



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

*Bolívar 11 de Setiembre de 2007*

**AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO**

**REF. EXP. N° 5728/07**

**EL H. CONCEJO DELIBERANTE EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES  
SANCIONA CON FUERZA DE**

**=ORDENANZA N° 1911/2007 =**

**ARTICULO 1°:** Reorganícese la Dirección Municipal de Bromatología que será la encargada de la fiscalización higiénico-sanitaria de todo alimento, condimento, bebida, sus primeras materias y sus derivados, que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, consuman o expongan en el Partido, como así también de toda persona, firma o establecimiento que desempeñe dichas actividades.-

**ARTICULO 2°:** La Dirección Municipal de Bromatología contará con tres áreas de trabajo: 1° Cabina Sanitaria.-

2° Sección habilitación, inspección y fiscalización de comercios expendedores y/o elaboradores de productos alimenticios.-

3° Administración.-

**ARTICULO 3°:** La Dirección de Bromatología estará a cargo de un Director que deber ser médico \* veterinario y/o poseer título equivalente, del cuál dependerán un Jefe de Departamento, que también deber ser médico veterinario y/o poseer título equivalente, inspectores ó para técnicos, que deberán ser egresados de escuelas especializadas y personal administrativo.-

**ARTICULO 4°:** El Departamento Ejecutivo en el respectivo Decreto reglamentario determinara en ámbito físico y horarios de funcionamiento.-

**ARTICULO 5°:** Todos los locales, puestos o establecimientos comprendidos en el artículo 1° deberán contar con la habilitación municipal correspondiente, cumpliendo con lo establecido en las Ordenanzas Municipales pertinentes.-

**ARTICULO 6°:** La habilitación deberá renovarse cuando se cambie el domicilio del establecimiento, cuando se realicen refacciones que determinen cambios fundamentales o cuando mude su titular.-

**ARTICULO 7°:** El propietario, encargado o responsable del local, puesto o establecimiento deberá autorizar al inspector sanitario para el cumplimiento de su cometido, siempre que este se realice dentro del horario normal de actividades.- En caso de negativa el Inspector podrá recurrir al auxilio de la fuerza pública, sin perjuicio de labrar el acta correspondiente.-

**ARTICULO 8°:** Tanto los empleados como el encargado del comercio deberán poseer libreta sanitaria, tal como lo establece el artículo 21° del Código Alimentario Argentino y el artículo 126° de la Ley 8751 (Código de Faltas Municipales).-

**CAPÍTULO I - COCINAS, COMEDORES Y RESTAURANTES:**

**ARTICULO 9°:** Cocinas: Las cocinas de los bares, casas de comidas, casas de huéspedes, clubes, etc., tendrán la amplitud requerida en relación directa con la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones:

1. Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material impermeable aprobado por la autoridad competente y las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 1,80 m con material similar.
2. Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.
3. Cuando existan fogones u hornallas de material serán revestidos totalmente de azulejos, blancos, con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero o baldosas coloradas, de las conocidas con el nombre de Marsella o similares.
4. Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo con el correspondiente servicio de agua corriente, y los desagües conectados con la red cloacal o con el pozo sumidero y caño de ventilación reglamentarios, quedando terminantemente prohibido lavar ropa en dichas piletas.

A cada lado de las piletas habrá dos escurrideros, uno para útiles sucios y el otro para el material limpio.

5. Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo con las disposiciones que rijan sobre la materia.



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

6. En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.
7. Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en local separado y adecuado; las hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de material plástico; la carne en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos en una u otra de éstas últimas.
8. Durante las horas de preparación de las comidas no se permite la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas.
9. Cuando el aire ambiente en las mismas no responda a las exigencias del Artículo 23 del Código Alimentario Argentino (CAA), será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.
10. Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas.
11. El personal ocupado en las cocinas, pastelerías y heladerías deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas mantenida en estricto estado de limpieza (cabello recogido y cofia, delantal en buen estado de higiene, las uñas cortas y limpias, no utilizar anillos, pulseras, colgantes, etc.).

En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa dentro de dichos locales. Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, etc., colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza.

Del mismo modo, el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

**ARTICULO 10°:** En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y deberán conservarse en sitios separados, destinados a ese objeto. Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carnes, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

**ARTICULO 11°:** Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera y segunda categoría deben tener:

1. Cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas por el Artículo 178 y siguientes del presente.
2. Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelería, heladería, cafetería y gambuza.
3. Quemadores de basura.
4. Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos.

Cuando las cocinas se construyan en la planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle.

Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación, de ventanales fijos.

**ARTICULO 12°:** "Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el Artículo 138 del Código Alimentario Argentino (CAA) deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente. Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro. Los pisos serán de mosaico, baldosa, litosilo u otro material autorizado. Los cielos rasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado. Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

limpieza; los lavabos tendrán jabón y toalla que respondan a las características y exigencias consignadas en el Artículo 20 del Código Alimentario Argentino".

**ARTICULO 13°:** Los mozos y demás personal que atienden al público deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud certificada oficialmente y les queda prohibido colocarse sobre el hombro o bajo el brazo los paños o repasadores de limpieza, ni secarse el sudor con los mismos. El personal que sirva al público, manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

**ARTICULO 14°:** Queda prohibida la tenencia y/o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción con el Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo. Los que se hallaren en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan.

## **CAPITULO II - CASAS DE COMIDAS ROTISERÍAS. PIZZERIAS Y FAST-FOOD**

**ARTICULO 15°:** Las rotiserías, pizzerías y fast-food deberán poseer cocina habilitada para la preparación de comidas, la que reunirá condiciones exigidas para comedores, restaurantes y parrillas.-

**ARTICULO 16°:** Las rotiserías y pizzerías podrán vender, además de las comidas que preparen para llevar, productos del ramo alimentario afines al rubro principal.-

**ARTICULO 17°:** Se observarán las siguientes disposiciones:

- 1) Cuando se elaboren comidas para llevar, la cocina deberá estar separada del lugar de ventas;
- 2) Se prohíbe en rotiserías y pizzerías la venta de chacinados y embutidos frescos sueltos sin rótulos que especifiquen la procedencia de su producción;
- 3) Cuando en una rotisería y pizzerías se adquieran chacinados, embutidos o carne de cerdo para ser rotisada y/o vendida se deberá contar con la factura reglamentaria;
- 4) Los productos que no cumplieren con los requisitos antes mencionados serán decomisados en el acto, sin perjuicio de las demás sanciones que puedan corresponder;
- 5) Las rotiserías, pizzerías y fast-food que elaboren productos deberán realizar la inscripción de los mismos;
- 6) En rotiserías, cuando se elaboren tortas o postres deberán mantenerse en heladeras, vitrinas o campanas, alejados de productos que puedan alterar sus características;
- 7) En rotiserías, cuando se fraccionen para la venta, dulces enlatados, deberán ser retirados de sus envases una vez abiertas y colocados en fuentes o bandejas de material inalterable, tapadas con campanas transparentes;
- 8) En rotiserías, se prohíbe la venta del pan y sus derivados si no están envasados;
- 9) Las heladeras, cortadoras de fiambres, espiedos, hornos de cocción y demás utensilios deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y conservación;
- 10) Se prohíbe el depósito de mercadería de todo tipo sobre el suelo, debiendo exponerse a veinte (20) centímetros del piso como mínimo.-

## **ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS. CHURROS. PIZZAS. SANDWICHES Y AFINES**

**ARTICULO 18°:** Los Establecimientos que Elaboren Empanadas, Churros, Pizzas, Sandwiches, Meriendas, Miniaturas o Ingredientes para Copetín y/o productos similares, independientes o anexados a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de primeras materias y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por el presente. Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no debe molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal. Los hornos de cocción deben estar a 50 cm, como mínimo, de las paredes linderas. Tanto el personal como los locales donde funcionan estos establecimientos y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc), deben cumplir las disposiciones del presente. Los productos elaborados se pondrán en bandejas o fuentes de cerámica o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa y se colocarán cestos, con su correspondiente cartel, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas.

**ARTICULO 19°:** - En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc) donde se consuman empanadas, sandwiches, productos de pizzería y menudencias, miniaturas o ingredientes de copetín, sólo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos con papel y cierres de seguridad (broche metálico); en caso contrario los artículos devueltos por el cliente que los consumió deben inutilizarse en el acto, aun cuando no se hayan abonado, haciéndose



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta disposición. La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

#### **VIANDAS A DOMICILIO**

**ARTICULO 20°:** La preparación de comidas para su distribución a domicilio deberá hacerse en estrictas condiciones de higiene y refrigeración, empleando productos alimenticios aptos para el consumo, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino; personal provisto de certificado de buena salud y los aparatos térmicos o portaviandas en que se transporten deberán ser de material adecuado y encontrarse en perfectas condiciones de conservación y aseo.

**ARTICULO 21°:** La preparación de comidas dietéticas para su distribución a domicilio deberá cumplimentar todos los requisitos del Artículo anterior y contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la Autoridad Sanitaria Nacional, esté capacitado para dichas funciones, el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos".

**ARTICULO 22°:** Las familias que en sus domicilios particulares preparen, para ser repartidas, un número no mayor de seis viandas diarias (o doce comidas) no se consideran Casas de comida, pero deben comunicar a la autoridad sanitaria que se dedican a la remisión remunerada de platos de cocina y autorizarla para que los inspectores puedan entrar en sus domicilios, al sólo efecto de inspeccionar las cocinas y controlar si el personal que interviene en la preparación de los alimentos y las primeras materias empleadas en la confección de los platos de comida satisfacen las exigencias del presente.

#### **CAPITULO III - PRODUCTOS LÁCTEOS:**

**ARTICULO 23°:** Toda fábrica de productos lácteos deberá estar habilitada por la Municipalidad de acuerdo con la presente Ordenanza y con la legislación vigente (Ley Nacional 18.284, leyes provinciales y Ordenanzas Municipales).-

**ARTICULO 24°:** Los productos lácteos que no se mantengan a menos de diez (10) grados centígrados serán declarados inaptos para el consumo y decomisados en el acto.-

**ARTICULO 25°:** Sé prohíbe el trasvasamiento y/o fraccionamiento de los productos lácteos, a excepción del queso, y la tenencia de envases que presenten signos de violación o deterioro.-

**ARTICULO 26°:** El expendio de leche debe efectuarse dentro de las veinticuatro (24) horas de su fecha de envase, a excepción de aquella que por sus características de elaboración pueda conservarse por mayor tiempo.-

**ARTICULO 27°:** Queda prohibida la venta ambulante de leche proveniente de tambos.

#### **FABRICAS DE HELADOS Y HELADERÍAS:**

**ARTICULO 28°:** Las fábricas de helados y heladerías deberán cumplir con las condiciones generales para establecimientos elaboradores de alimentos exigidos en el Código Alimentario Argentino.

**ARTICULO 29°:** Las fábricas de helados deberán contar con un local de elaboración, separado de los demás destinados a otros servicios cuando se elaboren helados y productos afines, para la venta directa al consumidor, no es obligatorio conservarlos envasados, en estos casos se admiten también que la operación de congelar o enfriar se realice en los despachos destinados al público, siempre que para ello se utilicen aparatos de enfriamiento con equipos metálicos que funcionen a electricidad, etcétera, instalados en buenas condiciones de higiene y seguridad. En los vehículos, recipientes y/o dispositivos donde se tenga helados envasados para su venta inmediata al público, la temperatura de conservación no deberá ser superior a -10°C.

El transporte de helados se hará a temperatura de -15°C y de forma que la temperatura del helado durante el transporte no exceda de -10°C, además el vehículo debe estar habilitado para tal fin. El incumplimiento de tales requisitos determinará la inmediata intervención del producto.

#### **DISPOSICIONES COMUNES A LOS CAPÍTULOS II Y**

**ARTICULO 30°:** Las explotaciones reglamentadas en los artículos anteriores podrán habilitarse en forma separada si se contare con espacio suficiente e instalaciones apropiadas.-

**ARTICULO 31°:** Los productos de ingestión elaborados por los establecimientos normatizados en el Capítulo II, deberán estar depositados en estanterías separadas y aisladas con mampara de vidrio o pared de los productos lácteos, alimentarios de cualquier índole, afines al rubro principal, a fin de evitar todo contacto con aquellos -

#### **CAPITULO IV - FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS**



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

**ARTICULO 32°:** Toda fábrica de pastas alimenticias deberá estar habilitada por la Municipalidad de acuerdo con la presente Ordenanza y con la legislación vigente (Ley Nacional 18.284, leyes provinciales y Ordenanzas Municipales).-

**ARTICULO 33°:** Las fábricas de pastas están autorizadas a vender pastas en general, tapas para tartas, empanadas y pasteles y productos envasados en origen (leche, crema, ricota, yogur, dulce de leche y queso).

**ARTICULO 34°:** Los locales de fabricación deberán contar con un revestimiento impermeable de 1,80 m de alto y podrán estar a la vista del público, pero separados de los locales de venta con mamparas o vidrios.-

**ARTICULO 35°:** Todo los elementos utilizados en la fabricación de pastas alimenticias serán de material inalterable.-

**ARTICULO 36°:** La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada. Los fideos largos se podrán colocar en cañas o soportes de madera inodora o varillas de material inalterable.

**ARTICULO 37°:** Los productos en elaboración se colocarán en mesas o estantes aislados del suelo y protegidos de toda contaminación, y una vez elaborados se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras.-

**ARTICULO 38°:** Cuando se trate de pastas que se vendan en pisos superpuestos deberán ser envasados con una capa de harina intermedia.

**ARTICULO 39°:** El plazo de conservación de masas y rellenos para la elaboración de raviolos, capeletis o afines es de veinticuatro (24) horas y de cinco (5) días, el de tapas para tartas, empanadas y pasteles. Queda prohibida la utilización o venta de las mismas con posterioridad a dichos plazos.-

**ARTICULO 40°:** Queda prohibida: la tenencia de productos vencidos o en mal estado en cualquiera de las dependencias de la fábrica; la fabricación de pastas alimenticias con restos de pastas sobrantes de anteriores elaboraciones o impropias para ello; la sobre coloración del producto y la venta de pastas secas sueltas (éstas deberán ser envasadas en su lugar de procedencia y fraccionadas fuera de la fábrica). -

**ARTICULO 41°:** Queda permitida la coloración de las masas de los fideos o pastas frescas con colorantes de origen vegetal, naturales o sintéticos, autorizados. Su utilización debe figurar obligatoriamente en rótulos con caracteres visibles.-

**ARTICULO 42°:** Si contaran con vitrinas y/o estanterías y espacios suficientes podrán venderse productos como salsas enlatadas, licores, vinos finos, postres envasados en origen, frutas enlatadas en general y harina envasada en origen.-

**ARTICULO 43°:** En el caso de los productos perecederos que se vendan envasados en bolsitas de polietilenos, estas serán cerradas en forma hermética e inviolable y contar con leyendas que indiquen su peso, número de unidades, fecha de elaboración y vencimiento, así como también la frase "Manténgase en la heladera" si fuera necesario.-

#### **CAPITULO V - PANADERÍAS Y CONFITERÍAS:**

**ARTICULO 44°:** Se autoriza en las panaderías la venta de los siguientes productos: pan de todo tipo, facturas, galletitas, confituras, masas, budín y todo otro afín a su fabricación. Si se contare con heladera apropiada podrán venderse además: tapas para empanadas, pascualinas, pasteles, pre-pizzas, pizzetas.- Si se contare con vitrinas, estanterías y espacio suficiente podrán venderse también licores, vinos finos, harina envasada en origen, artículos de repostería envasados, huevos envasados en origen, golosinas y mermeladas envasadas.-

**ARTICULO 45°:** Los productos que se fabriquen deberán ser inscriptos en su totalidad.-

**ARTICULO 46°:** Las panaderías deberán cumplir con las condiciones generales de los establecimientos elaboradores de alimentos del Código Alimentario Argentino. Se observarán además las siguientes disposiciones:

- 1) Las paredes deben ser de mampostería o de material incombustibles, con una terminación que permita una completa y total higienización;
- 2) Las puertas y ventanas deben asegurar la aireación necesaria, que podrá ayudarse con medios mecánicos que no permitan el ingreso de insectos y roedores;
- 3) Las mesas de trabajo, mostradores y vitrinas serán de material impermeable, (mármol, granito, etc.), con patas lisas que permitan su fácil limpieza- Si poseen estantes deberán estar a veinte (20) centímetros del suelo;
- 4) La superficie mínima de la cuadra será de cuarenta (40) metros cuadrados, con un largo no menor de seis (6) metros y una altura no menor de tres (3) metros. Conforme esta norma y lo prescripto por el Código Alimentario Nacional sobre la materia.



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

La autoridad de aplicación podrá por vía de excepción otorgar la habilitación correspondiente aún cuando no se cumplimentó el espacio mínimo de superficie estipulado en el artículo anterior, si las circunstancias de la producción y/o comercio así lo aconsejaren, previo dictamen de la Dirección de Bromatología Municipal";

5) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0.50 metros de la pared divisoria, al igual que su chimenea, contando con un captador de hollín;

6) El combustible sólido deberá estar en un depósito apropiado con piso impermeable e incombustible y techo de iguales características;

7) Se prohíbe el uso de ollas de cobre;

8) Se prohíbe el uso de papel usado como envoltorio de productos de panadería.-

**ARTICULO 47°:** Queda prohibida la tenencia, expendio o circulación de productos de panadería mal elaborados, mal cocidos o en los que se haya sustituido el huevo por sustancias colorantes no autorizadas.-

**ARTICULO 48°:** El pan que no se ha vendido en el día se conservará en canastos con cobertura, pudiéndose vender a menor precio.-

**ARTICULO 49°:** Todo producto perecedero que se vendiere en panaderías será envasado en bolsitas de polietileno cerradas herméticamente e inviolables, debiendo contar con leyendas que indiquen su peso neto, número de unidades, fecha de elaboración y vencimiento y si fuera necesario la inscripción "Manténgase en la heladera".-

**ARTICULO 50°:** Los locales de despacho o reventa de productos de panadería deberán cumplir, en lo que resulte aplicable, con los requisitos señalados en el presente capítulo, excepto los incisos 3), 4), 5), 6) y 7) del artículo 46°.-

**ARTICULO 51°:** Para la venta de otros productos además de los mencionados deber gestionarse habilitación especial.- Para su otorgamiento se considerará:

a) Que resulte conveniente para el público consumidor;

b) Que los productos sean envasados en origen y el local cuente como mínimo con veinticuatro (24) metros cuadrados. En la habilitación constar específicamente cuáles productos se expendrán.-

**ARTICULO 52°:** Con el nombre de Fábrica de Caramelos y Bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades. Deberán responder a las normas de carácter general del presente, contar con local de elaboración, local de envases, depósito de materia prima y productos elaborados. En los locales de elaboración se permitirá la tenencia de una reserva de materias primas para diez días de trabajo.

**ARTICULO 53°:** Se entiende por Confitería y Repostería, los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones y caramelos. Suelen formar parte de otros, como ser panaderías y pastelerías, o tener como anexos servicios de bar, lunch y restaurante.

Los locales de elaboración responderán a las exigencias del artículo anterior.

**ARTICULO 54°:** Con el nombre de Bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, caramelos, chocolates y productos afines.

**ARTICULO 55°:** Las Fábricas de Turrone y Mazapanes deben satisfacer las normas de carácter general del presente y contar con locales para elaboración y envase y depósito de primeras materias y productos elaborados.

#### **DISPOSICIONES COMUNES A LOS CAPÍTULOS IV Y V:**

**ARTICULO 56°:** El personal que manipule pastas alimenticias o productos de panadería deberá usar guardapolvo preferentemente de color claro, llevar cubierto el cabello y guardar su higiene personal, en especial las manos.-

**ARTICULO 57°:** La harina utilizada en la fabricación de pastas alimenticias y productos de panadería no podrá almacenarse en contacto con el suelo, sino que deberá estar embolsada sobre tarimas a una altura mínima de veinte (20) centímetros- Igual distancia deberá existir entre las bolsas y la pared.-

**ARTICULO 58°:** Los utensilios deberán ser desinfectados con agua hirviendo y no podrán ser usados con otro destino.-

**ARTICULO 59°:** Los productos perecederos utilizados en la fabricación de productos de panaderías y pastas alimenticias se conservarán en cámara frigorífica o heladeras por especies afines, separando los de olor acentuado de los lácteos o derivados.-

#### **CAPITULO VI - DESPENSA O ALMACÉN - MERCADITO - MERCADO - SUPERMERCADO:**

**ARTICULO 60°:** Los locales deberán adecuarse a lo dispuesto por la legislación Municipal o Nacional que regule la materia.-



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

**ARTICULO 61°:** Prohíbese el manipuleo de los productos que se expendan sin guantes, pinzas o elementos que los suplan como así también su venta sin la determinación del peso, para lo cual la despensa o almacén y el mercadito deberán poseer una balanza como mínimo; el mercado y el supermercado, una balanza como mínimo para cada uno de los rubros.-

**ARTICULO 62°:** Todo local destinado a despensa, almacén, mercadito, mercado o supermercado, deber poseer en su distribución, perfectamente zonificados, los espacios de atención de público, circulación, expendio y almacenamiento, de tal modo que se puedan diferenciar los mismos en áreas definidas que eviten la superposición de las tareas limpias, de aquellas que puedan ser destinadas a depósitos en volumen, envases a retornar, elementos en mal estado, etcétera. A los fines de poder cumplimentar requisitos los locales aludidos deberán tener las siguientes medidas mínimas de superficie cubierta;

a) Despensa o almacén minorista, veinticuatro (24) metros cuadrados.-

b) Mercaditos, cincuenta (50) metros cuadrados.-

c) Mercados de abastecimiento diversos, ochenta (80) metros cuadrados.-

d) Los destinados a supermercados, una superficie no inferior a los doscientos (200) metros cuadrados. En locales destinados a mercado el treinta (30) por ciento de esa superficie será destinado a circulación y en el caso de supermercado el cincuenta por ciento (50 %) de su superficie cubierta.-

**ARTICULO 63°:** Las despensas o almacenes y mercaditos podrán vender también artículos de limpieza si contaren con el lugar y la separación adecuados.-

**ARTICULO 64°:** Queda prohibido, sin permiso especial de la autoridad sanitaria, elaborar en el interior de los mercados productos que requieran fritura o cocción en hornos.

#### **CAPITULO VI - FRUTERÍA Y VERDULERÍA:**

**ARTICULO 65°:** Los locales deberán adecuarse a lo dispuesto por la legislación Municipal, Provincia y Nacional en la materia. Su superficie cubierta será de veinticuatro (24) metros cuadrados como mínimo.-

**ARTICULO 66°:** Queda prohibido:

1) La venta de frutas y verduras afectadas por enfermedades de origen parasitario, lesiones, manchas, plagas, etcétera.-

2) La venta de fruta inmadura como fruta de mesa. Solo podrá venderse si está claramente especificado que es para la fabricación de dulces.-

3) Rellenar los envases con frutas de otra procedencia o selección.-

4) Almacenar o exhibir las frutas y verduras en recipientes que no estén colocados como mínimos a ochenta (80) centímetros del piso-

**ARTICULO 67°:** Los recipientes que contengan frutas y verduras de desperdicio deberán encontrarse fuera del local de ventas.-

**ARTICULO 68°:** Queda permitida la venta en estos locales de frutas, enlatadas, frutas, secas, jugos, verduras y hortalizas envasadas en origen.-

**ARTICULO 69°:** Cada establecimiento deberá contar como mínimo con una balanza.-

#### **CAPITULO VII - CARNICERÍAS Y PUESTOS PARA LA VENTA DE CARNES Y AVES:**

**ARTICULO 70°:** Para su habilitación deberán dar cumplimiento a las normas establecidas en las Legislaciones Municipal, Provincial y Nacional, cumpliendo además con los siguientes requisitos:

a) Las puertas serán de cierre automáticos, y en caso de quedar abiertas deberán poseer sistema anti-insectos;

b) Las ventanas y otras aberturas estarán protegidas contra insectos;

c) Poseerán mesada de mármol, acero inoxidable o material impermeable de color claro, tablas de madera dura o de teflón para el serrucho de carnes, gancheras de metal inoxidable para colgar reses, las que deberán quedar a no menos de 0.70 metros de las paredes, recipientes metálicos con tapa para depositar los desperdicios y balanzas con platillos de material inalterable;

d) Deberán poseer revestimiento de azulejos hasta 1,8 m de altura, o friso lavable de pintura lavable hasta 1,8 m.-

e) Deberán contar con piletas de material impermeable y perfectamente higienizables;

f) Las carnicerías y puestos para la venta de carnes y aves, podrá anexar la venta de productos alimenticios envasados previa habilitación de la misma, siempre y cuando las medidas del local sean superiores a los veinticuatro (24) metros cuadrados de superficie, debiendo en tal caso poseer mostrador y estanterías separadas y ser atendidos por personal individual.-

#### **PRODUCTOS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES**

**ARTICULO 71°:** Las Fábricas de Embutidos o Chacinados, además de responder a las normas de carácter general del Código Alimentario Argentino, deberán satisfacer las siguientes:

1. Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias.



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

2. Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías; a saber:

- Contar con locales para recibo, depósito y clasificación de las materias primas.
- Contar con locales para elaboración, envase y depósito de los productos elaborados: pudiendo hacerse la clasificación de las materias primas en el local de elaboración cuando forma parte de la línea de producción.
- Las secciones deben funcionar en forma que no se moleste al vecindario con emanaciones desagradables y los residuos deben depositarse en receptáculos cerrados que se vaciarán con la frecuencia necesaria.

**ARTICULO 72°:** Las temperaturas que deberán tener las Cámaras Frigoríficas donde se enfrían las distintas clases de carnes destinadas a la elaboración de embutidos y productos afines serán en cada caso las adecuadas al tipo de chacinado que contengan.

#### **FIAMBRERIAS**

**ARTICULO 73°:** Con el nombre de Fiambrería, se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas. Deben disponer de mesas de mármol u otro material adecuado, cortadora mecánica, refrigeradora y responder a las demás normas de carácter general del Código Alimentario Argentino.

**ARTICULO 74°:** Queda prohibida en las fiambrerías la venta de platos elaborados y/o cocidos.

#### **PESCADERÍAS Y PUESTO PARA LA VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS:**

**ARTICULO 75°:** Las Pescaderías y puestos para la venta de pescados y mariscos, funcionarán en locales aislados, anexados o no a otros negocios. Deberán cumplimentar con los siguientes puntos:

- a) Poseerán mesadas de mármol, acero inoxidable o material impermeable de color claro;
- b) Todas las piletas estarán revestidas con materiales impermeables para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos. Los locales deberán poseer cámara frigorífica, heladera o sistema de refrigeración apropiados;
- c) Todas las aberturas deberán estar defendidas con sistemas anti-insectos;
- d) Poseerán revestimiento de azulejos hasta 1,8 m de altura.-

**ARTICULO 76°:** Las pescaderías y ventas de mariscos podrán anexar otros rubros (sub-productos de pesca envasados).-

#### **CAPITULO VIII - TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:**

**ARTICULO 77°:** Todos los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios dentro del partido de Bolívar, deberán estar previamente habilitados por la Municipalidad y llenar las exigencias consignadas por las disposiciones de tránsito y tráfico vigentes, leyes Nacionales y Provinciales y Ordenanzas Municipales respectivas y las especificaciones de esta Ordenanza. Dicha habilitación tendrá validez de un año a partir de la fecha que se otorga, siendo intransferible.-

**ARTICULO 78°:** La transferencia del vehículo habilitado motivará automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la Dirección de Bromatología dentro del quinto (5°) día de producida la transferencia del transporte.-

**ARTICULO 79°:** Los vehículos destinados a algunas de las actividades a que se hace referencia en esta Ordenanza y que ingresen al Partido en tránsito y/o para distribuir sustancias alimenticias en establecimientos locales, se les admitirá la habilitación otorgada por otros municipios e instituciones oficiales correspondientes, siempre que reúna los requisitos establecidos en esta Ordenanza.-

**ARTICULO 80°:** La rehabilitación del vehículo deberá tramitarse hasta por lo menos cinco (5) días antes de que venza la habilitación en curso.-

**ARTICULO 81°:** Los vehículos para el transporte de sustancias alimenticias deberán mantener en todo momento las mismas características, cualidades y condiciones que reunían al momento de otorgarse la habilitación, baja pena de caducidad y retiro del permiso de la misma.-

**ARTICULO 82°:** Los vehículos sólo podrán transportar las sustancias alimenticias para las que fueron especialmente habilitados y que se explicitarán en el Certificado de Habilitación.-

**ARTICULO 83°:** Los vehículos pertenecientes a una misma empresa deberán contar con un número identificador, en lugar visible, en letras de diez (10) centímetros de altura.-

**ARTICULO 84°:** Las unidades de transporte deberán llevar las siguientes inscripciones:

- a) En letras de diez (10) cm., Transporte de Sustancias Alimenticias;
- b) En letras de ocho (8) cm., Nombre del Propietario o Empresa;
- c) En letras de cinco (5) cm., Domicilio comercial y número de inscripción.-



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

**ARTICULO 85°:** Los vehículos deberán dar cumplimiento con la desinfección obligatoria cada seis (6) meses como mínimo, debiendo encontrarse además en todo momento en perfectas condiciones de higiene.-

**ARTICULO 86°:** Se reconocen dos (2) categorías de vehículos:

1) Camión;

2) Camioneta o Furgón.-

**ARTICULO 87°:** Los vehículos podrán ser térmicos, atérmicos y refrigerados. Son térmicos los que posean aislamiento entre la pared exterior e interior.- Tendiente a mantener estable la temperatura interna.- Son atérmicos los que no poseen estructura tendiente a mantener la temperatura interior.- Son refrigerados los que además de reunir las condiciones de los térmicos, poseen equipo de refrigeración propia, según las distancias, condiciones ambientales y tipo de producto a transportar.-

**ARTICULO 88°:** Las cabinas de las unidades no tendrán ningún tipo de comunicación con la parte de la carrocería, destinada al transporte propiamente dicho, la que además tendrá piso antideslizante y de fácil limpieza.

**ARTICULO 89°:** Los transportes atérmicos, deberán contar con una estructura que evite la entrada de insectos o partículas de polvo en su interior.-

**ARTICULO 90°:** Las unidades que transporten sustancias alimenticias conservadas por frío, deberán contener equipo refrigerante a fin de conservar la temperatura.-

**ARTICULO 91°:** Todo elemento extraño a las sustancias transportadas, tales como por ejemplo, rueda de auxilio, herramientas, etcétera, deberá serlo independientemente a la carga alimenticia.-

**ARTICULO 92°:** Los recipientes en los cuales se depositen las sustancias a fin de facilitar su transporte, deberán ser de material aprobado y apropiado para el uso al cual fueron destinados y estar en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.-

**ARTICULO 93°:** Queda prohibido el transporte de sustancias no comestibles tóxicas en los vehículos.-

**ARTICULO 94°:** Queda prohibido el contacto directo de sustancias alimenticias con el piso del vehículo.-

**ARTICULO 95°:** Queda prohibido el transporte de sustancias alimenticias con las puertas y aberturas del vehículo abiertas.-

**ARTICULO 96°:** Los choferes de vehículos para transportar de sustancias alimenticias deberán usar uniforme de color claro, observando las más elementales normas de higiene.-

**ARTICULO 97°:** Los choferes o propietarios, deberán autorizar al inspector Municipal, el libre acceso al vehículo en cualquier momento, debiendo portar toda la documentación pertinente como: Libreta Sanitaria, documento de identidad, carnet de conductor, certificado de habilitación del vehículo, último recibo de desinfección y archivo de las actuaciones del inspector. -

**ARTICULO 98°:** El Inspector Municipal podrá examinar, tomar muestras, decomisar, intervenir, secuestrar o realizar cualquier otro acto inherente a su función.-

**ARTICULO 99°:** Para el caso de que el interior de los vehículos fuera de madera, esta deber reunir las siguientes condiciones:

a) Ser de madera dura;

b) Cepillada;

c) Inodora;

d) No podrá estar rota, astillada, o rajada y se mantendrá en perfectas condiciones.-

**ARTICULO 100°:** La seguridad de la carga quedará bajo la entera responsabilidad del transportista.-

**ARTICULO 101°:** Para el transporte de productos lácteos, el interior de la carrocería se mantendrá a menos de 10 °C y será refrigerado. Tendrá iluminación artificial que garantice la perfecta visualización de todos los ángulos.-

**ARTICULO 102°:** Para el transporte de pastas frescas, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas con material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterable a los golpes, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados; las puertas serán hermética y ser térmico o refrigerado-

**ARTICULO 103°:** Las unidades para el transporte de huevos serán atérmicas aquellos vehículos carentes de techo deberán contar con coberturas protectoras en buenas condiciones de uso. Si se tratara de huevos refrigerados, el transporte deberá contar con refrigeración.-

**ARTICULO 104°:** Para el transporte de aves evisceradas y especies menores las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable inalterable por los ácidos grasos, impermeable, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados. El piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de la hermeticidad de la



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

caja y el cierre ser hermético.- Será térmico o refrigerado.- La carrocería contará en su interior con iluminación artificial que permita la perfecta visualización de todos los ángulos.-

**ARTICULO 105°:** Para el transporte de frutas, verduras, y hortalizas, el vehículo será atérmico.-

**ARTICULO 106°:** Para el transporte de bebidas, la unidad será atérmica, deberá contar con barreras protectoras en todos sus costados y el piso deberá ser inclinado hacia su parte media para impedir el desplazamiento de los cajones.-

**ARTICULO 107°:** Para el transporte de productos de despensa envasados, la unidad será atérmica.- Los vehículos carentes de su techo tendrán cobertura superior completa en buenas condiciones de uso y contarán con separaciones destinadas a comestibles e incomedibles.-

**ARTICULO 108°:** Para el transporte de carnes, las paredes interiores, los techos y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados y el cierre de las puertas será hermética.- Él piso permitirá el escurrimiento del líquido de lavado al exterior, sin perjuicio de conservar la hermeticidad de la caja; las gancheras o carriles serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento anti-óxido. El interior de la carrocería contará con la iluminación artificial que permita la perfecta visualización de todos los ángulos. El vehículo deberá ser térmico o refrigerado.-

**ARTICULO 109°:** Los vehículos que transporten reses y medias reses de las especies bovinas, ovinas, porcinas y caprinas, deberán poseer una caja de carga con una altura no menor de 1,70 metros.-

**ARTICULO 110°:** Para el transporte de menudencias se observarán las normas establecidas en el artículo anterior, debiendo además la carrocería de la unidad guardar la forma correspondiente para evitar la pérdida de líquidos.-

**ARTICULO 111°:** Para el transporte de sebos incomedibles y huevos, el vehículo deberá contar con una cobertura superior completa, impermeable y que impida la pérdida de la carga. El cierre de las puertas será hermético.-

**ARTICULO 112°:** Para el transporte de grasa enrama, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas, estarán revestidas en material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes e impermeables, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados. El cierre de las puertas será hermético.-

**ARTICULO 113°:** Para el transporte de grasa fundida, las unidades deberán contar con una o más cisternas herméticas, inoxidables, impermeable, inalterables a las ácidos grasos y de fácil limpieza.-

**ARTICULO 114°:** Para el transporte de grasa envasada, el vehículo será atérmico.- Aquellos vehículos carentes de techo, deberán contar con cobertura protectora en buenas condiciones de uso-

**ARTICULO 115°:** Para el transporte de quesos y fiambres, se observarán las normas establecidas en el artículo 108°.-

**ARTICULO 116°:** Los vehículos destinados al transporte de helados envasados, servicios de lunch y repostería, productos de pesca, pescados, moluscos y crustáceos deberán ser térmicos o refrigerados, con carrocerías que eviten la pérdida de líquidos.-

**ARTICULO 117°:** Para el transporte de aceite o granel, las unidades deberán equiparse con cisternas herméticas de material inoxidable y contarán con cierre hermético de válvula y cajón protector. Los choferes prestarán declaración jurada de la composición de las cisternas.-

**ARTICULO 118°:** Para el transporte de hielo, el cierre de las puertas será hermético y el piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de la hermeticidad de la caja. Las unidades serán térmicas.-

**ARTICULO 119°:** Las unidades destinadas al transporte de harina y azúcar en bolsas, serán atérmicas- Los vehículos que carezcan de techo deberán contar con coberturas superiores completas en buenas condiciones de uso.-

**ARTICULO 120°:** En el transporte de productos de panadería, golosinas y afines observarán las siguientes normas:

- 1- La caja de carga será totalmente hermética, con vidrio fijo en caso de que los posea;
- 2- Interiormente será forrada por material inoxidable, impermeable sin resquicios ni hendiduras;
- 3- Contar con estanterías para acomodar la mercadería si la Inspección Municipal así lo requiere;
- 4- La mercadería se transportará en canastos limpios y sanos;
- 5- La cobertura de los canastos se mantendrá higienizada y con una banda elástica para evitar su desplazamiento;
- 6- La Municipalidad podrá autorizar otros recipientes o coberturas, mencionados en el Código Alimentario Argentino.-
- 7- Para transportar mercaderías envasadas, no se utilizarán las coberturas indicadas para los productos sueltos;



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

8- Las facturas, masas y otros productos, serán colocados en bandejas metálicas u otros autorizadas y ubicadas en estanterías -

**CAPITULO IX - REPARTIDORES Y VENDEDORES AMBULANTES:**

**ARTÍCULO 121°:** En general, queda prohibido el expendio ambulante de alimentos y bebidas a excepción de frutas y verduras y siguientes productos: golosinas, frutas, secas, bebidas sin alcohol, masitas, galletitas y bizcochos, caramelos, chocolates, barquillos y helados, etc, siempre que se expendan bajo envoltura de fábrica, sean de venta permitida por la autoridad sanitaria y procedan de establecimientos fiscalizados.

Permítase también el expendio ambulante de zumos de frutas e infusiones a base de café, té, mate, leche y cacao en refrigeradores o en termos, dispensados en vasos de papel parafinado o similares conservados en tubos sanitarios. Estos vasos se destruirán una vez utilizados. Asimismo, la autoridad sanitaria podrá permitir el expendio ambulante de otros productos, como pescado, etc, en los casos particulares que así lo resuelva.

Todos los vendedores deberán llevar uniforme (blusa, saco o guardapolvo y gorra, de preferencia de brin blanco) en perfectas condiciones de limpieza, ostentar en el uniforme la medalla que acredite la condición de vendedor fiscalizado, expedida por la autoridad sanitaria, sin cuyo requisito no podrá expendir mercadería, y además deberán poseer certificado de sanidad expedido por la autoridad sanitaria. Este certificado debe llevarlo consigo el vendedor ambulante para presentar a los inspectores, cada vez que éstos lo exijan, y su validez máxima no podrá ser superior a seis meses.

**ARTÍCULO 122°:** Los Repartidores a Domicilio de productos alimenticios y bebidas deberán conducir las mercaderías bajo envoltura original de la casa de comercio en la cual prestan servicios y llevarán, lo mismo que los vendedores ambulantes, uniformes (blusa, saco y guardapolvo) y gorra (de preferencia de color claro), en perfectas condiciones de limpieza, y poseerán, como éstos, certificados de sanidad, expedidos por la autoridad sanitaria, con los mismos recaudos que en el artículo anterior.

**ARTÍCULO 123°:** Los vehículos, canastos, cajones, cestas, y demás receptáculos usados por los repartidores a domicilio y vendedores ambulantes de productos alimenticios y bebidas, no sólo deberán ser aptos para el uso a que se destinan, sino que, además, deberán encontrarse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza y llevar elementos (toldos, techo, tapa, etc) para resguardo de la mercadería.

La autoridad sanitaria exigirá a los vendedores ambulantes depósito adecuado para la reserva de los productos cuando la naturaleza de los mismos lo aconsejara.

**CAPITULO X - DEPÓSITOS DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:**

**ARTICULO 124°:** Los depósitos de sustancias alimenticias deberán cumplir con las exigencias del Capítulo II del Código Alimentario Argentino, para obtener la correspondiente habilitación.

**ARTICULO 125°:** Los depósitos y almacenes por mayor, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos.

**ARTICULO 126°:** Los depósitos y almacenes por mayor, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc, dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

**ARTICULO 127°:** Las sustancias alimenticias deberán estar sobre tarimas a una altura mínima de veinte (20) centímetros.- Igual distancia deberá existir entre las estas y la pared.-

**CAPITULO XI - DISPOSICIONES GENERALES:**

**ARTICULO 128°:** Sé prohíbe el manejo de dinero a quien manipule productos no envasados.-

**ARTICULO 129°:** Sé prohíbe la presencia de animales en cualquiera de las dependencias de los locales, puestos o establecimientos comprendidos en el artículo 1°.-

**ARTICULO 130°:** Se prohíbe fumar durante la atención al público o manipuleo de productos no envasados.-

**ARTICULO 131°:** Sé prohíbe el uso de toallas de telas en común para los empleados.-

**ARTICULO 132°:** Los locales, puestos o establecimientos que posean productos lácteos, carnes en bandejas, fiambres o pastas en general deberán conservarlos a menos de diez grados centígrados (10 °C) y alejados de otros que puedan alterar sus características.-

**ARTICULO 134°:** Las disposiciones que establecen medidas mínimas para los locales, puestos o establecimientos serán de aplicación solamente para futuras habilitaciones.-

**ARTICULO 135°:** Supletoriamente aplicable el Código Alimentario Argentino.

**CAPITULO XII - SANCIONES:**



*H. Concejo Deliberante  
Bolívar*

**ARTICULO 136°:** A personas físicas y/o jurídicas que no cumpla con las disposiciones de la presente Ordenanza se le aplicarán las sanciones según lo estipulado en el Capítulo XI de la Ordenanza 925/93 (Código de Faltas Municipales).-

**ARTICULO 137°:** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, la Municipalidad del Partido de Bolívar podrá, si las circunstancias lo hicieran necesario, clausurar locales en donde se violen las disposiciones de la presente Ordenanza, secuestrar vehículos, decomisar mercadería y/o equipamiento; y tomar cualquier tipo de medida tendiente a lograr al fiel cumplimiento de la misma.-

**ARTICULO 138°:** Derogase toda disposición que se oponga a la presente Ordenanza

**ARTICULO 139°:** Comuníquese, publíquese, regístrese y archívese. -----

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H. CONCEJO DELIBERANTE DE  
BOLIVAR A DIEZ DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DE 2007**

**FIRMADO:**

**RAUL MORONI**  
*Secretario HCD*

**JOSE GABRIEL ERRECA**  
*Presidente HCD*

**ES COPIA**