



**CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

**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. 1°.- **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 desarrollen dichas actividades; como asimismo establecer las funciones y facultades que tiene la Autoridad de Aplicación de la presente.-----

**PRINCIPIO GENERAL**

Art. 2°.- **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.-----



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **CONCEPTO DE HABILITACIÓN**

Art. 3°.- **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 válida por hasta un plazo máximo de diez (10) años.-----

### **CONCEPTO DE ESTABLECIMIENTO**

Art. 4°.- **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. 5°.- **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:

- a) 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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. 6°.- 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 intervinientes en el trámite, la que deberá reunirse periódicamente con los objetivos de:
  - f.1) Coordinar las actividades necesarias para realizar las tramitaciones de habilitación;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.
- 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.
- 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 flujogramas 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 flujogramas 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### IMPULSO PROCESAL

Art. 7°.- **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 pases necesarios a las áreas que deban intervenir, de conformidad a la competencia que tengan asignada a los fines de que las mismas se expidan.-----

### PLAZOS

Art. 8°.- **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. -----

### 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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

### **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.



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

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° 11.684 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.-----

### CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS SEGÚN SU RIESGO

Art. 11°.- **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 m<sup>2</sup>), 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 m<sup>2</sup>) y hasta quinientos metros cuadrados (500 m<sup>2</sup>), 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.



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

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. 12°.- 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.





## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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. 13°.- **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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### 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. 14°.- 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 autoconsulta, 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.-----

##### CONSULTA DE FACTIBILIDAD

Art. 15°.- 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 autoconsulta 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. -----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### CONSULTA DE FACTIBILIDAD - CONTENIDO

Art. 16°.- 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.
- 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. 17°.- 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### INFORME DE FACTIBILIDAD - CONTENIDO

Art. 18°.- 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. 11° 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. 12° de la presente Ordenanza.-----

### VIGENCIA DEL INFORME DE FACTIBILIDAD

Art. 19°.- 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. 20°.- 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.-----



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **SOLICITUD DE HABILITACIÓN - CARÁCTER**

Art. 21°.- **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. 22°.- **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



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.
- 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 m<sup>2</sup>) cubiertos, como mínimo.
- ix) Botiquín de primeros auxilios.
- x) Techos conforme a plano de obra y cielorrasos 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° 8.167.-----

### **CERTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ESTABLECIMIENTO**

Art. 23°.- **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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.-----

### **INFORME DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO**

Art. 24°.- **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. 25°.- **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;



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

el solicitante iniciará expediente acompañando todas las constancias por escrito y digitalizadas.-----

### TRÁMITE INTERNO

Art. 26°.- 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 acompañe 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. 27°.- DENTRO de los treinta (30) días de obtenida la habilitación, para los establecimientos que realizan actividades de riesgo muy bajo conforme al Art. 11° 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.





## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.-----

### **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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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 interviniente 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 interviniente 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.-----



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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

### **LIBRO SEGUNDO REQUISITOS PARTICULARES**

#### **SECCIÓN PRIMERA ACTIVIDADES PRIMARIAS**

##### **MATERIA DE REGULACIÓN**

Art. 35°.- **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. 36°.- **LOS** titulares de los establecimientos incluidos en la descripción del Art. 35° 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### 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;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.-----

### **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, endoscopia, 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

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:





## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

- 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;
- c) Evaluación de Impacto Ambiental.
- d) Deberá tener tres zonas divididas: ventas, laboratorio y depósito, cuyas superficies mínimas serán veinte metros cuadrados (20 m<sup>2</sup>) ; ocho metros cuadrados (8 m<sup>2</sup>) y doce metros cuadrados (12 m<sup>2</sup>) haciendo un total de cuarenta metros cuadrados (40 m<sup>2</sup>) 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<sup>2</sup>); ocho metros cuadrados (8 m<sup>2</sup>); doce metros cuadrados (12 m<sup>2</sup>), haciendo un total de cuarenta metros cuadrados (40 m<sup>2</sup>) 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 descrito en el capítulo "Esterilización" de la Farmacopea Argentina.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- c.2) Contar con una antecámara donde debe efectuarse el cambio de vestimenta del profesional y técnico.
- 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. 43°.- **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;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### SECCIÓN TERCERA

#### ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

##### MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 45°.- 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;
- b) Los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos y bebidas para ser consumidas fuera del local de ventas;
- 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. 46°.- **TODO** producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, expendan o expongan 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### 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:

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



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

higienización, siempre que conserven un espacio libre no menor de veinte centímetros (20 cm) desde el piso;

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;

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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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;
- 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:





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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° 10.751 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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- ñ) Anteproyecto de rótulo conteniendo 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.

### **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;
- 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



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;

l) Alta en Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento al cual pertenezca, conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10.751 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

m.10) Contar con una superficie mínima de veinte metros cuadrados (20 m<sup>2</sup>) y de cincuenta metros cuadrados (50 m<sup>2</sup>) 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<sup>2</sup>).

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:

- 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<sup>2</sup>) y de ser superior a doscientos metros cuadrados (200 m<sup>2</sup>) 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 N° 8.145 referida al transporte de sustancias alimenticias, debiendo contar con el correspondiente carnet bromatológico;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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 N° 10.751 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;
- 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 Alimentaria 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° 10.751 y sus modificatorias;
- k) Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales, de corresponder;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.

I.6) Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

I.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.

I.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.

I.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.-----



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **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;





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD 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;
- 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;
- i) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
  - 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

j) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10.751 y sus modificatorias.-----

### **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. 54°.- 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. 55°.- 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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD 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 N° 10.751 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:

- 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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 fiambrerías, 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° 10.751 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



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 exceda 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental;
- 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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:

- 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) 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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".



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

ix) "Industria Argentina" o el origen.

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 artefacto pirotécnico deberá llevar individualmente, cuando su tamaño lo permita, una etiqueta o inscripción con los siguientes datos:

i) Número de inscripción del artefacto.

ii) Número de inscripción del fabricante. Esta información deberá coincidir con la que anualmente suministra la Dirección General de Fabricaciones Militares.

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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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, tomacorrientes 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".



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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:

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



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

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:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de Impacto Ambiental;
- 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 m<sup>2</sup>) 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.





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.

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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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:

- 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;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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 N° 10.751 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



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 enlozados 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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 encontrarán 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



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 contruidos 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 encontrarán 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





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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° 9.843 y sus modificatorias.-----

### **REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A KIOSCOS Y MAXIKIOSCOS**

Art. 65°.- **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. 66°.- **LOS** establecimientos de venta al por menor de cosas muebles y polirubros, 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,



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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**



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;
- 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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:

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



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba;
- c) Evaluación de Impacto Ambiental.
- 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**



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;
- 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,



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;
- 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.-----





## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **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;
- 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



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 antinflama, 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,



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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**



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 N° 8.145. 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.



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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.-----

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

Art. 85°.- **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.-----

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

Art. 86°.- **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 CINEMATOGRAFICO, DE FOTOCOPIADO, REPARACIÓN DE CALZADO Y OTROS**



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

**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.-----

**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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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<sup>2</sup>) 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 profesion 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.-----



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA

### 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:





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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. 92°.- **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 N° 11.566;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

a.4) Si posee bar o restaurante debe cumplir con la Ordenanza N° 11.683 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<sup>2</sup>) afectados a los servicios por persona hospedada.

iii) Los baños de uso común deberán tener inodoro, lavatorio, bidet y ducha como mínimo y



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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,



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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. 93°.- 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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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° 9.387, 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 desarrollen en el Natatorio.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- b.10) Certificado de aptitud del agua de la piscina según parámetros establecidos por el Art. 12º de la Ordenanza N° 11.566.
- 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° 11.486.
- 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<sup>2</sup>) 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 señalar 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:



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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° 9.387, 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





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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° 9.387, 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° 9.387, 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° 9.387, Código de Edificación).

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

i) mobiliario en material inoxidable.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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, percha 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 ingesta 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° 11.486.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 antinflama, 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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<sup>2</sup>) 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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 CINEMATOGRAFICAS Y TELEVISIÓN Y DE DISTRIBUCIÓN Y ALQUILER DE PELÍCULAS CINEMATOGRAFICAS**

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



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;
- 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° 9.612 y Decreto N° 144-E-99.-----

### **REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS DE TINTORERÍA Y LAVANDERÍA AUTOMÁTICA**

Art. 99°.- **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.





### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

b.3) Plano registrado de la instalación de ventilación mecánica firmado por profesional con incumbencia.

4) Plano registrado de la instalación de los equipos que funcionan a presión y calderas firmado por profesional con incumbencia.

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° 9.612. Residuos, barros contaminados con productos insolubles de petróleo, aceites



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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 intervinientes 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:

- a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;
- b) Evaluación de impacto ambiental;
- c) Análisis de colinesterasa del personal de aplicadores;
- d) Certificado de habilitación de los vehículos;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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**



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

### **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.-----

### **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;



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

- 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.-----

### **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:



## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;



### **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

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;



## CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD 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° 11.684

Art. 110°.- **LOS** establecimientos en los que se realizan actividades de espectáculos públicos permanentes deberán cumplimentar los requisitos y prohibiciones estipulados por la Ordenanza N° 11.684.-----

#### REQUISITOS DE ACTIVIDADES NO ENUNCIADAS EXPLÍCITAMENTE EN LA PRESENTE ORDENANZA

Art. 111°.- **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. 112°.- **DERÓGANSE:** los Arts. 4° a 8° inclusive, 10° y 12° a 14° inclusive de la Ordenanza N° 6.038; los Arts. 2°, 3°, y los incisos b, c y d del Art. 5° y los Arts. 6° a 20° inclusive de la Ordenanza N° 6.050; los Arts. 3° a 12° inclusive, los incisos b y





## **CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

c del Art. 13º, los Arts. 14º a 16º inclusive de la Ordenanza N° 6.737; los incisos h e i del Art. 17º y el inciso b del Art. 18º de la Ordenanza N° 6.737; 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° 6.750; los Arts. 1º, 3º, 11º, 12º, 14º, 17º y 18º de la Ordenanza N° 6.798; 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° 7.272; el Art. 1º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 11.076), 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° 8.900), 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° 8.796), el Art. 45º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 10.353), los Arts. 46º a 49º y los Arts. 54º a 56º de la Ordenanza N° 8.144; el Art. 9º de la Ordenanza N° 8.145; los Arts. 2º, 6º, 9º, 11º y 13º de la Ordenanza N° 8.789; los Arts. 6º a 14º inclusive y 16º de la Ordenanza N° 9.172; los Arts. 4º a 6º inclusive y 16º de la Ordenanza N° 9.363; el Art. 5º y los incisos g y h del Art. 6º de la Ordenanza N° 9.659; el Art. 3º y los incisos b, c y d del Art. 4º de la Ordenanza N° 9.710; los Arts. 4º, 5º y 6º (con las modificaciones introducidas por el Art. 1º de la Ordenanza N° 10.615), los Arts. 19º, 20º, 21º, 22º, 23º, 25º, 26º, 28º, 29º, y 30º de la Ordenanza N° 9.748; los Arts. 18º a 27º inclusive de la Ordenanza N° 9.843; los Arts. 1º a 15º inclusive, 24º, 26º y 27º de la Ordenanza N° 10.405; los Arts. 5º y 13º de la Ordenanza N° 10.752; los incisos b y c del Art. 4º de la Ordenanza N° 10.846; el Art. 3º (con las modificaciones introducidas por las Ordenanzas N° 11.508 y 11.769), los Arts. 4º y 5º y los incisos a y c del Art. 12º de la Ordenanza N° 10.852; el Art. 5º y los Arts. 8º a 10º inclusive de la ordenanza N° 10.933; los Arts. 1º a 7º inclusive de la Ordenanza N° 10.962; los Arts. 1º al 13º inclusive de la Ordenanza N° 11.171; 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 N° 11.396; 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 N° 11.566; los Arts. 4º, 5º y 6º de la Ordenanza N° 11.683; el inciso c del Art. 3º, los Arts. 6º, 7º, 10º y 13º de la Ordenanza N° 11.684; y toda Ordenanza que se oponga a la presente.-----



**CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

**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.-----

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



**CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA**

**Art. 119º.-COMUNÍQUESE, Publíquese, Dése 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.-----

f.b