación, o las clasificaciones de los incisos precedentes, que deban ser excluidas de las mencionadas clasificaciones por contener depósitos o exceder los metros cuadrados estipulados.
- d) Actividades de riesgo alto: las realizadas por establecimientos que por su actividad

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

TRÁMITES SEGÚN CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Art. 12º.- LA obtención del certificado de habilitación quedará determinada, según las características del riesgo y superficie de las distintas actividades económicas establecidas en el artículo precedente, a saber:

- a) Actividades de riesgo muy bajo: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación con la presentación de la solicitud de habilitación con carácter de declaración jurada, en la que describa las características del establecimiento y su superficie, la naturaleza de la actividad económica y sus procesos, y la inexistencia de depósitos y la titularidad del mismo.
- b) Actividades de riesgo bajo: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación con la presentación de la solicitud de habilitación con carácter de declaración jurada, en la que describa las características del establecimiento y superficie, la naturaleza de la actividad económica y sus procesos, la inexistencia de depósitos, y la titularidad del mismo, previa aprobación de la inspección de la Autoridad de Aplicación.
- c) Actividades de riesgo intermedio: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación una vez cumplido el proceso administrativo, la inspección establecida para las actividades de riesgo bajo mencionada en el inciso precedente, y la certificación de las condiciones de higiene, seguridad y protección contra incendio; que estarán tipificadas en un protocolo formulado para tal fin por un profesional habilitado y matriculado en la materia. El profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del mismo.
- d) Actividades de riesgo alto: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación una vez cumplido el proceso administrativo, la inspección establecida para las actividades de riesgo intermedio y bajo, y la certificación de la Dirección de Bomberos de la Provincia de Córdoba o del organismo que en el futuro lo reemplace.-

SECCIÓN SEGUNDA
PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

CAPÍTULO PRELIMINAR
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

Art. 13º.- EL procedimiento para la obtención de la habilitación y por tanto el sistema informático que lo soporta, consta de las siguientes etapas:

- a) Difusión y correcto asesoramiento sobre los requisitos de habilitación a cumplir por los titulares de los establecimientos.
- b) Consulta de factibilidad.
- c) Tramitación del certificado de habilitación para el funcionamiento de la actividad económica.

CAPÍTULO PRIMERO
ETAPA PREVIA A LA PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DE
HABILITACIÓN

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

Art. 14º.- LA Autoridad de Aplicación deberá garantizar el derecho a la información a los solicitantes respecto de los requisitos que la normativa municipal exige para habilitar establecimientos, a través de un aplicativo informático que estará disponible vía internet, asegurando la posibilidad de su descarga por parte de los interesados tanto como su consulta en línea. Además deberá garantizar el asesoramiento de manera personalizada en las ventanillas municipales en las que se tramita la habilitación, debiendo asimismo instalarse a tales fines terminales de auto consulta, tanto en el

ámbito central de la Municipalidad como en los Centros de Participación Comunal, pudiendo también la Autoridad de Aplicación suscribir convenios con otros tipos de entidades.

Art. 14º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Será autoridad de aplicación a los fines de la habilitación de los establecimientos que desarrollen actividades tipificadas con riesgo alto y demás enumeradas en el Art. 11º de la presente Ordenanza, como así también todas aquellas actividades que por su complejidad requieran un tratamiento especial, por no estar contempladas en la presente Ordenanza, la Dirección de Habilitación de Negocios. Los Centros de Participación Comunal a través de sus Divisiones de Habilitación de Negocios, realizarán las tramitaciones de las actividades tipificadas como riesgo muy bajo, bajo e intermedio declaradas en sus respectivas jurisdicciones, determinadas por la normativa vigente de la Descentralización de la Municipalidad de Córdoba

CONSULTA DE FACTIBILIDAD

Art. 15º.- LOS solicitantes realizarán en forma previa al inicio del trámite de habilitación una consulta de factibilidad, a los fines de determinar si un establecimiento es susceptible de ser habilitado según su localización, la actividad a desarrollar y el riesgo de la misma. Para el cumplimiento de esta etapa, la Municipalidad también deberá ofrecer la posibilidad de realizarla vía internet y mediante las terminales de auto consulta instaladas en el ámbito central, como en los Centros de Participación Comunal.

La consulta de factibilidad podrá ser solicitada para un mismo establecimiento por diferentes interesados de manera simultánea, debiendo la Autoridad de Aplicación expedir el informe de factibilidad a todos ellos, incluso cuando en el establecimiento mencionado se encuentre funcionando una actividad económica. -

CONSULTA DE FACTIBILIDAD - CONTENIDO

Art. 16º.- LA consulta de factibilidad debe contener:

- a) Rubros y actividades cuya habilitación se solicita, de los cuales uno deberá ser necesariamente identificado como el principal.
- b) Identificación catastral del establecimiento o domicilio en el que se desarrollará la

actividad. Art. 16º inc. b).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: A los fines de que la identificación catastral del inmueble en el que funcionará el establecimiento a habilitar sea indubitable, el solicitante deberá presentar la nomenclatura del mismo a través de un cedulón correspondiente a la Contribución Municipal que incide sobre los inmuebles o de la empresa Aguas Cordobesas.

En el caso de que el inmueble no cuente con identificación catastral, el solicitante deberá tramitar en la Dirección de Catastro o las Divisiones de Catastro de los CPC, según corresponda, previamente a la consulta de factibilidad la certificación catastral del inmueble.

En el caso que el establecimiento ocupe más de una parcela con vinculación interna, el solicitante deberá aportar las correspondientes identificaciones catastrales a los efectos de la localización de todas las parcelas intervenientes.

En el caso que el establecimiento a habilitar ocupe más de una parcela y ellas cuenten con usos del suelo diferentes según la Ordenanza de Uso de Suelo, el solicitante deberá tramitar en la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo o las Divisiones de Obras Privadas y Uso de Suelo de los CPC, según corresponda, el patrón de localización a utilizar, previamente a la consulta de factibilidad

c) Superficie cubierta y descubierta del establecimiento, afectadas a la actividad a habilitar, expresada en metros cuadrados.

d) Identificación personal del o los titulares de la actividad económica solicitada. En caso de corresponder será necesaria la identificación de los apoderados autorizados a solicitar la habilitación.

Dicha consulta tendrá carácter de vinculante para la Autoridad de Aplicación a los fines de dar inicio al trámite de solicitud de habilitación; y de declaración jurada para el solicitante, quedando sujeta a la posterior verificación al momento de realizarse la correspondiente inspección.

INFORME DE FACTIBILIDAD

Art. 17º.- LA Autoridad de Aplicación, a través del sistema informático, emitirá un informe circunstanciado en el que se expedirá respecto de la viabilidad de la habilitación solicitada, el cual podrá notificarse tanto al domicilio real como al electrónico que haya constituido el solicitante.-

INFORME DE FACTIBILIDAD - CONTENIDO

Art. 18º.- EL informe de factibilidad debe contener:

- a) El nivel de riesgo de la actividad económica cuya habilitación se solicita conforme a los estipulados por el Art. 11º de la presente Ordenanza;
- b) La totalidad de requisitos exigidos para la obtención de la habilitación;
- c) El tipo de trámite a realizar para obtener la habilitación respectiva conforme al Art. 12º de la presente Ordenanza.

VIGENCIA DEL INFORME DE FACTIBILIDAD

Art. 19º.- EL informe expedido tendrá una vigencia de 30 días, plazo máximo en el que deberá iniciarse el trámite.

CÁPITULO SEGUNDO

DE LOS REQUISITOS GENERALES

SOLICITUD DE HABILITACIÓN - FORMALIDADES

Art. 20º.- LA solicitud de habilitación será presentada por escrito en los formularios que determine la reglamentación, con toda la documentación exigida, y conjuntamente se acompañará o remitirá a través de internet un documento digital que contenga los requisitos determinados en la presente Ordenanza. Se entiende por documento digital a la representación digital de actos o hechos, con independencia del soporte utilizado para su fijación, almacenamiento o archivo.

Art. 20º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: A partir de la fecha de inicio del nuevo Sistema de Habilitación de Establecimientos estipulado por la Ordenanza N° 12052, el Formulario Anexo I -Declaración Jurada de Empresas elaborado por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental y la Declaración Jurada de la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo, serán parte integrante del Formulario de Habilitación de Establecimientos. Las intervenciones de otras reparticiones municipales,

como la Dirección de Calidad Alimentaria, la Dirección de Redes y Gas, la Dirección de Tránsito, y demás, estarán contempladas de acuerdo a los requisitos según lo establecido en la Ordenanza 12052 y el presente Decreto.

SOLICITUD DE HABILITACIÓN - CARÁCTER

Art. 21º.- LA mera presentación de la solicitud de habilitación, reviste carácter de declaración jurada respecto de todos los datos que en la misma se detallan, y del cumplimiento efectivo de los requisitos técnicos y administrativos necesarios para desarrollar actividades económicas cuya habilitación se solicita.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Art. 22º.- TODO solicitante debe presentar únicamente, sin perjuicio de los requisitos particulares de cada actividad especificados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza, los siguientes requisitos generales:

a) Del titular de la actividad económica:

a.1) Fotocopia de D.N.I. en caso de personas físicas, copia de la inscripción de los estatutos y de su representación, en los casos de personas jurídicas. Cuando se trate de Sociedades de Hecho o Irregulares, los solicitantes deben presentar nombres y apellidos de los socios, agregándose declaración jurada firmada por todos los socios sobre su participación en el capital del negocio.

a.2) Constancia de inscripción en AFIP.

a.3) Pago de la tasa por la habilitación del establecimiento.

b) Del establecimiento:

b.1) Formulario de habilitación completo y firmado.

b.2) Informe favorable de factibilidad vigente expedido por la Autoridad de Aplicación.

b.3) Título de propiedad, contrato de locación, comodato, autorización del propietario o cualquier título que acredite el derecho al uso del inmueble.

b.4) Copia de cedulón de la contribución que incide sobre los Inmuebles, a los

efectos de la acreditación de la localización catastral del establecimiento.

b.5) Cumplimentar los requisitos mínimos edilicios y de funcionamiento del establecimiento, sin perjuicio de los que fueran exigidos para cada rubro/actividad en que figuran en el Libro Segundo de la presente Ordenanza:

- i) Muros de mampostería o material impermeable e incombustible aprobado por el Municipio.
- ii) Pisos impermeables y lavables, de fácil higienización.
- iii) Pintura completa y en buen estado.
- iv) Aireación e iluminación de acuerdo al Código de Edificación.
- v) Tener bien definidos los sectores para depósito, elaboración y ventas.
- vi) Servicios sanitarios, de acuerdo al Código de Edificación. Art. 9º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: En un todo conforme a estipulado por el artículo 2 de la Ordenanza N° 12067/12, en todo predio donde se habite o trabaje edificado o no, deberán existir servicios sanitarios mínimos, entendiéndose por ellos: un (1) inodoro, un (1) lavabo y un (1) desagüe de piso
- vii) Instalación eléctrica con tablero, llave térmica, disyuntor, cables embutidos en caños o bandeja portacables, luces y cartelería de emergencia. Toma a tierra independiente de la existente en cajas sobre línea municipal. Los materiales utilizados como las instalaciones realizadas deben ajustarse a las normas vigentes en la materia.
- viii) Un (1) matafuego ABS de cinco kilogramos (5 kg) cada doscientos metros cuadrados (200 m²) cubiertos, como mínimo.
- ix) Botiquín de primeros auxilios.
- x) Techos conforme a plano de obra y cielorrassos de fácil higienización, incombustibles o con tratamiento ignífugo.
- xi) Local en condiciones higiénico sanitarias.
- xii) Los niveles de ruidos y vibraciones deberán cumplimentar la Ordenanza N° 8167. Art. 9º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: La actividad a realizar en el establecimiento a habilitar deberá ajustarse a lo prescripto por la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19.587

CERTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 23º.- SE deberá presentar un plano en el que consten los requerimientos edilicios a cumplir por el local a habilitar conforme a lo establecido en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, y en el Libro Segundo de la presente Ordenanza; condiciones que verificará y controlará la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo.

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

Esta presentación no exime al solicitante del cumplimiento de las obligaciones emanadas del Código de Edificación y demás normas que regulan las construcciones en el territorio de la ciudad de Córdoba.

Art. 23º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: El plano del establecimiento a habilitar deberá ser presentado impreso en papel en 1 (un) original y 2 (dos) copias con sus respectivas versiones en digital grabadas en algún medio magnético (CD, pendrive, etc.) y deberá contar como mínimo con las siguientes piezas gráficas:

- a) Para las actividades contempladas en el inc. a) del Art. 11º: plantas, cortes (dos, en un sentido longitudinal y transversal), fachadas en escala 1:75, conforme al ínc. a) del Art. 44º de la Ordenanza de Usos de Suelo.
- b) Para las demás actividades contempladas en el Art. 11º plantas, cortes (dos, en un sentido longitudinal y transversal), fachadas en escala 1:75 debidamente acotadas incorporando mobiliario, servicio contra incendios, capacidad del local, sistema de iluminación y/o ventilación a utilizar y dotación sanitaria. Si en el establecimiento fuera a disponerse dispositivos publicitarios, los mismos deberán estar expresados gráficamente en el plano, en un todo de acuerdo a la Ordenanza 10378 y sus modificatorias, cuya autoridad de aplicación es la Dirección de Control de Cartelería y Publicidad.

En caso de que el establecimiento a habilitar forme parte de un establecimiento mayor, deberá granearse un croquis de ubicación.

La certificación de las características físicas del establecimiento a habilitar se dará en base a la documentación presentada en carácter de Declaración Jurada. Esta

última deberá ser verificada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo sin que ello implique pronunciarse sobre el Certificado Final de Obra.

En caso que el establecimiento a habilitar cuente con plano de antecedentes aprobado deberá el solicitante adjuntar copia del mismo, con la debida autenticación

Para las actividades contempladas en el inc. a) del Art. 1 Iº no se considerará depósito a los sectores que no superando los 25 m² sean destinados al almacenaje de artículos de limpieza, herramientas, provisiones, enseres y otros.

INFORME DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 24º.- EL informe de las condiciones de seguridad del establecimiento será exigido de acuerdo al tipo de actividad:

- a) Actividades de riesgo muy bajo y bajo: no se exigirá informe sobre las condiciones de seguridad del establecimiento.
- b) Actividades de riesgo intermedio: el solicitante de la habilitación presentará un informe firmado por un profesional habilitado y matriculado, certificado por el Colegio Profesional respectivo, por el que se certifique la existencia de las medidas de higiene, seguridad y protección contra incendio que establezca la normativa vigente, su reglamentación, y las que el profesional interviniente haya sugerido incorporar. Asimismo, este profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del curso.
- c) Actividades de riesgo alto: el solicitante de la habilitación presentará lo exigido en el inciso anterior, y adicionalmente, el certificado expedido por la Dirección de Bomberos de la Policía de la Provincia de Córdoba o del organismo que en el futuro la reemplace.

CÁPITULO TERCERO

PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DE HABILITACIÓN

Art. 25º.- REUNIDA la totalidad de los requisitos enumerados en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, junto con los requisitos particulares exigidos para cada actividad económica enumerados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza; el solicitante iniciará expediente acompañando todas las constancias por escrito y digitalizadas.

Art. 25º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Será responsabilidad de la Dirección de Habilitación de Negocios y de los Centros de Participación Comunal, en su caso, la prosecución del trámite respecto de la habilitación de un establecimiento, según el Sistema de la Mesa General de Entradas y la derivación que corresponda a las distintas Direcciones intervenientes en el trámite respetivo.

TRÁMITE INTERNO

Art. 26º.- INICIADO el expediente, la Autoridad de Aplicación en un todo conforme a los flujogramas que figuran como Anexo II de la presente Ordenanza, verificará cuáles áreas u organismos municipales deben emitir informe sobre la veracidad y corrección de los datos aportados por el solicitante y remitirá las actuaciones a las mismas.

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

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

Cada organismo requerido informará en el expediente lo que le corresponda acerca del cumplimiento o incumplimiento de lo pertinente para otorgar la habilitación.

INSPECCIÓN POSTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art. 27º.- DENTRO de los treinta (30) días de obtenida la habilitación, para los

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

En caso de verificarse falseamiento, omisión u ocultamiento de datos en las presentaciones realizadas con carácter de declaración jurada, el solicitante de la habilitación será sancionado con la clausura del establecimiento y la inhabilitación para presentar nuevas solicitudes de habilitación por el término de diez (10) años; sin perjuicio de las multas que pudieran corresponder por aplicación del Código de Faltas Municipal.

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

Art. 27º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: El informe del inspector deberá establecer de manera precisa y detallada las faltas, particularizando lo referido a la superficie y actividad declarada.

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

A los efectos de la Ordenanza N° 12052 se entiende por falseamiento, omisión u ocultamiento sólo a la información correspondiente a los siguientes aspectos: de i) Divergencias entre la actividad informada en el formulario de habilitación bajo Declaración Jurada con lo constatado por el inspector actuante; ii) Divergencias entre la superficie informada en el formulario de habilitación bajo Declaración Jurada con lo constatado por el inspector actuante; y iii) Entrega por parte del solicitante de documentación apócrifa.

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

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

INSPECCIÓN ANTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art. 28º.- EN el caso de establecimientos que desarrollen actividades con riesgo bajo, intermedio y alto, dentro de los diez (10), quince (15) y veinte (20) días respectivamente, de ingresada la solicitud de habilitación, la Autoridad de Aplicación inspeccionará los mismos y constatará si se cumplen los requisitos generales enumerados en los Capítulos que anteceden, y los estipulados como requisitos particulares del Libro Segundo de la presente Ordenanza.

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

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 29º.- SI en la inspección establecida en el Art. 28, el funcionario interviniente emitiera informe favorable a la solicitud de habilitación, por constatar el cumplimiento total de los requisitos, se actuará de conformidad a lo establecido en el Art. 32.

INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 30º.- SI en la inspección establecida en el Art. 28, el funcionario interviniente constatare discrepancias entre la documentación presentada y la realidad del desarrollo de la actividad económica:

Art. 30º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Por tratarse de establecimientos en los que no se desarrolla aún una actividad económica, el personal actuante en la inspección previa a la habilitación deberá labrar actas de emplazamiento. Vencidos los plazos y oportunidades fijados por el artículo 30º de la Ordenanza N° 12052, el personal actuante en la inspección deberá labrar un acta de constatación siendo entregada al Tribunal Administrativo de Faltas que corresponda.

El Director de Habilitación de Negocios o en su caso al Director del Centro de Participación Comunal, denegarán la solicitud de habilitación y ordenarán el archivo de las actuaciones. En este caso el solicitante deberá iniciar nuevamente el trámite, adecuándose a los requisitos establecidos por la normativa vigente.

El sistema informático sobre el que se soporta el trámite deberá permitir que todas las

reparticiones intervenientes accedan al seguimiento de los Emplazamientos y Resoluciones tomadas por la Autoridad de Aplicación.

- a) Se emplazará dentro de los diez (10) días, bajo apercibimiento de rechazo del trámite de solicitud de habilitación, a su adecuación.
- b) Una vez cumplimentado el emplazamiento, el solicitante comunicará dicha circunstancia a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará una nueva inspección dentro de los diez (10) días de notificada.
- c) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 32º.
- d) En caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, se lo volverá a emplazar como máximo por el plazo de cinco (5) días. Cumplimentado este emplazamiento, el solicitante debe notificar a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará otra inspección dentro de los diez (10) días de notificada.
- e) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 32º. En el caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, el funcionario intervino labrará un acta que será elevada a la Autoridad de Aplicación, a los fines de que deniegue la solicitud de habilitación y ordene el archivo de las actuaciones. En este caso el solicitante deberá iniciar nuevamente el trámite, adecuándose a los requisitos establecidos por la normativa vigente.-

RESOLUCIÓN DE HABILITACIÓN

Art. 31º.- CUMPLIMENTADA la totalidad de los requisitos exigidos y, para los casos requeridos, elevado el informe del funcionario intervino en la inspección previa, la Autoridad de Aplicación o a quien esta delegue, dictará resolución habilitando el establecimiento para el ejercicio de la actividad económica.

ENTREGA DEL CERTIFICADO DE HABILITACIÓN

Art. 32º.- CONJUNTAMENTE con el dictado de la resolución, la Autoridad de Aplicación expedirá un certificado de habilitación que será entregado al solicitante una vez cumplida la inscripción tributaria municipal en la contribución que incide sobre la actividad comercial, industrial y de servicios.

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

EXHIBICIÓN DE LA HABILITACIÓN

Art. 33º.- LOS establecimientos en los que se desarrollen las actividades económicas deben exhibir en lugar visible el certificado de habilitación.-

MODIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS ESENCIALES DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

Art. 34º.- CUANDO un establecimiento modifique:

- a) Su titularidad: el nuevo titular debe iniciar trámite de transferencia a su favor dentro del plazo de diez (10) días de producido el cambio. La habilitación del establecimiento mantendrá su vigencia siempre y cuando no existan modificaciones en las condiciones físicas originariamente habilitadas.
- b) Las características edilicias del establecimiento: sea por ampliación, reducción de la superficie del establecimiento o reformas edilicias; su titular debe presentar solicitud de habilitación, perdiendo vigencia de pleno derecho el certificado de habilitación expedido con anterioridad, dentro del plazo de quince (15) días de producido el cambio.
- c) o anexe un nuevo tipo de actividad: deberá comunicarlo dentro de los dos (2) días de incorporada, manteniéndose el plazo de la habilitación ya otorgada.

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

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

Art. 34º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Cuando el establecimiento habilitado

cambie su titularidad, sus características edilicias y/o anexe una nueva actividad a la/s ya habilitada/s, el titular deberá informar estas situaciones en los tiempos establecidos por el artículo 34º de la Ordenanza N° 12052 a la repartición municipal que le haya otorgado la habilitación original, sea esta la Dirección de Habilitación de Negocios o al Centro de Participación Comunal correspondiente a la zona en que está instalado el establecimiento.

En el Certificado de Habilitación que se extenderá deberán inscribirse las transferencias de titularidad realizadas.

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

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

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

LIBRO SEGUNDO

REQUISITOS PARTICULARES

SECCIÓN PRIMERA

ACTIVIDADES PRIMARIAS

MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 35º.- LA presente Sección establece los requisitos particulares que deben cumplir los titulares de establecimientos en los cuales se realizan las actividades de viveros,

producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos.

REQUISITOS PARTICULARES DE LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS

Art. 36º.- LOS titulares de los establecimientos incluidos en la descripción del Art. 35º de la presente Ordenanza, deberán presentar únicamente:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental, para los casos de producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos;
- c) Memoria descriptiva de procesos y productos;
- d) Para el caso de la actividad extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos, se deberá presentar autorización del organismo provincial con competencia en el tema.

Art. 36º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Para el caso de producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos, debe entenderse por Evaluación de impacto ambiental a la "Autorización ambiental" emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia y de las normas que regulan la localización de canteras. En un todo conforme al artículo N° 7 de la Ordenanza N° 12052, para el cumplimiento de este requisito el solicitante deberá presentar toda la información necesaria en la Ventanilla Única de la Dirección de Habilitación de Negocios o del Centro de Participación Comunal en su caso, repartición que derivará la misma a la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental para la realización de los controles pertinentes.

Por Viveros debe entenderse como tales a los establecimientos que comercialicen plantas sin producción. En caso de que este tipo de establecimiento realice la actividad de producción, deberá presentar la "Autorización ambiental" expedida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental en cumplimiento con la Ordenanza N° 10.764 y su reglamentación y de las normas de evaluación de Impacto Ambiental, ejecutándose el /mismo procedimiento prescripto por el párrafo inmediato anterior.

SECCIÓN SEGUNDA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD

MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 37º.- LA presente sección establece los requisitos particulares que deben cumplir los titulares de establecimientos, en los cuales se realizan cualesquiera tipos de intervenciones en el cuerpo humano o sobre animales.

REQUISITOS PARTICULARES DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD

Art. 38º.- LOS titulares de todos los establecimientos deberán presentar los siguientes requisitos:

a) Establecimientos de salud humana:

- a.1) Resolución del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba que autorice su funcionamiento;
- a.2) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;
- a.3) Fotocopia del DNI, título, constancia actualizada de matriculación en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable, firmada por este último y por el titular del establecimiento en su caso.

b) Establecimientos de salud animal:

- b.1) Certificación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la Provincia de Córdoba que autorice su funcionamiento;
- b.2) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos;
- b.3) Fotocopia del DNI, título, constancia actualizada de matriculación en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable, firmada por este último y por el titular del establecimiento en su caso.-

Art. 38º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Para aquellas actividades vinculadas con la salud humana y la salud animal, el solicitante deberá presentar a la Dirección de Habilitación de Negocios, el Certificado Ambiental que acredita la calidad de generador

o no de residuos patógenos y la certificación del director técnico, director médico o responsable técnico de la Dirección de Calidad Alimentaria

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

Art. 39º.- LOS consultorios y demás servicios de atención ambulatoria, tales como: laboratorios de análisis clínicos y patológicos, servicios de diagnóstico por imágenes, endoscopía, actividades de medicina nuclear, radiología, cobaltoterapia, de rehabilitación física y masajes, de psicoterapia, de hemoterapia, de servicios odontológicos; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Salvo en el caso de laboratorios de análisis clínicos y patológicos, cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria. En caso que no se utilice esta clase de equipos, el titular del consultorio debe dejar constancia de ello con carácter de declaración jurada ante la Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza;
- c) Cumplimentar las siguientes características de infraestructura:
 - c.1) Debe tener una sala de espera con acceso directo desde el exterior o del espacio de uso común si se trata de propiedad horizontal, con puertas y paredes no transparentes, la cual puede ser común para más de un consultorio. La superficie mínima de la misma será de nueve metros (9 m) cuadrados, a excepción de los consultorios psicológicos que podrán prescindir de la misma.
 - c.2) El consultorio debe contar con directa comunicación con la sala de espera o con los lugares de tránsito desde ésta, con puertas y paredes no transparentes y separadas de aquella por pared o tabique completo, no pudiendo mediar espacio entre el techo y ésta.

- d) Para el caso de centros de atención ambulatoria, sus titulares deberán presentar la resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo.
- e) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS VETERINARIAS

Art. 40º.- LAS veterinarias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Cuando se utilicen equipos de rayos (Rx), láser o escáner, deben contar con la habilitación de los mismos y la correspondiente autorización individual de uso de la Autoridad de Aplicación en materia de radio física sanitaria. En caso que no se utilice esta clase de equipos, el titular de la veterinaria debe dejar constancia de ello con carácter de declaración jurada ante la Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza;
- b) Permiso del organismo provincial competente en el área de ambiente y control de fauna, en el caso de vender mascotas;
- c) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- d) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos.
- e) Cumplimentar las siguientes características del establecimiento:
 - e.1) En los casos de veterinarias sin internación deberán contar como mínimo con los siguientes espacios: sala de espera, consultorio y gabinete de curaciones.
 - e.2) En los casos de veterinarias con internación, las mismas deberán contar con al menos los siguientes espacios: sala de espera, consultorio, quirófano, sala de preparación de los pacientes para el ingreso a quirófano, sala de recuperación de los pacientes que salgan del quirófano, sala de internación y gabinete de curaciones.
- f) Contar con jaulas conforme a los siguientes requerimientos:
 - f.1) Pueden ser fijas o móviles.
 - f.2) Deben estar ubicadas a una distancia mínima de cuarenta centímetros (40 cm) del piso y la base de la última jaula no puede estar a más de ciento ochenta centímetros (180 cm) de altura;

- f.3) Deben contar con piso de material enrejado, de modo tal que permita el escurrimiento de los excrementos hacia una bandeja inferior y en el cuál el animal pueda pararse confortablemente. En el caso de las jaulas apiladas, el sistema de bandeja deberá impedir el escurrimiento de los excrementos hacia la jaula inferior.
- f.4) Deben ser de tamaño adecuado para que el animal alojado pueda pararse y tener cierta libertad de movimiento.
- f.5) Debe alojarse un (1) un animal por jaula.

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

Art. 41º.- LAS droguerías, establecimientos de venta al por mayor en comisión o consignación de productos medicinales, de descartables de uso médico, paramédico, odontológico y ortopédico deberán presentar:

- a) La resolución de localización otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba; [Art. 41º inc b\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: Para el caso de las droguerías, establecimientos de productos medicinales, de descartables de uso médico, paramédico, odontológico y ortopédico, debe entenderse que sólo en el caso de su producción deberán presentar "Autorización ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia. En un todo conforme al artículo 7º de la Ordenanza N° 12052, para el cumplimiento de este requisito el solicitante deberá presentar toda la información necesaria en la Ventanilla Única de la Dirección de Habilitación de Negocios o del Centro de Participación Comunal en su caso, repartición que derivará la misma a la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental para la realización de los controles pertinentes.](#)
- c) Evaluación de Impacto Ambiental.
- d) Deberá tener tres zonas divididas: ventas, laboratorio y depósito, cuyas superficies

mínimas serán veinte metros cuadrados (20 m^2) ; ocho metros cuadrados (8 m^2) y doce metros cuadrados (12 m^2) haciendo un total de cuarenta metros cuadrados (40 m^2) como mínimo.

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

Art. 42º.- LAS farmacias, establecimientos al por menor de insumos médicos y herboristerías, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Deberá tener tres zonas divididas: ventas, laboratorio y depósito, cuyas superficies mínimas serán veinte metros cuadrados (20 m^2); ocho metros cuadrados (8 m^2); doce metros cuadrados (12 m^2), haciendo un total de cuarenta metros cuadrados (40 m^2) como mínimo.
- c) En caso de prestar servicio de inyectables deberá:
 - c.1) Poseer como mínimo un (1) autoclave de esterilización, una (1) estufa de aire seco, un (1) destilador de agua, una (1) campana de área estéril para aquellas reparaciones que requieran utilizar el procedimiento aséptico descripto en el capítulo "Esterilización" de la Farmacopea Argentina. [Art. 42º inc.c.1\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13:](#) En un todo conforme a la Farmacopea Argentina última edición, debe entenderse que el requisito de contar con un autoclave de esterilización corresponde únicamente para las farmacias hospitalarias, de clínicas y sanatorios que cuenten con central de esterilización y para los servicios de este tipo que se presten en el lugar que hayan sido tercerizados
 - c.2) Contar con una antecámara donde debe efectuarse el cambio de vestimenta del profesional y técnico. [Art. 42º inc.c.2\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13:](#) En un todo conforme a la Farmacopea Argentina última edición, debe entenderse que el requisito de contar con una antecámara donde debe efectuarse el cambio de vestimenta del profesional y técnico, corresponde únicamente para las farmacias

hospitalarias, de clínicas y sanatorios que cuenten con central de esterilización y para los servicios de este tipo que se presten en el lugar que hayan sido tercerizados

c.3) El local de aplicación de inyectables debe contar con jeringas y agujas descartables en tamaño y cantidad suficientes para la atención de las aplicaciones.

c.4) Tener un gabinete de aplicación que cumpla con lo indicado por la normativa de edificación respecto a lados y superficies mínimas.

c.5) Tener un gabinete específico acondicionado para controlar la presión arterial y equipado con elementos propios para realizar la actividad.

d) En caso de prestar servicio de vacunación:

d.1) Deben contar con el equipamiento adecuado para mantener la cadena de frío con heladera exclusiva para vacunas.

d.2) Puede utilizarse el salón de atención al público como sala de espera.

d.3) En caso de realizar venta de otros productos debe delimitarse claramente la farmacia de las demás secciones mediante mostradores y góndolas o exhibidores.-

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

Art. 43º.- **LOS** establecimientos residenciales de salud, tales como clínicas, sanatorios, geriátricos, hospitales de día y centros de salud que poseen 3 o más consultorios, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

b) Carnet sanitario de los empleados de cocina;

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

d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;

e) Fotocopia de DNI, título, constancia de matriculación, nota de designación y/o

aceptación firmada por el titular de todos los profesionales actuantes;

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

g) Cumplimentar las siguientes características de infraestructura:

g.1) Baños por sexo para el público, discapacitados y para el personal de acuerdo al Código de Edificación;

g.2) Deberá contar con espacios cubiertos y cerrados para carga y descarga de enfermos trasladados en ambulancias, así como para la entrada y salida de camillas con cadáveres.-

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

Art. 44º.- LOS establecimientos que presten servicios de emergencias y traslado de enfermos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

b) Carnet sanitario de los empleados;

c) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;

d) Los vehículos destinados a este tipo de servicios deberán contar con el seguro que cubra, como mínimo:

d.1) Responsabilidad civil a personas o cosas (terceros no transportados);

d.2) Responsabilidad civil a personas transportadas por un monto no inferior a lo establecido por la Superintendencia Nacional de Seguros en esta materia;

d.3) Responsabilidad civil por accidentes al personal del cual está dotado el servicio;

e) Los vehículos a habilitar deberán tener una antigüedad que no supere los 5 (cinco)

años;

f) Estarán debidamente identificados en la parte externa de la carrocería, indicando como mínimo lo siguiente:

- f.1) El nombre, domicilio y teléfono del establecimiento, empresa y/o institución a la que pertenezca, pudiendo consignar el símbolo o emblema del mismo;
- f.2) En las partes laterales del vehículo y en el techo, una cruz roja, cuyo tamaño, forma y color serán establecidos conforme a las normas internacionales de aplicación;
- f.3) En la parte delantera del capot la palabra AMBULANCIA, con caracteres que permitan su lectura por el espejo retrovisor de vehículos que la preceden.
- f.4) El tipo, dimensiones y color de letras que se utilicen para las distintas inscripciones, será el que permita la rápida interpretación de su mensaje;
- f.5) En la parte trasera, se exhibirá el número de habilitación que le fuera otorgado.

g) Apto psicofísico de los choferes;

h) Licencia de transporte público de pasajeros de los choferes;

i) Listado y título automotor de los vehículos;

j) Cédulas verde/azul por cada uno de los choferes;

k) Inspección Técnica Vehicular de cada vehículo;

l) Informe favorable de tránsito;

m) Playa de ambulancias y baños por sexo para el personal de acuerdo al Código de Edificación.

SECCIÓN TERCERA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 45º.- LA presente sección regula el desarrollo de cualesquiera actividades económicas relacionadas con la alimentación, en lo referido a los requisitos que deben

cumplimentar:

- a) Los establecimientos en los cuales se sirven comidas y bebidas para consumir en el mismo local; Art. 45º.- inc. a) Reglamentado por Decreto Nº 3311/13: En la clasificación realizada por el artículo 45º, inc. a) de la presente Ordenanza. quedan incluidos los rubros: bar, bar kiosco, bar resto, bar restaurant y cantina, según norma de aplicación en la materia sobre establecimientos gastronómicos
- b) Los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos y bebidas para ser consumidas fuera del local de ventas; Art. 45º.- inc. a) Reglamentado por Decreto Nº 3311/13. En la clasificación realizada por el artículo 45, inc. b) queda incluido el rubro: casas de comidas, según norma de aplicación en la materia sobre establecimientos gastronómicos.
- c) Los establecimientos que someten alimentos y bebidas a cualquier proceso de fabricación, cocción o combinación, para su posterior venta mayorista o minorista y consumo fuera del local de ventas.

AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 46º.- TODO producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, expenda o exponga dentro del ejido municipal de la ciudad de Córdoba, deberá estar autorizado por la Dirección de Calidad Alimentaria o el organismo que en el futuro la reemplace, ya sea en su composición como en su rotulación y envasado.

Exceptúanse de lo anterior aquellos autorizados por la Autoridad de Aplicación de la Provincia de Córdoba y los que estén inscriptos en el Registro Nacional de Productos Alimenticios, a cuyo efecto se deberá presentar la documentación correspondiente.

Art. 46º.- Reglamentado por Decreto Nº 3311/13: TODO producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, expenda o exponga dentro del ejido municipal de la ciudad de Córdoba, deberá estar autorizado por la Dirección de Calidad Alimentaria o el organismo que en el futuro la reemplace, ya sea en su proceso de producción, composición como en su rotulación y envasado

DISPOSICIONES SOBRE INFRAESTRUCTURA DE LOS

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

Art. 47º.- LOS establecimientos de alimentación deberán cumplir, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación, con los siguientes requisitos:

a) Depósitos y almacenamiento:

a.1) Los depósitos deberán estar en ambientes separados, cerrados y aislados de los de elaboración, venta o consumo;

a.2) La conservación de productos perecederos, se hará en cámaras frigoríficas o heladeras;

a.3) Las cámaras frigoríficas y heladeras deben ser higienizadas y desodorizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines, los de olor acentuado estarán separados de los lácteos y sus derivados o de otros que sean susceptibles de absorber olores extraños;

a.4) Solo se admitirá la tenencia de productos con defectos de elaboración, conservación o vencidos, para ser devueltos a su proveedor, en ambientes separados del local de elaboración, venta o consumo, y por un plazo máximo de cuarenta y ocho horas (48 hs), con una etiqueta que lleve escrita la leyenda "*para devolución*", en la que se especificará la fecha de ingreso en el depósito para devolución. El no cumplimiento de esta exigencia será causal de decomiso y destrucción, sin perjuicio de otras sanciones que pudieren corresponder;

a.5) Los raticidas, fumigantes, elementos de limpieza y tocador, deben almacenarse en recintos separados, cerrados y rotulados para prevenir su uso inadecuado;

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

c) Locales de elaboración: [Art. 47º inc. c\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13: En el sector de elaboración, la iluminación artificial deberá contar con protección antiestallido de las luminarias](#)

c.1) Las mesas de trabajo o mesadas serán de azulejos, mármol, acero inoxidable u otros materiales autorizados por la Autoridad de Aplicación, que permitan una buena higienización. Debajo de las mismas se permite la colocación de estantes de fácil higienización, siempre que conserven un espacio libre no menor de veinte centímetros (20 cm) desde el piso; [Art. 47º inc. c.1\).- Reglamentado por Decreto N°](#)

3311/13 Los materiales autorizados por la Autoridad de Aplicación para la mesa de trabajo son: acero inoxidable, mármol, granito u otro autorizado por el Código Alimentario Argentino.

c.2) Pisos impermeabilizados en perfecto estado de conservación con pendiente que confluya en desagües que faciliten su limpieza;

c.3) Paredes impermeabilizadas hasta la altura de dos metros (2 m) de color claro;

c.4) Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas hacia exteriores con cierre automático y tela mosquitera;

c.5) Cuando la elaboración se practique a la vista del público, la separación entre el local de elaboración y de venta será de tal modo que no permita el acceso directo del mismo;

d) Utensilios y maquinarias

d.1) Los enseres utilizados en la preparación y expendio de productos alimenticios, se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agentes antisépticos aprobados por la Autoridad de Aplicación; Art. 47º inc. d.1).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 A los efectos de asegurar la correcta higienización de los utensilios y enseres se deberá contar con agua a dos temperaturas provista por calefón a gas o termo-tanque a gas o eléctrico para asegurar la continuidad de provisión de agua caliente, en un todo conforme a lo establecido por el Código Alimentario Argentino, asegurándose una temperatura del agua de 65 grados Celsius.

d.2) Deben conservarse perfectamente limpios en todo momento y no pueden ser usados para fines distintos de los que fueron creados;

d.3) La vajilla, cubiertos y todo otro elemento destinado al servicio de gastronomía y provisión de alimentos, que por su naturaleza hayan sido concebidos para un solo uso, no podrán reutilizarse bajo ninguna circunstancia;

d.4) En los locales de elaboración sólo podrán tenerse las maquinarias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material ajeno al proceso de producción;

e) Manipulación, exhibición y entrega:

e.1) Es obligatorio el uso de pinzas apropiadas para los fiambres, embutidos y otros

productos que se fraccionan para su comercialización, quedando terminantemente prohibido tomarlos con las manos, a excepción de las tareas de despostado, trozado, deshuesado, fileteado y similares;

e.2) Los productos comestibles no podrán estar en contacto directo con papel impreso o usado;

e.3) Los alimentos no envasados, cuando su naturaleza lo exija, se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la contaminación a través de agentes naturales;

e.4) El fraccionamiento permitido de alimentos deberá realizarse en el acto del expendio directamente del envase original y a la vista del comprador;

e.5) Disponer del espacio suficiente debidamente diferenciado a los fines de evitar la contaminación cruzada por el cruce de materias primas;

e.6) Todos los establecimientos de alimentación en los que se elaboren o expendan al público productos alimenticios para ser entregados a domicilio, en las inmediaciones de los respectivos negocios o bocas de expendio, deberán hacerlo en bandejas con tapas o campanas protectoras que garanticen normas de higiene y salubridad;

f) Los baños deberán mantenerse higienizados y desodorizados en forma permanente y en perfectas condiciones de funcionamiento; Art. 47º inc. f).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 También deberá proveerse jabones líquidos y toallas de papel

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

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

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 48º.- LOS establecimientos de fabricación de productos alimenticios que elaboran para su venta mayorista o directa al público productos de panadería, masas, pasteles, sándwiches con o sin masa elaborada, pastas frescas desde el inicio del proceso de elaboración, helados, cremas heladas, pizzas, empanadas, postres, alimentos al spiedo, racionamiento en cocido y catering, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental;
- c) Carnets sanitarios de todo el personal expedidos por la Dirección de Medicina Preventiva, a excepción del personal administrativo;
- d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- e) Matrículas de procesos (de poseer).
- f) Plano o croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- g) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento al cual pertenezca conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10751 y sus modificatorias;
- h) Aptitud del agua utilizada en la elaboración de los productos;
- i) Análisis de los productos expedidos por Dirección de Calidad Alimentaria, la habilitación del establecimiento proveedor en su caso, y habilitación del transporte proveedor de la masa, cuando se trate de productos derivados de harina;
- j) Si realiza distribución, la habilitación del vehículo;
- k) Autorización de volcado de efluentes de Redes Sanitarias o DIPAS según corresponda;
- l) Si utiliza envases de plástico P.E.T., deberá presentar análisis de los mismos donde se especifique que no ceden sustancias tóxicas al producto siendo aptos para su uso en industria alimentaria;
- m) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario Argentino;
- n) Protocolos de análisis del envase para el fraccionamiento;
- ñ) Anteproyecto de rótulo contenido los datos conforme al Código Alimentario Argentino y aprobado por la dirección de Calidad Alimentaria o quien la reemplace en el futuro;
- o) Si comercializa fuera del Ejido Municipal deberá contar con R.N.E. y R.N.P.A.;

p) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

p.1) Pileta con desagüe y agua a dos temperaturas.

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

Art. 48º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para el caso de las carnicerías se deberá contemplar lo atinente a la norma que tiene por objeto regularizar la situación de los comercios de carnicerías y pollerías en cuyos locales funcionan fábricas de alimentos, es decir, se elaboran subproductos.

El sector de elaboración deberá estar situado en forma independiente del sector de venta, separado por divisorio de material apto (por ej. poli carbonato, durlok, etc.) material impermeable de fácil limpieza y que garantice condiciones de estanqueidad, de forma que se impida la mezcla y/o contaminación de los productos.

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

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

Sólo los establecimientos que realicen VENTA MAYORISTA y correspondan a:

1. Fábricas de cuerpos grasos vegetales y animales (elaboración y refinado)
2. Fábricas de conservas de productos vegetales y animales
3. Fábricas de productos lácteos
4. Fábricas de helados
5. Fábricas de bebidas
6. Fábricas de caramelos y jarabes
7. Industrias para la producción de productos de molinería (harinas, féculas, café)
8. Industrias para la producción de harina y aceite de pescado
9. Refinerías de azúcar
10. Fábricas de alimentos balanceados para animales
11. Mataderos y frigoríficos
12. Fábricas de productos para copetín
13. Fábrica de polvos para preparar postres y gelatinas

Deberán obtener Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de la Ordenanza N° 9847, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: AVISO DE PROYECTO con carácter de Declaración Jurada, en un todo conforme al Anexo I del Decreto 3312/10. A posteriori de esta presentación junto al resto de la documentación enumerada y dependiendo del tipo de actividad que se desarrollará en el establecimiento a habilitar, la mencionada Dirección notificará al solicitante sobre la necesidad de presentar adicionalmente el ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL, el que deberá ser elaborado por un profesional con incumbencia en el tema con intervención de los colegios profesionales respectivos.

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

Art. 49º.- LOS establecimientos de fabricación de bebidas gaseosas y no gaseosas, jugos, aguas y sodas, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; Art. 49º inc. b).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento.
- c) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- d) Obtener carnets sanitarios de todo el personal expedidos por la Dirección de Medicina Preventiva, a excepción del personal administrativo;

- e) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
- f) Análisis de los productos;
- g) Certificado de autorización del agua para fines industriales;
- h) Autorización de volcamiento de efluentes de Redes Sanitarias o DIPAS, según corresponda;
- i) Si utiliza envases de plástico P.E.T., deberá presentar análisis de los mismos donde se especifique que no ceden sustancias tóxicas al producto, siendo aptos para su uso en industria alimentaria;
- j) Si posee reparto, obtener certificado habilitante vehicular;
- k) Matrículas que posea la fábrica; [Art. 49º inc. k\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) [Las fábricas de soda que posean matrícula deberán presentarla mientras que aquellas que no la posean deberá ser tramitada para su obtención.](#)
- l) Alta en Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento al cual pertenezca, conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10751 y sus modificatorias;
- m) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - m.1) Deberán tener entrada directa desde la calle.
 - m.2) La entrada y patios de la fábrica deberán estar pavimentados, con hormigón armado, adoquín de granito u otro material similar, a fin de evitar el polvo y el barro.
 - m.3) Será obligatoria la colocación de filtros aprobados por la Autoridad de Aplicación, los que podrán estar conectados directamente con las cañerías de entrada de agua a emplearse para la elaboración de los productos, o bien instalados entre la cañería de entrada de agua y su depósito, el que deberá estar herméticamente cerrado y tendrá una capacidad no inferior a mil litros (1.000 l).
 - m.4) En los establecimientos donde trabajen personas de ambos sexos, la distribución de los baños y guardarropas o vestuarios, serán por separado por cada sexo.
 - m.5) En las máquinas de preparación de bebidas cuyas cañerías y recipientes estén en contacto con anhídrido carbónico, agua y bebidas a elaborar, deberán ser de material

de reconocida inocuidad.

m.6) Las bombas y cañerías serán fácilmente desmontables, a los efectos de su fácil y completa limpieza, prohibiéndose el uso de codos fijos.

m.7) Los recipientes para la elaboración de jarabes serán de materiales inalterables.

m.8) Cartel ubicado al frente del local por un metro (1 m) x cincuenta centímetros (0,5 m).

m.9) Zonas de lavado sectorizadas.

m.10) Contar con una superficie mínima de veinte metros cuadrados (20 m^2) y de cincuenta metros cuadrados (50 m^2) para fábricas de jugos y gaseosas respectivamente.

m.11) Si es producción para uso propio (hoteles, restaurantes, etc.), no podrá tener reparto y la superficie mínima deberá ser de diez metros cuadrados (10 m^2).

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

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

Art. 50º.- LOS establecimientos de fabricación y transporte de hielo para consumo humano deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 50º.- Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Estos establecimientos deberán obtener Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento

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

b) Evaluación de impacto ambiental;

- c) Autorización de la Dirección de Calidad Alimentaria;
- d) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
- e) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - e.1) Las fábricas de hielo deberán tener un local de elaboración de fácil higienización, tanto de pisos como de paredes, las que deberán estar azulejadas hasta el cielorraso de cemento. La superficie no debe ser menor a veinte metros cuadrados (20 m^2) y de ser superior a doscientos metros cuadrados (200 m^2) deberá poseer playa de carga y descarga acondicionadas de pavimento u hormigón.
 - e.2) La iluminación de la sala de elaboración deberá ser lo suficientemente importante, preferentemente con luz natural.
 - e.3) Las aberturas de la sala de elaboración, deberán estar protegidas con telas mosquiteras.
 - e.4) Dentro de la sala de elaboración, solo deberán depositarse los productos químicos autorizados destinados a la fabricación de hielo.
 - e.5) La sala de máquinas deberá estar separada del local de elaboración, como así también baños, vestuarios, cocina y oficinas administrativas.
 - e.6) En aquellos establecimientos donde trabajen personas de ambos sexos la distribución de vestuarios y sanitarios serán por separados. Deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
 - e.7) Las instalaciones de captación, tuberías, depósitos, y cisternas, deberán ser de materiales apropiados para impedir contaminación, tales como: cemento, acero inoxidable y/o plástico; y carecer de grietas y fisuras. Deberán ser higienizados con hipoclorito de sodio o similar. La planta deberá permanecer en receso y solo volverá a funcionar cuando el tenor del cloro sea cero.
- f) Las fábricas deberán utilizar agua de red (potable). En caso de que fuera agua de pozo, deberá realizarse análisis periódicos, como máximo cada seis (6) meses, asegurando la calidad de la misma. El filtrado del agua en otro sistema de esterilización deberá tener nivel de apta para alimentos, no debiendo contener ni sustancias ni cuerpos extraños de origen biológico, orgánico o inorgánico. Deberá hacerse un minucioso

- tratamiento de las aguas para evitar así frecuentes cambios de sabor, olor y color;
- g) La fabricación de hielos en bares, confiterías, y afines, para su propio consumo, deberá adecuarse a la calidad prevista en la presente Ordenanza;
- h) En caso de que se transporte el producto, los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, deberán utilizarse para ese único fin y contar con certificado habilitante vehicular. Asimismo, deberá transportarse el producto en envases adecuados para la disposición del hielo y hacerse constar claramente el nombre que le corresponde según la manera como ha sido fabricado. Deberá figurar nombre de fantasía, número de establecimiento elaborador, número de análisis del producto y protocolo de análisis aprobado por autoridad competente. Asimismo los vehículos de transporte deberán adecuarse a la Ordenanza Nº 8145 referida al transporte de sustancias alimenticias, debiendo contar con el correspondiente carnet bromatológico;
- i) El hielo deberá ser transportado, tanto las barras como las otras presentaciones, con coberturas plásticas que lo protejan de los agentes externos. Las barras también deberán contar con el correspondiente análisis;
- j) Alta en Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento al cual pertenezca, conforme a lo establecido en la Ordenanza Nº 10751 y sus modificatorias.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE MATARIFES Y FRIGORÍFICOS

Art. 51º.- LOS matarifes y frigoríficos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental; Art. 51º inc. b).- Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de

Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento

- c) Monografía descriptiva detallando proceso productivo, volumen de producción y tratamiento de efluentes y croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas;
- d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- e) Carnets sanitarios de todo el personal;
- f) Anteproyecto de rótulo y protocolos de análisis del envase de corresponder conforme al Código Alimentario Argentino y aprobado por la Dirección de Calidad Alimentaria;
- g) Nota de autorización del establecimiento proveedor;
- h) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario Argentino;
- i) Si posee distribución, debe presentar la habilitación de cada vehículo;
- j) Alta en Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento al cual pertenezca, conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10751 y sus modificatorias;
- k) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales, de corresponder;

I) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

- I.1) Baños y vestuarios para el personal separados por sexo con armarios individuales.
- I.2) La sala destinada al fileteado, trozado, despostado y envasado, debe estar aislada de otra actividad y deberá contar con termógrafo y mantenerse a una temperatura no superior a diez grados centígrados (10 °C).
- I.3) La capacidad de la cámara frigorífica debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción diaria.
- I.4) Los desperdicios deben ser depositados en bandejas, las cuales estarán sobre tarimas. No se permite depositar bandejas, ni desperdicios en el suelo.
- I.5) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización. Los pisos tendrán drenaje

propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos por ciento (2 %) como mínimo. Las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles, y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

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

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

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

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

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Art. 52º.- LOS transportes de sustancias alimenticias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Constancia de inscripción de los vehículos en el Registro que lleva a tal efecto la Dirección de Calidad Alimentaria;
- c) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- d) Carnets de conducir profesional de los choferes;
- e) Carnets sanitarios del personal que manipula los alimentos;

f) El personal de reparto de las sustancias alimenticias deberán usar uniforme consistente en chaqueta y pantalón, ambos de color claro, en buenas condiciones de aseo y limpieza.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Art. 53º.- LOS establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, bar con música sin espectáculo público, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Carnets sanitarios de todo el personal;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- c) Certificado de área protegida, contratando un servicio médico de urgencia;
- d) Croquis del establecimiento con disposición de mobiliario, sanitarios y salidas de emergencia, memoria descriptiva de los procesos y productos, y plano de valoración de carga de electricidad confeccionado por profesional competente; Art. 53º inc. d).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Debe entenderse que en lugar de plano de valoración de carga eléctrica debe ser de carga de fuego ya que ésta incluye a la eléctrica
- e) Póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños que eventualmente se pudieren ocasionar al público asistente y terceros en general. El mismo deberá tener vigencia durante la totalidad del período de habilitación. La suma asegurada dependerá de la capacidad y características del establecimiento;
- f) El personal que se encuentre en la cocina deberá poseer delantal o guardapolvo de color claro, como así también cofia para el cabello;
- g) Todas las materias primas deberán ser de procedencia conocida y con sus correspondientes rotulados en condiciones;
- h) Si contase con mesas y sillas en la vía pública, deberá contar con la autorización

correspondiente de la Dirección de Ferias y Mercados. Si contase con mesas y sillas en galería, deberá contar con la autorización correspondiente de la Dirección de Ferias y Mercados y del consorcio de la misma; Art. 53º inc. h).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 La autorización para el uso de mesas y sillas en la vía pública deberá ser gestionado a posteriori de la habilitación de establecimientos ante la autoridad competente que correspondiere.

i) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura: Art. 53º inc. i).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Todos los establecimientos gastronómicos deberán cumplir con lo establecido en la norma de aplicación en la materia

I.1) Pileta con desagüe y agua a dos (2) temperaturas.

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

I.3) Baños por sexo para público y discapacitados, de acuerdo al Código de Edificación.

I.4) Exhibir la capacidad máxima habilitada mediante un cartel al ingreso del establecimiento y dentro del mismo en lugar visible para el público. Art. 53º inc. i.4).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 La capacidad del establecimiento a ser habilitada será otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo

j) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10751 y sus modificatorias.

“k) En todos los establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, bar con música sin espectáculo público, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán contar con los elementos necesarios para poner a disposición de todos sus clientes agua potable para el consumo personal de forma gratuita, sin límite de consumo y sin que medie solicitud alguna. El servicio se deberá brindar a través de dispensers, jarras, botellas u otros medios que el titular crea conveniente.” (**Inc. k. Incorporado por Ordenanza N° 12552**) Art. 53º inc k) Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Deberá disponerse en cada mesa de cada establecimiento gastronómico, en forma gratuita, irrestricta, garantizada y permanente

agua potable suministrada enjarra, vaso u otro medio, sin que medie solicitud del cliente

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MAYOR EN COMISIÓN O CONSIGNACIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS EN EL MERCADO DE ABASTO

Art. 54º.- LA habilitación del Mercado de Abasto Córdoba, será realizada por la Municipalidad de Córdoba, en tanto propietaria del mismo, cumpliendo los requisitos que la legislación fije para grandes equipamientos comerciales. Los puestos del Mercado deberán ser habilitados por sus titulares, aplicándose para ello los requisitos estipulados para la venta minorista de frutas, verduras y hortalizas.

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

Art. 55º.- LOS establecimientos de venta al por mayor de productos alimenticios, tales como: cereales, lácteos, fiambres, embutidos y chacinados, quesos, carne y derivados, aves, pescados y productos marinos, productos envasados de panificación, chocolates, caramelos, azúcar, aceites, café, té, especias, productos dietéticos, productos de molinería, encurtidos, de vinos sin fraccionamiento, bebidas alcohólicas y energizantes, bebidas no alcohólicas, aguas y gaseosas, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

- g) Cámara frigorífica para el caso de que los productos deban cumplir con la cadena de frío;
- h) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza Nº 10751 y sus modificatorias.

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

Art. 56º.- LOS minimercados o despensas, verdulerías, carnicerías, pescaderías, fiambrerías y demás establecimientos de venta al por menor de productos alimenticios, tales como productos de repostería, masas, pan y demás productos de pastelería, carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, productos lácteos, fiambres, productos dietéticos, helados envasados, legumbres, frutas y verduras, cereales secos y en conservas, golosinas, galletas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, gaseosas y jugos, café, té, yerba mate y especias, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación: Art. 56º - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 A los fines de lo establecido en el artículo 56 de la Ordenanza Nº 12052 se entiende por despensa, despensa-almacén y/o comercio minorista de alimentos, a los comercios de venta al por menor de productos alimenticios en los cuales el expendio al público se realiza principalmente por unidad de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades, incluyendo la venta de productos de panificación y afines, lácteos, bebidas alcohólicas (respetando la restricción horaria de 00 hs a 09 hs para su expendio) y no alcohólicas. Estos establecimientos podrán vender además de los productos alimenticios, los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica como

productos de limpieza, de perfumería, etc.

Queda expresamente prohibido para estos tipos de establecimientos la elaboración de cualquier tipo de comida, la venta de carne y sus derivados, de frutas y verduras, de alimento balanceado para mascotas y de medicamentos de venta libre.

Estos tipos de establecimientos podrán comercializar los artículos de Kiosco, sin

necesidad de declarar por separado este rubro, siempre y cuando no posean un lugar destinado exclusivamente para ello, separado y con acceso independiente en cuyo caso deberá declarar ambos rubros.

A los fines de lo establecido en el artículo 56 de la Ordenanza N° 12052 se entiende por Minimercado al comercio destinado a la venta conjunta de artículos de abasto (carnes, verduras, fiambres, productos de granja, artículos de almacén y menaje para uso del hogar).

El local principal deberá contar con una superficie de 75 m² como mínimo y hasta 150 m² como máximo incluido el depósito.

El sector destinado a carnicería deberá contar con una superficie mínima de 25 m² y los demás sectores 16 m² como mínimo para cada rubro.

Las diferentes actividades incluidas en el artículo 56 de la Ordenanza N° 12052 deben estar a nombre de su titular.

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Carnets sanitarios de todo el personal;
- c) Si posee distribución con vehículo debe presentarse la habilitación del mismo;
- d) El personal deberá contar con uniforme de color claro;
- e) Para el caso de verdulerías, los titulares deberán aprobar el curso sobre buenas prácticas de manipulación de frutas y verduras que determine la reglamentación;
- f) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - f.1) El local destinado a la venta deberá tener frente y entrada a la calle sin comunicación con piezas que se destinen para habitación o dormitorio, y no podrá existir ningún baño a menos de cinco metros (5 m) del mostrador de comercialización de los productos.
 - f.2) Baños para el personal de acuerdo al Código de Edificación.
 - f.3) Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m), con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero inoxidable. Para verdulerías podrán ser de pintura sintética de color claro. Para puestos del mercado podrán ser de tejido divisorio pintado con lonas sanas y limpias.

- f.4) Pileta con agua corriente y desagüe dentro del salón.
- f.5) Contar con mostrador y mesadas de mármol, granito, acero inoxidable, u otro material que reúna similares características, debiendo poseer una tabla de material duro e inodoro para el corte de carnes de vaca, aves o pescado, evitando la contaminación cruzada.
- f.6) Contar con heladeras exhibidoras, y para el caso de venta de carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado, deberá poseer cámara frigorífica. Si se anexan otros rubros, deben conservar los pescados y mariscos en heladeras independientes, o en cámaras frigoríficas junto a otros productos pero aislados de los mismos.
- f.7) Los exhibidores deberán poseer tapa y revestimiento de material impermeable y de fácil limpieza.
- f.8) Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas internas y hacia exteriores, cortinas mosqueras.
- f.9) Puertas internas con cortinas sanitarias.
- f.10) Tachos para residuos con tapa.
- f.11) Poseer balanza con platillo de terminación inoxidable, niquelada o de vidrio.
- f.12) Para el caso de pescaderías, se deberá contar con piletas exhibidoras de acero inoxidable u otro material apropiado, para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos. Deben funcionar en locales aislados a otros negocios, sea que se encuentren anexados o no a los mismos. Se considera como local aislado, al ambiente que se encuentra separado o independizado de otro, mediante tabique o mampara de al menos dos metros (2 m) de altura.
- f.13) Para el caso de fiambres, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable.
- f.14) Para el caso de carnicerías, las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable. El riel para descarga, enganche y desposte de reses, no se debe pintar, solo engrasar con grasa animal, y debe tener terminaciones inoxidables. Deberá contar con sierra eléctrica en caso de fraccionar cortes con hueso, y picadora eléctrica de carne en caso de expender carne molida. Si están anexadas a otro rubro, deben conservar la carne en heladeras independientes o en cámaras frigoríficas junto

a otros productos pero aislada de los mismos. En caso de comercializar carne trozada y envasada, deben contar con heladeras con compartimentos dedicados exclusivamente a la conservación de cada uno de los tipos de carne. Los envases que se utilicen para su venta, deben estar cerrados y contener las inscripciones que identifiquen su procedencia, calidad y sanidad, autorización de SENASA, fecha de envasado, vigencia del producto, tipo de corte que contiene el envase, y peso total del mismo. Asimismo deberán contar con el alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10751 y sus modificatorias.

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

f.16) Para el caso de minimercados o despensas, deberán tener superficies de circulación de al menos un metro (1 m) de ancho. Las dependencias donde se expendan productos perecederos, deberán contar con heladeras que garanticen la conservación de los alimentos y extractores de aire. Cuando el total de personas que trabajen en el establecimiento no exceda de cinco (5), habrá un baño como mínimo. Cuando excede de cinco (5) y no supere las diez (10), habrá un baño por sexo o uno por cada cinco (5) personas.

SECCIÓN CUARTA

ACTIVIDADES INDUSTRIALES

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES

Art. 57º.- LOS establecimientos industriales en los cuales, aplicando procesos tecnológicos, se transformen mecánica o químicamente sustancias orgánicas o inorgánicas en productos de consistencia, aspecto o utilización distintas a las de los elementos constitutivos, o que permitan ser utilizados o consumidos como sustitutos de sus materiales originales, excluidas las actividades artesanales, las de mera reparación y la elaboración de alimentos; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental; [Art. 57º inc. b\).- Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Debe entenderse que los establecimientos industriales en los cuales aplicando procesos tecnológicos se transformen mecánica o químicamente sustancias orgánicas o inorgánicas, el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia, debiendo el solicitante presentar para su consecución la siguiente documentación: Anexo I del Formulario Único de Habilitación de Establecimientos, el que con carácter de Declaración Jurada, solicita detalles referidos a los residuos que generará el establecimiento una vez en funcionamiento.
- c) Informe de la Dirección de Tránsito;
- d) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación y tipo de maquinarias y/o zonas, y monografía descriptiva detallando el proceso productivo, el volumen de producción, el tratamiento de efluentes y detalle de la cantidad total del personal a ocupar por cada producto fabricado;
- e) Constancia de inscripción en el Registro Industrial de la Provincia de Córdoba;
- f) Constancia de inscripción en el Registro Industrial de la Nación;
- g) Detalle de la cantidad total del personal ocupado y a ocupar;
- h) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

- h.1) Accesos y calles internas afirmadas.
- h.2) Iluminación de accesos, calles internas y espacios de circulación vehicular y peatonal.
- h.3) Abastecimiento de agua industrial, contra incendios, y para uso de servicios generales.
- h.4) Desagües pluviales y cloacales si el servicio se encuentra disponible; en caso contrario, deberá acreditarse la construcción de sistemas de tratamientos y/o disposición de líquidos de esa naturaleza.
- h.5) Planta de tratamiento de efluentes industriales, cuando corresponda según la normativa provincial y municipal.
- h.6) Abastecimiento y distribución de energía eléctrica para consumo industrial e iluminaciones internas y externas.
- h.7) Cinturón verde perimetral de veinte metros (20 m) lineales como mínimo. [Art. 57º inc. h.7.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) La construcción del cinturón verde perimetral deberá regirse por lo establecido en el Código de Edificación y la Ordenanza de Uso de Suelo
- h.8) Cada establecimiento industrial debe contar con guardarropas de dimensiones adecuadas a la cantidad de trabajadores, conforme las disposiciones de la normativa de edificación.

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

Art. 58º.- LOS establecimientos de desarrollo de software y de juntar más actividades afines no poseen requisitos particulares que cumplimentar.-

SECCIÓN QUINTA

VENTA DE COSAS MUEBLES

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE

VENTA AL POR MAYOR DE COSAS MUEBLES

Art. 59º.- LOS establecimientos de venta de cosas muebles, tales como: lanas, cueros, semillas, cereales y frutos con destino no alimenticio, tabaco y cigarrillos, textiles, madera, materiales de construcción, energía eléctrica, combustibles, minerales, metales y productos químicos industriales, máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico, agropecuario y de jardinería incluidos los electrónicos, equipo profesional, industrial y comercial, embarcaciones y aeronaves, motores, papel, cartón, libros, revistas, diarios, materiales de embalaje y artículos de librería, automotores y motocicletas, antigüedades, alcoholes, prendas y accesorios de vestir, fibras, hilados e hilos, mantelería, ropa de cama, artículos de tapicería, alfombras y tapices, artículos de mercería, calzados, pieles, sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos, combustibles, lubricantes para automotores y aditivos, productos de caucho y plástico, hierros, aceros, metales no ferrosos, productos metálicos, muebles, chatarra, cámaras y cubiertas, artículos de tocador, jabones, perfumes, cosméticos, aparatos fotográficos e instrumentos de óptica, joyas, relojes, artículos de bazar, instrumentos musicales, aparatos de radio, televisión y de comunicaciones, artículos de limpieza y saneamiento, juguetes y/o artículos de cotillón, bicicletas, artículos de camping, artículos para kiosco y/o para salones de venta, tarjetas magnéticas de transporte y telefonía, máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico (incluidos los eléctricos), papeles para pared, revestimiento para pisos y artículos similares para la decoración, materiales para la construcción, cristal, vidrio, aberturas, pinturas, plomería, electricidad, iluminación, sanitarios, ladrillos, cal, cemento, áridos, motores, máquinas, equipos agropecuarios, jardinería, informáticos, y máquinas de oficina; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 59º.- Reglamentado por Decreto N° 3311/13 A los efectos de la Ordenanza N° 12052 los establecimientos de venta al por mayor de productos químicos, tales como minerales, metales, productos químicos industriales, alcoholes, sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos, combustibles, metales no ferrosos y productos metálicos serán considerados como droguería en un todo conforme al artículo 41 del presente Decreto Reglamentario.

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

- b) Evaluación de impacto ambiental; [Art. 59º.inc. b\)- Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se requiere sólo para los establecimientos de venta al por mayor de combustibles, minerales y productos químicos industriales, sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos, lubricantes para automotores y aditivos, productos de caucho y plástico, chatarra, cámaras y cubiertas, artículos de limpieza y saneamiento, materiales para la construcción (cemento, cal, áridos) y pinturas, los que deberán obtener la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva detallando eventuales procesos y el volumen de productos que almacena;
- d) Informe de la Dirección de Tránsito;
- e) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- f) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
- f.1) Los depósitos deberán estar en ambientes separados a los de venta, perfectamente higienizados, y la mercadería acopiada en forma segura, de modo que no represente riesgos para quienes ingresen en ellos.
 - f.2) Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.
 - f.3) Para el caso de venta al por mayor de combustibles, lubricantes y afines, se deberá presentar certificado de seguridad de superficie y hermeticidad de tanque.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE PIROTECNIA

[Art. 60º.- LOS](#) establecimientos de venta de pirotecnia deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

Suelo, para los casos de venta minorista, excepto kioscos, y para venta mayorista;

- b) Evaluación de impacto ambiental, sólo para el caso de venta mayorista;
- c) Informe favorable de la Dirección de Tránsito para la venta mayorista de pirotecnia;
- d) Todos los productos comercializados deben:
 - d.1) Estar contenidos en envases que en sus caras laterales contengan etiquetas pegadas o impresas de forma cuadrada, de diez centímetros (10 cm) de lado, con una línea marginal roja de cinco milímetros (5 mm) y con las siguientes leyendas:
 - i) Número de inscripción del fabricante.
 - ii) "Pirotecnia".
 - iii) Nombre del fabricante.
 - iv) Designación o nombre del artificio.
 - v) Número de registro del artificio.
 - vi) Marca comercial del artificio.
 - vii) Contenido en unidades.
 - viii) "Peso bruto".
 - ix) "Industria Argentina" o el origen. Art. 60º.inc. d.1) Punto ix - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Deberá contarse con la autorización del Registro Nacional de Armas (RENAR).
 - x) Mes y año de fabricación.
 - xi) Asimismo llevarán fajas impresas o inscripciones bien visibles desde cualquier ángulo, con las letras de tamaño no menor a un centímetro (1 cm) de alto, con la leyenda "PIROTECNIA – MANÉJESE CON CUIDADO – MANTENER LEJOS DEL FUEGO".
 - d.2) Cada artificio pirotécnico deberá llevar individualmente, cuando su tamaño lo permita, una etiqueta o inscripción con los siguientes datos:
 - i) Número de inscripción del artificio.
 - ii) Número de inscripción del fabricante. Esta información deberá coincidir con la que anualmente suministra la Dirección General de Fabricaciones Militares. Art.

60º.inc. d.2) Punto ii - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Deberá contarse con el Número de inscripción de fabricante autorizado por el Registro Nacional de Armas (RENAR).

iii) Instrucciones para su uso.

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

e.1) Capacidad de almacenaje:

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

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

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

e.2) Los artículos de pirotecnia en vidriera o exposición serán inertes.

e.3) En el sector de su almacenamiento, no deberán existir combustibles oxidantes, ácidos y otros materiales similares.

e.4) La iluminación del local será natural o en su defecto, poseerán instalaciones antiexplosivas.

e.5) Ubicar los cajones fuera del alcance del público y acondicionados de forma tal que no impidan la salida del personal ante la producción de un eventual incendio.

e.6) No extraer los artículos de los cajones, salvo para su venta. La menor unidad a vender será el envase interior.

e.7) Se deberán identificar con indicadores todas las salidas a la vía pública, y deberá haber por lo menos una puerta que sea de emergencia al exterior.

e.8) En los lugares de almacenaje y depósito de elementos pirotécnicos estará prohibido el acceso al público.

e.9) El material pirotécnico deberá estar colocado a una altura de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) sobre el nivel del zócalo, exponiéndose únicamente

las muestras de esos artículos. En ningún caso el público tendrá acceso a ellos.

e.10) El almacenaje y depósito de estos elementos estará separado a una distancia mínima de dos metros (2 m) de todo muro o cercamiento exterior.

e.11) Los artificios a quemar se guardarán hasta el momento de su armado en cajones de madera provistos de tapa, que se mantendrán cerrados dentro de la zona de seguridad y alejados no menos de diez metros (10 m) del perímetro de ésta.

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

Art. 61º.- LOS establecimientos de venta de gases deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

b) Evaluación de impacto ambiental;

c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva detallando eventuales procesos y el volumen de productos que almacena;

d) Inscripción en Secretaría de Energía de la Nación;

e) Nota de designación y aceptación del responsable del establecimiento, el que tendrá a su cargo el cumplimiento de los requisitos exigidos en la presente Ordenanza como si fuera titular de la explotación;

f) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;

g) Para el caso de las empresas envasadoras o distribuidoras de garrafas o tubos que realicen operaciones de ventas superiores a cinco mil kilogramos (5.000 Kg) diarios, se deberá presentar:

g.1) Un plano general firmado por un ingeniero civil o arquitecto, con firmas certificadas ante el Colegio Profesional respectivo.

g.2) Un plano particular con todos los detalles técnicos que hacen a la seguridad de

las instalaciones, firmado por un profesional en higiene y seguridad, con firmas certificadas ante el Colegio Profesional respectivo.

h) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:

- h.1) Contarán con una eficiente ventilación, natural o artificial, o ambas a la vez.
- h.2) Iluminación suficiente de accesos, calles internas y espacios de circulación vehicular y peatonal.
- h.3) Para el caso de las empresas envasadoras o distribuidoras de garrafas o tubos que realicen operaciones de ventas superiores a tres mil kilogramos (3.000 Kg) diarios:
 - i) Deberán estar ubicados en planta baja, en comunicación directa con la vía pública y sin contigüidad con escaleras, rampas descendentes, fondos, corredores, pasillos, sótanos u otros locales habitables.
 - ii) El sistema de electricidad se efectuará conforme a las reglas para locales donde se almacenen o expendan productos inflamables de alto riesgo, debiendo los interruptores, toma-corrientes y cualquier otro accesorio ser antiexplosivos y estar instalados a una altura no menor de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) sobre el nivel del piso.
 - iii) Los accesos y calles internas deberán estar afirmados o pavimentados.

h.4) Para el caso de depósitos:

- i) Las garrafas llenas o vacías se ubicarán en posición vertical, pudiendo colocarse en lotes de hasta tres (3) camadas de altura, dejando pasillos de circulación de sesenta centímetros (0,60 m) de ancho, cada lote no podrá agrupar más de ciento ochenta (180) garrafas.
- ii) Los depósitos que superen una existencia de cinco mil kilogramos (5.000 Kg) hasta un máximo de cincuenta mil kilogramos (50.000 Kg), contarán con personal permanente de vigilancia, durante las veinticuatro horas (24 hs) del día, incluso días feriados.
- iii) En ningún depósito podrá haber garrafas vacías, llenas o vacías sin uso que no hayan sido aprobadas por el Ente Regulador del Gas, y que no cumplan todas las disposiciones establecidas en el presente Código.

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

v) En todo depósito deberán existir leyendas en números variables según la categoría del mismo, con las siguientes inscripciones: "NO FUMAR" - "PELIGRO INFLAMABLES" - "VELOCIDAD MÁXIMA 5 Km/hora" - "PELIGRO: CAMIÓN OPERANDO" - "PELIGRO NO PASAR" - "NO PASAR SIN ARRESTALLAMA" - "PROHIBIDO VENTEAR" - "NO OPERE SIN LA PUESTA A TIERRA" - "PROHIBIDO ENCENDER FUEGO SIN AUTORIZACIÓN".

h.5) Todos los envases a utilizar deben llevar en forma visible e inalterable, las siguientes inscripciones:

- i) Número de registro.
- ii) Indicación precisa del gas envasado.
- iii) Peso del cilindro vacío.
- iv) Fecha del primer ensayo efectuado.
- v) Presión máxima permisible de carga.
- vi) Peso máximo permisible de la carga de gas.
- vii) Capacidad cúbica. Nombre de la firma o propietario.

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

Art. 62º.- LOS establecimientos de venta al por mayor de abonos y plaguicidas, de distribución y venta al por mayor de petróleo y sus derivados (excepto combustibles); y de distribución y venta al por mayor de carbón y sus derivados; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de

edificación:

Art. 62º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 La actividades descriptas en el artículo 62 de la Ordenanza N° 12052 deberán contemplar los requisitos de depósito o almacenamiento de productos químicos y sus derivados para uso agropecuario que surgen del decreto 132/05 y la ley provincial 9.164 y sus normas de aplicación o la legislación que en el futuro la reemplace. Asimismo, de acuerdo a la mencionada ley, los establecimientos deberán contar con un profesional Director Técnico según lo establece la Ley Pcial. N° 9164/08.

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; Art. 62º. inc. b) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para el caso de establecimientos que realicen las actividades de venta al por mayor de abonos y plaguicidas, distribución y venta al por mayor de petróleo y sus derivados (excepto combustibles) y de distribución y venta al por mayor de carbón y sus derivados, debe entenderse por Evaluación de Impacto Ambiental a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia
- c) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;
- d) Certificado de seguridad de superficie y hermeticidad de tanques, para el caso de los productos líquidos incluidos en el presente artículo;
- e) Inscripción de la Secretaría de Energía de la Nación, en el caso de venta al por mayor de petróleo y sus derivados.

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

Art. 63º.- LAS estaciones de servicios y Lubricentros deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 63º. - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 A los efectos de la aplicación de la Ordenanza N° 12052 se define como Lubricentro al establecimiento de venta de

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

Se define como venta de lubricantes y afines al establecimiento comercial que expende lubricantes en envase original.

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

b) Evaluación de Impacto Ambiental; Art. 63º. inc. b) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para el caso de las estaciones de servicios debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia

c) Inscripción en Secretaría de Energía de la Nación;

d) Informe favorable de Dirección de Tránsito;

e) Informe de CINTRA - Universidad Tecnológica o CIAL - Facultad de Arquitectura;

f) Certificado de ECOGAS, en su caso;

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

h) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

h.1) Estar asentadas en parcelas que tengan un tamaño mínimo de un mil cien metros cuadrados (1.100 m²) de superficie.

h.2) Cuando se encuentren en parcelas en esquina, siempre que cumplan con el tamaño fijado en el inciso anterior, deberán contar con veinticinco metros (25 m) mínimo en su frente de lado sobre el corredor principal, entendiéndose como tal aquella vía de mayor jerarquía funcional.

h.3) Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras, las mismas deberán tener un ancho mínimo de frente de cuarenta metros (40 m).

h.4) Cuando se encuentren en parcelas entre medianeras y con frente a dos calles, el ancho mínimo, de cualquiera de ambos frentes, deberá ser de treinta metros (30 m).

h.5) Deben ubicarse a una distancia mínima de cincuenta metros (50 m) de: clínicas, sanatorios, hospitales o cualquier otro centro de salud con internación, guarderías infantiles, establecimientos educativos, establecimientos residenciales, cines, teatros, locales bailables, locales de culto, supermercados, hipermercados o cualquier otro que por la actividad desarrollada permita presuponer una alta concentración de personas.

h.6) Se exigirá una distancia mínima de cien metros (100 m) entre estaciones de servicios, que garantice la prevención y el manejo de situaciones de riesgo, en un todo de acuerdo a normas internacionales vigentes. A los fines del cálculo de las distancias fijadas y a fijar en los incisos 5 y 6, se considerará la recta entre los dos puntos más próximos correspondientes a cualesquiera de los límites medianeros de ambos predios.

h.7) Deberán acompañar informe técnico firmado por profesional idóneo que certifique la hermeticidad del sistema de almacenamiento subterráneo de combustibles líquidos, y asegure la preservación y sanidad del suelo, de las subcuencas hídricas, los acuíferos y el medio ambiente. Art. 6º. inc. h.7) - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 El profesional idóneo que certifique la hermeticidad del sistema de almacenamiento subterráneo de combustibles líquidos deberá estar Inscripto y autorizado por la autoridad nacional de regulación competente

h.8) En el caso de prever el emplazamiento de bocas de expendio de gas natural comprimido (G.N.C.) para automotores, se debe incorporar en el expediente la acreditación

de la aprobación previa del organismo oficial competente, con el plano visado por dicho ente.

h.9) Plano conforme a obra de las siguientes instalaciones:

- i) Inflamables.
- ii) Prevención contra incendios.
- iii) Sanitarias.

- iv) Eléctricas.
- v) Gas, cuando corresponda.
- vi) Mecánicas y electromecánicas de los surtidores y compresores, de corresponder.
- vii) Compresores.
- viii) Plano conforme a obra del edificio y sus instalaciones.
- ix) Plan y plano de evacuación.
- x) Exhibir en cada isla de surtidores carteles con los símbolos y leyendas correspondientes a: "NO FUMAR" - "PARE EL MOTOR" y "PROHIBIDO EL USO DE CELULARES".
- xi) Indicar en plano de planta la factibilidad de movimiento y maniobras de los vehículos, dimensiones, capacidad y diseño en general de los estacionamientos y playas, y memoria descriptiva de las diversas operaciones de servicios.
- xii) Residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A HIPERMERCADOS, GRANDES SUPERFICIES COMERCIALES Y SUPERMERCADOS

Art. 64º.- LOS hipermercados, grandes superficies comerciales y supermercados, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 64º. - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 A los fines de la aplicación del artículo 64 de la Ordenanza N° 12052 se deberá contemplar en forma previa, la aplicación de la norma que regula la localización de Supermercados y Grandes Superficies Comerciales en lo relativo al informe del área de planeamiento urbano a los fines de la categorización

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

Suelo;

b) Evaluación de impacto ambiental, para los casos de supermercados de los Grupos III y IV; Art. 64º. inc. b) - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Para el caso de hipermercados, grandes superficies comerciales y supermercados Grupo IV, debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia.

c) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;

d) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;

e) Carnets sanitarios de todo el personal;

f) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza Nº 10751 y sus modificatorias;

g) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

g.1) Vestuarios con armarios individuales para el personal;

g.2) Baños para el personal y el público por sexo y para discapacitados. No se permitirán baños cuyo acceso deba efectuarse a través de ambientes familiares o dependencias destinadas a otros usos dentro del establecimiento. Cuando los baños abran directamente al salón de público o al exterior, deberán colocarse pantallas de cerramiento completo (de piso a techo) que impidan visuales directas al mismo. Los baños no podrán tener comunicación alguna con cocinas, comedores u otras dependencias destinadas a guardar alimentos y/o bebidas. Cuando el emplazamiento de baños para distintos sexos sea contiguo, el cerramiento de separación será completo (de piso a techo) y de mampostería. Internamente los baños deberán zonificarse en dos sectores, a saber: Antecámara: destinada a la

instalación de lavabos en el baño de mujeres y de lavabos y mingitorios en el baño de hombres. Baño: destinado a la instalación de inodoros. Los baños y antecámaras se ejecutarán de mampostería revestida interiormente con azulejos o cerámicos colocados a junta cerrada. La superficie azulejada tendrá una altura mínima de un metro con noventa y cinco centímetros (1,95 m), medida desde el

borde superior del zócalo y su longitud será todo el perímetro de los paramentos. Los pisos de baños y antecámaras deberán tener piso de mosaico calcáreo, granítico o de baldosa cerámica, colocados a junta cerrada, debiendo respetarse una pendiente mínima de piso de uno coma siete por ciento (1,7 %) hacia una boca de escurrimiento provista de rejilla atornillada al piso. Será obligatorio ubicar en lugar accesible una boca de escurrimiento con cámara estucada, de cierre hidráulico, conectada a la cañería del sistema cloacal domiciliario. No se permitirán bocas de escurrimiento en los sectores de pisos ocupados por las puertas al abrir. Las puertas del baño y antecámara serán batientes (o de abrir) de ancho no menor a cincuenta y cinco centímetros (0,55 m) con cierre hermético y automático. Se emplearán únicamente inodoros de sistema sifónico, mingitorios de loza empotrados a la pared con descarga de agua automática o continua, los que deberán instalarse en la antecámara. Cuando haya más de un mingitorio deberán colocarse pantallas separadoras distanciadas a sesenta y cinco centímetros (0,65 m) con una altura de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m), no pudiendo llegar al piso, deberán ser de mármol o elementos premoldeados revestidos de azulejos colocados a junta cerrada, lavabos de loza o enlazados de ancho mínimo de cincuenta centímetros (0,50 m).

g.3) Para el Sector Carnicería:

- i) Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m), con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero inoxidable.
- ii) Techos alisados, si poseyere cielo raso, el mismo no debe ser de material combustible como la madera.
- iii) Pisos impermeables con materiales tales como: mosaicos o cerámicos.
- iv) Pileta con agua corriente a dos temperaturas y desagüe dentro del sector.
- v) Las gancheras y ganchos deben ser de acero inoxidable. El riel de desposte no se debe pintar, solo engrasar con grasa animal.
- vi) Mesadas recubiertas con materiales impermeables, tales como: acero inoxidable, granito, etc., no se permite la madera.
- vii) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario Argentino.
- viii) Puertas internas con cortinas sanitarias.

ix) Tachos para residuos con tapa.

g.4) Para el Sector Panificación:

- i) Pisos impermeables, con materiales como: mosaicos o similar.
- ii) Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m), con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero inoxidable.
- iii) Techos de cemento alisado. Si poseyere cielorrasos, éstos deberán ser de material no combustible como fibra de vidrio, yeso, etc..
- iv) Pileta con desagüe y agua a dos temperaturas.
- v) El horno deberá funcionar a gas o electricidad. No se permite la leña y poseerá una separación mínima de cincuenta centímetros (0,50 m) de las medianeras.
- vi) Campana extractora sobre fuentes de calor.
- vii) Las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas hacia exteriores con cierre automático y tela mosquitera. Las puertas internas con cortinas sanitarias.
- viii) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario Argentino.
- ix) Tachos para residuos con tapa.

g.5) Para el Sector Rotisería:

- i) Pisos impermeables con materiales como: mosaicos o similar.
- ii) Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m) con materiales tales como: azulejos, cerámicos, acero inoxidable.
- iii) Techos de cemento alisado, si poseyere cielorrasos éstos deberán ser de material no combustible como: fibra de vidrio, yeso, etc..
- iv) Pileta con desagüe y agua a dos temperaturas.
- v) Todas las ventanas tendrán telas mosquiteras y las puertas hacia exteriores con cierre automático y tela mosquitera.
- vi) Campana extractora con chimenea de dos metros (2 m) de altura sobre medianera de vecinos.
- vii) El personal deberá contar con uniforme conforme al Código Alimentario

Argentino.

viii) Todas las materias primas deberán ser de procedencia conocida y con sus correspondientes rotulados en condiciones. No se podrán consumir los productos elaborados dentro del local, sólo serán para su venta para llevar.

ix) Si poseyere parrilla tipo asador u hornos, éstos se encontrará a una distancia no menor a dos metros (2 m) de distancia de las paredes colindantes con vecinos.

x) Tacho de residuos con tapa.

g.6) Para la sala de feteado y troceado:

i) La sala destinada a trozado debe estar aislada de otra actividad.

ii) Puertas internas con cortinas sanitarias.

iii) Durante la labor, los trozaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez grados centígrados (10 °C), debiéndose contar con un termógrafo.

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

v) Los desperdicios deben ser depositados en bandejas, las cuales estarán sobre tarimas.

No se permite depositar bandejas ni desperdicios en el suelo.

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

vii) Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados. Friso: Las paredes deben estar recubiertas hasta tres metros (3 m) de altura como mínimo, de colores claros, de materiales impermeables tales como azulejos, placas cerámicas, mármol o cualquier otro material aprobado, que sea resistente a los ácidos grasos y los elementos de higienización. Si el revestimiento no llegara hasta el techo, la parte no revestida, deberá estar recubierta por revoque liso y pintado con material

impermeabilizante, de colores claros y libre de sustancias tóxicas.

viii) La sala contará con picos de agua para la limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta centímetros (0,30 m) del suelo y no más de cincuenta centímetros (0,50 m).

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

x) Todo personal que trabaje con relación directa con productos alimenticios, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos que se elaboran, debiendo estar limpios al comienzo de las tareas de cada día. Debe contar con birrete y/o cofia y el pelo recogido y barbijo.

xi) La iluminación de la sala será como mínimo de doscientas (200) unidades lux y la misma no debe alterar los colores de la materia prima.

xii) Los implementos laborales deberán estar construidos en material inoxidable de fácil higienización, no se permite el uso de la madera.

xiii) La sala estará dotada de esterilizadores para los elementos laborales y lavamanos con agua fría y caliente, jabonera con jabón líquido y toallas de un solo uso.

xiv) Las puertas de ingreso y/o salida deberán estar protegidas contra insectos y deben ser de cierre automático.

xv) El agua a utilizar deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción. La periodicidad del análisis químico-bacteriológico será cada 3 (tres) meses como mínimo. M

Las tuberías conductoras de agua u otros elementos serán identificadas de acuerdo al Código de Colores (Cap. III Dec. 4238/68 SENASA).

xvi) Deberá contar con un profesional responsable técnico de acuerdo a lo determinado en el Reglamento de Inspección (Decreto 4238/68 SENASA).

xvii) El empaque deberá efectuarse dentro de esta sala en un lugar separado e independiente del utilizado para el troceo o desposte, debiendo contar con los mismos requisitos en cuanto a materiales y utensilios.

xviii) La materia prima destinada al empaque debe contar con la aprobación higiénico-sanitaria correspondiente del SENASA.

xix) Estas disposiciones deberán ser exhibidas en lugar visible en la sala de trozado.

xx) Las aberturas deberán contar con telas mosquiteras.

xxi) Mesadas de elaboración recubiertas con materiales impermeables tales como: acero inoxidable, granito, etc.

g.7) Para el Sector Verdulería:

i) Paredes impermeabilizadas a dos metros (2 m) con materiales como azulejos, cerámicos, acero inoxidable.

ii) Mesadas recubiertas con materiales impermeables como acero inoxidable, granito, etc. No se permite la madera.

g.8) Para otros sectores:

i) Los sectores de productos de limpieza e insecticidas se encontrará alejados de los alimentos y poseerán carteles advirtiendo de la peligrosidad de los mismos.

ii) Bolsas color rojo en sector de insecticidas y plaguicidas. Los insecticidas y plaguicidas estarán a no menos de un metro con cincuenta centímetros (1,5 m) del suelo.

iii) Las conservadoras de productos perecederos no deberán dejar que esos alimentos superen una temperatura de ocho grados centígrados (8 °C), excepto alimentos congelados.

iv) Las cámaras frigoríficas deberán poseer desagües dentro o fuera, cercanas a las puertas de accesos a las mismas. Existirá una para carnes rojas, otra para las blancas, otra para verduras, otra para fiambres y lácteos.

v) Los congelados como pescados y helados deberán conservarse en freezer separados.

vi) El sector depósito deberá poseer tarimas de madera para ubicar las mercaderías

estibadas sin mezclar los alimentos con demás productos no comestibles.

g.9) Espacios de carga-descarga y estacionamiento:

En este requisito en particular se deberá estar a lo normado por la Ordenanza N° 9843 y sus modificatorias.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A KIOSCOS Y MAXIKIOSCOS

Art. 65º.- LOS kioscos y maxikioscos no cuentan con requisitos particulares que cumplir al momento de su habilitación.

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

Art. 66º.- LOS establecimientos de venta al por menor de cosas muebles y poli rubros, tales como lotería y otros juegos de azar, tabacos y cigarrillos, cospeles, textiles, prendas y/o accesorios de vestir, cuero, lencería, tejidos, telas, calzados, artículos de perfumería y/o cosmética, pañales, caña y mimbre, muebles, colchones, artefactos eléctricos, bazar, artículos del hogar, instrumentos musicales, discos, cd y dvd, videos y similares, aparatos fotográficos, artículos de fotografía, artículos de fantasías, bijouterie, platería, alhajas y orfebrería, joyas, relojes, oro, artículos de telefonía, celulares y sus accesorios, activación de líneas de celulares, textos nuevos y usados, diarios, revistas, librería, papelería, flores y plantas naturales y/o artificiales, productos y/o insumos de limpieza, juguetes y artículos de cotillón, máquinas de computación y de oficina y sus insumos y repuestos, productos de caucho, de artesanías, artículos en regalerías, productos regionales, bicicletas y accesorios, artículos de plástico, artículos para publicidad, tarjetas de transporte y/o telefonía, alarmas y otros artículos de seguridad, artículos electrónicos y sus repuestos y accesorios, lanchas y embarcaciones, artículos de santería, artículos de camping, antigüedades, objetos de arte, cuadros, marcos, filatelia y numismática, artículos usados o reacondicionados, motores, maquinarias, equipos y aparatos industriales (incluidos los eléctricos), equipo profesional, científico e instrumentos de medida y de control, repuestos y accesorios para vehículos automotores, cámaras y cubiertas, lubricantes líquidos y/o sólidos,

armas, municiones y artículos de cuchillería y armería, artículos de caza y pesca y artículos en sex shop; siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, no deben cumplir con requisitos particulares al momento de su habilitación, salvo la venta de armas y municiones que deberá presentar autorización del RENAR.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ÓPTICAS

Art. 67º.- LAS ópticas deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN, FERRETERÍA, PINTURAS, REVESTIMIENTOS, SANITARIOS, CRISTALES, HERRAJES EN GENERAL Y MATERIAL DE REZAGO Y CHATARRA

Art. 68º.- LOS establecimientos de venta al por menor de materiales para la construcción, ferretería, pinturas, revestimientos, sanitarios, cristales, herrajes en general y material de rezago y chatarra; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada en el Municipio.-

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

Art. 69º.- LOS establecimientos de venta al por menor de agroquímicos, semillas,

abonos, forrajes, fertilizantes y otros productos de vivero y plaguicidas; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; [Art. 69º. inc. b\) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental sólo rige para el caso de establecimientos de venta al por menor de agroquímicos y plaguicidas, entendiéndose por ella a la Declaración Jurada Ambiental de Empresas anexado al Formulario de Habilitación de Establecimientos.
- c) Copia de DNI, título, constancia de inscripción en el Colegio Profesional correspondiente y nota de designación y/o aceptación del profesional responsable del establecimiento;
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - d.1) Depósito con pisos impermeables, con elevación peldaño o desnivel que evite el escurrimiento de aguas contaminadas a cloacas o desagües pluviales, separado de los demás sectores.
 - d.2) Puertas con acceso directo al exterior.
 - d.3) Interruptores eléctricos fuera del depósito.
 - d.4) La ventilación deberá permitir el suficiente cambio de aire para mantener olores y vapores por debajo de los niveles nocivos o peligrosos. No se puede ventilar sobre patios, galerías u otras zonas de permanencia de personas o animales.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A DESARMADEROS DE AUTOS Y ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR DE SUS PARTES, REPUESTOS Y ACCESORIOS USADOS

Art. 70º.- LOS desarmaderos de autos y establecimientos de venta al por menor de sus partes, repuestos y accesorios usados, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

Suelo;

- b) Certificado de desinfección de empresas registradas por la Municipalidad;
- c) Para el caso de desarmaderos deberán presentar evaluación de impacto ambiental;
- d) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;
- e) Inscripción en el Registro Único de Desarmaderos de Automotores y Actividades Conexas de la Nación.-

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

Art. 71º.- LOS establecimientos de venta al por menor de sustancias químicas para uso industrial, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 71º - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Debe entenderse que la actividad de venta al por menor de sustancias químicas para uso industrial no posee depósito ni realiza fraccionamiento.

El Certificado de Habilitación contendrá un anexo con el listado de sustancias aprobadas para su comercialización.

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

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- c) Evaluación de Impacto Ambiental. Art. 71º. inc. c) - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental se refiere a la presentación de la Declaración Jurada Ambiental de Empresas que forma parte del Formulario de Habilitación de Negocios.

d) Informe favorable de la Dirección de Tránsito.-

SECCIÓN SEXTA

SERVICIOS Y OFICIOS

DISPOSICIONES COMUNES SOBRE INFRAESTRUCTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS Y OFICIOS

Art. 72º.- LOS establecimientos que prestan servicios y oficios deberán cumplir, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación, con los siguientes requisitos:

a) Depósitos y almacenamiento:

- a.1) Los depósitos deberán estar en ambientes separados a los de venta.
- a.2) Deberán estar perfectamente higienizados y la mercadería acopiada en forma segura de modo que no represente riesgos para quienes ingresen en ellos.
- b) Los pasillos no podrán ser ocupados con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza;
- c) El sector de ventas se encontrará debidamente delimitado del sector de depósito y almacenamiento, al cual solo podrá ingresar personal del establecimiento.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS AGRÍCOLAS Y PECUARIOS

Art. 73º.- LOS establecimientos que prestan servicios agrícolas y pecuarios, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental en el caso de poseer depósitos; Art. 73º. inc. b) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para los establecimientos que presten servicios agrícolas y pecuarios que posean depósitos, debe entenderse que el requisito de Evaluación de Impacto se refiere a la presentación de la Declaración Jurada Ambiental, que forma parte integrante del formulario de Habilitación de Establecimientos

- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS TALLERES DE GOMERÍA, CHAPA Y PINTURA Y MANTENIMIENTO Y/O REPARACIÓN DE AUTOMOTORES, MOTOCICLETAS, BICICLETAS Y RODADOS INFANTILES

Art. 74º.- LOS talleres de gomería, chapa y pintura y mantenimiento y/o reparación de automotores, motocicletas, bicicletas y rodados infantiles; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- b) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- c) Los residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás

elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAVADEROS DE AUTOS

Art. 75º.- LOS lavaderos de autos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Autorización de volcado de efluentes de la Dirección de Redes Sanitarias y Gas o DIPAS;
- c) Autorización de mayor consumo de Aguas Cordobesas o DIPAS.-

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

Art. 76º.- LOS talleres de instalación de equipos de GNC deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- c) Certificado de capacitación del personal que instala los equipos;
- d) Contrato con el PEC;
- e) Póliza de seguros por responsabilidad civil comprensiva y a linderos, endosada a favor de la Municipalidad de Córdoba;
- f) Nota de designación y/o aceptación del responsable técnico, que deberá tener título de ingeniero o técnico con matrícula de ECOGAS de primera (1º) categoría, adjuntando copia del título, DNI, constancia de inscripción en Colegio correspondiente, y credencial de ECOGAS categoría 1 (uno);
- g) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - g.1) Croquis con zonas: dársenas de trabajo, venteo, fuegos abiertos (aislado de manera tal que chispas o llamas no entren en contacto con el resto del taller), almacenamiento de cilindros, depósito de equipos de GNC, circulación y estacionamiento.
 - g.2) El taller debe tener fosa o elevador y ventilación permanente equivalente al cinco por ciento (5 %) del total de la superficie de las paredes.
 - g.3) Posteriormente a la habilitación municipal y en un plazo de 60 (sesenta) días, debe presentar número de matrícula del RMH de ENARGAS y certificados de aptitud técnica emitido por Organismo de Certificación autorizado por ENARGAS.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS

DE TRANSPORTE FERROVIARIO Y AÉREO

Art. 77º.- LOS establecimientos de transporte ferroviario y aéreo deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; [Art. 77º. inc. b\) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Debe entenderse que para este tipo de establecimiento el requisito de Evaluación de Impacto Ambiental consiste en la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de procesos;
- d) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales, de corresponder.-

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

Art. 78º.- LOS establecimientos que prestan servicios de mudanzas, transporte urbano de cargas (incluye fletes), transporte automotor de carga y encomienda a corta, media y larga distancia; no poseen requisitos particulares que cumplir al momento de su habilitación. - [Art. 78º. - Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Debe entenderse a esta actividad como el establecimiento que cuenta con oficinas administrativas sin depósitos, guarda de vehículos ni playones de logística

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

Art. 79º.- LOS establecimientos de transporte de pasajeros, urbano, interurbano y de

larga distancia; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; [Art. 79º. inc. b\) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Para este tipo de establecimiento en los que se realice guarda y mantenimiento, debe entenderse que el requisito de la Evaluación de Impacto Ambiental significa la presentación de la Declaración Jurada Ambiental de Empresas que forma parte integrante del Formulario de Habilitación de Establecimientos.
- c) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de procesos;
- d) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales y constancia de inscripción en el Registro Único del Transporte Automotor (R.U.T.A) y Resolución de la Dirección de Transporte de la Municipalidad de Córdoba, en su caso;
- e) Resolución de la Dirección de Tránsito;
- f) Carnet profesional de conductor de todos los choferes.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOCUTORIOS CON CABINAS TELEFÓNICAS

Art. 80º.- LOS establecimientos de locutorios con cabinas telefónicas deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - b.1) Contar con frente vidriado incoloro de manera tal que permita visualizar la actividad desde el exterior.
 - b.2) Contar con un sistema de ventilación adecuada y en forma permanente que garantice una temperatura acorde, según la época del año.
 - b.3) Los cables de instalación y eléctricos deberán ser del tipo antiflama, y los de la

red interna deberán estar debidamente cubiertos y colocados de tal forma que no pongan en riesgo la integridad física de las personas que se encuentren dentro del local.

b.4) Tener cabinas de una superficie mínima de un metro (1 m) por un metro (1 m) cada uno. Las cabinas telefónicas deben contar con:

- i) Equipo telefónico.
- ii) Identificador de llamada con registro de pulso y tarifa.
- iii) Repisa para anotaciones.
- iv) Silla o banqueta.
- v) Contar con un espacio mínimo de circulación de un metro con diez centímetros (1,10 m) de ancho y espacio para el cliente en espera, de dimensiones tales que no obstruya el espacio de circulación y los lugares destinados al ingreso y egreso del local.
- vi) Reservar un veinte por ciento (20 %) de la superficie del local para atención al público. Los locutorios que tengan cinco o más cabinas deberán contar como mínimo con dos (2) asientos para espera.

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

Art. 81º.- LAS entidades bancarias, compañías de ahorro para fines determinados, compañías financieras, cajas de créditos, sociedades de crédito para consumo comprendidas en la Ley de Entidades Financieras autorizadas por el Banco Central de la República Argentina; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- c) Autorización del Banco Central de la República Argentina;
- d) Como requisito particular de infraestructura deberá contar con baños para ambos sexos y discapacitados.-

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

Art. 82º.- **LOS** establecimientos de venta y/o alquiler de inmuebles propios o de terceros, inmobiliarias y corredores inmobiliarios, no poseen requisitos particulares que cumplimentar, salvo contar con un responsable matriculado en el Colegio Profesional correspondiente.-

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

Art. 83º.- **LOS** establecimientos de alquiler y arrendamiento de máquinas, autos y equipos, ropa en general (excepto ropa blanca), vajilla, mobiliario, agencias de publicidad y ejecución de trabajos de artículos publicitarios (diseño gráfico), de publicidad realizada por medio de carteles, pantallas y/o paneles luminosos, iluminados, electrónicos, mecánicos y/o similares y oficinas de cobranzas; no poseen requisitos particulares que cumplimentar.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE MENSAJERÍA Y CAFETERÍA Y DE

REPARTO A DOMICILIO (DELIVERY)

Art. 84º.- LOS establecimientos que prestan servicios de mensajería y cafetería y de reparto a domicilio (delivery); deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado habilitante de los motovehículos expedido por la Subsecretaría de Planificación Estratégica y Desarrollo Económico, o el área que la reemplace;
- b) Libro por duplicado debidamente foliado, donde se registrarán los datos de la totalidad de los motovehículos de que disponen para prestar el Servicio de “Reparto a Domicilio”, adjuntando copias de la documentación habilitante de los mismos, cédulas de identificación de propiedad, DNI y licencias de conducir de los choferes, seguros y comprobantes de Inspección Técnica Vehicular;
- c) Si los motovehículos estuvieran destinados a transportar sustancias alimenticias, deberán cumplir con las disposiciones de la Ordenanza Nº 8145. La Autoridad de Aplicación extenderá constancia de la habilitación, previo pago de la tasa correspondiente, debiendo hacer constar el tipo de elementos autorizados a transportar;
- d) Chalecos reflectantes que deberán colocarse por encima de cualquier vestimenta o uniforme, debiendo estar confeccionado con material reflectante de color amarillo o naranja.

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

Art. 84º. - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 El Certificado de Habilitación será expedido por la Dirección de Habilitación de Negocios o los Centros de Participación Comunal conforme a sus respectivas jurisdicciones

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE TRANSPORTE DE VALORES, DOCUMENTACIÓN Y SIMILARES

Art. 85º.- LOS establecimientos que prestan servicios de transporte de valores, documentación y similares; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Carnet profesional de conducir de todos los choferes;
- b) Informe de la Dirección de Tránsito;
- c) Autorizaciones nacionales y/o provinciales.

Art. 85º - Reglamentado por Decreto Nº 3311/13 Debe entenderse al espacio físico correspondiente a la guarda de vehículos como un depósito.

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

Art. 86º.- LOS establecimientos que prestan servicios de seguridad, de limpieza, de mantenimiento de espacios verdes y de parquización; no poseen requisitos particulares que cumplimentar, a excepción de los servicios de seguridad que deberán presentar las autorizaciones nacionales y/o provinciales.

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

Art. 87º.- LOS establecimientos que prestan servicios de estudio y laboratorio fotográfico y cinematográfico, de fotocopiado, reparación de calzado y otros artículos de cuero, reparación de aparatos eléctricos de uso doméstico y personal, reparación de

relojes y joyas, reparación de muebles metálicos y de madera, ejecución y mantenimiento de instalaciones eléctricas, colocación de carpintería y herrería de obra, vidrios, cerramientos, revoques, colocación de pisos, terminación de edificios y viviendas, reparaciones y afinaciones de instrumentos musicales, reparaciones de armas de fuego, de organización de eventos y servicios conexos propios (sin catering, ni propalación), y demás oficios personales, no poseen requisitos particulares que cumplir.

Art. 87º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 A los efectos de la aplicación del artículo 87º de la Ordenanza N° 12052, debe entenderse que sólo se incluyen los oficios personales que se desarrollan de manera artesanal en una superficie máxima de 25 m".

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

Art. 88º.- LOS establecimientos que prestan servicios brindados para terceros por call center, contact center, y/o atención al cliente y demás servicios brindados mediante tecnología perteneciente al área de comunicaciones, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- b) Certificado de área protegida mediante servicios de emergencias;
- c) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - c.1) Baños para el personal por sexos y para discapacitados.
 - c.2) Respetar un factor de ocupación de tres metros cuadrados (3 m^2) por empleado.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS PROFESIONALES ORGANIZADOS COMO EMPRESA EN EJERCICIO DE SU PROFESIÓN LIBERAL, DE DESPACHANTE DE ADUANA, DE AUTORES, COMPOSITORES Y ARTISTAS, DE ESPECTÁCULOS TEATRALES - POR HONORARIOS Y

COMISIONES-, PRODUCCIÓN DE ESPECTÁCULOS DEPORTIVOS, DE GESTORÍA DEL AUTOMOTOR, DE SERVICIOS DE TRANSMISIÓN DE SONIDO, IMÁGENES, DATOS U OTRA INFORMACIÓN, DE CORREO ELECTRÓNICO Y PROVISIÓN DE SERVICIOS DE INTERNET Y WEB HOSTING Y DE SERVICIOS FINANCIEROS NO REGULADOS POR EL BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA Y DE SEGUROS

Art. 89º.- LOS establecimientos que prestan servicios profesionales organizados como empresa en ejercicio de su profesión liberal, de despachante de aduana, de autores, compositores y artistas, de espectáculos teatrales (por honorarios y comisiones), producción de espectáculos deportivos, de gestoría del automotor, de servicios de trasmisión de sonido, imágenes, datos u otra información, de correo electrónico y provisión de servicios de internet y web hosting y de servicios financieros no regulados por el Banco Central de la República Argentina y de seguros; no poseen requisitos particulares que cumplimentar.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LAS PELUQUERÍAS

Art. 90º.- LAS peluquerías deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Acreditar título de idoneidad;
- b) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - b.1) Contar con un esterilizador UV para la desinfección del instrumental de trabajo.
 - b.2) Poseer botiquín de primeros auxilios con los elementos indispensables para emergencias propias de la actividad.
 - b.3) Los establecimientos deberán reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público.
 - b.4) Pileta con agua corriente a dos temperaturas.

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

Art. 91º.- LOS establecimientos de cosmetología, manicura, podología y depilación; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Certificado que acredite la calidad de generador o no de residuos patógenos, a excepción del servicio de cosmetología;
- b) Título o certificados de capacitación en donde conste la aprobación de un curso mínimo de un año en academia o escuela autorizada para la enseñanza de la profesión;
- c) El personal deberá usar guardapolvo o chaqueta de color claro;
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - d.1) Pileta con agua corriente a dos temperaturas;
 - d.2) Los establecimientos deberán reservar un área equivalente a un tercio de la superficie del local principal para la permanencia, espera y atención general del público.
 - d.3) Contar con un esterilizador tipo “autoclave”, a los efectos de vigilar la desinfección de todo el instrumental de trabajo entre servicio y servicio.
 - d.4) Poseer botiquín de primeros auxilios con los elementos indispensables para emergencias propias de la actividad.

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

Art. 92º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de hoteles, hosterías, moteles, residenciales, hospedajes, pensiones, apart-hoteles, hostels, alquiler temporario de departamentos y casas amuebladas y alojamiento por hora; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Los establecimientos de alojamiento turístico tipificados en la Ley N° 6.483 y su Decreto Reglamentario N° 1359/00, tales como hoteles, moteles, hosterías, residenciales, etc. deberán cumplimentar los siguientes requisitos particulares, sin

perjuicio de los que para su categorización establezcan las reglamentaciones respectivas:

- a.1) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
 - a.2) Certificado de categorización de Agencia Córdoba Turismo;
 - a.3) Si posee natatorio debe cumplir con la Ordenanza Nº 11566;
 - a.4) Si posee bar o restaurante debe cumplir con la Ordenanza Nº 11683 y sus modificatorias;
 - a.5) Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencias;
 - a.6) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada por la Municipalidad de Córdoba;
 - a.7) Carnets sanitarios del personal;
- b) Las pensiones deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:
- b.1) Llevar un libro de pensionistas foliado, sellado y rubricado por la Autoridad de Aplicación, en el que deberá asentar los siguientes datos:
 - i) Nombre, apellido, edad, último lugar de residencia y número de documento de los pensionistas.
 - ii) Certificado de estudios actualizado para residir en pensiones estudiantiles.
 - iii) Fecha de ingreso a la pensión.
 - iv) Plazo de contratación.
 - v) Fecha de egreso.
 - vi) En caso de que el pensionista sea menor de edad, deberá constar la autorización firmada por el padre o tutor para residir en el establecimiento.
- b.2) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
- i) Las pensiones deberán funcionar en edificaciones construidas a tales fines o debidamente acondicionadas a su destino.
 - ii) Las habitaciones deberán tener un mínimo de ocho metros cuadrados (8 m^2) afectados a los servicios por persona hospedada.

- iii) Los baños de uso común deberán tener inodoro, lavatorio, bidet y ducha como mínimo y podrán ser compartidos por hasta cinco (5) personas del mismo sexo.
 - iv) Las cocinas de uso común deberán tener artefacto de cocina, heladera, bacha, mesada, alacena y utensilios de uso común como mínimo.
 - v) Brindar espacios diferenciados y debidamente acondicionados para ser utilizados como comedor y como lavadero por los pensionistas.
 - vi) Las pensiones estudiantiles deberán brindar un espacio debidamente acondicionado para ser utilizado como sala de estudio por los pensionistas.
 - vii) Exhibir en su fachada un cartel visible que las identifique según su categoría.
 - viii) Dictar un reglamento interno sobre el uso de los servicios que brindan, que contemple normas de convivencia, seguridad e higiene de quienes habiten en las mismas.
 - ix) Prohibir la instalación de garrafas, cocinas o artefactos similares (braseros u otros de fabricación casera) en las habitaciones, que pudieran poner en riesgo la seguridad de quienes ocupen el establecimiento.
- c) Los hoteles por hora deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:
- c.1) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
 - c.2) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada por la Municipalidad de Córdoba;
 - c.3) Carnet sanitario y DNI de todo el personal;
 - c.4) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - i) Todo hotel por hora deberá funcionar en locales destinados única y exclusivamente para ello, tener como mínimo diez (10) habitaciones, cada una con su respectivo baño privado y servicio adicional de cochera.
 - ii) Cada habitación deberá contar con baño privado con servicio completo (agua caliente, lavabo, inodoro, bidet, ducha, dos juegos de toallas, papel higiénico y desinfectantes).
 - iii) La provisión de agua deberá proceder de conexiones a la red de distribución pública o de redes de distribución de loteos con autorización oficial, para prestar

servicio de provisión de agua o de perforaciones.

- iv) Cada habitación poseerá calefactor y extractor de aire o aire acondicionado y teléfono interno.
- v) El establecimiento deberá poseer medios de comunicación al exterior.
- vi) Contar con botiquín de primeros auxilios.
- vii) En caso de servir comidas y bebidas en las habitaciones, se deberá contar con las debidas instalaciones para la higiene de la vajilla.

**REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESCUELAS DE
ENSEÑANZA PRE-PRIMARIA, PRIMARIA (EGB) Y OTRAS, JARDINES DE
INFANTES DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO, SECUNDARIA (POLIMODAL)
Y TERCIARIA, UNIVERSIDADES, INSTITUTOS DE ENSEÑANZA Y
ESCUELA PARA DISCAPACITADOS MENTALES Y FÍSICOS**

Art. 93º.- EN los establecimientos que prestan servicios educativos públicos de gestión estatal e instituciones educativas públicas de gestión privada, el cumplimiento de los requisitos atinentes a su funcionamiento y a la higiene y seguridad estarán a cargo de la Autoridad de Aplicación específica en la materia, sea su competencia nacional, provincial o municipal, y por lo tanto no requerirán la habilitación que se regula en la presente Ordenanza.

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

- a) Contar con servicios sanitarios diferenciados por sexo y para discapacitados;
- b) Si cuentan con acceso a Internet en las computadoras instaladas, deben tomar los mismos recaudos en cuanto a la protección de la minoridad que los establecimientos denominados cyber, a través de filtros;
- c) Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencia;
- d) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- e) Si cuentan con un sector de cocina para la preparación del servicio de desayuno,

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

- f) Si funciona conjuntamente con otros niveles educativos, debe contar con patio, servicios sanitarios, aulas, salón de actos y comedor exclusivos para cada nivel;
- g) Colocar en el frente del establecimiento y en lugar visible un letrero donde se especifique: denominación, nombre de la institución, organismo responsable de la supervisión y la leyenda "no incorporado a la enseñanza oficial", en caso de corresponder;
- h) Contar con todos los artículos pedagógicos y lúdicos que sean necesarios para la educación de los alumnos;
- i) Póliza de seguro de responsabilidad civil;
- j) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada por la Municipalidad de Córdoba;
- k) Copia de DNI y títulos profesionales de los docentes;
- l) Llevar un registro de los alumnos.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESCUELAS DE NATACIÓN Y NATATORIOS

Art. 94º.- LAS escuelas de natación y natatorios deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Informe técnico favorable emitido por las reparticiones municipales encargadas de evaluar las condiciones de infraestructura, equipamiento, seguridad, higiene y niveles de sonidos, en un todo de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 9387, Código de Edificación, y sus modificatorias;
- b) Cumplimentar con las exigencias particulares que a continuación se detallan, en cuanto a condiciones de infraestructura, equipamiento, seguridad e higiene referidas a la organización espacial, técnica, volumétrica y funcional de la actividad a desarrollar:
 - b.1) Certificado de homologación de equipos y accesorios de tratamiento de agua.
 - b.2) Equipo purificador de agua con capacidad de filtrado en función al volumen de la piscina.

- b.3) Accesos, circulaciones y sanitarios para personas con capacidades diferentes, conforme a las normas vigentes.
- b.4) Casilleros, anaqueles o armarios para la guarda de elementos personales de los usuarios.
- b.5) Dispositivos que permitan a los usuarios abastecerse de agua potable en forma permanente.
- b.6) Botiquín de primeros auxilios para emergencias de la actividad a desarrollar en el natatorio.
- b.7) Cestos de basura;
- b.8) Constancia de contrato vigente del servicio de emergencia médica con cobertura en la modalidad área protegida.
- b.9) Constancia de póliza vigente de seguro de responsabilidad civil con cobertura ante accidentes o cualquier otra contingencia producto de las actividades que se desarrolle en el Natatorio.
- b.10) Certificado de aptitud del agua de la piscina según parámetros establecidos por el Art. 12º de la Ordenanza N° 11566.
- b.11) Resolución aprobatoria dictada por la Dirección de Deportes y Recreación.
- b.12) Copia certificada del título profesional y matrícula o carnet habilitante del personal del natatorio, cuando así correspondiere.
- b.13) Certificado bianual del curso de primeros auxilios y reanimación cardiovascular de todo el personal del natatorio, según lo establecido en Ordenanza N° 11486.
- b.14) Equipo de salvamento compuesto por dos (2) tubos de rescate o torpedos con sus respectivos elementos de salvataje.
- b.15) La cantidad máxima de personas que simultáneamente pueden hacer uso del recinto de piscina es de tres metros cuadrados ($3 m^2$) por persona.
- b.16) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada en la Municipalidad de Córdoba.
- b.17) La profundidad de la piscina se debe indicar y señalizar cada tres metros (3 m) de longitud en los bordes de la misma y en su vereda perimetral.

b.18) La boca de desagüe de la piscina se debe ubicar en la zona de mayor profundidad de la misma a fin de posibilitar su vaciamiento según pautas determinadas por la Dirección de Redes Sanitarias y Gas. Dicha boca se cubre por rejilla de acero inoxidable operada con cierre, con orificios de diámetro máximo de dos centímetros (0,02 m) y fijación segura.

b.19) La superficie interior de la piscina se debe revestir con material liso, impermeable, resistente a los agentes químicos, de color claro, fácil de limpiar y desinfectar. Las marcas, divisiones y andariveles se pintan de acuerdo a las actividades a realizar en la piscina.

b.20) La piscina debe contar con escaleras de acceso a fin de permitir el ingreso y egreso del bañista al agua, las que deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

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

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

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

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

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

b.21) Se autoriza la instalación de focos subacuáticos solo en aquel natatorio que posea cámara exterior para su mantenimiento o que utilice sistemas sin energía eléctrica o alternativos que no signifiquen riesgo alguno para el bañista;

b.22) En el natatorio cubierto el recinto de piscina debe cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a locales del Grupo III (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación.

b.23) El recinto de piscina debe estar separado del resto del predio por una cerca perimetral de altura mínima un metro con cuarenta centímetros (1,40 m). Dicha cerca

tiene por objeto impedir el ingreso del público en horarios en que la piscina se encuentre cerrada, y resguardar a las personas de caer en ella.

b.24) El recinto de piscina debe contar con vereda perimetral, la que rodeará a la piscina en su totalidad y deberá estar libre de impedimentos y ser construida con material impermeable, antideslizante y apropiado a fin de mantener su limpieza y desinfección. La vereda deberá tener un ancho mínimo de un metro (1 m) y poseer canaletas de evacuación de agua.

b.25) La iluminación artificial del recinto de piscina es requisito fundamental para permitir el funcionamiento de la piscina en horario nocturno. La intensidad de la misma debe garantizar la iluminación uniforme y eficiente tanto del recinto como de la piscina en toda su profundidad. Los artefactos de luz se deben colocar a una altura mínima de cuatro metros (4 m) por sobre el punto más elevado de la piscina.

b.26) La oficina destinada a administración debe cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a locales del Grupo III (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación).

b.27) El servicio médico debe poseer instalaciones apropiadas ubicadas en lugar visible y señalizado, las que deben cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a locales del Grupo III (clasificación según Ordenanza N° 9387, Código de Edificación).

b.28) Los locales destinados a la atención sanitaria estarán formados por: consultorio médico, sanitario para uso exclusivo del personal a cargo del servicio médico, y sala de espera.

b.29) El consultorio médico incluye el siguiente equipamiento mínimo:

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

b.30) Los vestuarios y sanitarios se deben ajustar a las exigencias del Código de Edificación en lo que a cantidad y dimensiones se refiere, se deben separar por sexo y deben cumplir con las exigencias de ventilación e iluminación correspondientes a

locales del Grupo IV (clasificación según Ordenanza N° 9387,Código de Edificación).

b.31) Los vestuarios y sanitarios deberán estar dotados de:

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

b.32) Los sanitarios se deben equipar con:

- i) lavabos y ducha con agua de red.
- ii) dosificador de jabón.
- iii) toallas de un solo uso o secador eléctrico.
- iv) papel higiénico.

b.33) Los vestuarios se deben equipar con guardarropas individuales para uso personal del bañista. Dichos guardarropas pueden ser: box con llave, perchero o bolsas numeradas de un solo uso.

b.34) Las instalaciones complementarias se deben ubicar en locales de uso exclusivo con inaccesibilidad total a los usuarios del natatorio e ingreso autorizado exclusivamente a personal de mantenimiento. Dichas instalaciones deben contar con ventilación que garantice la renovación total del aire de manera continua.

b.35) El depósito destinado al almacenaje de productos químicos autorizados para ser usados en el tratamiento del agua de la piscina y en la limpieza o desinfección del natatorio, debe poseer en lugar visible carteles informativos detallando: las medidas de seguridad adoptadas a fin de evitar accidentes, los antídotos a utilizar en el caso de ingestión o contacto con aquellos y los teléfonos y direcciones de los centros de salud especializados más cercanos.

b.36) Los requisitos necesarios a cumplir por el personal que trabaja en el natatorio son:

- i) Poseer libreta sanitaria.
- ii) Realizar el curso bianual de primeros auxilios y reanimación cardiovascular según lo establecido en Ordenanza N° 11486.

- iii) Copias certificadas de los títulos y matrículas habilitantes cuando correspondiere. En cada caso se presentarán los correspondientes certificados acreditantes en original y la copia que se archivará en la ficha de datos personales de los empleados del natatorio.
- iv) El director técnico del natatorio debe ser profesor o licenciado en educación física.
- v) Las clases de natación en los natatorios deben ser dictadas por profesor con título habilitante de licenciado o profesor en educación física, instructor o entrenador de natación, otorgado por autoridad competente reconocida por la Dirección de Deportes y Recreación.
- vi) El personal que cumple funciones de guardavida en piscinas de la ciudad de Córdoba, debe estar inscripto en el Registro Municipal de Guardavida y poseer carnet habilitante otorgado por la Dirección de Deportes y Recreación. El número mínimo de guardavidas en las piscinas para adultos y público en general depende de la superficie de la misma.
- vii) El servicio médico debe estar a cargo de profesional Médico con título y matrícula habilitante, el que cumple sus funciones en el Natatorio durante un período mínimo de cinco horas (5 hs) diarias en horario central de funcionamiento del establecimiento.
- viii) Deberá contar con una carpeta de antecedentes que deberá contener: certificado de habilitación comercial del natatorio, todos los análisis del agua ordenados por fecha, póliza de seguro actualizada, Protocolo de Situación de Accidentes (PSA).
- ix) Deberá contar con un libro de registro de novedades semanales, en el que debe constar el número de asistentes y número y tipo de accidentes.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A CYBERS Y SERVICIOS DE ACCESO A NAVEGACIÓN Y OTROS CANALES DE USO DE INTERNET, JUEGOS EN RED Y/O EN CONSOLAS Y SIMILARES

Art. 95º.- LOS cybers y servicios de acceso a navegación y otros canales de uso de internet, juegos en red y/o en consolas y similares; deberán cumplir con los siguientes

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

- a) Certificado de desinfección expedido por empresa acreditada en la Municipalidad de Córdoba;
- b) Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencia;
- c) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - c.1) Deberán contar con frente vidriado incoloro de manera tal que permita visualizar la actividad desde el exterior.
 - c.2) No podrán funcionar en sótanos, semisótanos o subsuelos.
 - c.3) Deberán disponer sanitarios para ambos sexos en forma separada.
 - c.4) Deberán contar con un sistema de ventilación adecuada y en forma permanente, que garantice una temperatura acorde según la época del año.
 - c.5) Los cables de instalación y eléctricos deberán ser del tipo antiflama, y los de la red interna deberán estar debidamente cubiertos y colocados de tal forma que no pongan en riesgo la integridad física de las personas que se encuentren dentro del local.
 - c.6) Deberá contar con una superficie mínima de noventa centímetros (0,90 m) de ancho y un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) de profundidad por puesto. A tales efectos, en ningún caso serán computables las superficies que ocupan las instalaciones sanitarias y oficinas administrativas.
 - c.7) Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso inmediato anterior, deberá contar con un espacio mínimo de circulación de un metro con diez centímetros (1,10 m) de ancho y espacio para el cliente en espera, de dimensiones tales que no obstruya el espacio de circulación y los lugares destinados al ingreso y egreso del local.
 - c.8) Todas las máquinas deberán contar con pantallas antireflex o cualquier otro sistema que evite trastornos visuales.
 - c.9) Al momento de presentar la solicitud de habilitación deberá presentar certificado de profesional informático matriculado, que legitime que todas las máquinas cuentan con programa de software de filtración que bloquea el acceso a sitios de internet con contenido pornográfico, y además la existencia de al menos una máquina con software que permita el acceso a discapacitados visuales.

c.10) No podrán ubicarse a un radio menor de cien metros (100 m) de establecimientos educativos, sanitarios, templos de cultos oficialmente autorizados, salas velatorias e institutos de guarda de menores. Tal distancia se determinará tomando en cuenta la línea más corta que medie entre los accesos de los locales respectivos.

c.11) El factor de ocupación será de tres metros cuadrados (3 m^2) por persona.

c.12) Para el caso de juegos en red, se deberán implementar las medidas necesarias para evitar que el exceso de ruidos molestos o vibraciones intensas afecten al ámbito vecino y a los sectores no dedicados a juegos en red. El máximo nivel permitido por local es de cincuenta (50) decibeles.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE TATUAJES Y PIERCING

Art. 96º.- LOS establecimientos de tatuajes y piercing deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

chaqueta, guantes descartables, barbijo y cualquier otro elemento que la Autoridad de Aplicación considere necesario;

g) Certificado de desinfección expedido por empresa acreditada en la Municipalidad de Córdoba;

h) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

h.1) El local deberá contar con 3 (tres) ambientes diferenciados: sala de recepción, sala de intervención y sala de esterilización.

h.2) El local deberá contar con agua caliente y fría.

h.3) Contar con un sistema de ventilación adecuada y en forma permanente que garantice una temperatura acorde, según la época del año.

h.4) Exponer al público de manera visible los posibles riesgos derivados de las prácticas que se realizan en el local.

h.5) Poseer material descartable, considerándose el mismo luego de su utilización residuo patógeno, debiendo tener el tratamiento establecido para los mismos. En caso de utilizar camilla, la misma deberá contar con sábanas descartables, que deberán ser renovadas en cada atención.

h.6) Contar con elementos para la esterilización de los instrumentos utilizados en la intervención.

h.7) Utilizar productos y pigmentos autorizados por autoridad competente para su utilización en el cuerpo humano.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE ALQUILER DE VIDEO PELÍCULAS Y VIDEO JUEGOS, DE PRODUCCIÓN DE PELÍCULAS CINEMATOGRÁFICAS Y TELEVISIÓN Y DE DISTRIBUCIÓN Y ALQUILER DE PELÍCULAS CINEMATOGRÁFICAS

Art. 97º.- LOS establecimientos de alquiler de video películas y video juegos, y de distribución y alquiler de películas cinematográficas; no poseen requisitos particulares que cumplimentar al momento de la habilitación.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS QUE

PRESTAN LOS SERVICIOS DE RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE RESIDUOS CONVENCIONALES (DOMICILIARIOS - ORGÁNICOS E INORGÁNICOS RECICLABLES - GENERADOS POR ACTIVIDAD COMERCIAL O INDUSTRIAL QUE NO DERIVEN DE PROCESOS PRODUCTIVOS), DE RESIDUOS NO CONVENCIONALES (PATÓGENOS – INDUSTRIALES – PELIGROSOS – RESTOS DE OBRAS Y DEMOLICIONES), DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES, ALCANTARILLADO Y CLOACAS, SERVICIOS DE SANEAMIENTO Y DE RECICLADO DE DESPERDICIOS Y DESECHOS METÁLICOS Y NO METÁLICOS

Art. 98º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de recolección y transporte de residuos convencionales (domiciliarios - orgánicos e inorgánicos reciclables), de residuos no convencionales (patógenos – industriales – peligrosos – restos de obras y demoliciones), de depuración de aguas residuales, alcantarillado y cloacas, servicios de saneamiento y de reciclado de desperdicios y desechos metálicos y no metálicos; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental; Art. 98º inc b) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para este tipo de Establecimiento debe entenderse como Evaluación de Impacto Ambiental a la Autorización Ambiental emitida por la Dirección de Evaluación de Impacto Ambiental, en cumplimiento de las normas de aplicación en la materia
- c) Autorización del organismo provincial o nacional correspondiente;
- d) Croquis con medidas del establecimiento y ubicación de maquinarias y/o zonas y monografía descriptiva de productos y procesos;
- e) Resolución de la Dirección de Tránsito;
- f) Certificado ambiental según Ordenanza N° 9612 y Decreto N° 144-E-99.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE TINTORERÍA Y LAVANDERÍA AUTOMÁTICA

Art. 99º.- LOS establecimientos de tintorería y lavandería automática deberán cumplir

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

- a) Certificado de generador de residuos peligrosos emitido por la autoridad competente;
- b) Presentar los siguientes planos y listados:
 - b.1) Plano de la instalación electromecánica de las máquinas firmado por profesional con incumbencia.
 - b.2) Informar los datos identificatorios de las máquinas con que se realizará la limpieza de ropa.
 - b.3) Plano registrado de la instalación de ventilación mecánica firmado por profesional con incumbencia.
 - b.4) Plano registrado de la instalación de los equipos que funcionan a presión y calderas firmado por profesional con incumbencia.
 - b.5) Plano de prevención contra incendio.
- c) Nota de designación y/o aceptación de un encargado de higiene y seguridad en el trabajo, con título universitario, matriculado en el Colegio Profesional respectivo, y tener a disposición sus datos en el establecimiento;
- d) Seguro de responsabilidad contra terceros que cubra en caso de siniestro al personal y a los usuarios;
- e) Exhibir en lugares visibles el plano de evacuación del establecimiento;
- f) Cumplimentar los siguientes requisitos de Infraestructura:
 - f.1) El sector en el que funcionan las máquinas de limpieza de ropa a seco y planchado estará completamente aislado del sector de atención al público del establecimiento.
 - f.2) Los establecimientos deberán contar con un lugar fresco y bien ventilado en el que se depositarán los recipientes que contengan percloroetileno.
 - f.3) Todo recipiente que contenga solvente deberá encontrarse perfectamente identificado y cerrado.
 - f.4) El sector de máquinas deberá contar con sistemas de ventilación independiente de todo otro local cuya boca de aspiración se encontrará a una altura máxima de

cincuenta centímetros (0,50 m) sobre el nivel del suelo y con una potencia suficiente para garantizar la renovación total del aire cada cinco (5) minutos.

f.5) Respecto del tratamiento de desechos se deberá aplicar el Capítulo III de la Sección Cuarta, y los Capítulos I y III de la Sección Sexta, y la Sección Séptima de la Ordenanza N° 9612. Residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites y demás elementos de características peligrosas generados en sus diferentes estados de agregación, solamente podrán ser manipulados por personas físicas o jurídicas inscriptos en el Registro Municipal de Generadores y Operadores de Residuos Peligrosos.

f.6) La instalación de aire acondicionado debe ser independiente de las instalaciones centrales.

f.7) Sólo se podrán utilizar máquinas cuyo proceso de limpieza sea efectuado íntegramente en circuito cerrado, con sistemas de recuperación del solvente en base al empleo de carbón activado, condensación por refrigeración, o similares autorizados por la Autoridad de Aplicación.

f.8) Exhibir en el local la ficha correspondiente donde consten los respectivos controles y las firmas de los profesionales intervenientes en el control anual de los depósitos de solventes.

f.9) Archivar dentro del establecimiento las boletas de compra del solvente utilizado de los últimos cinco (5) años.-

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

Art. 100º.- LOS establecimientos que prestan el servicio de control de plagas urbanas deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

Art. 100º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 En este artículo se incluyen las actividades relacionadas con el control de plagas en general establecidas en la Ley N° 9.164.

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

Suelo; [Art. 100º inc a\) - Reglamentado por Decreto N° 3311/13](#) Para el cumplimiento del requisito exigido por el artículo 100º de la Ordenanza N° 12052 deberá cumplirse con lo dispuesto en la norma que regula la contaminación por utilización de productos químicos y biológicos en los alimentos

- b) Evaluación de impacto ambiental;
- c) Análisis de colinesterasa del personal de aplicadores;
- d) Certificado de habilitación de los vehículos;
- e) Inscripción en el registro de empresas que funciona en la Dirección de Habilitación de Negocios;
- f) Nota de designación y/o aceptación del profesional inscripto en el Registro Municipal de Directores Técnicos.

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

Art. 101º.- LOS establecimientos que prestan el servicio de guardería de animales (excepto caballerizas y studs) y de peluquería canina, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Nota de designación y/o aceptación del profesional inscripto en el Registro Municipal;
- c) Certificado de desinfección expedido por empresas registradas en la Municipalidad de Córdoba.-

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS DESTINADAS A LA CONSERVACIÓN DE PIELES

Art. 102º.- LOS establecimientos que prestan el servicio de cámaras frigoríficas destinadas a la conservación de pieles; no poseen requisitos particulares que cumplimentar al momento de la habilitación.-

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

Art. 103º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de pompas fúnebres (cochería de servicios fúnebres) y de salas velatorias; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

Art. 103º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Para la habilitación de este tipo de establecimiento deberá solicitarse autorización de la Dirección de Cementerios de la Municipalidad de Córdoba

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

Art. 104º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de cama solar deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

- e) Declaración jurada que el operador de camas solares ha recibido instrucción por parte del médico responsable y el técnico a cargo del mantenimiento de las camas;
- f) Seguro de responsabilidad civil;
- g) Fichas médicas del usuario rubricadas por médico dermatólogo, receptadas y verificadas por el médico del establecimiento y archivadas en el mismo.
- h) Nota de designación y/o aceptación del médico con especialidad en dermatología a cargo de las fichas médicas y copias del título, DNI y constancia de inscripción en Colegio Profesional;
- i) Nota de designación y/o aceptación del responsable a cargo del mantenimiento de las camas solares y copias de DNI, título, y constancia de matriculación en Colegio Profesional correspondiente;
- j) Exhibir en lugar visible la resolución de radiofísica del Ministerio de Salud de la Provincia, como así también un cartel que diga: “Prohibida la utilización de camas solares para menores de dieciocho (18) años de edad. Las radiaciones de estos artefactos pueden provocar daños irreversibles en la salud”;
- k) Contar con toallas limpias y envasadas en bolsas plásticas flexibles debidamente selladas para ser entregadas a los usuarios antes de cada exposición.-

Art. 104º - Reglamentado por Decreto N° 3311/13 Los requisitos contemplados en el artículo 104 de la Ordenanza N° 12052 se aplican a las actividades relacionadas con los centros de estética corporal

REQUISITOS PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE INSTALACIÓN, REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERAS MECÁNICAS, GUARDA MECANIZADA PARA VEHÍCULOS, RAMPAS Y ANDENES MÓVILES Y PLATAFORMAS PARA DISCAPACITADOS Y OTROS

Art. 105º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de instalación, reparación y mantenimiento de ascensores, montacargas y escaleras mecánicas, guarda mecanizada para vehículos, rampas y andenes móviles y plataformas para discapacitados y otros; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto

por las normas de edificación:

- a) Certificación de la inscripción en el Registro de Conservadores de Medios de Circulación Mecánica Estacionaria.

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

Art. 106º.- LOS establecimientos que prestan el servicio de alquiler de equipos de construcción y/o demolición; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Informe favorable de la Dirección de Tránsito;
- c) Detalle de los equipos que se ofrecen a los efectos de merituar la necesidad de contar con una playa de maniobras.-

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

Art. 107º.- LOS establecimientos que prestan el servicio de recarga y venta al por menor de gas carbónico para matafuegos y gasificadores; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental;
- c) Nota de designación y/o aceptación y copia de DNI, título e inscripción en el Colegio Profesional correspondiente del profesional responsable;
- d) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

- d.1) Banco para desarmado y armado de extintores.
- d.2) Equipo regulador y manómetro de presión.
- d.3) Debe poseer protector personal.
- d.4) Tubo de nitrógeno.
- d.5) Bomba para prueba hidráulica.
- d.6) Secadora de matafuegos.
- d.7) Transvasador de anhídrico carbónico.
- d.8) Tolba para descarga de extintores.
- d.9) Balanza para pesar polvo.

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

Art. 108º.- PARA el caso de agencias de viajes y de servicios complementarios al transporte y logística; deberán presentar la autorización del organismo nacional competente.-

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

Art. 109º.- LOS gimnasios, escuelas de danzas y de yoga; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

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

SECCIÓN SÉPTIMA – ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE REALIZAN ACTIVIDADES DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS PERMANENTES REGIDOS POR LA ORDENANZA N° 11684

Art. 110º.- LOS establecimientos en los que se realizan actividades de espectáculos públicos permanentes deberán cumplimentar los requisitos y prohibiciones estipulados por la Ordenanza N° 11684.-

REQUISITOS DE ACTIVIDADES NO ENUNCIADAS EXPLÍCITAMENTE EN LA PRESENTE ORDENANZA

Art. 111º.- DELÉGASE al Departamento Ejecutivo Municipal la potestad de determinar los requisitos particulares de toda actividad que no aparece enunciada explícitamente en la presente Ordenanza.

Art. 112º.- DERÓGANSE: los Arts. 4º a 8º inclusive, 10º y 12º a 14º inclusive de la Ordenanza N° **6038**; los Arts. 2º, 3º, y los incisos b, c y d del Art. 5º y los Arts. 6º a 20º inclusive de la Ordenanza N° **6050**; los Arts. 3º a 12º inclusive, los incisos b y c del Art. 13º, los Arts. 14º a 16º inclusive de la Ordenanza N° **6737**; los incisos h e i del Art. 17º y el inciso b del Art. 18º de la Ordenanza N° **6737**; el Art. 3º, los incisos b, c, d, e, f, g, i, j, k, l, ll, m y ñ de los Arts. 6º, 7º, 9º y 13º de la Ordenanza N° **6750**; los Arts. 1º, 3º, 11º, 12º, 14º, 17º y 18º de la Ordenanza N° **6798**; los incisos a y b del Art. 2º, el Art. 3º, los incisos a, b, c, e y f del Art. 5º y el Art. 9º de la Ordenanza N° **7272**; el Art. 1º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 11076), los Arts. 2º y 3º, el inciso a del Art. 4º, los Arts. 5º a 7º, el Art. 8º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 8900), los Arts. 9º a 13º, los Arts. 32º a 44º, el Art. 44º bis 1 (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 8796), el Art. 45º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 10353), los Arts. 46º a 49º y los Arts. 54º a 56º de la Ordenanza N° **8144**; el Art. 9º de la Ordenanza N°

8145; los Arts. 2º, 6º, 9º, 11º y 13º de la Ordenanza Nº **8789**; los Arts. 6º a 14º inclusive y 16º de la Ordenanza Nº **9172**; los Arts. 4º a 6º inclusive y 16º de la Ordenanza Nº **9363**; el Art. 5º y los incisos g y h del Art. 6º de la Ordenanza Nº **9659**; el Art. 3º y los incisos b, c y d del Art. 4º de la Ordenanza Nº **9710**; los Arts. 4º, 5º y 6º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza Nº 10615), los Arts. 19º, 20º, 21º, 22º, 23º, 25º, 26º, 28º, 29º, y 30º de la Ordenanza Nº **9748**; los Arts. 18º a 27º inclusive de la Ordenanza Nº **9843**; los Arts. 1º a 15º inclusive, 24º, 26º y 27º de la Ordenanza Nº **10405**; los Arts. 5º y 13º de la Ordenanza Nº **10752**; los incisos b y c del Art. 4º de la Ordenanza Nº **10846**; el Art. 3º (con las modificaciones introducidas por las Ordenanzas Nº 11508 y 11769), los Arts. 4º y 5º y los incisos a y c del Art. 12º de la Ordenanza Nº **10852**; el Art. 5º y los Arts. 8º a 10º inclusive de la ordenanza Nº **10933**; los Arts. 1º a 7º inclusive de la Ordenanza Nº **10962**; los Arts. 1º al 13º inclusive de la Ordenanza Nº **11171**; los Arts. 21º a 23º inclusive, el inciso c del Art. 32º, el Art. 35º, el Art. 37º y el Anexo I de la Ordenanza Nº **11396**; los Arts. 6º y 7º, los Arts. 17º a 24º, los Arts. 27º a 40º, el Art. 42º, el Art. 45º y los incisos a, b, c, d y e del Art. 48º de la Ordenanza Nº **11566**; los Arts. 4º, 5º y 6º de la Ordenanza Nº **11683**; el inciso c del Art. 3º, los Arts. 6º, 7º, 10º y 13º de la Ordenanza Nº **11684**; y toda Ordenanza que se oponga a la presente.

CLÁUSULAS TRANSITORIAS

Art. 113º.- TODAS las solicitudes de habilitación se registrarán en un sistema informático que debe cumplir las especificaciones técnicas del Anexo III.

Art. 114º.- EL Departamento Ejecutivo Municipal arbitrará los recursos y/o la readecuación de partidas presupuestarias conforme a la legislación vigente, a fines de financiar el diseño y operación del software, adquisición de equipamiento técnico y mobiliario, y todas aquellas cuestiones necesarias para la correcta implementación de la presente Ordenanza.

Art. 115º.- SI la implementación de la presente demandare la afectación de recursos, que no pudiera ser atendida conforme lo dispuesto en el artículo anterior, el Departamento Ejecutivo Municipal enviará al Concejo Deliberante un proyecto de

Ordenanza que prevea la creación de un recurso específico.-

Art. 116º.- INVÍTASE a la Agencia de Desarrollo Económico de la ciudad de Córdoba (ADEC) a aceptar los aportes económicos del Gobierno de la Provincia de Córdoba, consistentes en los recursos necesarios para la programación del software que gestione los diferentes sistemas, controles y procedimientos dispuestos por la presente Ordenanza. El Gobierno de la Provincia de Córdoba podrá utilizar, sin cargo, el software para las Municipalidades de la Provincia.-

Art. 117º.- LA presente Ordenanza comenzará a regir dentro de los ciento ochenta (180) días de su promulgación.- (*Prorrogado por 90 días por Ordenanza N° 12159*)

Art. 118º.- TODOS los trámites que se encuentren en curso deben adecuarse a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

"**Art. 118º bis.- CUANDO** por causas no imputables al interesado, el término de adecuación de su trámite a la presente Ordenanza resultare en un perjuicio económico irreparable para la actividad comercial cuya habilitación pretende; y/o se traduzca en la carencia de un Servicio Público para los ciudadanos; y/o comprometiera el bienestar general de los mismos, la Subsecretaría de Convivencia y Seguridad Ciudadana o la que la reemplace en el futuro, dependiente de la Secretaría General, podrá emitir resolución de funcionamiento con plazo provisorio, por un período no mayor a ciento ochenta (180) días, no renovables". (*Ordenanza N° 12247*)

Art. 119º.-COMUNÍQUESE, Publíquese, dese al Registro Municipal y ARCHÍVESE.-

DADA EN SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA, A LOS CATORCE DÍAS DEL MES DE JUNIO DE DOS MIL DOCE.-

ANEXO I:

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

ANEXO
TABLA DE CLASIFICACIÓN DEL TIPO DE TRÁMITE, TENIENDO EN CUENTA LA VARIABLE DE RIESGO DE INCENDIO¹

ORDEN	TIPO DE TRAMITE	FORM.	RIESGO	INSPECCION	INFORME DE SEGURIDAD
1	SIMPLE	DDJJ	MUY BAJO	EX - POST	----- -
2	SIMPLE	Form. de Hab.	BAJO	PREVIA	----- -
3	MEDIANA COMPLEJIDAD	Form. de Hab.	INTERMEDIO	PREVIA	PROFESIONAL MATRICULADO
4	ALTA COMPLEJIDAD	Form. de Hab.	ALTO	PREVIA	BOMBEROS

Orden	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJO	INTERMEDIO	ALTO		

1

La presente Tabla califica el tipo de trámite teniendo en cuenta únicamente el riesgo de incendio y debe ser leída considerando el Art. 11 del Proyecto de Ord. en lo referido a la superficie del establecimiento. Los impactos que pudieren generar las actividades, referidos a la salubridad, al ambiente y de molestias a los vecinos son considerados por el articulado que determina los requisitos especiales del Libro Segundo del Proyecto de Ordenanza.

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
1	X				.020130	Viveros
2			X		.012220	Producción de huevos
3			X		.014190/.014210/.014220	Servicios agrícolas y pecuarios
4				X	.020130.1/141100/141200/14 1300/.141400	Extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos
5			X		151130/151201/151202/1512 03/151310/151320/151330/15 1340/151390.1/151390.2/151 410/152010/152020/152030/ 151410/152010/152020/1520 30/152090.1/152090.2/15209 0.3/153110/153120/153139/1 53200/153300/154200.1/1542 00.2/154301/154309/154410/ 154420/153131/154911/1549 12/154920/154930/154991/15 4992/154999.1/154999.2/154 999.3/154999.4/154999.5/154 999.6/154999.7	Fabricación de productos alimenticios
6			X		155411/155412/155420/1554 90.2/155499/155490.1	Fabricación de bebidas gaseosas y no gaseosas, jugos, aguas y sodas
7			X		155490.1	Fabricación y transporte de hielo para consumo humano
8		X			154110/154120/154120.1/154 191/154199	Fábrica productos derivados de la harina-panificación

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
9			X		160091/160099/171111/1711 12/171120/171131/171132/17 1139/171141/171142/171143/ 171149/171200.1/171200.2/1 72101/172102/172103/17210 4/172109/172200/172300/172 900/173110/173090/173090.1 /173091/173092/173092.1/18 1191/181192/181199/181201/ 181202/182001/182009.1/182 009.2/191200/192010.1/1920 10.2/192030	Industria del tabaco; Fabricación de textiles y prendas de vestir y accesorios; Fabricación de calzado
10			X		191100	Curtiembres
11			X		201000/202100/202201/2022 02/202300/202901/202902/20 2903/202904/202909/361010. 1/361010.2/361020	Industria de la madera y productos de madera, de corcho, paja y materiales trenzables, carpintería, aberturas, recipientes; Fabricación de muebles de plástico, sus partes y accesorios
12			X		210101/210102/210201/2102 02/210990.1/210990.2/21099 1	Fabricación de papel, productos de papel y cartón, incluye bobinado, pulpa
13			X		221100/221200/221900.1/221 900.2/222101/222109/222200	Industrias gráfica, imprentas, e industrias conexas

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
14				X	232000/241110.1/241110.2/2 41120/241130/241180/24119 0/241200/241301/241309/243 000/242100/242200/242411/2 42412/242490/242901/24290 3/242909/192020/251110/ 252120/251901/251909.1/251 909.2	Fabricación de productos diversos derivados del petróleo y carbón excepto refinación de petróleo; Fabricación de sustancias químicas industriales básicas; Fabricación de productos químicos diversos; Fabricación de productos de caucho
15			X		241309.1/252010/252090.1/2 52090.2/252090.3/261020/26 1091/261099/269110/269191/ 269192/269193/281101/2811 02/281109/281200/281300/28 9100/289301/289302/289309/ 289910/289991/289993/2899 99/291100/291200.1/291200. 2/291400/291500/291900.1/2 91900.2/291900.3/291900.4/2 92110/292190/292300/29240 0.1/292400.2/292500/292600/ 292700/292901/292909.1/292 909.2/292909.3/293010/2930 95	Fabricación de productos plásticos diversos; Fabricación de vidrio y productos de vidrio; Fabricación de objetos de barro, loza, porcelana y/o cerámica; Fabricación de productos metálicos; Fabricación y/o reparación de maquinaria excepto la eléctrica

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
16			X		269200/269301/269302/2693 09/269410/269421/269422/26 9510/269591/269592/269600/ 269990/271001/271002/2710 09/272010/272090/273100/27 3200	Fabricación de otros productos minerales no metálicos material refractario, ladrillos, cerámicos, cemento, yeso, cal, baldosas, mosaicos, premoldeados; Industrias básicas de hierro y acero
17			X		293020/293091/293092.1/293 092.2/293093/293094/293099 .1/293099.2/ 293099.3/293099.4/300000/3 11000/312000.1/312000.2/31 4000/315000/321000/322000/ 319000.1/319000.2/323000.1/ 323000.2/323000.3	Fabricación de maquinarias, aparatos, accesorios y suministros eléctricos y electrónicos; Fabricación de maquinaria de oficina, cálculo, contabilidad, máquinas de escribir, cajas registradoras; Fabricación de motores eléctricos, transformadores y generadores
18	X				331100/331200/332001/3320 02/332003/333000/369999.1	Fabricación de equipos profesionales y científicos, instrumentos de medida y control, fotográficos, relojes, óptica; Fabricación de equipos y artículos para gastronomía
19			X		341000.1/341000.2/342000.1/ 342000.2/343000/343000.1/3 51100/351200/352000/35300 0/359100/359200/359900.1/3 59900.2	Fabricación de equipos de transporte, motores, camiones y otros; Construcción de motores y piezas para navíos, ferrocarril, aeronaves, motocicletas, grúas y sus repuestos

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
20				X	361010.1/361010.2/361030/3 69300/369400/369920/37400 0	Fabricación de muebles y accesorios de madera, caña, mimbre y otros; Fabricación de equipos y aparatos para deporte, atletismo y camping; Fabricación de colchones, sommiers, almohadones y almohadas; Fabricación de juegos y juguetes; Fabricación de cepillos, pinceles y escobas; Fabricación y armado de letreros y anuncios publicitarios
21			X		151191	Elaboración de aceites y grasas animales no comestibles
22	X				369101/369102/369200/3699 10/369992	Fabricación de joyas y artículos conexos; Fabricación de instrumentos de música; Fabricación de lápices, lapiseras, bolígrafos, plumas; Fabricación de paraguas
23			X		369991	Fabricación de fósforos
24			X		999999	Fábrica de equipos de GNC
26	X				373000	Desarrollo de software
27			X		401110/401120/401130/4011 90/401200/401300/402001/40 2009/403000/410020	Generación de energía, térmica, nuclear, hidroeléctrica y otras; Transporte de energía eléctrica; Producción y/o distribución de gas natural y otros; Suministro de vapor y agua caliente; Captación, purificación y distribución de agua
28			X		451100/451200/451900/4521 00/452390/452510/452510.1/ 452520/452530/452900/4529	Industria de la construcción pesada y edificios, infraestructura, vivienda, reforma, reparación y prestaciones relacionadas con la construcción

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
					00.1	
29			X		453110/526201	Servicio de instalación, reparación y mantenimiento de ascensores, montacargas, escaleras mecánicas, guarda mecanizada de vehículos, rampas móviles, andenes móviles, plataformas para discapacitados y otros
30	X				453190/453300/453900/454100/454200.1/454200.2/454200.3/454400/454900	Establecimientos de servicios de ejecución y mantenimiento de instalaciones eléctricas; Colocación de carpintería y herrería de obra, vidrios, cerramientos, revoques, colocación de pisos, terminación de edificios y viviendas
31	X				455000	Alquiler de equipos de construcción y/o demolición
32			X		502210	Taller de gomería
33		X			502220/502300/502400.1/502400.2/502500/502920/502921/504020	Mantenimiento y/o reparación de automotores y/o motocicletas, talleres de reparación; Reparación de bicicletas y/o rodados infantiles
34		X			502600	Taller de Chapa y Pintura
35				X	502990	Taller de Instalación de equipos de GNC

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
36			X		511111/511119/511121.1/511 121.2/511122	Venta al por mayor en comisión o consignación de cereales, ganado, productos ganaderos y agrícolas, lanas, cueros y frutos
37			X		151199/151120/151113/1511 11/151112/511912	Matarifes y frigoríficos
38		X			511919.1/511919.2/632000.2/ 632000.3	Venta al por mayor en comisión o consignación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas; Depósito de alimentos refrigerados y no refrigerados
39			X		511919.3/511920/511930	Venta al por mayor en comisión o consignación de tabaco, textiles, madera, materiales de construcción
40				X	511940.1	Venta al por mayor en comisión o consignación de energía eléctrica, gas y combustibles
41				X	511950	Venta al por mayor en comisión o consignación de minerales, metales y productos químicos industriales
42			X		511960.1/511960.2/511970/5 11990.6/511990.2/511990.3/5 11990.4/515110/515921/5011 10.2/501210.2/501110.1/5012 10.1/501210.3/501210.4/5040 10	Venta al por mayor en comisión o consignación de máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico, incluidos los electrónicos, equipo profesional, industrial y comercial, embarcaciones y aeronaves; Venta al por mayor en comisión o consignación de papel, cartón, libros, revistas, diarios, materiales de embalaje y artículos de librería; Venta de automotores usados por comisiones o consignaciones; Venta de antigüedades, por comisiones o consignaciones, automotores y motocicletas, equipos

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
						agropecuarios y de jardinería
43			X		511990.1/515150/513310.1/5 13310.2	Venta al por mayor en comisión o consignación de productos medicinales- droguerías; Venta al por mayor de descartables de uso médico, paramédico, odontológico y ortopédico; Venta al por mayor de productos farmacéuticos y veterinarios
44			X		511990.5/512240	Venta al por mayor en comisión o consignación de frutas, hortalizas y verduras en el Mercado de Abasto
45			X		512211/512212.1/512212.2	Venta al por mayor de productos lácteos, fiambres, embutidos, chacinados y quesos
46			X		512111/512112/512121	Venta al por mayor de lanas, cueros, semillas, cereales y frutos con destino no alimenticio
47			X		512221/512229/512230	Venta y abastecimiento de carne y derivados, aves, pescados y productos marinos al por mayor

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
48			X		512250/512260/512271/512272/512273/512279/512291/512292/512299.1/512299.2/512299.3/512299.4/512299.5	Distribución y/o venta al por mayor de productos envasados de panificación, chocolates, caramelos, azúcar, aceites, café, té, especias, legumbres, cereales, productos dietéticos, molinería, encurtidos, productos y subproductos ganaderos y agrícolas
49			X		512311/512312	Venta al por mayor de vinos sin fraccionamiento, bebidas alcohólicas y energizantes
50			X		512319	Distribución y/o venta por mayor de alcoholes
51			X		512320	Venta al por mayor de bebidas no alcohólicas, aguas, gaseosas
52			X		512400/513111/513112/513114/513115/513121/513122/513123/513129/513130/513141/513149/513211.1/513211.2/513212/513221/513223	Venta al por mayor de tabacos y cigarrillos; Depósito y/o venta por mayor de textiles, prendas de vestir y cuero, accesorios de vestir, fibras, hilados e hilos, tejidos, mantelería, ropa de cama, tapicería, alfombras y tapices, artículos de mercería, calzados, pieles y cueros; Depósito y/o venta por mayor de madera, papel, textos, diarios, revistas, librería, cartón y derivados del papel
53			X		511940.2/513381/505000/523960/523961/523963/505000.1	Combustibles derivados del petróleo y gas natural comprimido en estaciones de servicios y lubricentros
54			X		515160	Venta al por mayor de sustancias químicas industriales y materias primas para la elaboración de plásticos

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
55				X	514110.1/514110.2/514199.1	Venta al por mayor de combustibles, lubricantes y aditivos para automotores y otros fines
56				X	514191/523966	Fraccionamiento y/o distribución al por mayor de gas licuado (incluye envasado de garrafas); Recarga y/o venta al por menor de garrafas
57				X	514931/514990/514199.2	Venta al por mayor de abonos y plaguicidas; Distribución y venta al por mayor de petróleo y sus derivados (excepto combustibles); Distribución y venta al por mayor de carbón y sus derivados
58			X		514932/514933/513916/513917/513918/513999.4	Distribución y venta al por mayor de productos de caucho, plástico, hierros, aceros, metales no ferrosos, muebles, chatarra, cámaras y cubiertas
59			X		513320/513410/513420/513532/ 513551.1/513551.2/513552/513910/513920/513930/ 513940/513950/513992/51399.1/513999.2/513999.3/503100.2	Depósito, distribución y/o Venta por mayor de otros artículos de tocador, jabones, perfumes, cosméticos; Venta al por mayor de aparatos fotográficos e instrumentos de óptica, joyas, relojes, artículos de bazar y menaje, instrumentos musicales, discos, dvd, videojuegos, aparatos de radio, tv, comunicaciones; Venta al por mayor de artículos de limpieza y saneamiento; Venta al por mayor de juguetes y/o artículos de cotillón, bicicletas, artículos de deporte y camping; Venta al por mayor de artículos para kiosco y/o para salones de venta; Venta al por mayor de tarjetas magnéticas de transporte y telefonía; Venta al por mayor de máquinas, equipos y aparatos de uso doméstico (incluidos los eléctricos); Venta al por mayor de papeles

Orden	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJO	INTERMEDIO	ALTO		
						para pared, revestimiento para pisos y artículos similares para la decoración
60				X	513999.6/525900.1/632000.4	Establecimientos de venta de pirotecnia
61		X			515420/513531/514310/514320/514330/514340/514350/514391/514392/514391.1/632000.1/	Venta al por mayor de materiales para la construcción, cristal, vidrio, aberturas, pinturas, plomería, electricidad, iluminación, sanitarios, ladrillos, cal, cemento, áridos
62				X	521110/521120.1/521120.2/521120.3/521120.4	Hipermercado y grandes superficies comerciales, y supermercados
63		X			521130/522111/522112.1/522120.1/522120.2/522120.3/522120.4/522300/522410/522420/522500.1/522500.2/522520/522999.3/522999.4	Minimercado o despensas; Venta al por menor de comestibles, productos lácteos, fiambres, productos dietéticos, helados envasados, cereales secos y en conservas, golosinas, galletas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, gaseosas y jugos, café, té, yerba mate y especias, pastas frescas
64	X				522112.2	Fiambrerías
65	X				521190.1/633120.1/521190.2	Kioscos y maxikioscos

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
66	X				522191/522300	Verdulería y Frutería
67	X				522210.1/522210.2/522220/5 22910	Venta al por menor de carnes y sus preparados y derivados de vaca, pollo, cerdo y pescado
68	X				522999.1/522999.2	Venta al por menor de productos de repostería, masas y demás productos de pastelería; Confiterías
69	X				924910.1/924910.2/924910.3/ 924910.4/924910.5/924910.6/ 924910.7/522991/523000/523 210.1/523210.2/523210.3/523 290/523310/523330/523360/5 23380/523391/523399.1/5233 99.2/523420/523490/523941/ 523941/523120/523330.1	Agencias de lotería y otros juegos de azar; Venta de tabacos y cigarrillos; Venta de cospeles; Venta al por menor de textiles, prendas y/o accesorios de vestir, de cuero, lencería, tejidos, telas y calzados; zapaterías y zapatilleras; Venta al por menor de carteras y demás artículos de marroquinería; Venta al por menor de artículos de perfumería y/o cosmética, pañales
70		X			523610/523630/523640/5236 60/523670/523690.1/523690. 2/523999.1/525902	Venta por menor de materiales para la construcción, ferretería, pinturas, revestimientos, sanitarios, cristales; herrajes en general; material de rezago y chatarra
71			X		503210/505000	Venta al por menor de cámaras y cubiertas; lubricantes líquidos y/o sólidos
72	X				503100.1	Venta al por menor de repuestos y accesorios para vehículos automotores

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
73				X	921910.5/921910.7/921911/9 21983/921990	Actividades de Espectáculos Públicos regidos por la Ordenanza N° 11684
74		X			523510/523520/523530/5235 40/523550/523560.1/523560. 2/523560.3/523560.4/523590/ 523710.1/523720/523720.1/5 23720.2/523952/523952.1/52 23810/523820/523830/52420 0/523911/523920/523930.1/5 23930.2/523950/523950.1/52 3991/523999.2/523999.3/523 999.4/523999.5/523999.6/523 999.7/523999.8/523999.9/523 999.11/523999.12/523999.13/ 524000/524910/524990/5259 0.2/525901	Venta al por menor de artículos de caña y mimbre, muebles, colchones, artefactos eléctricos, bazar, artículos del hogar, instrumentos musicales, discos, cd y dvd, videos y similares; aparatos fotográficos, artículos de fotografía; artículos de fantasías, bijouterie, platería, alhajas y orfebrería, joyas, relojes, compra y/o venta de oro; artículos de telefonía - celulares y sus accesorios, activación de líneas de celulares; textos nuevos y usados, diarios, revistas, librería, papelería; flores y plantas naturales y/o artificiales; productos y/o insumos de limpieza; de juguetes y artículos de cotillón; máquinas de computación y de oficina, computadoras, insumos y repuestos; productos de caucho; artesanías; artículos en regalerías, productos regionales, bicicletas y accesorios, artículos de plástico, para publicidad, tarjetas de transporte y/o telefonía; alarmas y otros artículos de seguridad; artículos electrónicos sus repuestos y accesorios; lanchas y embarcaciones, de artículos de santería; artículos de camping, antigüedades, objetos de arte, cuadros, marcos, filatelia y numismática; artículos usados o reacondicionados; Polirubros; Sex shop
75		X			523912/523913/523914	Venta al por menor de agroquímicos, semillas, abonos, forrajes, fertilizantes y otros productos de vivero y

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
						plaguicidas
76			X		523942	Venta al por menor de armas y municiones y artículos de cuchillería y armería, artículos de caza y pesca
77			X		523965	Recarga y/o venta al por menor de gas carbónico p/matafuegos y gasificadores
78	X				523970/852000.4	Veterinarias. Venta por menor de productos para animales incluidos medicamentos y/o mascotas
79	X				523992.1/523992.2/523993	Venta al por menor de motores, maquinarias, equipos y aparatos industriales (incluidos los eléctricos), equipo profesional, científico e instrumentos de medida y de control.
80	X				523110.1/523110.2/ 523999.10	Farmacias; Venta al por menor de insumos médicos; Herboristerías
81			X		525000	Desarmaderos de autos y venta al por menor de sus partes. Repuestos y accesorios usados
82			X		525040	Venta al por menor de sustancias químicas para uso industrial
83				X	601100/622000/632003/6320 04	Transporte ferroviario, transporte aéreo de pasajeros y/o cargas
84		X			602110/602180/602190	Servicio de mudanzas; Transporte urbano de cargas (incluye fletes); Transporte automotores de carga y encomienda a corta, media y larga distancia

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
85			X		602210.1/602210.2/602250/6 02240	Transporte de pasajeros, urbano, interurbano y de larga distancia
86	X				634100/634110/635000	Agencias de viajes y servicios complementarios al transporte y logística
87		X			642020.5	Locutorios con cabinas telefónicas
88			X		652130/652201/652202.1/659 900/659920/671910	Entidades bancarias; Compañías de Ahorro para fines determinados; Compañías Financieras, Cajas de Créditos, Sociedades de Crédito para consumo comprendidas en la Ley de Entidades Financieras autorizadas por el BCRA
89	X				701090.1/701090.2/701090.3/ 702000.1/702000.2/	Venta y /o alquiler de inmuebles propios o de terceros, inmobiliaria y corredores inmobiliarios
90	X				711100/711200/711300/7114 00/712100/712200/712300/71 2909.1/713001/713009.2	Alquiler y arrendamiento de máquinas, autos y equipos; ropa en general (excepto ropa blanca) y cosas muebles, vajilla, mobiliario
91	X				743000.1/743000.2/743000.3/ 743000.4/743000.5/743000.6/ 743002	Agencia de publicidad y ejecución de trabajos de artículos publicitarios (diseño gráfico); publicidad realizada por medio de carteles, pantallas y/o paneles luminosos, iluminados, electrónicos, mecánicos y/o similares; Servicio de oficina de cobranzas
92	X				743009/930409	Servicio de mensajería y cafetería y de reparto a domicilio (Delivery).
93			X		749210	Transporte de valores, documentación y similares
94	X				552210	Transporte de sustancias alimenticias
95	X				749290	Servicios de seguridad

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
96	X				749300/749800	Servicio de limpieza, de mantenimiento de espacios verdes y parquización.
97	X				749400.1/749400.2/749600/5 26100/526200/526901/52690 9.1/526909.2/526909.3/52690 9.4/921130/749700	Estudio y laboratorio fotográficos y cinematográficos; Servicio de fotocopiado; reparación de calzado y otros artículos de cuero; Reparación de aparatos eléctricos de uso doméstico y personal; Reparación de relojes y joyas; Reparación de muebles metálicos y de madera; Reparaciones y afinaciones de instrumentos musicales; Reparaciones de armas de fuego; servicio de organización integral de eventos y servicios conexos propios (catering, propalación, etc.) y demás oficios personales
98			X		749930	Servicios brindados para terceros por call center, contact center, y/o atención al cliente. Servicios brindados mediante tecnología perteneciente al área de comunicaciones
99	X				911001/921220/921420/9214 30/924120/930990.2/ 809091/852000.3/642099/642 099.1/749910/652202.2/6598 90/659908/659909/662020/66 2030/662040	Servicios prestados a las empresas por profesionales organizados como empresa en ejercicio de su profesión liberal; Despachantes de aduana y balanceadores; Autores compositores y artistas; Servicios relacionados con espectáculos teatrales - por honorarios y comisiones; Producción de espectáculos deportivos; Servicios de gestoría del automotor; Servicios de transmisión de sonido, imágenes, datos u otra información; de Correo electrónico - Provisión de Servicios de internet; Servicio de Web Hosting, servicios financieros no regulados por el

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
						BCRA; Seguros; Gestoría del automotor
100			X		551222.1/551222.2/551222.3/ 551222.4/551222.5/551222.6/ 551222.7/551229.1/551229.2/ 551229.3/551229.4/551210	Hoteles, hosterías, moteles, residenciales, hospedajes, pensiones apart-hotel, hostels, alquiler temporario de departamentos y casas amuebladas o alojamiento por hora
101			X		552114.1/552114.2/552114.3/ 552114.4/552114.5/552114.6/ 552114.7/552114.8/552115.1/ 552115.2/552114.9	Establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas en restaurantes, cafés y/o con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrilla; Bar con música, sin espectáculo público
102		X			552120/552210/552290.1/552 290.2/552290.3/552290.4/552 290.5	Heladería; Provisión de comidas preparadas, racionamiento de alimentos en cocido (incluye el servicio de catering, el suministro de confituras y comidas para banquetes, bodas, fiestas y otras celebraciones, etc.); Servicios de elaboración propia o por terceros y venta para llevar y/o entrega a domicilio de alimentos perecederos calientes, fríos o congelados

Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
103				X	801000.1/801000.2/801000.3/ 801000.4/801040/801090/802 100.1/802100.2/803200/8090 00.1/809000.2	Escuelas de enseñanza privada pre-primaria, primaria (EGB) y otras; Jardín de infantes primer y segundo ciclo; Guarderías infantiles; Escuela de enseñanza privada secundaria (Polimodal) y terciaria; Universidad privada; Instituto de enseñanza; Escuela para discapacitados mentales y físicos
104	X				809000.4/924110.7	Escuela de natación y natatorios
105	X				924110.8/809000.5/809.000.3	Gimnasios, escuelas de danza y yoga; escuelas de conductores
106			X		809050	Servicios de acceso a navegación y otros canales de uso de internet, juegos en red y/o en consolas en cybers o similares
107				X	851110/851120.1/851120.2/8 51700.1/851700.2	Servicios relacionados con la salud humana; Clínicas y sanatorios, Servicios de internación; Geriátricos; Servicios de hospital de día (Incluye las actividades de tratamiento que no necesitan hospitalización a tiempo completo)
108			X		851210/851400/851500/8512 20/851300	Centros de atención ambulatoria. (Incluye las actividades de consultorios médicos de establecimientos sin internación); Servicios de diagnósticos. (Incluye las actividades de centros de diagnóstico por imágenes, centros de endoscopía, etc.); Servicios de tratamiento (Incluye las actividades de centros de cobaltoterapia, de radiología convencional, de acelerador lineal, de rehabilitación física y masajes, de psicoterapia, de hemoterapia, de medicina nuclear).

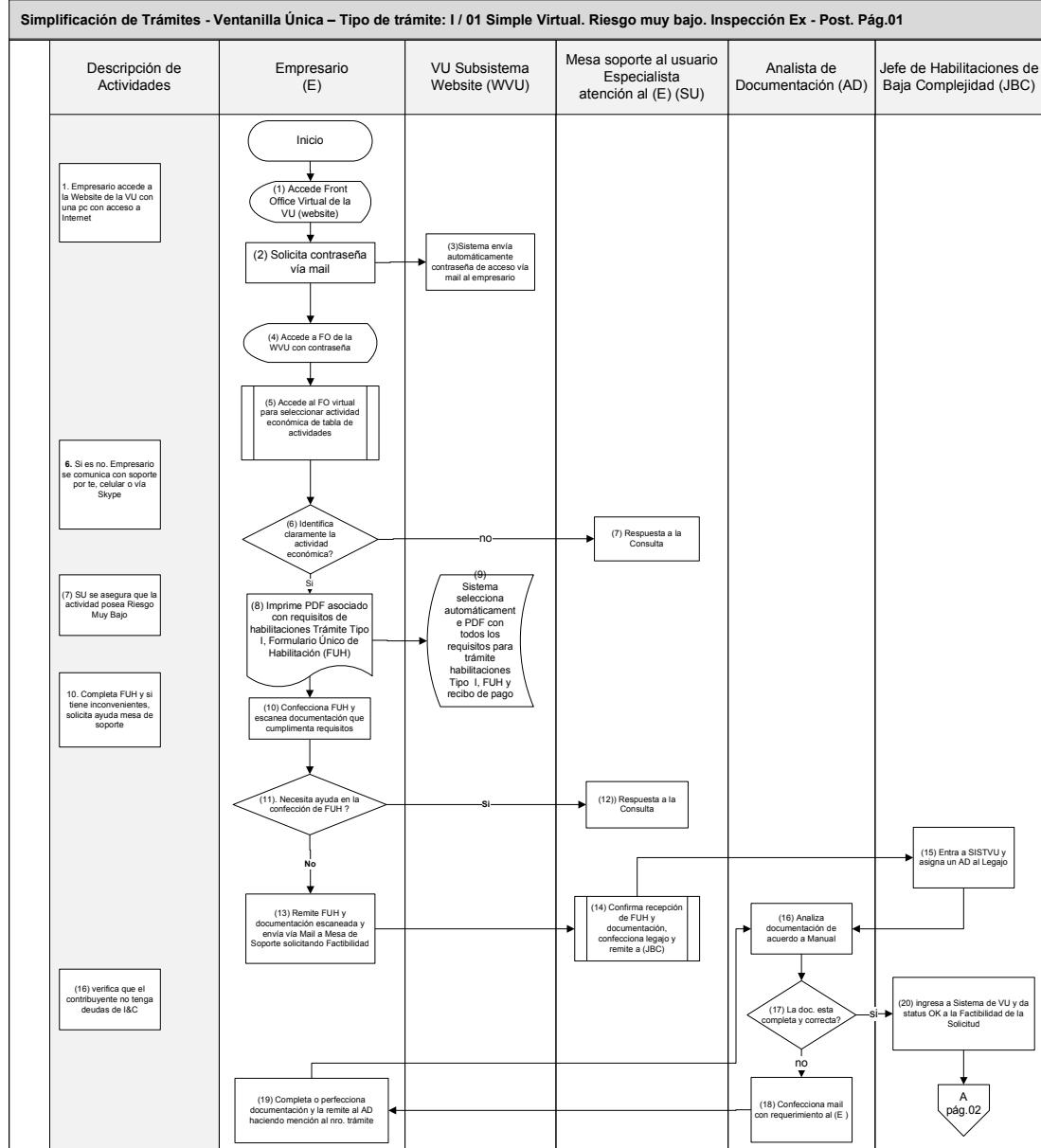
Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
109	X				851210/851400/851500/8513 00/851300.1/	Consultorios atención ambulatoria. (Incluye las actividades de consultorios médicos de establecimientos sin internación); Servicios de diagnósticos. (Incluye las actividades de, centros de diagnóstico por imágenes, centros de endoscopía, etc.); Servicios de tratamiento (Incluye las actividades de centros de cobaltoterapia, de radiología convencional, de acelerador lineal, de rehabilitación física, de psicoterapia, de hemoterapia, de medicina nuclear) incluye servicios odontológicos y laboratorio de análisis clínicos
110	X				523710.2	Ópticas y venta al por menor de artículos de ortopedia
111	X				999999	Establecimientos de tatuajes y piercing
112	X				851600	Servicios de emergencias y traslados de enfermos – Ambulancias
113				X	900010.1/900010.2/900020/3 71000/372000	Servicio de recolección y transporte de residuos convencionales (domiciliarios -orgánicos e inorgánicos reciclables- generados por actividad comercial o industrial que no deriven de procesos productivos); Servicio de recolección y transporte de residuos no convencionales (patógenos – industriales – peligrosos – restos de obras y demoliciones); Servicios de depuración de aguas residuales, alcantarillado y cloacas; Servicios de saneamiento y reciclado de desperdicios y desechos metálicos y no metálicos

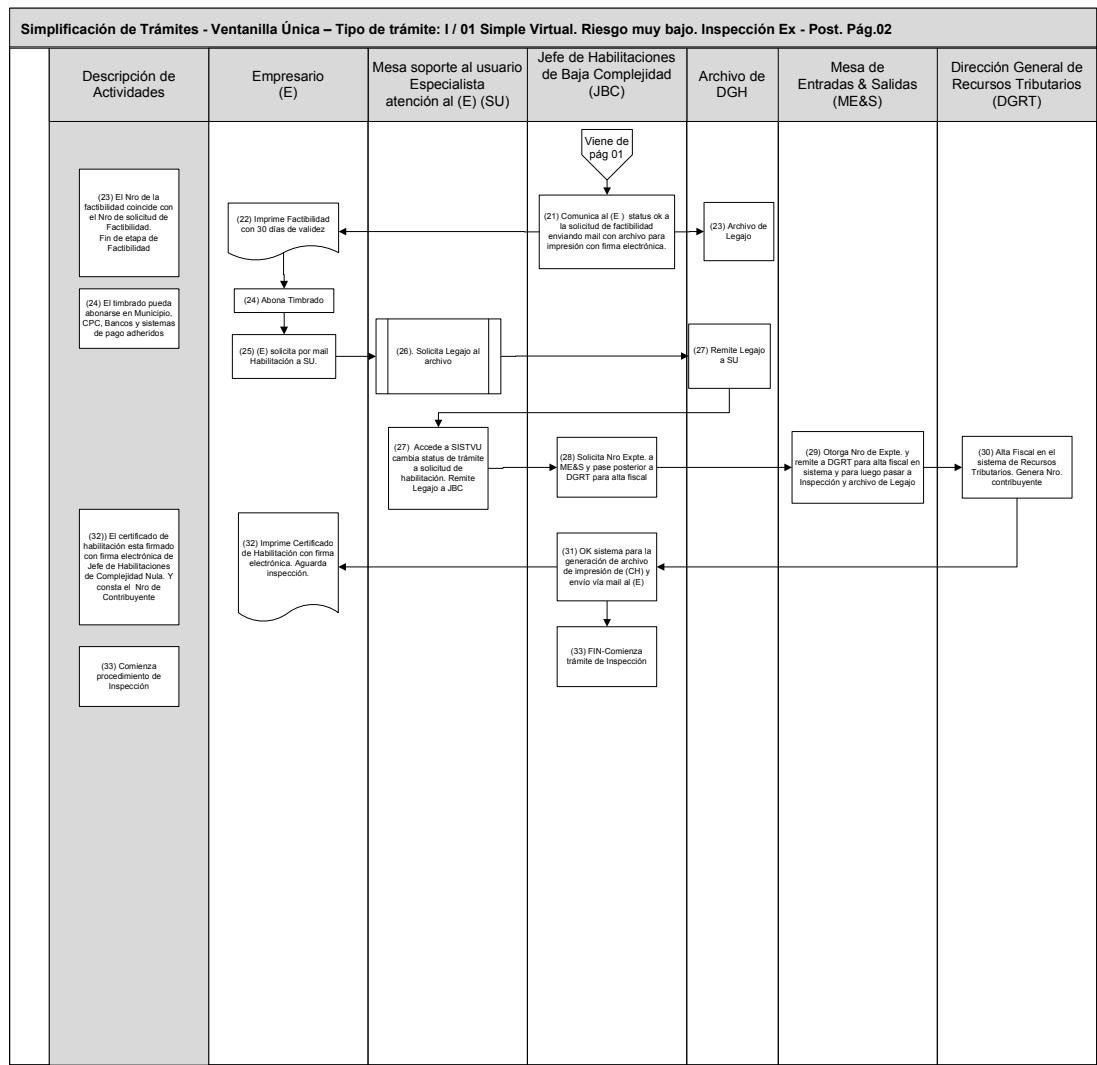
Ord en	RIESGO ASOCIADO				CÓDIGOS de acuerdo a Ordenanza Tarifaria	ACTIVIDADES – DESCRIPCION
	MUY BAJO	BAJ O	INTERM EDIO	ALT O		
114	X				713009.3/921110/921120	Alquiler de video películas y video juegos; Producción de películas cinematográficas y de televisión; Distribución y alquiler de películas cinematográficas
115			X		930100.1/930100.2/930100.3	Tintorería - Lavandería automática
116		X			999999	Establecimientos que prestan el servicio de control de plagas urbanas
117	X				502700	Lavaderos de automóviles
118	X				852000.1/852000.2	Servicios de guardería de animales (excepto caballerizas y studs); Peluquería canina
119			X		930102	Cámaras frigoríficas destinadas a la conservación de pieles
120	X				930201.1/930201.2/930202.1	Peluquerías
121	X				930202.2/930202.3/930202.4/ 930202.5/930910	Cosmetología, manicura, podología y depilación
122		X			930300.1/930300.2/930300.3	Servicios de pompas fúnebres (cochería de servicios fúnebres) y salas velatorias
123			X		930990.5	Cama solar

ANEXO II:

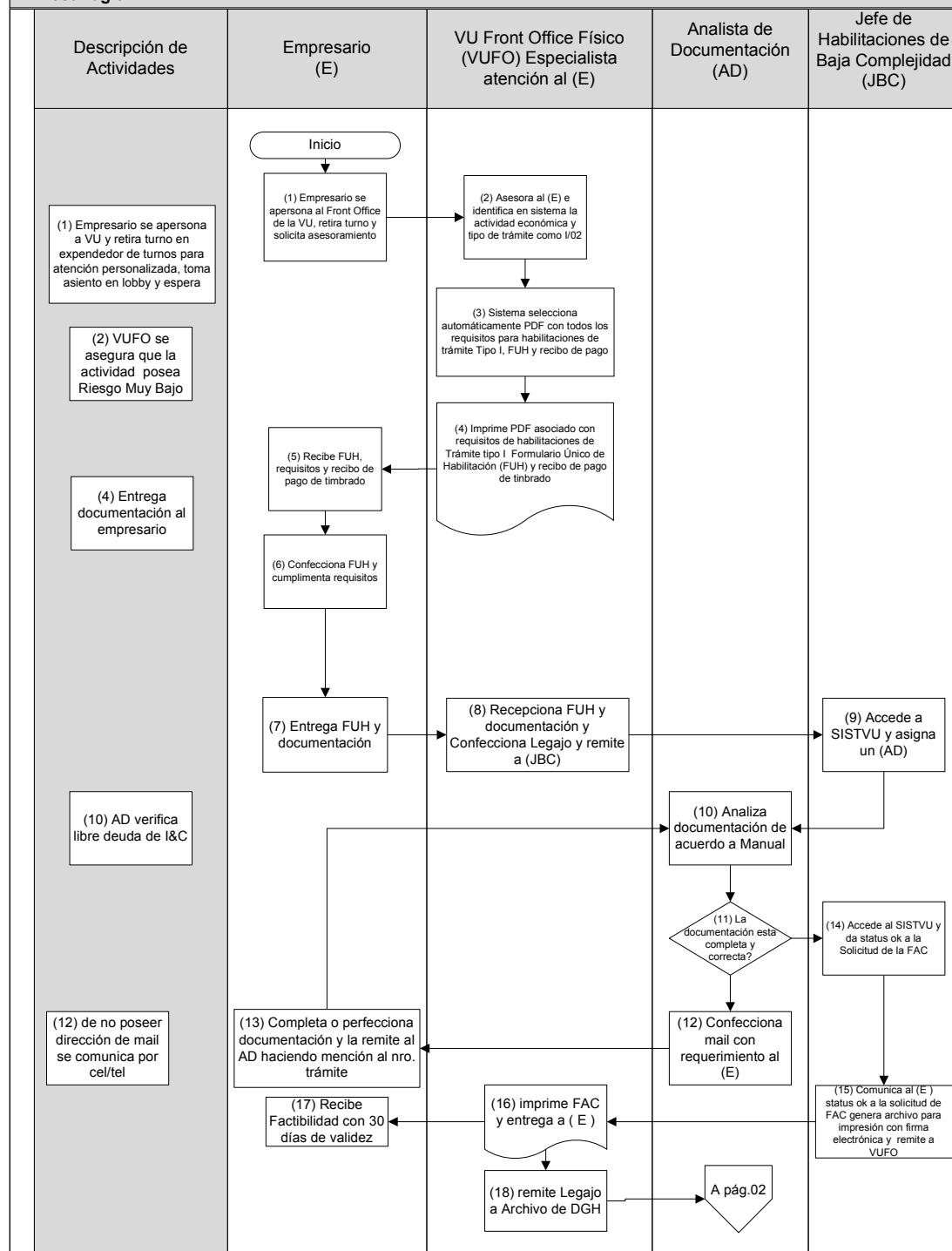
**FLUJOGRAMAS DE LOS PROCEDIMIENTOS DEL TRÁMITE DE
HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS**

Simplificación de Trámites - Ventanilla Única – Tipo de trámite: I / 01 Simple Virtual. Riesgo muy bajo. Inspección Ex - Post. Pág.01

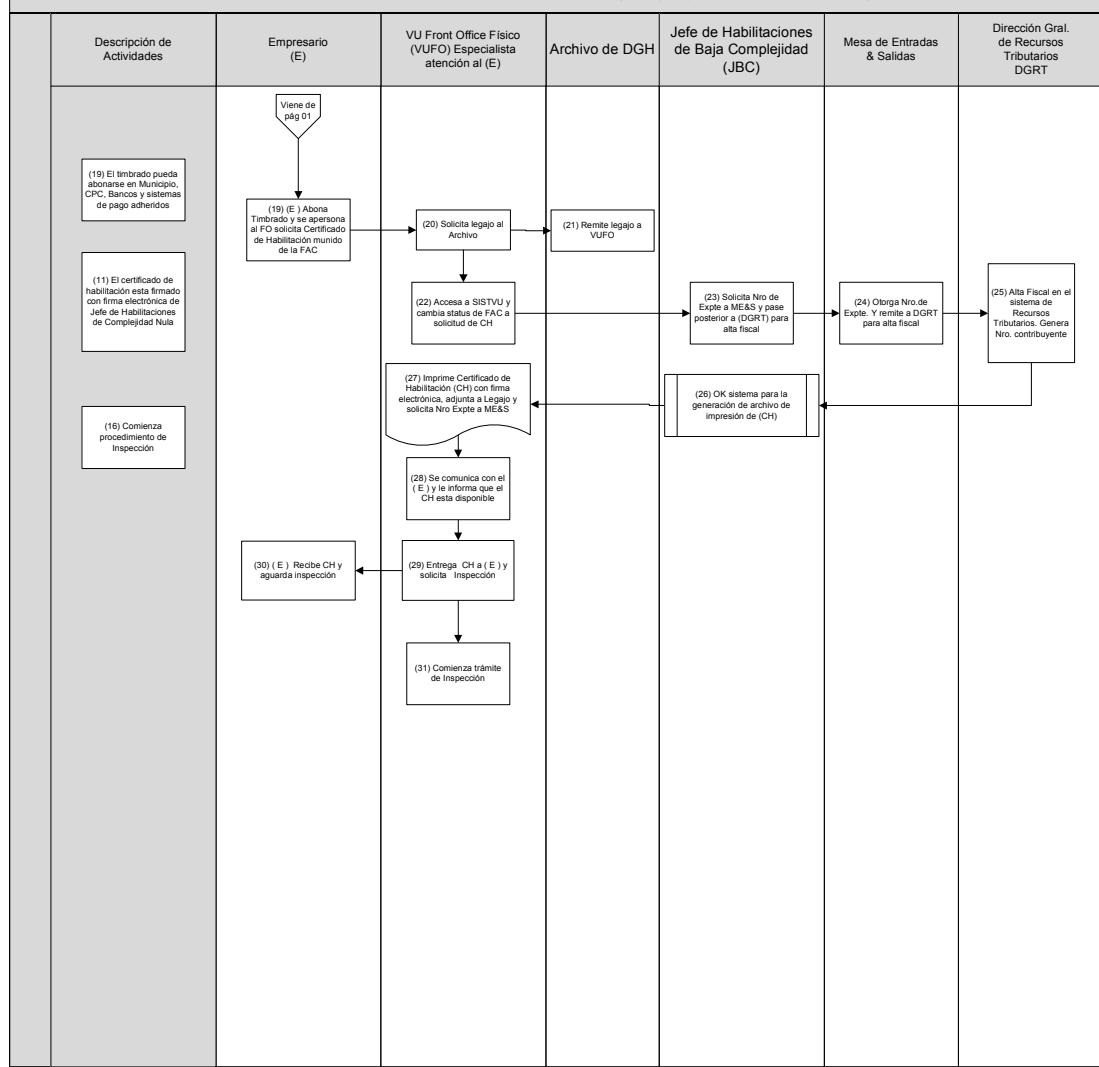


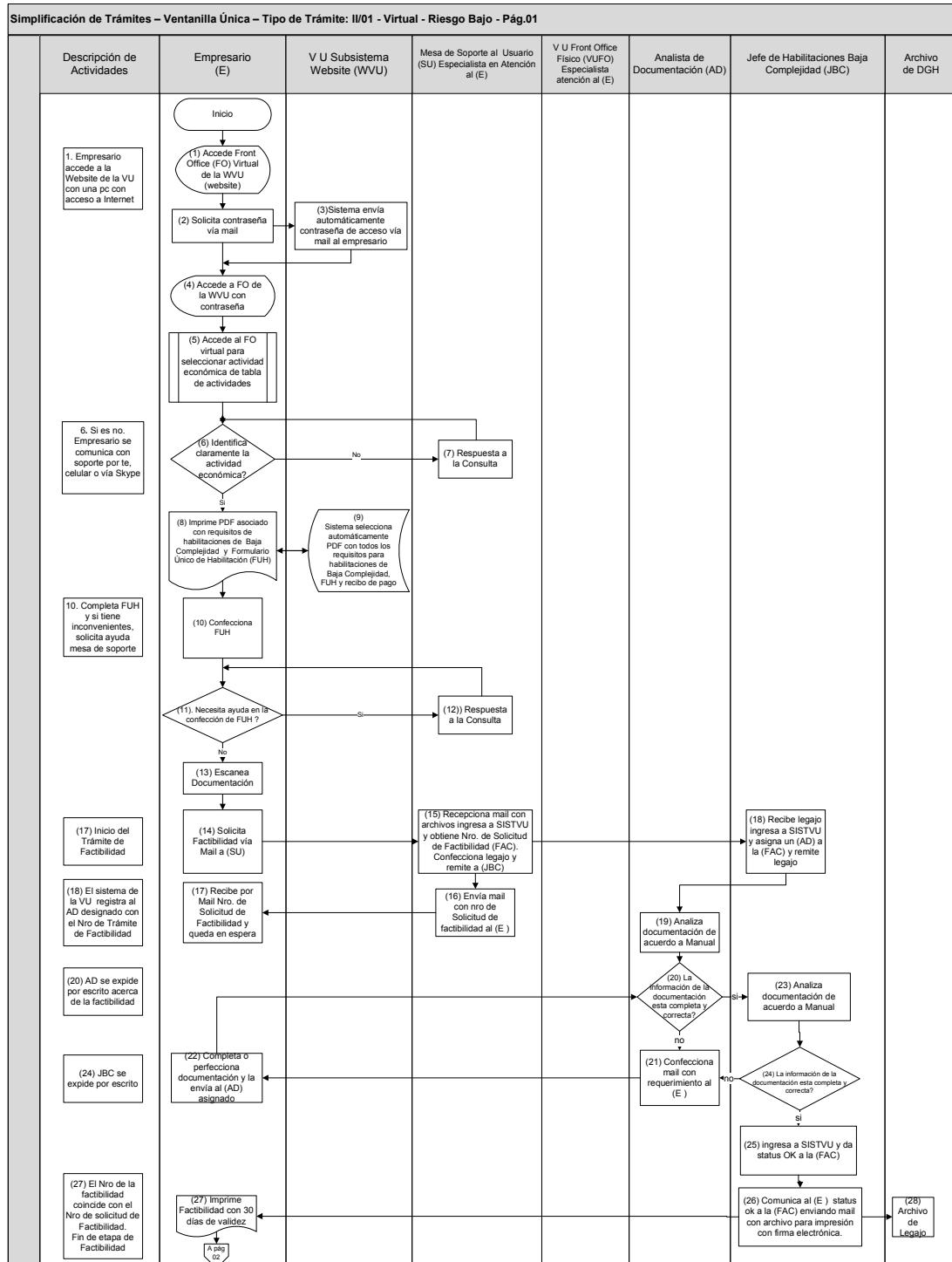


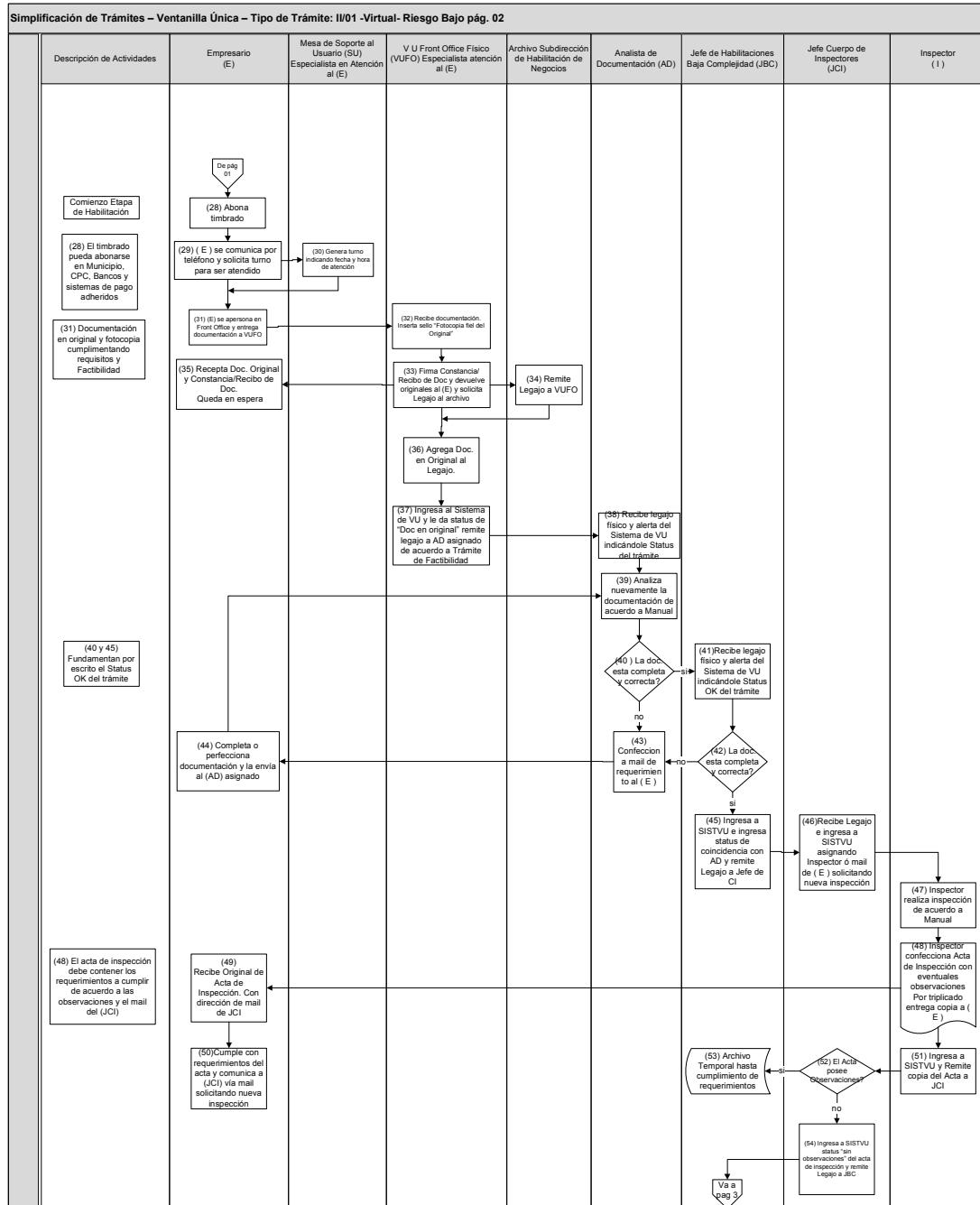
Simplificación de Trámites- Ventanilla Única –Tipo de Trámite: I / 02 Simple Personal. Riesgo Muy Bajo. Inspección Ex-Post.Pág 01

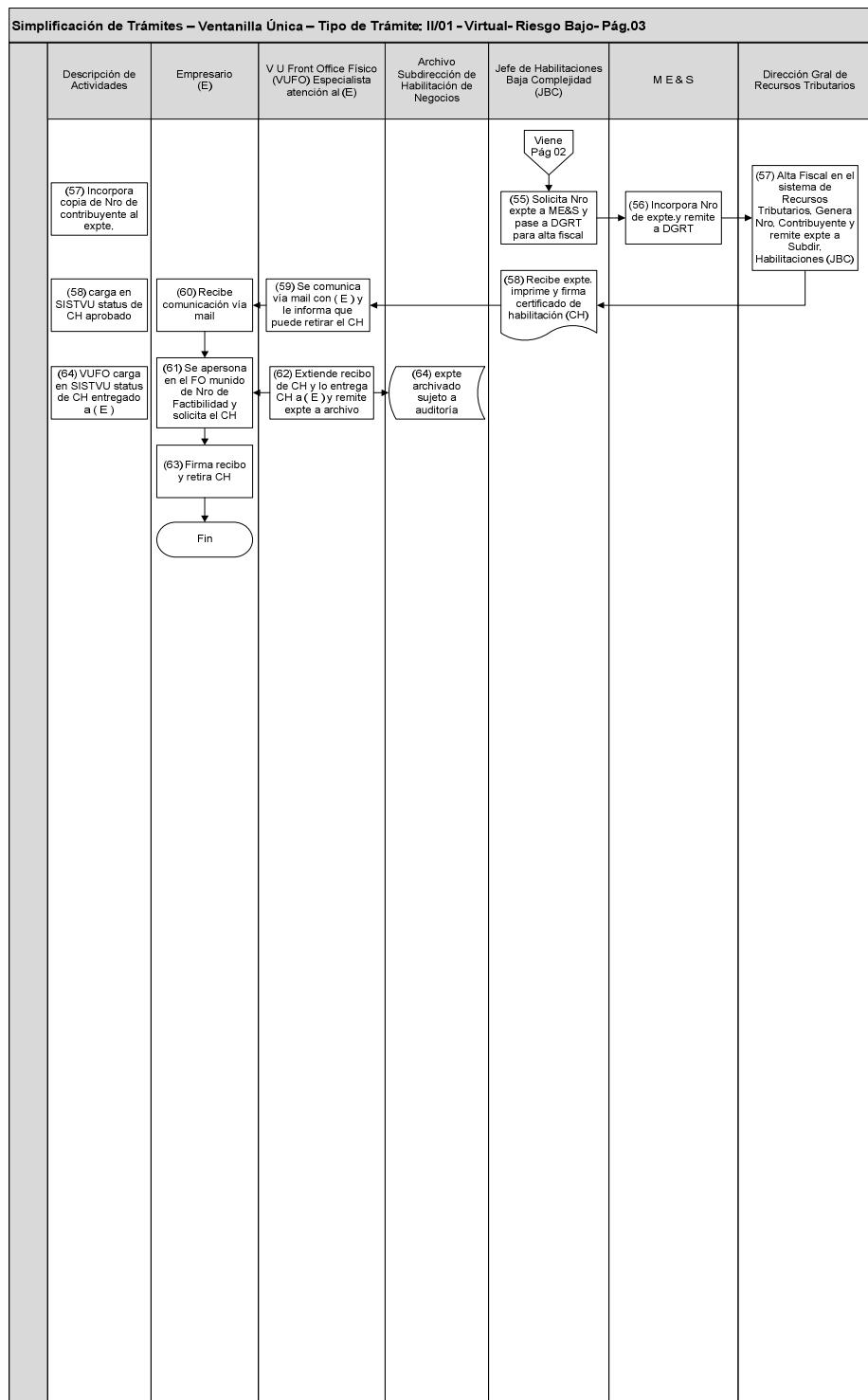


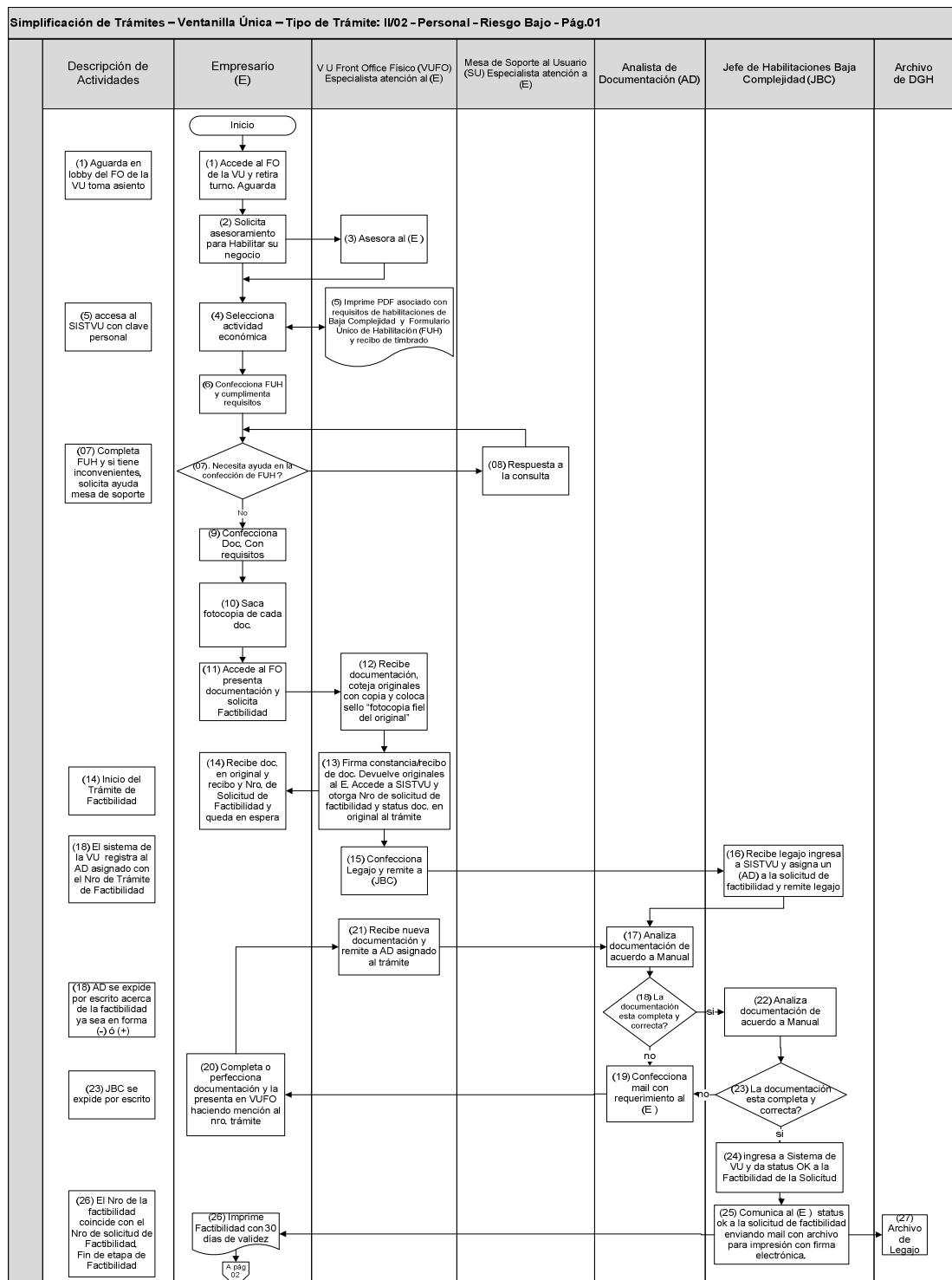
Simplificación de Trámites- Ventanilla Única –Tipo de Trámite: I / 02 Simple Personal. Riesgo Muy Bajo. Inspección Ex-Post. Pág. 02



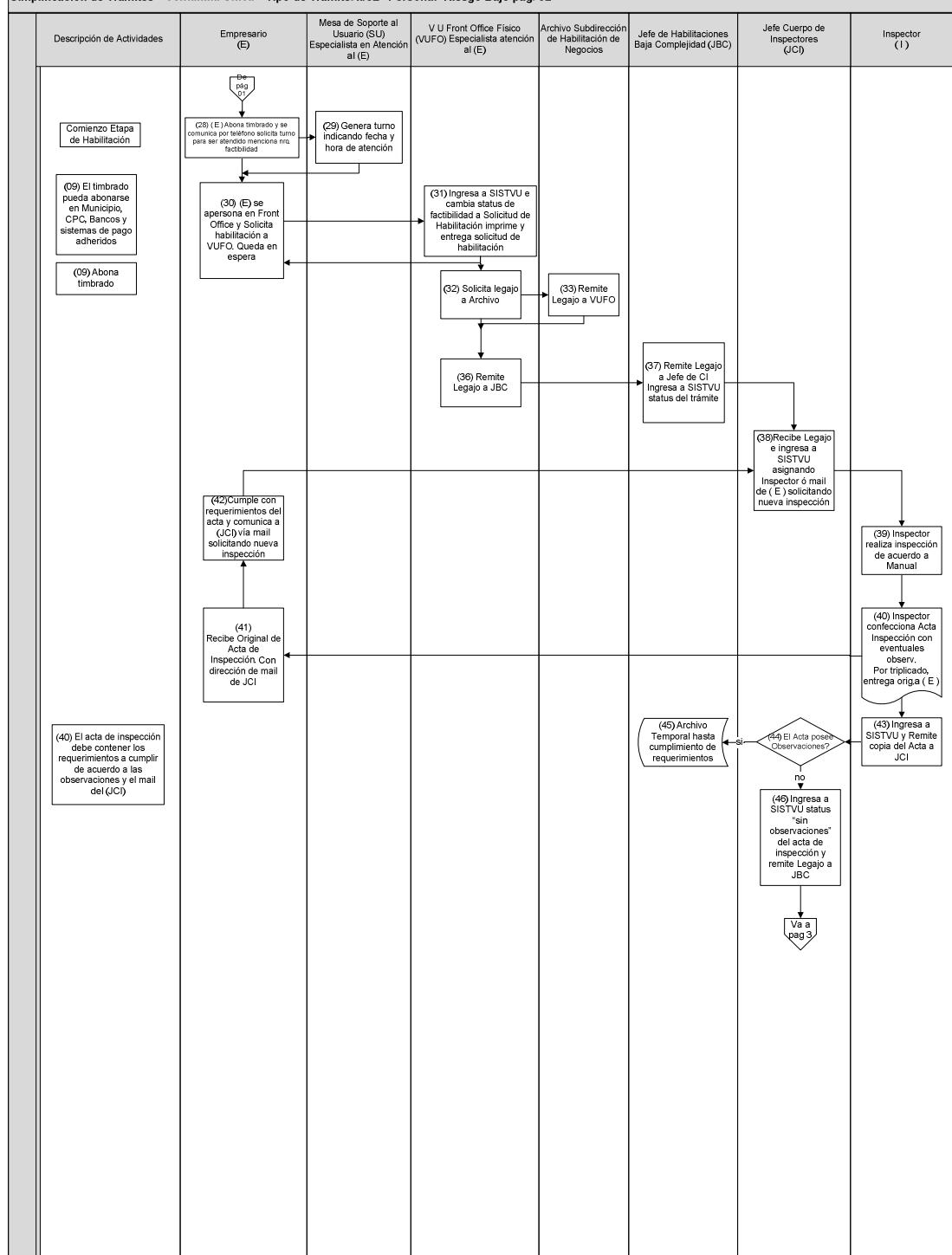


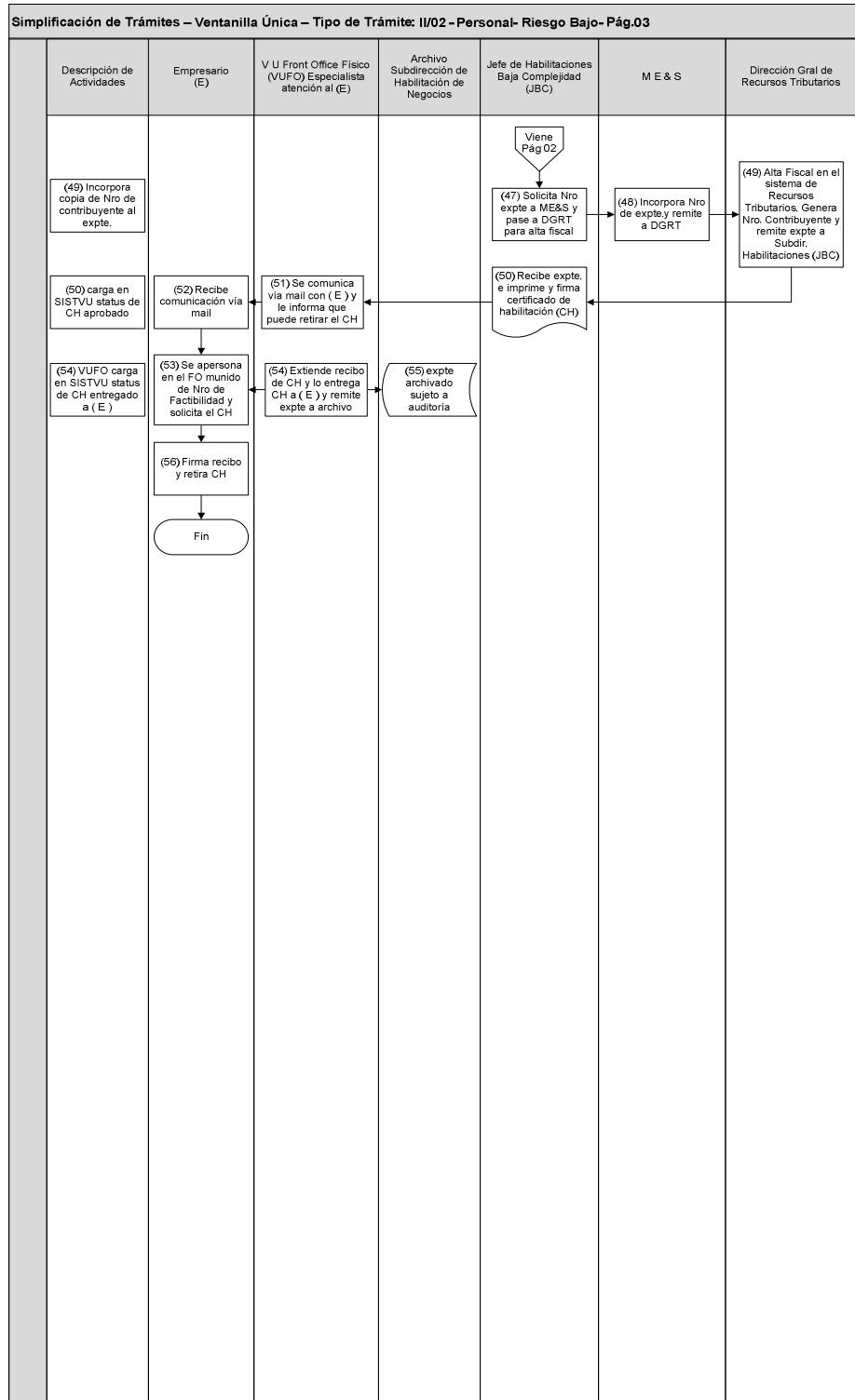




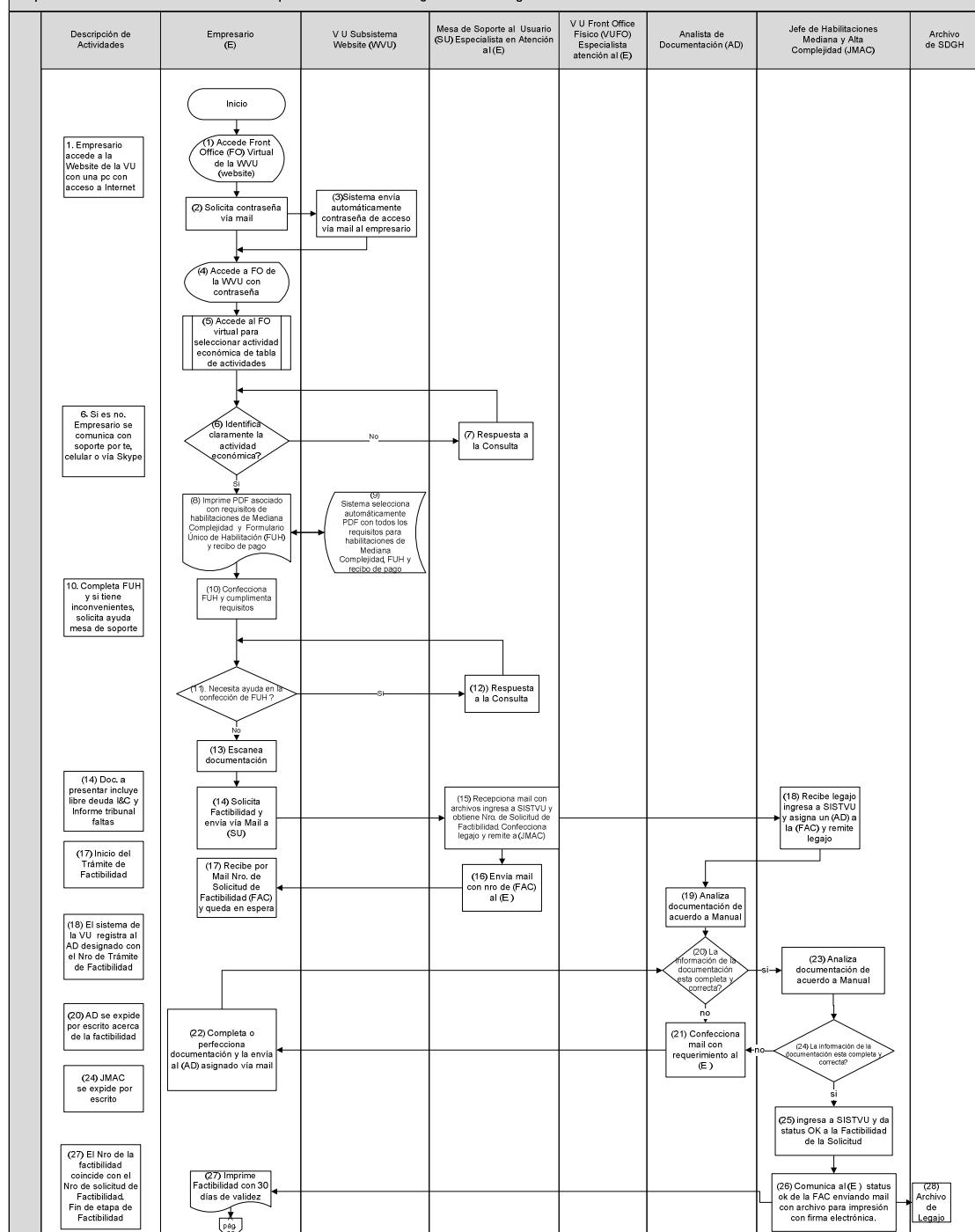


Simplificación de Trámites – Ventanilla Única – Tipo de Trámite: II/02 - Personal- Riesgo Bajo pág. 02

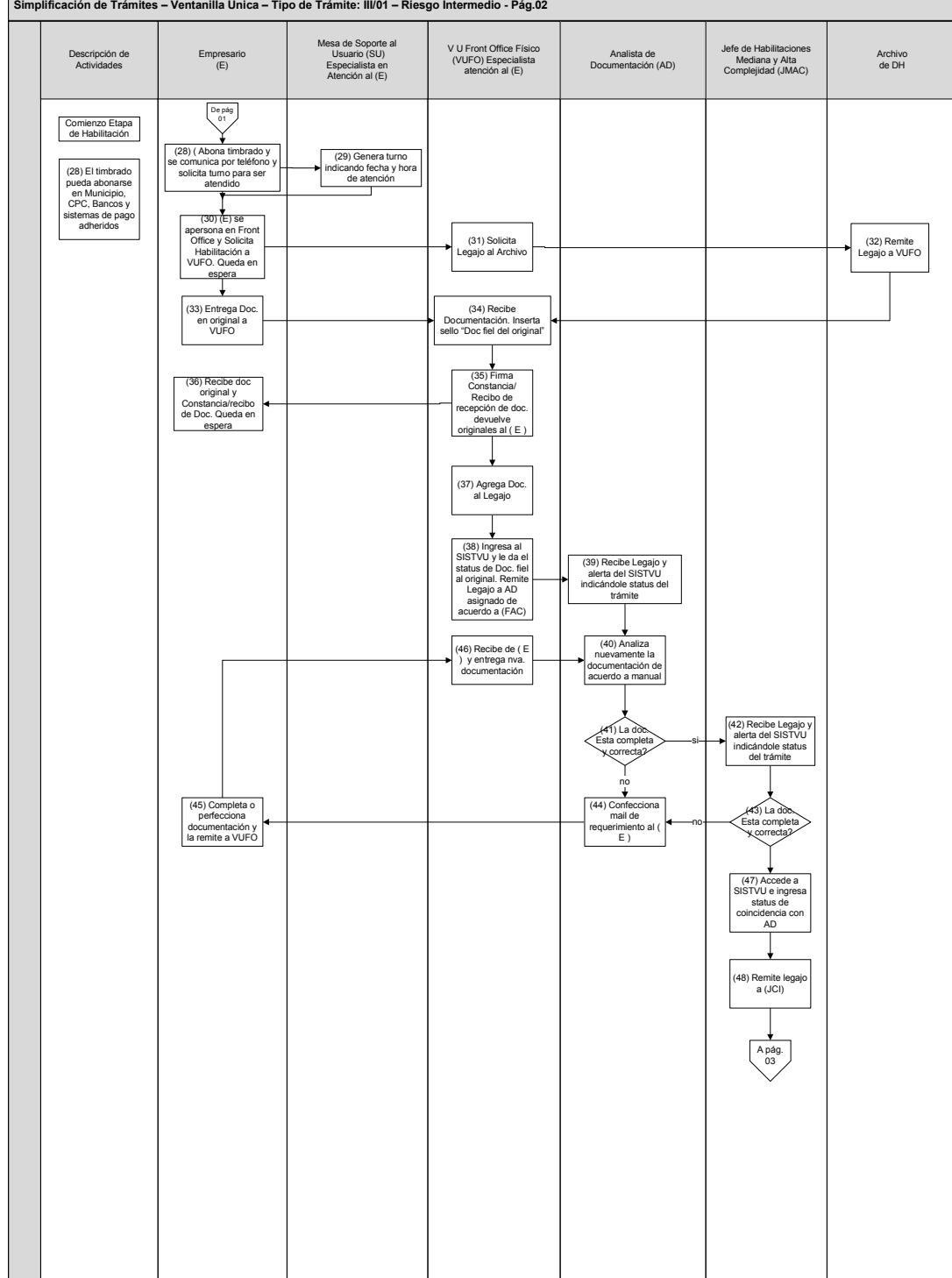


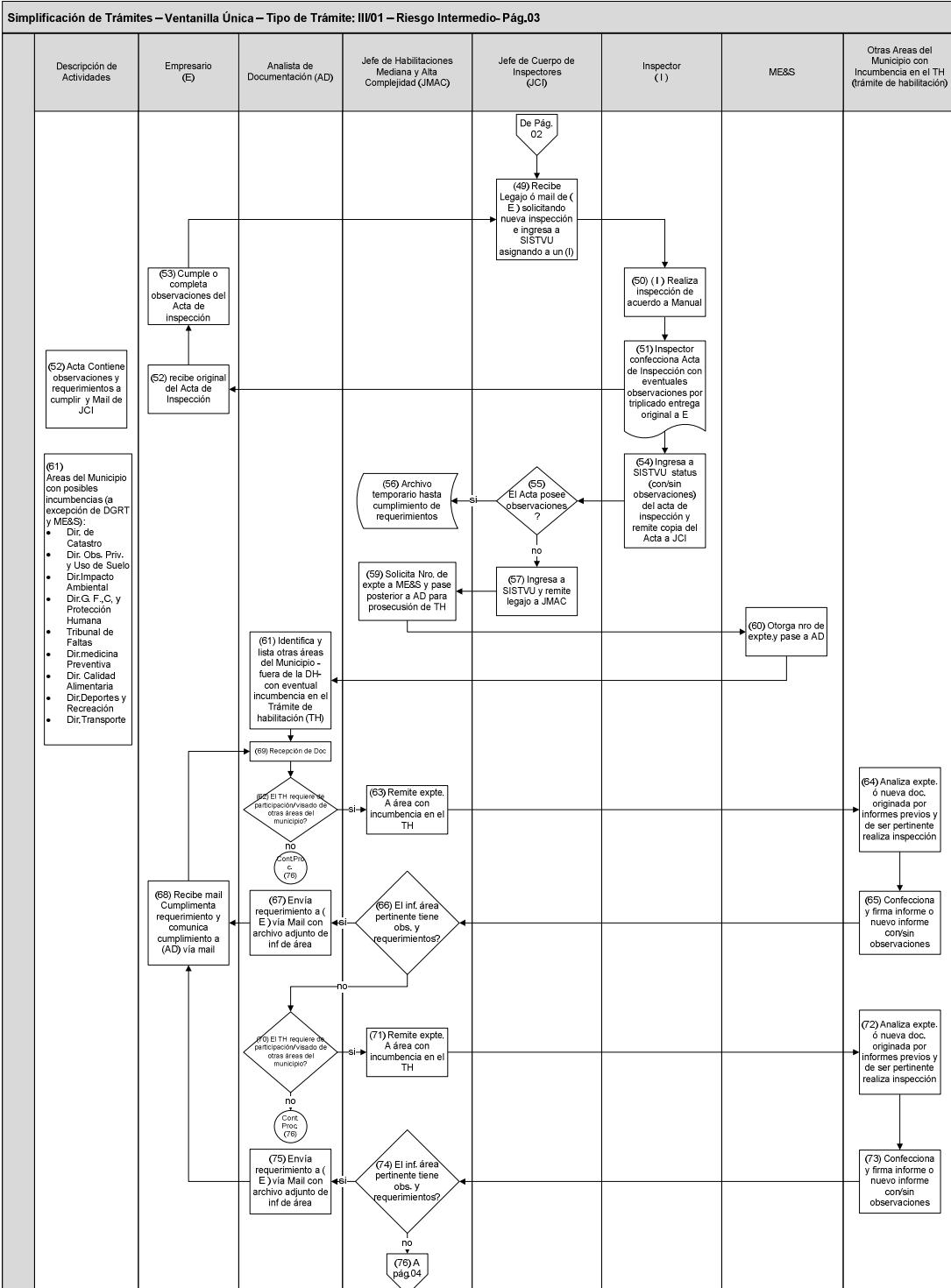


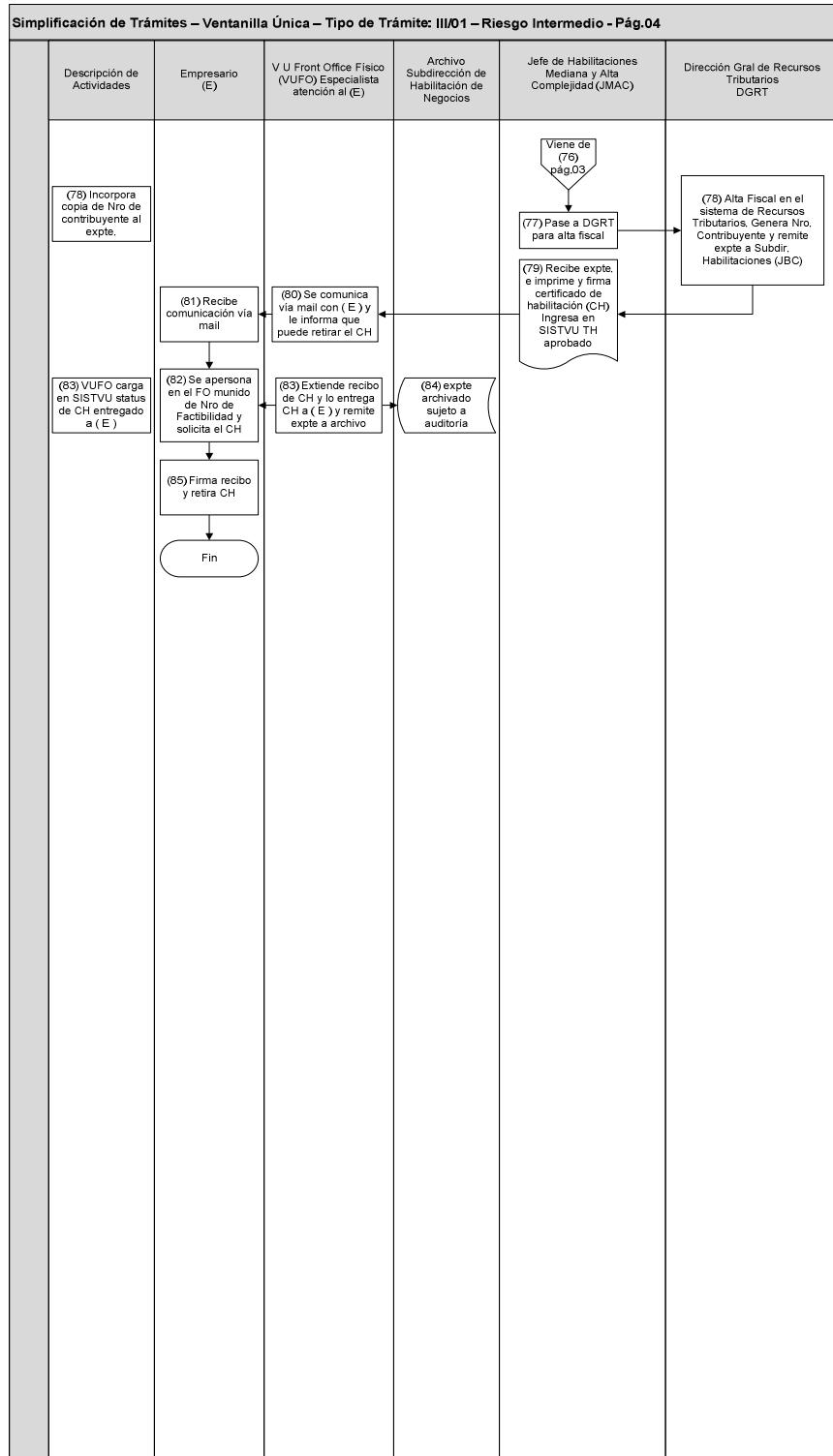
Simplificación de Trámites – Ventanilla Única – Tipo de Trámite: III/01 – Riesgo Intermedio- Pág.01

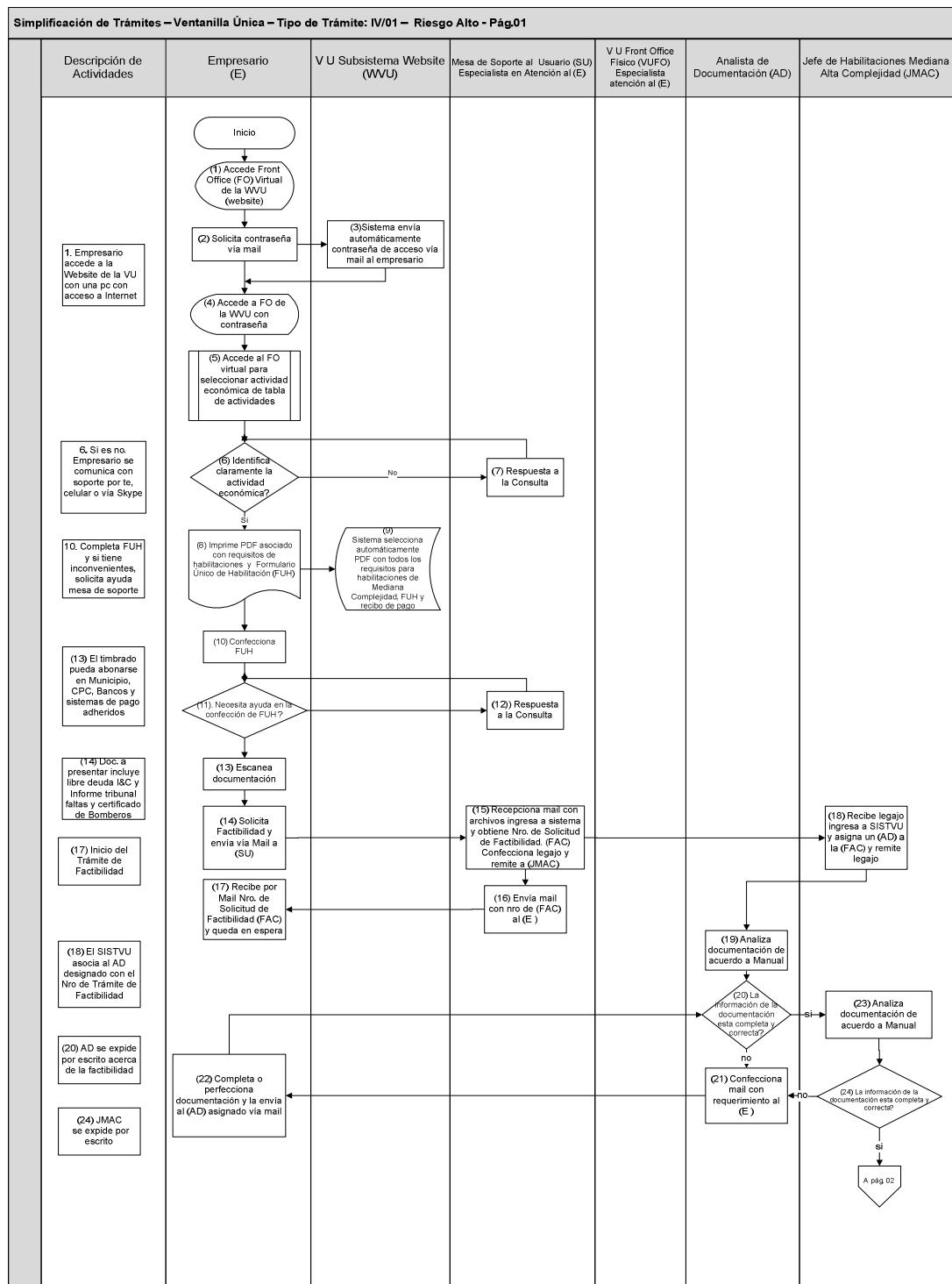


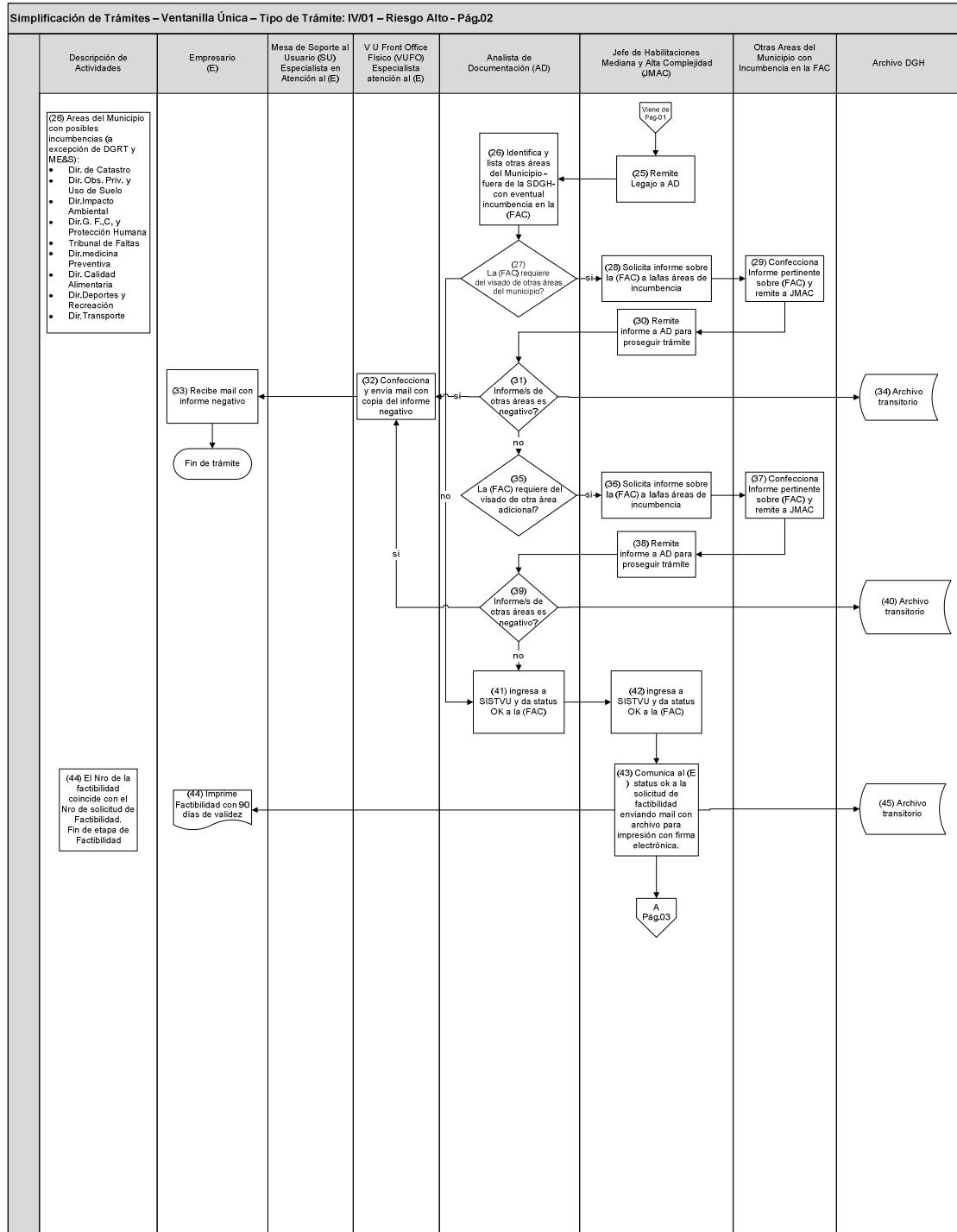
Simplificación de Trámites – Ventanilla Única – Tipo de Trámite: III/01 – Riesgo Intermedio - Pág.02



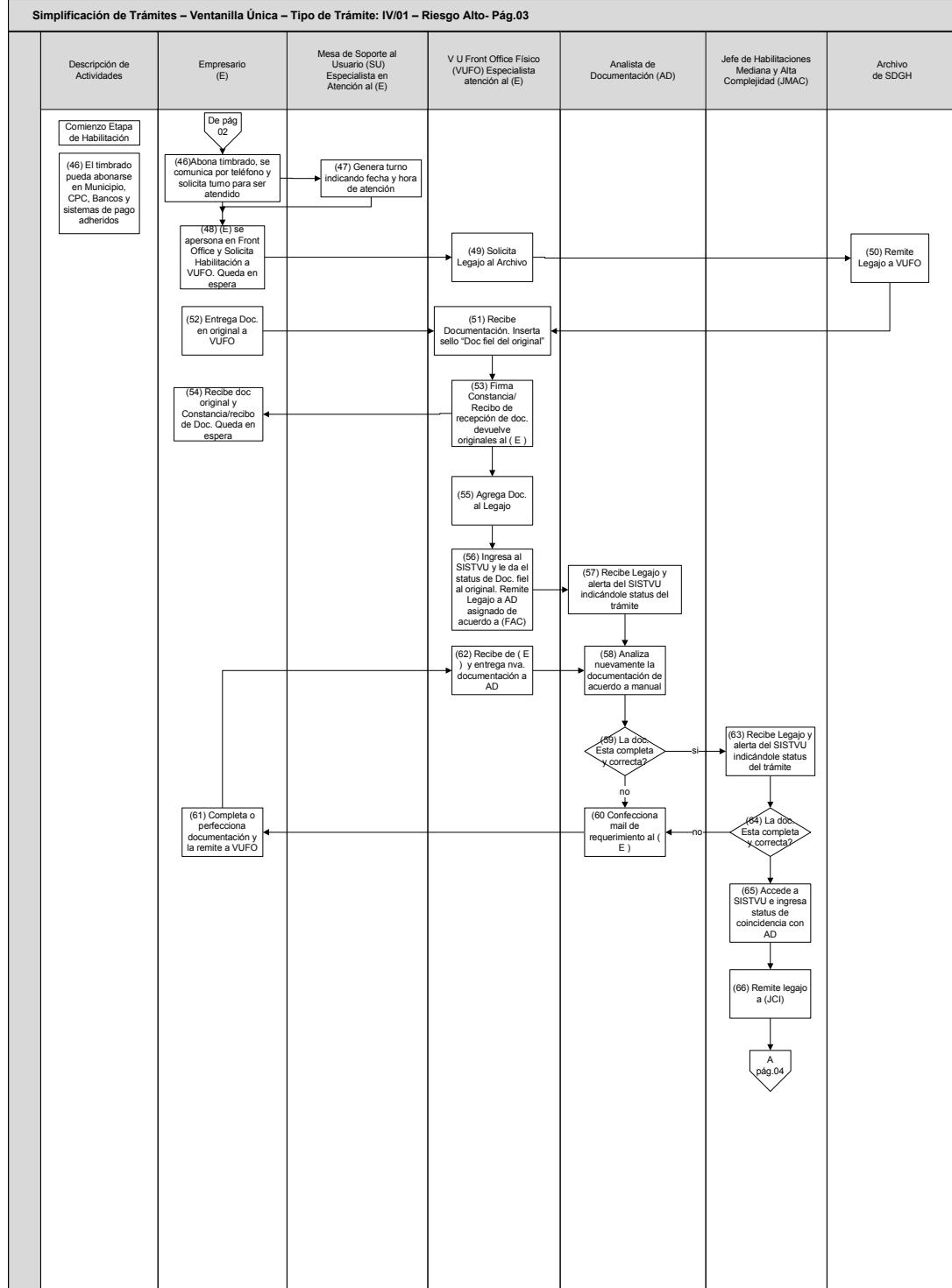


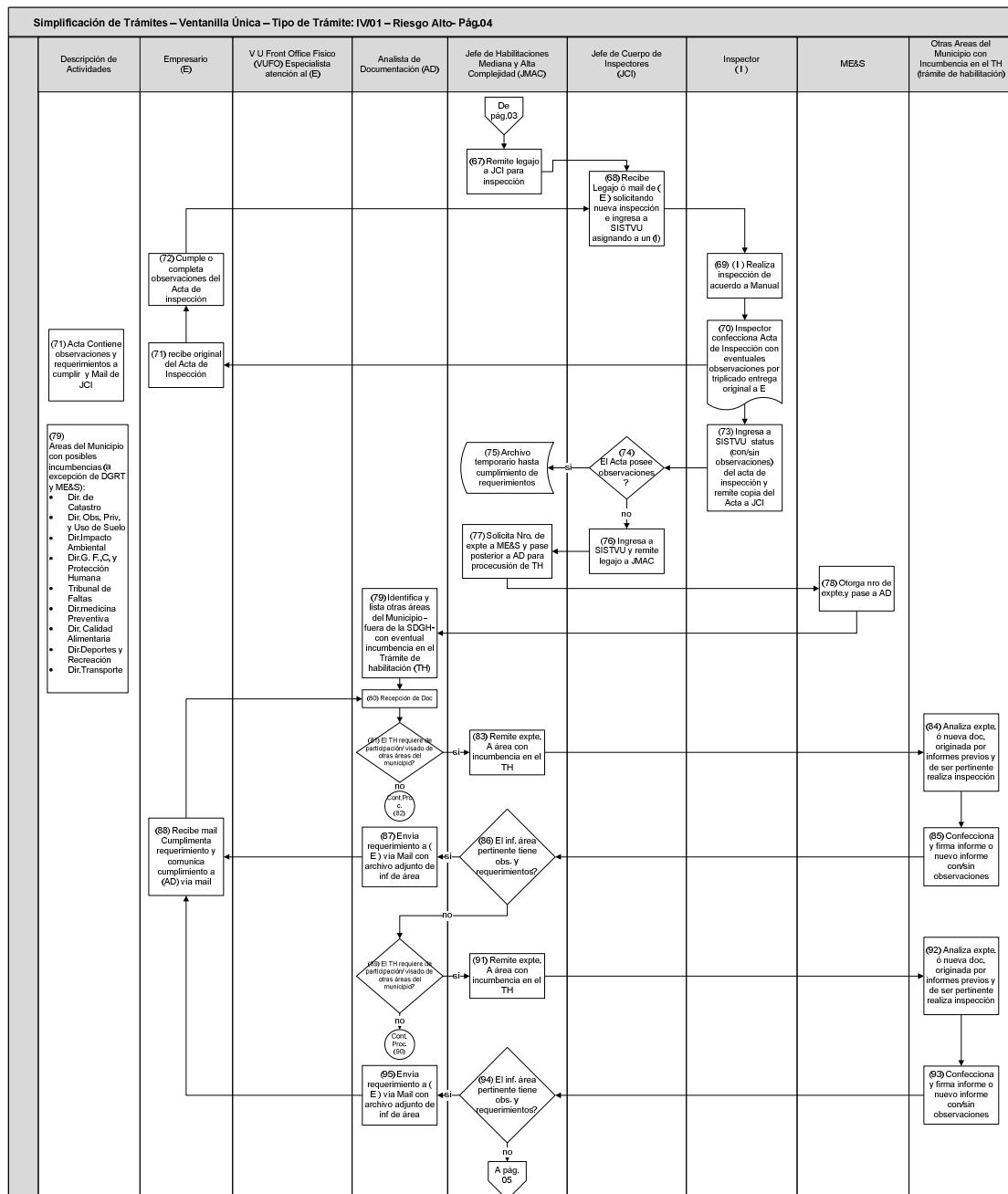


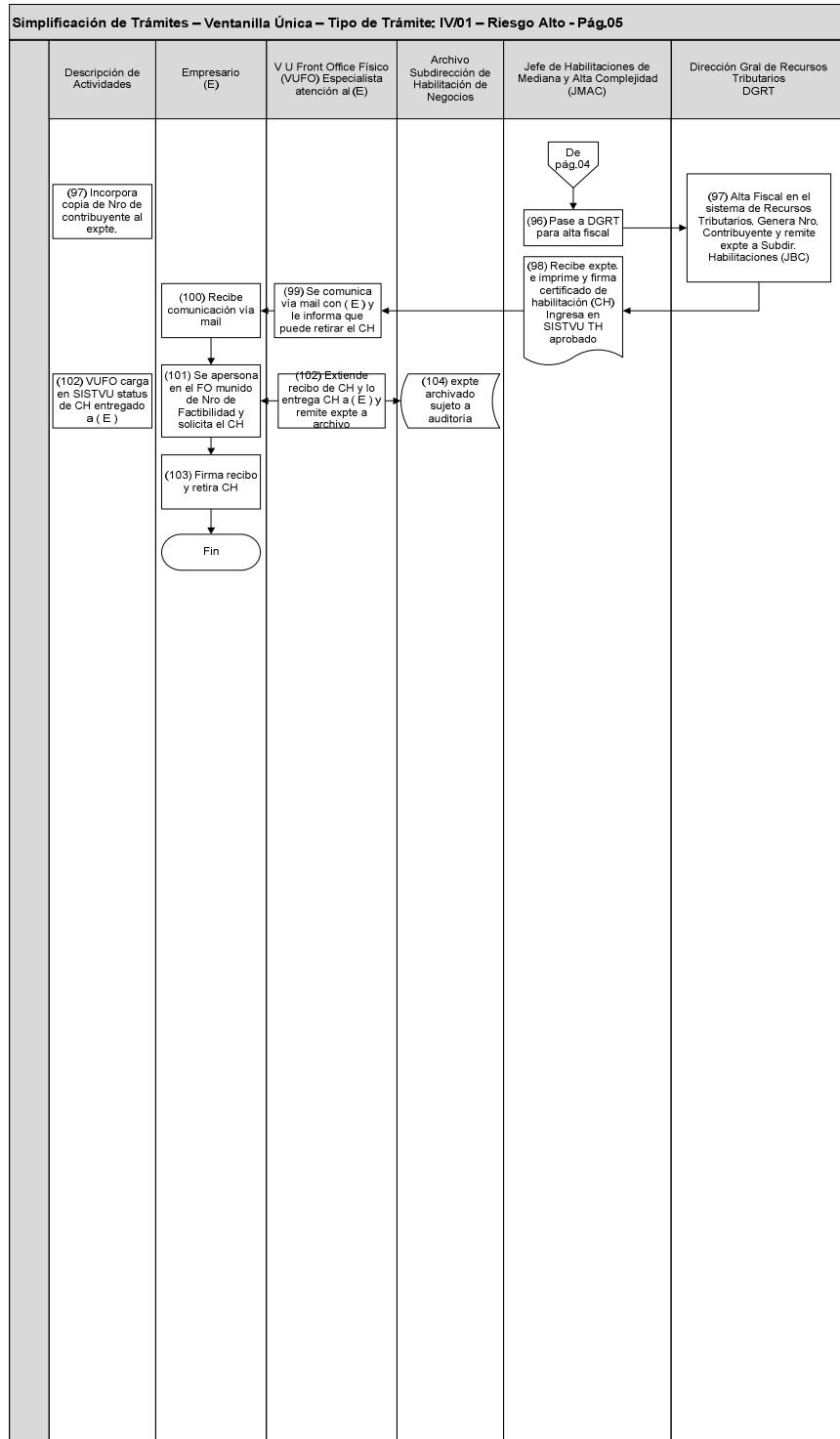




Simplificación de Trámites – Ventanilla Única – Tipo de Trámite: IV/01 – Riesgo Alto- Pág.03







ANEXO III:

-ESPECIFICACIONES TECNICAS-

PROVISION DE LA INFRAESTRUCTURA Y DEL SOFTWARE DEL SISTEMA DE
HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

A) PROVISION DE LA INFRAESTRUCTURA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL SOFTWARE DEL SISTEMA DE HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS

1. Equipamiento (Hardware)

1.1. Servidor de Procesamiento y almacenamiento de transacciones

Procesador tipo XEON de 2.4 Ghz ó superior
Disco rígido: 3 discos 300 GB SAS ó superior
Memoria RAM: 16 GB ampliable hasta 1TB ó superior
Soporte de Raid: 0/1/1+0/5/5+0 ó superior
Controladora de red: 4 Gigabit ó superior
Gabinete: Rackable 4U ó superior
Fuente redundante: incluída
Garantía: 3 años con soporte en el cliente (on site) ó superior

2. Alojamiento del sitio web para acceso público:

2.1. Servidor para alojar el sitio web con acceso público:

Procesador tipo XEON de 2.4 Ghz ó superior
Memoria RAM: 4 GB ó superior
Almacenamiento: 10 GB RAID-10 SAS ó superior
Transferencia: 500 GB ó superior
Administración: Panel de control de su servidor, reboot, reinstalación autónoma con un solo click entre muchas otras funciones.
Copia de Resguardo (Backup): semanal centralizado en servidor externo bajo RAID-5 en red privada interna.
Panel de control (Linux / Windows)
Panel OutDNS para control autónomo de DNS.
Compartido en nodo, simétrico. Asegurado a todo momento 3 Mbps upload + 3 Mbps download.
Mecanismos de Seguridad para prevención de ataques.

2.2. Conectividad dedicada entre el servidor que aloja el sitio y la Municipalidad.

3. Licencias de software

3.1. Sistema Operativo: Windows 2008 Server 64bits

3.2. Licencias de acceso de clientes (CAL)

4. Sistema de energía

- 4.1. Sistema de energía ininterrumpida (UPS): 100 KVA ó superior, que permita garantizar el correcto funcionamiento al menos 2 horas continúas a todos los equipos que componen el sistema.
- 4.2. Generador de energía de 220v: 100KVA ó superior, con al menos 8 horas de autonomía.

B) PROVISION DEL DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DEL SOFTWARE DEL SISTEMA DE HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS

1. Requisitos del Producto -Aspectos Técnicos Generales:

Los criterios generales que deberá respetar el diseño del software aplicativo a implementar son los siguientes:

- 1.1. Orientado a usuarios finales (debe disponer de ayudas en línea sensitivas al contexto y formato normalizados de capturas y reportes).
- 1.2. Homogéneo, construido usando las mismas tecnologías y evitando la utilización de soluciones “ad-hoc” (no se aceptarán sistemas que basen parte de su funcionalidad en el uso de herramientas externas al mismo y/o de terceros, como ser: planillas de cálculo, procesadores de texto, administradores de correo electrónico, programas de mensajería, etc.).
- 1.3. Confiable, es decir, que garantice la confiabilidad de las transacciones.
- 1.4. De alta disponibilidad y completa accesibilidad de información por parte de cada repartición municipal que interviene en el trámite como así también de los solicitantes del mismo.
- 1.5. Con capacidad de priorización, es decir, que garantice que los tiempos de respuesta de cada uno de los aplicativos sean acordes a la criticidad de los procesos, y sostenibles en el tiempo.
- 1.6. Sencillo, es decir, que garantice que la lógica de los procedimientos de gestión esté incorporada en el aplicativo, respetando criterios de sencillez y normas del buen arte.
- 1.7. Selectivo, es decir, que permita la realización de consultas parametrizadas por parte del usuario.

- 1.8. Seguro, es decir, que contenga un plan de contingencia para la recuperación ante emergencias, y que cuente con distintos niveles de seguridad incorporados en opciones de menú por módulos, funciones y en ciertos casos a nivel de datos en relación con los perfiles de usuarios y las áreas de aplicación.
- 1.9. Amigable, es decir, que disponga de documentación tanto técnica como de operación a nivel general del aplicativo y de cada uno de los módulos.

2. Arquitectura de la solución propuesta

La arquitectura deberá contemplar una descripción completa y detallada de todos los componentes que incluya todo lo establecido en los apartados 2.1, 2.2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9:

Se deberá tener en cuenta en esa descripción que la arquitectura general deberá ser Web para los aplicativos de accesos externos a las instalaciones de la Municipalidad de Córdoba; con estructura modular y escalable, desarrollado bajo la concepción de 3 o más capas, esto es, la capa de usuario, la capa de negocio y la capa de datos (o sus equivalentes). La descripción a suministrar debe incluir, en general, los detalle de las capas propuestas, cuáles capas pueden ejecutarse en diferentes equipos, cuáles capas deben ejecutarse en un mismo servidor, etc.). Se mencionará, en particular:

- 2.1 Modelo de componentes y el software utilizado en cada caso, indicando si el componente es propio o estándar del mercado.
- 2.2 Requerimientos necesarios (hardware, sistema operativo y otros software de base) para que pueda ejecutarse cada capa.
- 2.3 Posibilidad que brinda el sistema para el uso de software libre en las distintas capas de la arquitectura planteada.
- 2.4 Conectividad Vía TCP/IP.

3 Gestor de Base de Datos.

El gestor de base de datos para el servidor central deberá:

- 3.1 Ser relacional.
- 3.2 Contar con lenguaje SQL de definición de datos, de restricciones, de consultas y de manipulación.
- 3.3 Ofrecer capacidad de ejecución transaccional concurrente con diferentes niveles de aislamiento, y de recuperación ante fallas. A tal efecto se deberá garantizar que:

- 3.3.1 la Municipalidad de Córdoba tenga opciones sobre el Gestor a utilizar.
 - 3.3.2 una opción sea software libre, según clasificación de GNU.
 - 3.3.3 que una opción sea Oracle RDBMS o Server 2008.
- 3.4 La provisión de la base de datos es por cuenta del proveedor del software y debe incluir:
- 3.4.1 Mecanismos de control de integridad de los datos utilizados (incluir descripción de las reglas de integridad transaccional).
 - 3.4.2 Mecanismo para el manejo de grandes volúmenes de datos en la base, detallando los procesos disponibles en el sistema para la depuración de datos, mantenimiento de datos históricos, etc.
 - 3.4.3 La cantidad de tablas y objetos utilizados por el sistema, proveyendo la documentación suficiente para evaluar la calidad del diseño de la base datos y el nivel y calidad de los estándares de nomenclatura utilizados.
- 3.5 La documentación que se presente deberá incluir un Modelo de Entidad Referencial de la base de datos o un Modelo de Clases, junto con un modelo de datos conceptual del sistema.
- 3.6 Se deberá indicar si es necesario requerir gestores de bases de datos en servidores distribuidos. En caso afirmativo, indicar cuales serían estos gestores.
- 3.7 Se deberán indicar los mecanismos que garantizan la confiabilidad de las transacciones.

4 Servidores

- 4.1 El sistema deberá operar obligatoriamente con servidores de arquitectura Intel x86, con sistemas operativos WINDOWS 2003 SERVER o superior y/o LINUX SERVER KERNEL 2.6 o superior., debiendo ser compatible tanto en 32bits como en 64 bits.
- 4.2 En caso de que el producto requiera licencias adicionales de servidor, estas deberán ser provistas por el proveedor del software, incluyendo el soporte y las actualizaciones durante los primeros tres años.

5 Estaciones de Trabajo

- 5.1 El proveedor deberá proporcionar información sobre los requerimientos de los servidores para la ejecución.
- 5.2 Los usuarios deberán poder acceder al sistema utilizando estaciones de trabajo con:

- 5.2.1 Windows XP o superior y/o con estaciones Linux.

5.2.2 Navegadores: Internet Explorer 8 o superior, o Mozilla 3 o superior.

5.3 El proveedor deberá proporcionar información sobre los requerimientos de las PC's para el uso de la solución tales como memoria, procesador, ancho de banda, etc.

6 Seguridad

6.1 El proveedor deberá proporcionar la siguiente información en cuanto a las herramientas de administración de seguridad, detallando:

6.1.1 Diseño de la solución.

6.1.2 Definición de usuarios, perfiles y roles.

6.1.3 Asignación de perfiles y roles.

6.1.4 Controles existentes a nivel de proceso de autenticación (ejemplo: cantidad de reintentos fallidos, etc.).

6.1.5 Políticas de contraseña que permite establecer el sistema.

6.1.6 Mecanismos de protección del acceso directo a la base de datos.

6.2 La solución presentada deberá contar con la posibilidad de administrar la seguridad a nivel de programa, de transacción y de dato.

6.3 Mecanismos de autenticación:

6.3.1 Diseño de la solución: la solución que se proponga debe contar con mecanismos seguros de autenticación.

6.3.2 La aplicación deberá soportar la autenticación a través de un LDAP institucional.

6.3.3 La autenticación con LDAP deberá ser a través de un mecanismo seguro.

6.3.4 Se requiere autenticación robusta.

6.3.5 Se deberá indicar si es necesaria la utilización de dispositivos adicionales.

6.4 Conexiones

6.4.1 Se requiere que aquellas conexiones desde los clientes hasta el servidor Web sea segura ([https](https://)).

6.4.2 Se requiere conexión segura entre las distintas capas.

6.4.2.1 Para las distintas capas de la arquitectura del sistema que se describieron anteriormente, se solicita que se indiquen los mecanismos de comunicación y de protección entre las mismas y los mecanismos de acceso a la base de datos.

6.4.2.2 El sistema deberá estar preparado para permitir el ingreso de datos en forma catalogada: Privado, Público y Reservado.

7 Auditoría

7.1 Con respecto a las prestaciones de Auditoría, la aplicación deberá contar con logs parametrizables para las transacciones realizadas por cada usuario.

7.2 Se requiere que la solución cuente con:

7.2.1 Facilidades para la parametrización de las transacciones a auditar.

7.2.2 Facilidades para la parametrización del nivel de información a registrar.

7.2.3 Herramientas que faciliten la revisión de los logs de auditoría registrados.

7.3 Es necesario:

7.3.1 Una identificación unívoca del usuario que realiza las transacciones en los logs de auditoría.

7.3.2 Que en todos los pasos de cada trámite quede registrado el usuario, la fecha y hora.

7.3.3 Que se indique si la solución propuesta mantiene un registro de los cambios realizados en el proceso de parametrización.

7.3.4 Que el proveedor incluya cuál es la seguridad implementada a nivel de los logs de Auditoría.

7.3.5 Que la aplicación registre intento de conexiones fallidas.

7.3.6 Que la aplicación cuente con mecanismos de alerta de eventos de acceso a la base de datos.

7.3.7 Que la aplicación esté construida respetando características de confiabilidad, verificabilidad y que disponga de diferentes niveles de seguridad incorporados:

7.3.7.1 Registro de actividad de usuarios por consulta, y por ingreso, baja o modificación de registros; permitiendo la recuperación de datos modificados o eliminados.

7.3.7.2 Publicación y visualización de los datos de acuerdo a niveles de confidencialidad y participación en la gestión. Debe establecer la identificación de puntos de control de auditoría que permitan, para determinados períodos de tiempo y para cada operación, disponer de los datos relevantes para establecer un sistema de control interno (modificaciones, usuario responsable, etc.).

8 Usabilidad

8.1 Las aplicaciones propuestas deberán cumplir con el requerimiento de proporcionar niveles de usabilidad aceptables.

8.2 Se considera un requerimiento altamente deseable que la interfaz gráfica del producto tenga un diseño centrado en el usuario (ISO 13407).

8.3 Se considera un requerimiento necesario que las páginas, formularios, diálogos y contenidos que utilizan un navegador Web como interfaz se vean y funcionen como una única página, independientemente de la cantidad de fuentes que proporcionen contenidos y de la multiplicidad de mecanismos, funcionalidades y tecnologías que contribuyan a su formación. No está permitida la utilización de frames (marcos) para la generación de las páginas.

9 Administración del Producto - Parametrización

9.1 Parametrización y administración del producto: El sistema debe permitir consultas parametrizadas por parte del usuario. El proveedor deberá presentar:

9.1.1 Descripción en detalle de las herramientas de parametrización y administración con las que cuenta el sistema.

9.1.2 Descripción en detalle, en caso de que existan, de las herramientas con las que cuenta el sistema para facilitar la documentación de la parametrización realizada.

9.1.3 Detalle del nivel de parametrización de la solución.

9.2 Versionado: Debe permitir el control de versiones de los programas que se ejecuten en los clientes y la actualización de los aplicativos en forma centralizada, de manera transparente al usuario.

9.3 Independencia del software: El software debe ser independiente de futuros cambios en la distribución física de los servidores.

9.4 Portabilidad e interoperabilidad: Se requiere total portabilidad e interoperabilidad del software. Esto implica que no debe utilizar funcionalidades que condicione la portabilidad de la aplicación a diferentes servidores. No se aceptarán aplicaciones que contengan cualquier tipo de dispositivos o rutinas que limiten su portabilidad.

9.5 Concepción del sistema: Debe estar concebido en forma modular con alta cohesión y bajo acoplamiento, debe garantizar la integridad de sus respectivos procesos hasta su finalización exitosa y ser capaz y autosuficiente para volver al estado anterior ante cualquier situación no deseada. El software de gestión debe ser concebido preferentemente con alguno de los métodos orientado a objetos, SOA, etc.

9.6 Calidad: La calidad pretendida del aplicativo no sólo deberá ser interna, propia de los procesos utilizados en su desarrollo, sino también externa, es decir visible al usuario con interfaces amigables, fáciles de usar y uniformes en todos los módulos.

10 Entregables

- 10.1 Códigos fuentes o sus equivalentes.
- 10.2 Ejecutables o sus equivalentes.
- 10.3 Manuales de instalación.
- 10.4 Manuales de uso.
- 10.5 Script de base de datos o su equivalente.
- 10.6 Diagrama de base de datos o su equivalente.

11 Licencias del Producto

11.1 El proveedor del software deberá proveer las licencias del producto que oferte con el carácter de uso sin ninguna restricción de tiempo, número de usuarios, de área geográfica o de cualquier otra índole. Es decir, una licencia a perpetuidad, para uso de todos los usuarios, actuales y futuros en cualquier región del país o del extranjero. Asimismo deberá prever que las aplicaciones que se utilicen a través de servicios de accesos externos no deberán tener limitación alguna.

12 Programas Fuente

12.1 El proveedor deberá incluir en su oferta la provisión de los programas fuentes del sistema. Consistirá en los Códigos fuentes correspondientes a la versión implementada, con

su correspondiente Entorno de Desarrollo Integrado (IDE) y con la comprobación de la correcta compilación de los mismos. Comprende también el Diagrama Entidad – Relación y el Modelo de Datos completo del sistema o sus equivalentes.

13 Licencias de otros productos y herramientas

- 13.1 El proveedor deberá proveer todas las licencias que resulten necesarias para la operación integral del sistema en cuanto a los componentes adicionales para su funcionamiento para todos los servidores y clientes que se vean afectados en orden a la solución propuesta.
- 13.2 El proveedor deberá ofrecer las licencias de los productos de desarrollo de los sistemas que sean necesarias para el equipo de desarrollo, en concordancia con el producto que se ofrezca.

14 Garantía

- 14.1 El proveedor deberá otorgar una garantía de un año por fallas del sistema. La instalación inicial deberá contemplar las etapas de implementación, testing y tuning.