

PROVINCIA DE CÓRDOBA



MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD DE
RÍO TERCERO

BOLETÍN OFICIAL MUNICIPAL

DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

PUBLICACIONES DE GOBIERNO

AÑO XI – Nº524

Río Tercero (Cba.), 30 de marzo de 2017
mail:gobierno@riotercero.gob.ar

ORDENANZAS

RÍO TERCERO, 23 de marzo de 2017

ORDENANZA Nº Or 3995/2017 C.D.

Y VISTO: El Decreto Nº 212/2017 del Departamento Ejecutivo Municipal de fecha 21 de marzo de 2017.

Y CONSIDERANDO: Que el D.E.M. ha dispuesto modificar la Estructura Orgánica Municipal, en lo que respecta a:

1. Suprimir la Subdirección de Emprendedores y PYMES dependiente de la Secretaría de Planificación y Desarrollo Local.
2. Crear la Subdirección de Diseño y Gestión de Proyectos dependiente de Intendencia.
3. Transferir la dependencia del Taller Protegido al Departamento de Discapacidad de la Secretaría de Gobierno y Participación Ciudadana.

Que resulta una atribución exclusiva del Sr. Intendente proyectar el esquema de áreas y secretarías, para la organización de su esfera y distribución de las competencias funcionales.

Que conforme lo dispone la norma del art. 37 de la Ordenanza Nº Or. 3879/2015 C.D. "El Departamento Ejecutivo ampliará, reducirá y/o especificará las funciones de los órganos de la Administración que no han sido mencionados en este dispositivo, en oportunidad de dictar y/o modificar la reglamentación pertinente, o implementará órganos adicionales, remitiendo copia del decreto en cuestión a referéndum del Concejo Deliberante".

Atento a ello;

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º) Aprobar el Decreto Nº 212/2017 del D.E.M. de fecha 21/03/2017.

Art. 2º) Dese al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los veintitrés días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-

SRA. MARIA LUISA LUCONI – PRESIDENTA C.D.

SR ALVARO ALBERTO VILARIÑO – SECRETARIO C.D.

PROMULGADA POR DECRETO Nº 217/2017 DE FECHA 27.03.17

RÍO TERCERO, 23 de marzo de 2017.-

ORDENANZA Nº Or 3996/2017 C.D.

Y VISTO: Que la Constitución Nacional Artículo 123 establece que cada provincia dicta su propia Constitución, conforme a lo dispuesto por el art. 5º asegurando la autonomía municipal y reglando su alcance y contenido en el orden institucional, político, administrativo, económico, y financiero.

Y CONSIDERANDO:

Que de este artículo se desprende el artículo 180 de la Constitución de la Provincia de Córdoba, donde se asegura el régimen municipal basado en su autonomía política, administrativa, económica, financiera e institucional.

Que los Municipios son independientes de todo otro poder en el ejercicio de sus atribuciones, conforme a esta Constitución y las leyes que en consecuencia se dictan.

Que el artículo 185º establece que la Provincia le delega a los Municipios el ejercicio de poder de policía y por último el artículo 186º, quizás el más importante para definir esta cuestión, establece las competencias materiales que tienen los Municipios y en el numeral 7 que es competencia de los Municipios atender en las siguientes materias: faenamiento de animales destinados al consumo; mercados, abastecimientos de productos en las mejores condiciones de calidad y precio; elaboración y venta de alimentos.

Que este artículo de la Constitución es de extrema importancia ya que todas las leyes provinciales se encuentran subordinadas a la Constitución Provincial.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

TITULO I – DISPOSICIONES GENERALES

Art.1º)- Todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, transporte, expendo o exponga dentro del ejido municipal de la Ciudad de Río Tercero, deberá cumplir con las disposiciones de la presente Ordenanza, y estar autorizado por la autoridad de aplicación de la Municipalidad de la Ciudad de Río Tercero.

Art.2º)- Todo alimento elaborado y no definido por la presente Ordenanza, podrá ser aprobado para su expendio por la autoridad de aplicación, siempre que sus materias primas, técnicas de elaboración, aptitudes bromatológicas y envases, respondan a las exigencias establecidas de la misma.

Art.3º)- Serán de aplicación supletoria y complementaria de la presente Ordenanza, las siguientes disposiciones legales:

- a) Código Alimentario Argentino (Ley 18.284).
- b) Código de Edificación Municipal.
- c) Ordenanza Tarifaria.
- d) Ordenanza General Impositiva.
- e) Reglamento de Inspección de Productos, Sub-productos y derivados de origen animal.
- f) Código Municipal de Faltas.

Art.4º)- La autoridad de aplicación de las disposiciones de la presente Ordenanza, será el Departamento de Bromatología, dependiente de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de la Ciudad de Río Tercero.

Art.5º)- Se entiende por comercio de alimentos, aquella casa con negocio o local y/o depósito propio o rentado o terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende los mismos, con destino a consumo.

Art.6º)- Se entiende por fábrica de productos alimenticios, el establecimiento donde se elaboran los mimos.

TITULO II – DE LAS HABILITACIONES

CAPITULO I – DE LAS HABILITACIONES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art.7º)- Todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, transporte, expendo o exponga dentro del ejido Municipal de la Ciudad de Río Tercero, deberá contar con el "Certificado Habilitante" otorgado por la autoridad de aplicación, ya sea en su composición como en su rotulación y envase. Aquellos productos que se introduzcan en el ejido municipal de la Ciudad de Río Tercero deberán contar con el Certificado Habilitante de la autoridad de aplicación Nacional o Provincial según corresponda, a cuyo efecto deberá presentar la documentación correspondiente.

Art.8º)- Toda industria elaboradora o fraccionadora de productos alimenticios deberá tener un Director Técnico Responsable, con título habilitante, según criterio de la autoridad de aplicación para el rubro que corresponde.

Art.9º)- En el rótulo de los envases de cualquier tipo de productos alimenticios deberá figurar con caracteres en lugar bien visible:

- a) Nombre del responsable, marca y números de habilitación
- b) En contenido neto, en peso o volumen, según corresponda.
- c) Peso escurrido, si corresponde.
- d) Fecha de elaboración.
- e) Fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo (día, mes y año, mes y año, o año solamente, según las características del producto), así como las condiciones en que debe conservarse, si tuviere vida útil limitada.
- f) Fecha de cosecha del producto, si corresponde.
- g) Rotulado nutricional.
- h) De tratarse de un fraccionador deberá cumplimentar las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Art.10º)- Las sustancias alimenticias que ingresan al Municipio deberán tener la habilitación de la autoridad sanitaria del lugar de producción, provincial y/o nacional. La falta de dicho requisito dará lugar al decomiso.

CAPITULO II – DE LAS HABILITACIONES DE LOCALES PARA FABRICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN, DEPÓSITO Y/O FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Art.11º)- Para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ejido municipal de Río Tercero, deberá solicitarse habilitación municipal, la que será otorgada por la autoridad de aplicación, mediante la extensión de "Certificado Habilitante".

Art.12º)- Para la habilitación a que se refiere el artículo anterior, el interesado deberá presentar la documentación correspondiente ante la autoridad de aplicación, para dar "inicio de hoja de ruta".

Art.13º)- La habilitación definitiva tendrá una validez de cinco (5) años, debiendo ser renovado el Certificado Habilitante.

Art.14º)- El certificado Habilitante deberá estar a disposición en el local habilitado y ser exhibido cuando lo requiera la Autoridad de Aplicación.

Art.15º)- Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local relacionado con productos alimenticios, que tenga certificado habilitante cambie de propietario, el nuevo titular deberá iniciar el trámite de transferencia a su favor, dentro del plazo de siete (7) días hábiles. Si el mismo titular cambia de domicilio, el trámite de habilitación del nuevo local deberá iniciarse de inmediato, perdiendo vigencia el certificado habilitante anterior. Si el mismo titular agrega otro rubro, deberá comunicarlo a la Autoridad de Aplicación dentro de las setenta y dos (72) horas, para iniciar el trámite de habilitación de las nuevas actividades.

Art.16º)- El incumplimiento de los trámites en los plazos establecidos en el artículo anterior, dará lugar a la aplicación de una multa conforme lo establecido en el Código de Faltas Municipal.

Art.17º)- A los locales elaboradores de productos para celíacos deberán cumplir con las exigencias de las condiciones generales y particulares del Código Alimentario Argentino.

Art.18º)- Los locales destinados a la fabricación y/o comercialización de productos alimenticios instalados en el ejido municipal de la Ciudad de Río Tercero, deberán cumplir con las siguientes normas de carácter general, sin perjuicio de las especiales establecidas en la presente Ordenanza, a saber:

- a) Deberán mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas, no pudiendo ser utilizados para otro destino.
- b) En las fábricas donde se manipulen productos alimenticios esta prohibido salivar, fumar o comer, salvo en lugares específicos y autorizados.
- c) Deberá tener una diferenciación clara con los espacios interiores del inmueble destinado a vivienda y/o sus quehaceres habituales como cocina, lavadero, sanitario o de cualquier otro uso.
- d) En locales donde trabajan empleados, de cualquier ocupación o jerarquía, deberán habilitarse baños y vestuarios para el personal, respetando el Código de Edificación.
- e) No podrán ser habilitados en lugares colindantes con carbones, leñeras, silos, depósitos de cereales a granel, mataderos, frigoríficos, fábricas de productos químicos, carpinterías metálicas o de madera, zonas anegables, caballerizas, corrales, parideras o similares de cualquier tipo de ganado, crianza o tenencia de aves, conejos u otros animales domésticos.
- f) Se prohíbe la presencia de animales domésticos
- g) Deberán tener control de plagas, según se exige en Ordenanza Municipal N°Or.3944/2016-C.D.

CAPITULO III – DE LA HABILITACIÓN DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

Art.19º)- Los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias deberán contar con la habilitación que otorgará la autoridad de aplicación municipal.

Art.20º)- Quedan exceptuados de la habilitación a que se refiere el artículo anterior, los vehículos de transporte de sustancias alimenticias que ingresen al ejido municipal por un término que no exceda de 24 hs. y que se encuentren habilitados por autoridad de aplicación sanitaria provincial o nacional.

Art.21º)- Los vehículos de transporte de sustancias alimenticias deberán ser inscriptos en un registro de introductores y/o repartidos que a tal efecto llevará el Departamento de Bromatología.

Art.22º)- Para la habilitación a que se refiere el presente Capítulo, los vehículos deberán cumplir las normas generales y particulares de la presente Ordenanza, debiendo ser únicamente de tracción mecánica y estar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

Art.23º)- La habilitación se otorgará mediante un "Certificado Habilitante" que tendrá vigencia por el término de cinco (5) años, debiendo someterse el vehículo a un control anual, en el que se controlará el estado del mismo.

Art.24º)- En caso de trasgresión a las normas de la presente Ordenanza, en cuanto a las condiciones y requisitos exigidos a los vehículos de transporte de sustancias alimenticias, una vez comprobada la misma, se emplazará al titular de la habilitación para el cumplimiento de dichas condiciones, por un plazo de hasta quince (15) días, lapso durante el cual el vehículo no podrá ser utilizado para tal fin, todo ello sin perjuicio de una sanción de multa conforme lo establecido en el Código de Faltas Municipal, además de decomiso de la carga y/o inhabilitación provisoria o definitiva.

Art.25º)- El certificado habilitante es intransferible. La transferencia de dominio del vehículo producirá la caducidad del certificado de pleno derecho. En tal caso el titular deberá comunicar tal circunstancia a la autoridad de aplicación dentro de los cinco (5) días posteriores a la transferencia del dominio, bajo apercibimiento de una sanción consistente en multa. Igual procedimiento se empleará para el caso de cambio de caja de carga.

Art.26º)- Los vehículos que cuenten con el "certificado habilitante" no podrán transportar otros productos que los expresamente autorizados. En caso de comprobarse una trasgresión a la presente norma se aplicará una multa conforme lo establecido en el Código de Faltas Municipal, además de decomiso de la carga y/o inhabilitación provisoria o definitiva.

Art.27º)- Los conductores y acompañantes de los vehículos que cuenten con el certificado habilitante, deberán tener vestimenta adecuada a las sustancias alimenticias transportadas, además de observar normas de higiene y aseo personal. Deberán llevar el certificado habilitante y toda otra documentación exigida en la presente Ordenanza y normas supletorias. Por razones de inclemencias del tiempo, podrán usar sobretodo impermeable de color blanco o claro sobre la vestimenta.

Art.28º)- Los vehículos habilitados deberán llevar en los laterales y parte posterior de la caja de carga, en forma destacada y fácilmente visible desde el exterior, la inscripción "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS" y sobre dicha inscripción, el numero de habilitación. Deberán llevar además adherida al parabrisas, una oblea adhesiva provista por la Municipalidad con la inscripción "TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS", el número de habilitación y el año respectivo.

Art.29º)- El lugar destinado al transporte de sustancias alimenticias deberá ser totalmente independiente del resto del vehículo, sin ventanas, aberturas u otros elementos que comuniquen con la cabina, en la cual no podrán transportar dichas sustancias. El acceso a la caja podrá efectuarse a través de una o más puertas laterales o posteriores, revestidas en su interior con el mismo material que el resto de la caja y de cierre hermético, debiendo permanecer cerradas durante el transporte. En caso de ventilación al exterior, esta deberá ser indirecta y provista de tela antiinsectos, según especifica el compendio de Normas de Transportes de Sustancias Alimenticias, Ley Provincial N°5313 y Decreto PEN N°815/99.

Art.30º)- Cuando se transportan sustancias alimenticias que requieren refrigeración, los vehículos deberán ser térmicos, con equipo en perfecto estado de funcionamiento, según especifica el compendio de Normas de Transportes de Sustancias Alimenticias, Ley Provincial N°5313 y Decreto del P.E.N N°815/99.

Art.31º)- La rueda de auxilio, herramientas y todo otro elemento ajeno a la carga, se transportará en lugar independiente al de la sustancia alimenticia.

Art.32º)- Los requisitos particulares a que deben ajustarse los vehículos que transportan sustancias alimenticias, según el tipo de productos, se establecerán en la reglamentación de la presente Ordenanza.

Art.33º)- Servicio de lunch (catering): se entiende por tal a los vehículos destinados al transporte de productos de lunch y repostería que solo podrán llevar como accesorios la correspondiente vajilla, no podrán transportar en la misma caja de carga, sillas, mesas, cocinas y elementos para preparación de comidas. Deberán atenerse a las disposiciones generales y particulares de la presente Ordenanza.

TITULO III – DE LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, FÁBRICA DE PASTAS Y AFINES:

Art.34º)- Las cuadras de elaboración de productos de panadería, pastelerías y fábricas de pastas deberán ser amplias y cumplirán con los requisitos generales de la presente Ordenanza, cuando en estos establecimientos se elaboren masas u otros productos derivados de harinas, se exigirá un recinto especial para dicho fin.

Art.35º)- La elaboración, fraccionamiento, manipulación, depósito o expendio de productos de panadería y pastelería, solo podrá realizarse dentro de los establecimientos o locales habilitados a tales fines por la autoridad de aplicación.

Art.36º)- Cuando se transporten productos de panadería o pastelería a un segundo mostrador, deberá hacerse en canastos metálicos, de mimbre o plástico y en vehículos habilitados para tal fin por la autoridad de aplicación. Cuando se lleven estos productos a negocios que expenden, además, otras sustancias alimenticias; deberán estar contenidos en envases de origen y de primer uso.

Art.37º)- El segundo mostrador deberá tener las mismas condiciones que el local de venta del establecimiento elaborador. Las reventas de productos de panificación que además expendan al público otros productos alimenticios, deberán adecuar un lugar específico y una balanza propia para aquellos.

Art.38º)- La elaboración de productos de panificación y afines, deberá realizarse mediante procedimientos mecánicos exclusivamente. A tal fin los establecimientos dedicados a esta producción deberán contar con las maquinarias adecuadas, tales como amasadora, sobadora, zorras, equipo cortador, portatalas.

Art.39º)- Los establecimientos de elaboración de productos de panificación y afines deberán contar con hornos de cocción indirecta o continua, el combustible a utilizar deberá ser gas, o en su defecto eléctrico.

Art.40º)- Los negocios que vendan al público productos de panificación y afines, y que no sean elaborados por el mismo, deberán contar con habilitación del producto y factura o remito que acredite el origen de los mismos.

TITULO IV – DE LAS HABILITACIONES DE ESTABLECIMIENTOS PARA FRIGORÍFICOS, CARNICERÍAS Y VENTA DE CARNES ROJAS, SUB-PRODUCTOS Y DERIVADOS

Art.41º)- REGLAMENTACIÓN: se entiende por "Reglamento de inspección" al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal, normas higiénico-sanitarias a que se deben ajustar todos los manipuleos que pueden recibir ya sea en mataderos, lugares de elaboración, transportes, carnicerías, depósitos, etc., en concordancia con el Capítulo I inciso 1.1 de la ley Federal de Carnes.

Art.42º) Los negocios para la venta de los productos comprendidos en el presente Título establecidos o que se establezcan dentro del radio municipal, deberán ajustar sus instalaciones y funcionamiento a las normas fijadas por la presente Ordenanza.

Art.43º) Los locales destinados al funcionamiento de carnicerías deberán reunir los siguientes requisitos mínimos, sin perjuicio de lo exigido, por el Código de Edificación Municipal, el Código Alimentario Argentino y la Ley Federal de Carnes, en todo aquello que no se especifique en la presente Ordenanza, a saber:

a) Dimensiones: no podrán tener una superficie menor de veinticinco metros cuadrados (25 m²), ni una altura inferior de los tres metros (3m). La superficie habilitada para la atención al público no será inferior al veinticinco por ciento (25%) de la superficie total del local de venta.

b) Paredes: deberán estar revestidas con material rígido lavable (azulejos, mármol, cerámico, acero inoxidable, chapa galvanizada, estucado, plástico de alto impacto) de colores claros, (cuando corresponda) cualquier permitido por la autoridad sanitaria, hasta un mínimo de un metro ochenta centímetros de altura (1,80m). En lo que exceda de dicha altura hasta el techo estarán pintadas al aceite, látex u otro material de fácil lavado de color claro.

c) Techo: Deberá ser de hormigón u otro material autorizado por la autoridad sanitaria competente, pintado de color claro.

d) Pisos, Piletas y desagües: de mosaico liso, material lavable con el declive reglamentario y su correspondiente desagüe, el que deberá estar protegido por rejillas para evitar la entrada de roedores. Dispondrán de pileta de lavado revestida con material rígido lavable de color claro o acero inoxidable, con provisión de agua corriente de red, caliente y fría, conectada al sistema cloacal o pozos sumideros reglamentarios. Las dimensiones de las piletas no serán inferiores a cuarenta por sesenta centímetros (40 x 60 cm)

e) Puertas y aberturas: Estarán provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de insectos y deberán ser de material rígido.

f) Luz y ventilación: el local contará con la suficiente luz natural y/o artificial. Esta última no deberá cambiar la coloración de la carne. Dispondrá de la necesaria ventilación natural o en su defecto contará con extractores de aire, accionados por electricidad, con capacidad adecuada a la dimensión del ambiente. Podrán ser reemplazados por ventiladores de techo y/o acondicionadores de aire, que garantice la renovación del aire en horas de trabajo.

g) **Instalación sanitaria complementaria:** Deberá tener un baño revestido de azulejos, cerámicos, estucado o pintado con esmalte impermeabilizante de color claro, provisto de los sanitarios correspondientes. No deberá tener comunicación directa con el local. De ser así deberá contar con un ante baño.

h) La autoridad sanitaria podrá ordenar el aseo, limpieza, blanqueo y pintura del establecimiento cuando así lo considere necesario, como así también la colocación de material impermeable de un metro ochenta centímetros (1,80 m.) de altura donde corresponda.

i) Deberá contar con ángulos sanitarios (redondeados) en las uniones de las paredes entre sí, paredes y piso y paredes y techo, para facilitar la higiene.

Art.44º) En caso de que se trate de negocios en los cuales, además de carnes, se expendan verduras, frutas u otros artículos alimenticios, no podrán utilizarse los mismos elementos y personal de trabajo destinados a carnicerías, para los otros comestibles.

Art.45º) Las carnicerías deberán contar como mínimo, con los siguientes elementos:

a) Heladera, frízer o cámara frigorífica, la que deberá ser de material aislante térmico y reunir las condiciones reglamentarias específicas en el Capítulo V de la Ley Federal de Carnes.

b) Tanto en cámaras o heladeras se prohíbe depositar productos de otra especie que no fuere cárnicos.

c) Si trabaja con media res completa, deberá contar con mesón de material inoxidable y colgadero para el desposte de las reses.

d) Mostrador con tapa de mármol o acero inoxidable, pudiendo adosarse una tabla plástica para el trozado de la carne.

e) Las temperaturas de las reses al ingreso del local, cualquiera sea su origen, tendrán una temperatura no superior a los 5º C.

f) La temperatura de las medias reses, cuartos, trozos y/o sub-productos congelados no superará en ningún momento los -8º C. Salvo que sean productos súper congelados, donde la temperatura es de -18º C.

g) Balanza reloj, de lectura del peso a doble faz, que permita el fácil control desde el sector del cliente, con platillos de acero inoxidable, niquelados, cromados, enlozados o del tipo computarizada.

h) En caso de elaboración de embutidos y chacinados se deberá contar con una sala de elaboración independiente del salón de ventas y de la sala de desposte, la única conexión directa permitida es una manga.

i) Los embutidos secos deberán contar con la rotulación o marbete correspondiente de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

j) El lapso de aptitud de los embutidos lo determinará el profesional a cargo del Laboratorio Bromatológico Municipal

Art.46º)- Despostadero: establecimiento o sección del mismo donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumidor debiendo estar aislada de otra actividad.

Requisitos de los Despostaderos

1. Deberán mantener una temperatura no superior a 10 ° C durante la labor y en caso de elaboración de conservas se admitirá una temperatura de 15 ° C.
2. Rieles: Tendrán una separación del techo no menor de 30 cm colocados a una altura que en ningún momento la carne colgada se encuentre a menos de 30 cm del suelo y a menos de 60 cm de la pared.
3. No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios en el suelo. Los recipientes deberán poseer tapas, de metal inoxidable o material plástico de alta densidad.
4. Deberán reunir todo los requisitos exigidos por este reglamento para las carnicerías en el Art. 45º incisos B, C, D, E, F, G, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico sanitaria o solicitada por la autoridad sanitaria.
5. Las salas destinadas a despostaderos y los locales destinados a carnicerías podrán ser comunes cuando así se lo autorice.

Art.47º) Queda terminantemente prohibido:

- a) Depositar los productos en el piso.
- b) El expendio y almacenamiento de carne molida, la misma se preparará por pedido y a la vista del público.
- c) La elaboración de embutidos, grasa para consumo humano, en el local de venta de carnicerías, sala de desposte y sin la correspondiente habilitación como elaborador.

Art.48º) El personal afectado a los establecimientos a que se refiere el presente título, deberá utilizar gorro, camisa y/o chaquetilla, pantalón y delantal, todo de color blanco o claro.

- a) No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquiera etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto- contagiosas o una afección dérmica, en este caso se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero.
- b) Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurren al sanitario.
- c) También están obligados a lavarse las manos y uñas con cepillo, no pudiendo el personal femenino usar las uñas pintadas y/o bijouxerías.

Art.49º) La mercadería deberá envolverse obligatoriamente en papel blanco o bolsa de polietileno de primer uso, que aseguren la higiene del producto.

- a) Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envolturas que no cumplan las exigencias reglamentarias.
- b) Queda terminantemente prohibido envasar o envolver carnes de consumo humano sin la autorización correspondiente extendida por la autoridad sanitaria de aplicación.
- c) VENTA DE CARNE PRE-EMPAQUETADA: Sólo podrá ser comercializada en locales que previamente cuenten con la debida autorización municipal para su posterior venta y que ajusten su funcionamiento estrictamente al rubro supermercado-autoservicio, desarrollen o no, actividad de carnicería. A tal efecto, se delimitará al sector específico adecuando el uso de las instalaciones preexistentes, dentro de las reglamentaciones vigentes que así lo requieran para la instalación de los equipos de refrigeración.

Art.50º) Los titulares de los locales deberán reservar diariamente en su poder, la parte de la res que lleve el sello que la califica como apto para el consumo, a los fines de que sea requerido. El incumplimiento de esta disposición, dará lugar a considerar la carne proveniente de animales faenados clandestinamente, sin admitir prueba en contrario. Los negocios abastecidos con carne deberán presentar la facturación o remito del proveedor autorizado por la autoridad de aplicación.

ANEXO I del Artículo 50º:

CHACINADOS Y EMBUTIDOS

CHACINADOS: se denominan así a los productos preparados sobre la base de carne y/ o sangre, vísceras u otros subproductos animales de consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS: arrollado criollo, chinesco, fantasía galantina, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, rulada, hamburguesa, milanesa.

EMBUTIDOS: se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y /o consumo carezcan del condimento.

Embutidos Frescos: son aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días: butifarra, codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca y tipo Oxford.

Embutidos Secos: son aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado: salame, salamines, cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española y a la napolitana, lomo embuchado, sopressata y sobreasada.

Embutidos Cocidos: son aquellos embutidos cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua: morcilla, morcillón, mortadela, pata rellena, salame ruso, salchichón con jamón, burzot, salchicha tipo Viena y Frankfurt.

FÁBRICA DE CHACINADOS

Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección del mismo, que elabore productos definidos anteriormente.

REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN

(a) Acceso, carga y descarga: en caso de un establecimiento serán pavimentados, cubiertos con un alero no menor a la longitud del transporte, en caso de locales de carnicerías la comunicación con la sala de desposte será a través de una manga

(b) Condiciones edilicias: deberá ser íntegramente de mampostería, de pisos de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

(c) Disponibilidad de agua: dispondrán de agua potable en cantidad suficiente, fría y caliente, con pileta para el lavado dotado de desagüe.

(d) Tratamiento de las aguas: el tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones de las Ordenanzas vigentes.

DEPENDENCIAS

- (a) Despostadero: debe reunir las condiciones establecidas en el Art. 46º de la presente Ordenanza
- (b) Sala de elaboración: debe disponer de una superficie mínima de 25 m² y reunir las condiciones establecidas en el Art. 45º, incisos b, c, d, e, f, h.
- (c) Ahumaderos y estufas: los mismos serán de mampostería revocada o de otro material aprobado por la autoridad de aplicación y de fácil higienización.
- (d) Sala de cocción: la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos. Además deberá cumplimentar con el Art.45º, incisos b, c y d.
- (e) Secadero: las paredes serán revocadas, de superficie lisa y pintadas en colores claros, los pisos serán impermeables y los techos, cuando el material de construcción lo permite, revocados.
- (f) Depósito de tripas: los depósitos poseerán piletas de cemento y/ otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.
- (g) Sala de aditivos: estará instalada en local independiente de otras dependencias, deberá disponer de una estantería con cajones o recipientes inoxidable y de fácil higienización.
- (h) Local para lavado de utensilios: deberá contar con piletas acordes con las necesidades para el lavado de los elementos laborales y abundante provisión de agua fría y caliente.
- (i) Sector de rotulación, embalaje y expendio: deberá llenar los requisitos generales exigidos para pisos, paredes, ángulos, desagües, techos, provisión de agua, ventilación, iluminación y protección contra insectos.
- (j) Sanitarios: deben reunir los requisitos exigidos por el Art.45º.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Las dependencias mencionadas podrán ser comunes entre sí, cuando así y en forma expresa se autorice por la autoridad de aplicación.
- Deberá reunir las especificaciones y exigencias del Art. 7º de la presente Ordenanza referida al " certificado habilitante " otorgado por la autoridad de aplicación, en la composición, rotulación y envase de todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, transporte, expendia o exponga dentro del ejido municipal de la ciudad de Río Tercero.
- El personal afectado deberá reunir las exigencias estipuladas en el Art. 48º de la presente Ordenanza
- Profesional: Todos los establecimientos dedicados a la manufactura de productos, sub-productos y derivados de origen animal que comercialicen fuera de su local habilitado deberán contar con la asistencia de un Director Técnico, que deberá ser un profesional universitario y/o terciario matriculado (Médico Veterinario, Bromatólogo u otro con especialización en alimentación).
- Todo establecimiento para solicitar su habilitación deberá indicar nombre y apellido, número de documento de identidad y título profesional habilitante del responsable designado como Director Técnico.
- El Director Técnico podrá ser compartido por distintos establecimientos dependiendo de la cantidad de producción y el tiempo de dedicación del profesional a cada establecimiento. Se determinará por una categorización a detallar, para cada establecimiento.
- El Director Técnico del establecimiento deberá poseer para su habilitación título universitario y/o terciario cuya incumbencia profesional lo designe como capacitado para desarrollar su actividad. Dicha incumbencia deberá ser aprobada por una certificación extendida por el consejo profesional correspondiente.

OBLIGACIONES DEL DIRECTOR TÉCNICO

- 1 Prestar servicios en el horario que se les asigne.
- 2 Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud y la calidad de los insumos que se utilicen, como así la certificación sanitaria y comprobantes para determinar el origen de los mismos.
- 3 Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y de los distintos sistemas de conservación de la carne e insumos, vigilar que se cumplan las disposiciones sobre exigencias higiénico- sanitarias en el momento de producción como así cuando fuere necesario en el transporte del producto elaborado.
- 4 Verificar el rotulado y certificación del producto terminado de acuerdo a la reglamentación vigente.
- 5 Ensayar los productos elaborados en aspectos físico-químico y microbiológico, siendo responsable que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.

Art.51º)- INCORPÓRESE al Código de Faltas Municipal – Ordenanza N°Or.2844/2007-C.D. el artículo 74ºBis, conforme el siguiente texto:

"Art.74ºBisº)- Las infracciones a las disposiciones contenidas en el Título IV – De las habilitaciones de establecimientos para frigoríficos, carnicerías y venta de carnes rojas, sub-productos y derivados, de la Ordenanza N°Or...../2017-C.D., en lo referido a las obligaciones del Director Técnico, serán sancionadas según el siguiente detalle:

- a) **Primera infracción:** multa equivalente a dos (2) U.B.E. Si además se transgrediera lo establecido en el Art. 47º, corresponde también la clausura por cinco (5) días del local.
- b) **Segunda infracción:** multa equivalente a cuatro (4) U.B.E. y clausura por diez (10) días del local.
- c) **Tercera infracción:** multa equivalente a seis (6) U.B.E y clausura por quince (15) días del local."

Art.52º)- En caso de comprobarse la existencia de productos en mal estado de conservación o faenados clandestinamente, se aplicarán las sanciones correspondientes por el Juzgado Municipal de Faltas.

TITULO V: DE LAS HABILITACIONES DE PELADEROS Y VENTA DE AVES MUERTAS Y EVISCERADAS

Art.53º)- Las aves para el consumo deberán venderse muertas, evisceradas y desplumadas. Asimismo, no deberán tener:

- a) Huesos desarticulados: no más de uno;
- b) Huesos rotos: no más de uno y no sobresalientes;
- c) Canutos, plumas, cortaduras, desgarramientos y pérdida de piel;
- d) Magulladuras de carne y piel, en pechugas y piernas y en el resto del cuerpo: no más de un centímetro y medio (1,5 cm.).
- e) Quemaduras por frío o escaldado y pesquillas que lleguen hasta un máximo de un centímetro (1 cm) de diámetro.

Art.54º)- Los establecimientos de faenamiento de aves deberán reunir los siguientes requisitos mínimos:

- a) **Ubicación:**
 - 1) Deberán estar alejados de las plantas urbanas;

- 2) Deberán estar alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación, tales como industrias químicas, molinos de minerales, vaciaderos públicos, planta de tratamientos de líquidos cloacales;
- 3) El sitio de ubicación deberá tener abastecimiento de abundante agua potable y facilidad para instalar los sistemas efluentes.

b) Requisitos de construcción higiénico – sanitarios:

- 1) Cerco perimetral: el sitio deberá tener un cerco o vallado que encierre todo el establecimiento;
- 2) Ninguna sección del establecimiento deberá tener comunicación con lugares destinados a vivienda.
- 3) Dependencias mínimas: Playa de descarga, playa de inspección ante – mortem, playa de sacrificio, depósito para productos incomedibles.

c) Equipos, utensilios e instalaciones:

- 1) Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles durante su preparación y manipuleo.
- 2) Los equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles, no podrán ser utilizados en la elaboración de productos comestibles.

Art.55º)- Todas las aves destinadas al consumo humano, deberán ser sometidas a inspección sanitaria a cargo del veterinario responsable de la dirección técnica, ante y post mortem.

Art.56º)- Los vehículos y jaulas que se utilicen para el transporte de aves, deberán ser desinfectados, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas autorizados por la autoridad de aplicación.

Art.57º)- Los locales destinados a la venta de aves, deberán reunir los mismos requisitos que los exigidos en el título IV de la presente Ordenanza.

TITULO VI: DE LAS HABILITACIONES PARA LA VENTA DE PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE LA PESCA Y LOCALES DESTINADOS A SU COMERCIALIZACIÓN.

Art.58º)- Los productos a que se refiere el presente título son pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados al consumo humano.

Art.59º)- Los productos mencionados en el artículo anterior aptos para el consumo humano, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas de la especie examinada.

Art.60º)- Los locales destinados a la venta de productos de la pesca, deberán reunir los requisitos exigidos en el Título IV.

Art.61º)- La venta de pescado crudo en trozos o filetes se deberá expender congelado, bajo envoltura de fábrica, cuyo origen sea de establecimientos autorizados por autoridad sanitaria Nacional o Provincial.

Art.62º)- Todo producto que esté en mal estado de conservación, que contenga sustancias antisépticas no autorizadas, que haya sido recogido flotando muerto o moribundo, que presente signos de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica, que circule en malas condiciones de conservación e higiene, en canastos o recipientes sucios, en contacto con arpilleras impropias o junto a frutas y/o verduras, que se expendan mutilados o que sean considerados inaptos por cualquier otro motivo para la alimentación o fabricación de conservas, deberá ser decomisado, dando intervención al Juzgado Administrativo Municipal de Faltas.

Art.63º)- Queda autorizada la venta ambulante de productos de pesca, a cuyo fin el interesado deberá requerir la inspección previa para su habilitación, antes de salir a la venta. La falta del cumplimiento a este requisito hará pasible al infractor a una sanción consistente en una multa conforme lo establecido en el Código de Faltas Municipal, más la inhabilitación definitiva para la venta ambulante de cualquier tipo de producto alimenticio.

TITULO VII – DE LA HABILITACIÓN DE LOCALES PARA LA ELABORACIÓN, FRACCIONAMIENTO Y/O COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.

Art.64º)- Los locales de que se trata el presente Título, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) **Ubicación:** 1) Deberán estar alejados de las plantas urbanas.
- 2) Deberán estar alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación, tales como industrias químicas, molinos, de minerales, vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de líquidos cloacales.
- 3) El lugar de ubicación deberá tener abastecimiento de abundante agua potable fría/caliente y falibilidad para instalar los sistemas efluentes.

b) Requisitos de construcción e higiénico sanitarios:

- 1) Cerco perimetral: el sitio deberá tener un cerco o vallado que encierre todo el establecimiento;
- 2) Ninguna de las secciones del establecimiento deberá tener comunicación con lugares destinados a vivienda.
- 3) Dependencias mínimas: una playa de descarga, espacio cubierto para análisis en el momento de descarga, azulejado en el lugar de elaboración del producto, laboratorio para análisis y control de calidad, depósito de materias primas independiente del lugar de elaboración, depósito para los productos ya elaborados, las aberturas del lugar de procesamiento deberán tener tejido metálico, los desechos no podrán ser utilizados, ni arrojados dentro del perímetro del establecimiento.

c) Equipos, utensilios e instalaciones:

- 1) Los equipos y utensilios de trabajo utilizados en el proceso de elaboración, conservación y envase de los productos serán de material y construcción tal que faciliten su limpieza, y no los contaminen durante su preparación y manipuleo.

Art.65º)- Los locales destinados a la comercialización de los productos lácteos y sus derivados, deberán tener sus paredes impermeabilizadas con cerámicos, azulejos u otro material que cumpla tal fin, de color blanco o claro. La impermeabilización de las paredes deberá ser detrás del mostrador o lugar donde se realiza el manipuleo de los productos; el resto de las paredes deberán estar pintadas con pintura de color blanca o clara. También deberán contar con provisión de agua fría y caliente.

Los productos deberán estar conservados adecuadamente con equipos de frío, con una capacidad de almacenamiento acorde al volumen de ventas.

Art.66º)- El personal afectado a los establecimientos de elaboración, fraccionamiento y/o elaboración de productos lácteos y/o sus derivados, deberá contar con uniforme color blanco o claro, consistente en chaquetilla o guardapolvo, cofia o gorro. Cuando el personal trabaje en la elaboración y/o fraccionamiento, deberá tener además pantalón y botas de goma de igual color.

TITULO VIII: DE LA HABILITACIÓN DE SUPERMERCADOS Y AUTOSERVICIOS MAYORISTAS Y MINORISTAS, Y ALMACENES.

Art.67º)- En los locales de supermercados y autoservicios, los productos comestibles deberán estar ubicados en góndolas o espacios separados de los productos incomedibles. Deberá además cumplimentar con lo exigido en la Ordenanza Municipal N°2250/2004, respecto a la localización de una góndola exclusiva de productos para Celíacos.

Art.68º)- Los productos insecticidas, sean líquidos, sólidos, polvos o aerosoles, deberán estar ubicados en góndolas y lugares especiales, señalados en forma visible y sobresaliente para el consumidor.

Art.69º)- En caso de tener para la venta al público productos de panadería, verdulería, carnicera y otros productos perecederos, deberán estar debidamente separados cada uno entre si, respondiendo a las características particulares de cada rubro, y de los demás lugares del local, debiendo ser atendido cada uno por personal afectado exclusivamente a cada rubro.

Art.70º)- Las mercaderías en depósitos, deberán estar sobre tarimas con separación del suelo. Asimismo, los depósitos deberán tener tejido metálico en las aberturas que eviten el ingreso de insectos y roedores.

TTULO IX: DE LAS HABILITACIONES DE LOCALES DESTINADOS A VERDULERÍAS.

Art.71º)- Los locales destinados a la comercialización de verduras, hortalizas y frutas, deberán tener sus paredes cubiertas con algún producto impermeabilizante, color blanco o claro, y de fácil lavado hasta una altura mínima de un metro con ochenta centímetros (1,80 m.), también deberá contar con provisión de agua fría y caliente.

Art.72º)- Las verduras, frutas, y hortalizas dispuestas para la venta, no podrán estar mezcladas entre si, a menos que sean dispuestas para decoración.

Art.73º)- Los productos deberán estar contenidos en cajones, góndolas, estantes, canastos, bandejas y/o cualquier otro recipiente que no contamine a los mismos. Queda terminantemente prohibido asentarlos directamente sobre el piso.

Art.74º)- El personal deberá tener uniforme consistente en guardapolvo o chaquetilla blanca o de color claro, y guantes para el manipuleo de algunos productos como los tubérculos. Deberán contar con provisión de agua caliente y fría.

TITULO X - DE LAS HABILITACIONES PARA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS.

Art.75º)- Las bebidas alcohólicas y analcohólicas, con o sin gas, deberán para su habilitación reunir los requisitos exigidos en el Capítulo II, Título II de la presente Ordenanza. A su vez deberán también cumplimentar con los requerimientos exigidos en Título II, Capítulo I de la presente Ordenanza.

TITULO XI - DEL REGISTRO DE INTRODUCCIÓN DE CARNES, SUB-PRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL.

Art.76º)- Los introductores de carne, sub-productos y derivados de origen animal, que introduzcan al ejido municipal de la Ciudad de Río Tercero, para su comercialización a nivel mayorista o minorista, deberán inscribirse a los fines de su control higiénico - sanitario, en el registro de introductores, que dependerá del área de Bromatología, dependiente de la Secretaría de Salud Pública de esta Municipalidad, que expedirá el Certificado Habilitante.

Art.77º)- Todos los introductores deberán llenar, semestralmente, una declaración jurada ante la que consignarán:

- a) Nombre o razón social de la persona física o jurídica que elabore, clasifique, procese, o distribuya dichos productos, y el número de habilitación otorgado por la autoridad de aplicación provincial o nacional en su caso;
- b) Volumen de productos que introduce, discriminados por rubros;
- c) Acompañar los rótulos debidamente autorizados de cada uno de los productos que introducen para su comercialización, los que serán archivados.
- d) Nombre y matrícula del profesional responsable a cargo del establecimiento elaborador, faenador, clasificador, procesador o distribuidor que certifique que el producto que se introduce es apto para el consumo humano;
- e) Domicilio que fijase el introductor en la Ciudad de Río Tercero;
- f) Domicilio donde esta ubicado el depósito de los productos introducidos, si lo tuviere.

En caso de que los datos consignados en la declaración jurada varíen en cualquiera de sus ítems, deberá declararlo dentro de los cinco (5) días, bajo pena de revocación de la habilitación.

Art.78º)- El Departamento de Bromatología, previo al otorgamiento del certificado de habilitación como introductor, deberá verificar que el mismo está inscripto como contribuyente en la Sección Comercio de la Secretaría de Hacienda de esta Municipalidad.

Art.79º)- Sólo podrán ser introducidos para su comercialización en el ejido municipal de la Ciudad de Río Tercero, productos, sub-productos y derivados de origen animal que a su ingreso, cuenten con tránsito provincial, nacional, sin perjuicio de que la autoridad de aplicación municipal pueda tomar muestras de los productos en los depósitos denunciados por el introductor en la declaración jurada o en los comercios a los que provee y/o en el camión, a efectos de comprobar la veracidad de lo que se introduce y que los mismos respondan en cuanto a su composición, a las descripciones consignadas en el rotulo.

Art.80º)- Los productos a los que se refiere el art. 72º), para su ingreso a este municipio deberán transportarse en vehículos habilitantes por autoridad sanitaria competente, con su correspondiente certificado habilitante nacional o provincial en el que conste su origen, cantidad, destinos y consignación.

Art.81º)- El certificado habilitante como introductor, deberá ser renovado anualmente, con presentación del libre deuda impositivo otorgado por la Dirección de Rentas de esta Municipalidad.

Art.82º)- La Tasa de control higiénico-sanitario de frutas y verduras, productos lácteos y derivados, pescados, aves y derivados, carnes de toda especie y derivados y productos de panificación para ser comercializados en este Municipio, serán fijadas anualmente en la Ordenanza Gral. Tarifaria y no tendrá otro propósito que la autofinanciación del sistema de control higiénico - sanitario.

Art.83º)- Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar convenios con SENASA y con el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Córdoba a efectos de crear un banco de información para hacer más efectivo el control.

Art.84º)- Los introductores tendrán un plazo de noventa (90) días hábiles a contar de la promulgación de la presente Ordenanza, para inscribirse en el Registro de Introductores.

Art.85º)- Si se comprobare, luego de transcurrido el plazo otorgado en el art. 84º), la existencia de introductores no inscriptos, se los intimará para que en el término de diez (10) días hábiles cumplan con el requisito.

Art.86º)- El dinero proveniente de la percepción de la tasa a que se refiere el art. 82º), quedará incluida en una partida específica del Presupuesto vigente, previéndose también que en la partida de egresos, dichos tributos se apliquen a la adquisición de bienes de consumo, servicios, bienes de capital, personal generalizado, capacitación del mismo, y en general para atender todo gasto conducente a obtener la optimización del servicio de control higiénico – sanitario - bromatológico.

Art.87º)- Mensualmente, la Secretaría de Hacienda deberá elevar a la Secretara de Salud, un informe con el estado de ingresos y egresos de la partidas a que se refiere el Art. 82º), estableciéndose que las mismas no deberán tener débito alguno, aún con cargo a reintegro.

Art.88º)- Deróguese la Ordenanza N°Or.720/90-C.D., y toda otra disposición que se oponga a la presente Ordenanza.

Art.89º)- DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los veintitrés días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-

SRA. MARIA LUISA LUCONI – PRESIDENTA C.D.

SR ALVARO ALBERTO VILARIÑO – SECRETARIO C.D.

PROMULGADA POR DECRETO N°218 /2017 DE FECHA 27.03.17

RÍO TERCERO, 23 de marzo de 2017

ORDENANZA N° Or 3997/2017 C.D.

Y VISTO: Que por Ordenanza N°Or.3917/2016-C.D. se adhirió la Municipalidad de Río Tercero al "Acuerdo Federal" entre el Superior Gobierno de la Provincia de Córdoba y los Municipios y Comunas, de fecha 13 de abril de 2016 – Convenio N°0027.

Y CONSIDERANDO:

Que se autorizó al titular del Departamento Ejecutivo Municipal a suscribir los instrumentos legales referidos a los fondos de adhesión voluntaria.

Que el Fondo de Desarrollo Urbano creado en el marco del Acuerdo Federal puede ser utilizado para: Pavimentación y/o mejoramiento de calzadas, (pavimentos asfálticos, pavimentos de hormigón, pavimentos inter trabados); construcción de cordones cuneta; obras de iluminación de espacios públicos.

Que el Programa prevé que los fondos otorgados al Municipio, tomando como referencia el índice de coparticipación, deben ser restituidos en un 75%.

Que se proyecta la ejecución de las obras de Pavimentación en Barrio Marín Maroto- Calle Angel Vicente Peñaloza" y "Ejecución de calzada de hormigón y cordón cuneta en Barrio Cerino-Segunda Etapa".

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º)- APRUÉBASE la ejecución de las obras: "Pavimentación en Barrio Marín Maroto- Calle Angel Vicente Peñaloza" y "Ejecución de calzada de hormigón y cordón cuneta en Barrio Cerino-Segunda Etapa", conforme las condiciones que se estipulan en los Anexos que forman parte del presente Decreto.

Art. 2º)- FACÚLTESE al Departamento Ejecutivo Municipal para que gestione y tome del FONDO DE DESARROLLO URBANO, la suma de hasta Pesos nueve millones (\$9.000.000.-) con destino a la ejecución del Proyecto que se aprueba por el artículo 1º.

Art. 3º)- FACÚLTASE al Departamento Ejecutivo Municipal para que en pago del 75% de la suma entregada y que le corresponde al Municipio reintegrar, ceda al FONDO DE DESARROLLO URBANO, de la coparticipación que mensualmente corresponda al Municipio en los impuestos provinciales, hasta la suma de Pesos doscientos veinticinco mil (\$225.000.-) mensuales, durante el término máximo de treinta (30) meses a partir de los ciento veinte (120) días corridos de efectivizado el desembolso correspondiente.

Art. 4º)- El Departamento Ejecutivo deberá notificar formalmente a la Provincia de la cesión de la coparticipación, anoticiándola de que, en mérito a tal cesión, deberá mensualmente pagarse la suma cedida directamente al Fondo correspondiente.

Art. 5º)- FACÚLTASE al Departamento Ejecutivo para que garantice la existencia y cobrabilidad del crédito tomado, con los recursos del Municipio provenientes de otras fuentes que no sean la coparticipación en los impuestos provinciales.

Art. 6º)- El Departamento Ejecutivo informará al Concejo Deliberante y al MINISTERIO DE GOBIERNO DE CÓRDOBA, SECRETARIA DE ASUNTOS MUNICIPALES E INSTITUCIONALES - FONDO DE DESARROLLO URBANO, antes del día diez de cada mes, el estado de ejecución del proyecto aprobado en el artículo 1º y al mismo tiempo y ante los mismos organismos, rendirá cuenta documentada de la utilización de los fondos tomados.

Art. 7º)- IMPÚTENSE los Ingresos a la Partida 2.4.1.02) Fondo Pcial. p/Obras Pub. De Infraest. Municipal, y los Egresos a la Partida 2.2.10.02.6) Amortiz. De la Deuda – Acuerdo Federal, de la Ordenanza General de Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos.

Art.8º)- DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los veintitrés días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-

SRA. MARIA LUISA LUCONI – PRESIDENTA C.D.

SR ALVARO ALBERTO VILARIÑO – SECRETARIO C.D.

PROMULGADA POR DECRETO N°219 /2017 DE FECHA 27.03.17

ANEXO I: Obra de Ejecución de Pavimentación en Barrio Marín Maroto - Calle Angel Vicente Peñaloza

MEMORIA DESCRIPTIVA

Barrio Marín Maroto es un importante barrio de Río Tercero por su caracterización de barrio y su cercanía a zonas de acceso a la misma.

En la actualidad se encuentra urbanizada casi en su totalidad, quedando solo algunas calles por asfaltar para un mejor escurrimiento de las aguas pluviales, evitando así los problemas ocasionados por fenómenos climáticos.

Particularmente la calle Ángel Vicente Peñaloza dentro de este barrio es una arteria estratégica hacia donde se direccionan y convergen gran parte del agua de lluvias, provenientes de varios barrios de la ciudad. Con la pavimentación de esta calle no solo se mejoraría el escurrimiento del agua evitando la rotura de la misma sino que también se optimizaría como vía de conexión de los barrios periféricos de la ciudad hacia el centro.

De este modo no solo se mejoraría el sistema pluvial de la ciudad sino que se estaría potenciando a la calidad urbana.

Es una obra fundamental para la ciudad, que busca un equilibrio urbanístico para que los vecinos del sector puedan ser beneficiados en igual medida dentro de un mismo barrio.

La obra consiste en la ejecución de carpeta asfáltica en los sectores señalados en los planos que forman parte de la presente.

PLIEGO PARTICULAR DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Art. Nº 1: ESCARIFICADO, PERFILADO Y COMPACTACION DE LA SUBRASANTE (m2)

Este ítem comprende los trabajos de: limpieza del terreno, extracción y retiro de árboles (en caso de necesidad), escarificado (profundidad mínima de 0,20 m), movimiento de tierra, transporte (distancia máxima 5,00 Km.), preparación, riego, mezclado y uniformado de la humedad, compactación y perfilado de acuerdo a las cotas de proyecto y a las órdenes de la Inspección.

Este trabajo deberá hacerse eliminando las irregularidades, tanto en sentido transversal como longitudinal con el fin de asegurar que las capas a construir sobre la subrasante preparada, tengan un espesor uniforme.

COMPUTO Y CERTIFICACIÓN: Se computará y certificará por metro cuadrado (m2), ejecutado de acuerdo a las especificaciones antes descriptas.

Art. Nº 2: EJECUCION DE BASE GRANULAR (m2)

Los trabajos de éste ítem consisten en la provisión de materiales y la ejecución de la base con mezcla granular, en un espesor que permita el paso de tránsito pesado (0,15 m), en un todo de acuerdo a las disposiciones que al respecto se establezcan y a las órdenes de la Inspección.

a) Provisión de los materiales a emplear y características de los mismos.

Consiste en la provisión, carga, transporte y descarga de los materiales a utilizar, desde el lugar de provisión hasta el lugar de trabajo.

Las especificaciones a cumplir serán las siguientes:

- Piedra triturada (6-25 mm): provenir de rocas sanas y limpias, desgaste no mayor de 35%(IRAM 1532).
- Material granular: se ajustará a la siguiente granulometría.

Tamiz	% Pasante
1"	100,0
¾"	94,1
3/8"	82,5
Nº 4	72,1
Nº 10	56,5
Nº 40	13,7
Nº 200	0,5

- Suelo seleccionado: del lugar, tomando los recaudos para que las condiciones de desagüe naturales no sean alteradas.

b) Ejecución y características de la mezcla.

Comprende las operaciones de: dosaje, mezclado, humedecimiento, distribución y compactación de la mezcla.

- Mezcla en peso seco: piedra triturada: 50 %

Material granular: 40 %

Suelo seleccionado: 10 %

- Granulometría de la mezcla:

Tamiz	% Pasante
1"	100
¾"	75-100
3/8"	55-80
Nº 4	35-65
Nº 10	25-50
Nº 40	10-25
Nº 200	5-12

- Constantes físicas de la mezcla: Límite líquido: ≤ 25
Índice Plástico: ≤ 6
- Contenido de sales y sulfatos: Sobre el P/T Nº 40
Sales totales: no superior al 0,9 %
Sulfatos solubles: no superior al 0,3 %
- Relación de finos: Se deberá cumplir la siguiente relación:
P.T. Nº 200 < 0,60

P.T. Nº 40

Valor soporte: (C.B.R. - Norma V.N. 6-68 y su complementaria): Deberá ser como mínimo igual al 80 % para una densidad igual al 97 % de la densidad máxima del ensayo Proctor especificado en el presente ítem. El método a emplear será el dinámico simplificado.

- Densidad en la obra: no deberá ser inferior al 98 % de la densidad del ensayo Proctor (T 180) correspondiente a la Norma V.N.E. 5-67 y su complementaria (método V). Las muestras para éste ensayo se extraerán una vez finalizada la operación de mezclado. El control de la densidad en obra se efectuará mediante el método de la arena.

La mezcla podrá ser ejecutada en planta fija o in situ, en la caja correspondiente.

COMPUTO Y CERTIFICACIÓN: Se computará y certificará por metro cuadrado (m²), de base granular ejecutada conforme con estas especificaciones.

Art. Nº 3: RIEGOS ASFALTICOS (m²)

Comprende éste ítem la totalidad de los trabajos a realizar para la provisión, carga, transporte, descarga y acopio del material asfáltico y la ejecución de los riegos de imprimación y liga previos a la ejecución de la carpeta de concreto asfáltico en caliente.

Antes de ejecutar los riegos, la superficie de la capa deberá estar perfectamente limpia, para lo cual se ejecutarán los barridos y otras operaciones que fuesen necesarias para asegurar dicha condición.

A los solos fines del cómputo métrico del proyecto se ha estimado 1,0 lts/m², para el riego de imprimación (MC 1) y 0,4 lts/m², para el riego de liga (RC 1). Las cantidades que en definitiva deberán regarse en cada caso, se determinarán en obra de acuerdo con las necesidades técnicas.

A los efectos de la certificación se computará el ancho de la capa asfáltica ligada.

COMPUTO Y CERTIFICACIÓN: Se computará y certificará por metro cuadrado (m²), de riego ejecutado conforme con estas especificaciones.

Art. Nº 4: CARPETA DE CONCRETO ASFALTICO EN CALIENTE (m²)

Comprende éste ítem la totalidad de los trabajos necesarios para proveer los materiales y ejecutar en toda la obra una carpeta de rodamiento de concreto asfáltico en caliente de 0,07 m de espesor. Se considerará una superposición de 0,03 m sobre las cunetas y badenes de hormigón.

a) **Provisión de los materiales a emplear y características de los mismos.**

Consiste en la provisión, carga, transporte y descarga de los materiales a utilizar, desde el lugar de provisión hasta el lugar de trabajo.

Las especificaciones a cumplir serán las siguientes:

- Piedra triturada (6-19 mm): provenir de rocas sanas y limpias, desgaste no mayor de 30 % (IRAM 1532).
- Arena de trituración (0-6 mm): provenir de la trituración de rocas sanas y limpias, desgaste no mayor de 30 % (IRAM 1532).
- Arena silíceo: material de granos duros y limpios.
- Cemento asfáltico (70-100): rigen las especificaciones de la D.P.V.
- Filler: polvo seco, suelto, libre de terrones y sin alteraciones en su capacidad reactiva.

b) **Ejecución y características de la mezcla.**

Comprende las operaciones de: dosaje, secado, calentamiento, mezclado, carga, transporte, descarga y distribución de la mezcla, compactación y cualquier otro trabajo que fuera necesario realizar para la correcta ejecución del ítem.

La FORMULA DE MEZCLA del concreto asfáltico deberá ser estudiada por el Contratista en base a las presentes especificaciones y presentada a consideración de la Inspección dentro de los diez (10) días corridos a contar de la fecha de replanteo de la obra, con los materiales que prevé utilizar y los entornos granulométricos que considera para la mezcla de los inertes y para cada uno de ellos.

Los límites granulométricos dentro de los cuales se deberá encuadrar la mezcla de agregados minerales (incluido el Filler) de la Fórmula de Obra serán los siguientes:

Tamiz	% Pasante
¾"	100
½"	80-100
3/8"	70-90
Nº 4	50-70
Nº 8	35-50
Nº 40	12-26
Nº 100	5-16
Nº 200	3-10

La curva deberá ser cóncava y no presentar quiebres ni inflexiones.

La arena silíceo no deberá intervenir en proporción mayor al 25 % en la mezcla total.

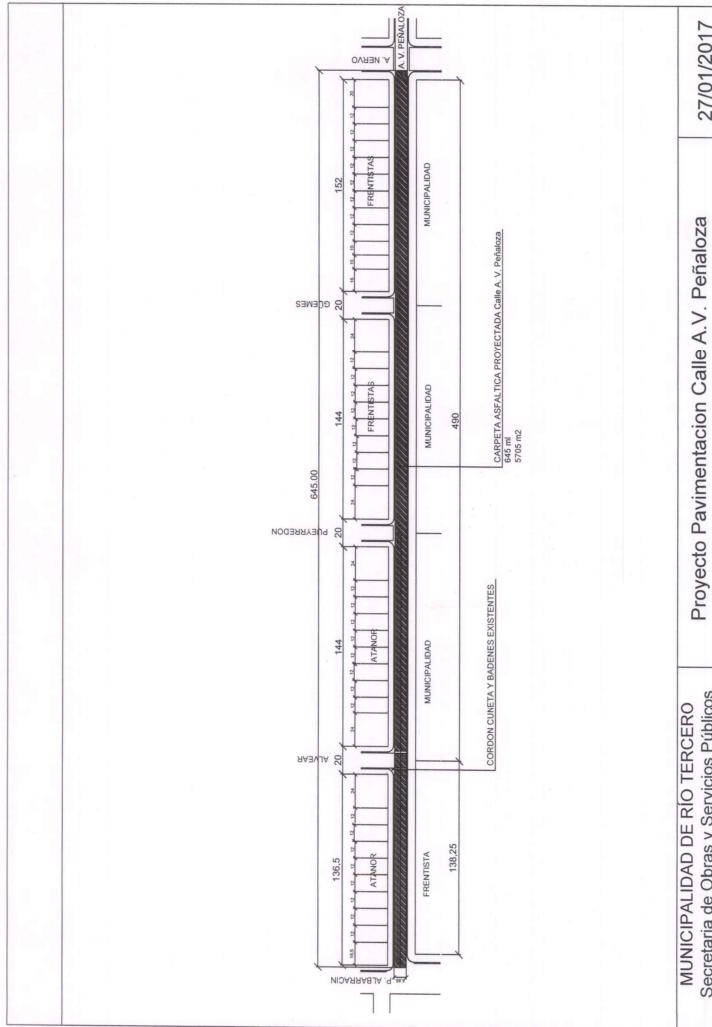
- Relación Filler-Betún: C/Cs = no mayor de 0,85
- Valores Marshall: Los límites que se dan a continuación, de cumplimiento para la mezcla asfáltica, están referidos al ensayo Marshall (V.N.E. 9-67) y sus complementarios.
 - a) Estabilidad mínima: 600 Kg.
 - b) Fluencia: entre 2 y 5 mm
 - c) Vacíos totales: entre 3 y 5 %
 - d) Relación Betún-vacíos: entre 70 y 80 %
 - e) Relación Estabilidad-Fluencia: mínima: 2.100 kg/cm
- Índice de Estabilidad: mínimo 75
- Fórmula que se tomará en cuenta para el cómputo métrico de los materiales:

Material	Porcentajes
Piedra triturada (6-19)	37.6 %
Arena de trituración (0-6)	37.6 %
Arena silíceo	16.9 %
Filler	1.9 %
Cemento asfáltico	6.0 %
Total	100.00 %

- Exigencias de compactación: la densidad a obtener en obra no deberá ser inferior al 98 % de la correspondiente al ensayo descrito en la Norma Marshall V.N.E. 9-67 y sus complementarias. El espesor de la capa de construcción tendrá una tolerancia en más o en menos de 0.005 m.
- CÓMPUTO Y CERTIFICACIÓN:** Se computará y certificará por metro cuadrado (m2), de carpeta de concreto asfáltico ejecutada conforme con estas especificaciones.

CÓMPUTO Y PRESUPUESTO

Designación	Cantidad		Costo Unitario	Costo Total
BASE GRANULAR 15 cm	5705	m2	\$ 241.00	\$ 1,374,905.00
CARPETA ASFALTICA 5 cm	5705	m2	\$ 406.00	\$ 2,316,230.00
COSTO TOTAL DE MATERIALES Y Mano de Obra				\$ 3,691,135.00



ANEXO II: Ejecución de calzada de hormigón y cordón cuneta en Barrio Cerino – Segunda Etapa
MEMORIA DESCRIPTIVA

Barrio Cerino es uno de los Barrios más grandes de la ciudad de Rio Tercero. Gran parte de este Barrio cuenta con una topografía de pendiente pronunciada, por este motivo el agua, en periodos de lluvia, provoca serios problemas en las calles que actualmente posee.

Esto hace necesario la pavimentación del Barrio, principalmente en sus calles más importantes.

En el actual proyecto se desarrolla el completamiento de cordón cuneta y la ejecución de calzada de hormigón de las calles O HIGGINS, SAAVEDRA y J. V. GONZALEZ .

Estas calles, en parte, cuentan con obras parciales de cordón cuneta y calzada de hormigón, lo que hace necesario su terminación. Además son las calles más importantes de dicho Barrio ya que por ellas circula el transporte urbano y en su traza se encuentran la Sala Asistencial, Escuela, Plaza, etc.

Se realizara Calzada de Hormigón ya que el barrio esta pavimentado parcialmente con este material y se propone continuar con el mismo sistema, ejecutándolo por Administración Municipal como anteriormente se había comenzado.

El proyecto abarca 14 cuadras con una longitud aproximada de 1200 ml.

De esta forma, además revalorizar el barrio y de aportar fluidez al acceso, también se dará solución al problema de escurrimiento de agua existente.

Se respetará en lo posible la arboleda existente en vereda siempre y cuando no interrumpa el ancho de calle y vereda reglamentaria. En el caso de extracción de plantas serán reemplazadas por nuevas especies arbóreas nativas.

En esta obra se emplearan 1.961 m3 de Hormigón y se cubrirá una superficie aproximada de 10.900 m2 de calle.

Luego del perfilado de calles, las mismas serán debidamente compactadas para su posterior asiento del Hormigón. El Hormigón a utilizar será Elaborado en Planta, y será de tipo H21 - (300 kg de cemento por m3) . En los sectores donde no exista cordón cuneta se ejecutara conjuntamente la calzada (calle) con el cordón cuneta.

Se prevé realizar juntas de dilatación en paños no mayores a 9 m2 (3mx3m). Dichas Juntas serán realizadas con planchuela metálica en el momento del hormigonado y luego llenadas con relleno asfáltico.

Se aplicara también posteriormente al hormigonado el material Antisol, logrando un correcto fragüe de la calzada de hormigón evitando que el mismo se vea afectado por las inclemencias del tiempo.

CÓMPUTO Y PRESUPUESTO

Materiales y Mano de Obra calzada de Hormigón y Cordón Cuneta B° Cerino Segunda Etapa

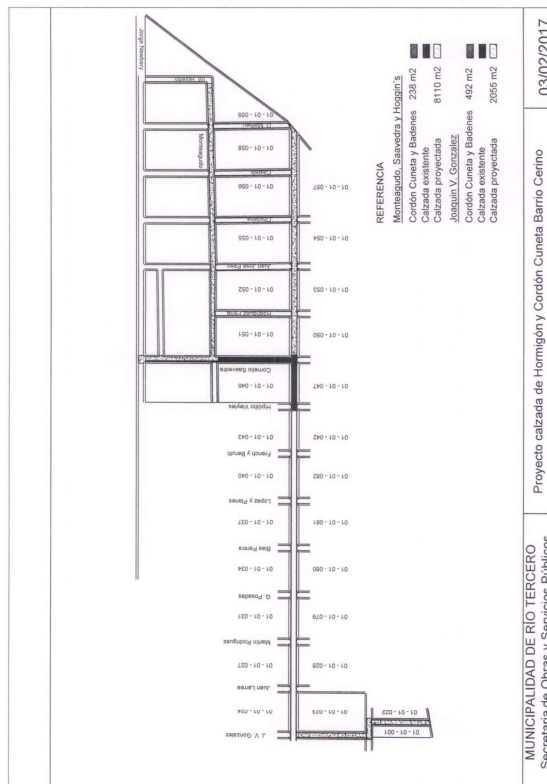
MATERIALES

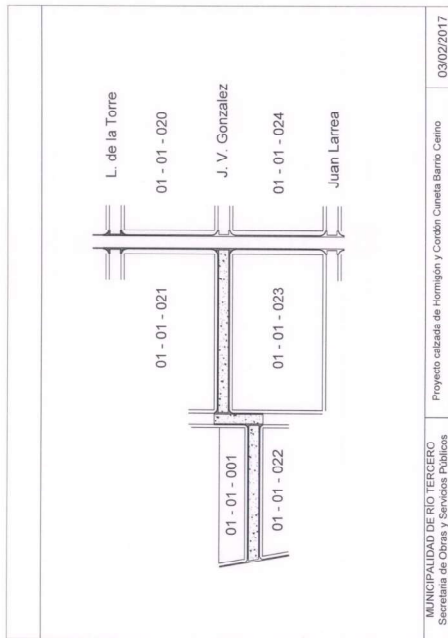
DESIGNACIÓN	CANTIDAD		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HORMIGON H21	1961	m3	\$ 2,013.44	\$ 3,948,557.18
MALLA SIMA 15X15X4.2 (3X2 m)	72	u	\$ 315.00	\$ 22,680.00
ASFALTO x 200 L	65	u	\$ 4,900.00	\$ 318,500.00
ANTISOL X 200 L	65	u	\$ 4,900.00	\$ 318,500.00
TELGOPOR 1X1X 2 cm	600	u	\$ 35.00	\$ 21,000.00

SUBTOTAL \$ 4,629,237.18

COSTO MANO DE OBRA Y HORAS MÁQUINAS \$ 3,344,605.82

TOTAL OBRA \$ 7,973,843.00

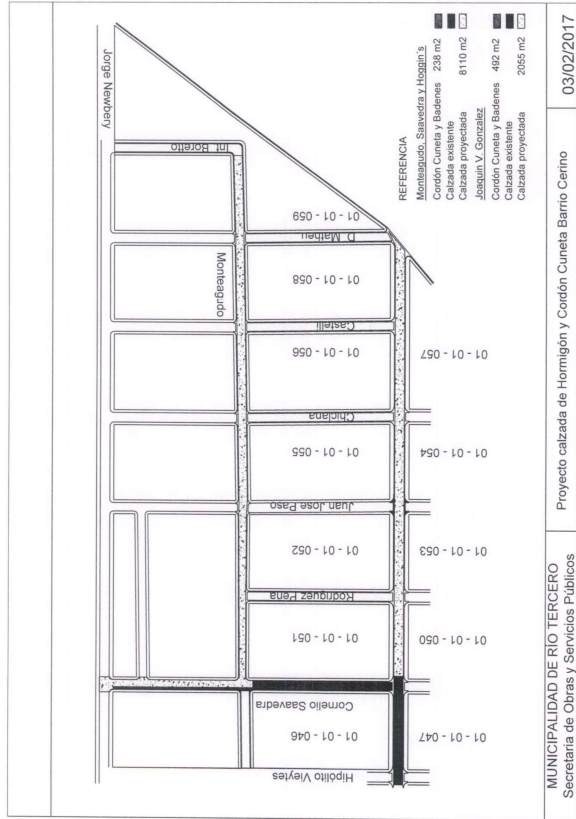




MUNICIPALIDAD DE RIO TERCERO
Secretaria de Obras y Servicios Públicos

Proyecto calzada de Hormigón y Cordon Cuneta Barrio Cerino

03/02/2017



REFERENCIA

- Montesquedo, Saavedra y Hoguiz 238 m²
- Cordon Cuneta y Badenes 8110 m²
- Calle existente 8110 m²
- Calzada proyectada 8110 m²
- Joaquin V. Gonzalez 482 m²
- Cordon Cuneta y Badenes 482 m²
- Calzada existente 2055 m²
- Calzada proyectada 2055 m²

MUNICIPALIDAD DE RIO TERCERO
Secretaria de Obras y Servicios Públicos

Proyecto calzada de Hormigón y Cordon Cuneta Barrio Cerino

03/02/2017

RÍO TERCERO, 23 de marzo de 2017.-

ORDENANZA N° Or 3998/2017 C.D.

Y VISTO: Las políticas educativas de los distintos niveles de Gobierno tendientes a lograr la Cobertura Universal de las Salas para niños de tres (3), cuatro (4) y cinco (5) años.

Y CONSIDERANDO:

Que la Administración Municipal entiende de necesidad dotar de un edificio para el jardín de infantes en Barrio Parque Monte Grande de la ciudad de Río Tercero, por lo que ha iniciado las gestiones para que el Gobierno Provincial y/o el Gobierno Nacional dispongan su construcción, ya que actualmente desarrollan sus actividades en el edificio escolar de nivel primario.

Que a tales fines debe ponerse a disposición un predio baldío que reúna las condiciones de ubicación y dimensiones requeridas para el desarrollo del proyecto de obra, conforme las tipologías implementadas.

Que la Municipalidad de la Ciudad de Río Tercero no cuenta con predios propios que reúnan dichas características, ni se ha receptado ofrecimiento de donación por parte de propietarios de lotes en dicho Barrio.

Que en ajuste a lo precedentemente expuesto, y conforme a la verificación in situ de los predios baldíos existentes, el Estado Municipal entiende conducente declarar mediante Ordenanza sancionada por el Concejo Deliberante (art.97º inc. 9) de la Carta Orgánica Municipal vigente, de utilidad pública los bienes inmuebles que quedan sujetos a expropiación con arreglo a las leyes que rigen en la materia.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art.1º)- DECLÁRASE de utilidad pública y sujetos a expropiación con destino a la construcción del edificio de Jardín de Infantes GENERAL MARTIN MIGUEL DE GÜEMES en Barrio Parque Monte Grande de la Ciudad de Río Tercero, los siguientes bienes inmuebles:

Datos Catastrales	C04.S01.M015.P028
Datos oficiales	Mz.24 Lote 28
Dimensiones	Lote regular que mide 9,00 m. x35,00 m
Superficie	315,00 m2 (trescientos quince metros cuadrados)
Colindancias	Norte: Parcela 3 Lote 3 Sur: calle Eleazar Garzón Este: Parcela 27 Lote 27 Oeste: Parcela 29 Lote 29
Estado	Baldío
Titular Registral	Paulina Vicitación ORTIZ; Folio 36.961 – Año 1984; Número de Cuenta 330110874685
Ubicación	Eleazar Garzón 2876 Barrio Parque Monte Grande

Datos Catastrales	C04.S01.M015.P029
Datos oficiales	Mz.24 Lote 29
Dimensiones	Lote regular que mide 9,00 m. x35,00 m
Superficie	315,00 m2 (trescientos quince metros cuadrados)
Colindancias	Norte: Parcela 2 Lote 2 Sur: calle Eleazar Garzón Este: Parcela 28 Lote 28 Oeste: Parcela 30 Lote 30 y 31
Estado	Baldío
Titular Registral	Mario Alberto LUNA; Matrícula 1009845 – Año 2016 Número de Cuenta 330110874693
Ubicación	Eleazar Garzón 2882 Barrio Parque Monte Grande

Datos Catastrales	C04.S01.M015.P030
Datos oficiales	Mz.24 Lotes 30 y 31
Dimensiones	Lote regular que mide 19,50 m. x23,00 m
Superficie	448,50 m2 (cuatrocientos cuarenta y ocho metros cuadrados con cincuenta décimetros cuadrados)
Colindancias	Norte: Parcela 32 Lote 32 Sur: calle Eleazar Garzón Este: Parcela 29 Lote 29 Oeste: calle José Echenique
Estado	Baldío
Titular Registral	Ramón Angel BARBERIS; Folio 30.736 – Año 1958; Número de Cuenta 330109048941
Ubicación	José Echenique 575 Barrio Parque Monte Grande

Art.2º)- Cumplidas las formalidades de Ley, PÓNGANSE a disposición del Ministerio de Educación del Gobierno de la Provincia de Córdoba, los inmuebles descriptos en el artículo 1º) de la presente Ordenanza para la construcción del edificio del Jardín de Infantes GENERAL MARTIN MIGUEL DE GÜEMES de Barrio Parque Monte Grande de la ciudad de Río Tercero.

Art.3º)- Dése al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los veintitrés días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-

SRA. MARIA LUISA LUCONI – PRESIDENTA C.D.

SR ALVARO ALBERTO VILARIÑO – SECRETARIO C.D.

PROMULGADA POR DECRETO Nº220 /2017 DE FECHA 27.03.17

RÍO TERCERO, 23 de marzo de 2017.-

ORDENANZA Nº Or 3999/2017 C.D.

Y VISTO: Que se ha receptado solicitud para aprobar la obra de provisión de gas natural, según plano DC 05015/000 a los lotes ubicados en Barrio Marin Maroto sobre calles: Felipe Varela: (lado Norte) entre calles Amado Nervo y Figueroa Alcorta afectando las parcelas 4,5,7,9 y 11 de la designación catastral C 03 S 01 M 131. Figueroa Alcorta: (lado Oeste) entre calles J. Manuel de Rosas y Felipe Varela afectando la parcela 4 de la designación catastral C 03 S 01 M 131.

Y CONSIDERANDO: Que dada la proximidad de la red distribuidora de gas natural existente en la zona, se ha tramitado el proyecto de obra, que tiene como objetivo fundamental dotar del servicio a dichos inmuebles.

Que la ejecución se materializará por contratación directa entre los propietarios de los inmuebles y una empresa, lo que encuentra amparo en las disposiciones de la Ordenanza N° Or. 093/84-C.D. y su modificatoria N° Or.1886/2000-C.D., que rige para la ejecución de obras de gas natural.

Que la Resolución G.E. N° 1- 113 del año 1982 reglamenta la realización de obras a ejecutar por terceros contratadas por los futuros usuarios.

Que por tratarse de una obra de utilidad pública, debe dictarse la Ordenanza Particular que autorice su ejecución y el uso del espacio público.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º) AUTORIZÁSE la ejecución y el uso del espacio público para: Red Distribuidora de Gas Natural – suministro de gas natural, según Plano DC 05015/000 a los lotes ubicados en Barrio Marin Maroto de la ciudad de Río Tercero sobre calles:

1. Felipe Varela: (lado Norte) entre calles Amado Nervo y Figueroa Alcorta afectando las parcelas 4,5,7,9 y 11 de la designación catastral C 03 S 01 M 131.
2. Figueroa Alcorta: (lado Oeste) entre calles J. Manuel de Rosas y Felipe Varela afectando la parcela 4 de la designación catastral C 03 S 01 M 131.

Art. 2º) AUTORIZÁSE a los propietarios de los inmuebles a contratar en forma directa para la ejecución de la obra a la Empresa que se encuentre debidamente habilitada al respecto debiendo el profesional de la empresa certificar previo al inicio de las tareas, por ante la Secretaría de Obras Públicas, los requisitos técnicos y empresariales necesarios para la ejecución de este tipo de obras, presentando toda la documentación que se solicite, siendo el compromiso de pago asumido por los propietarios y la empresa, de carácter particular, liberando expresamente a la Municipalidad de responsabilidad por cualquier conflicto que se genere en este aspecto.

Art. 3º) Las obras serán construidas en su totalidad con sujeción a la normativa vigente en la materia y en especial a la Resolución GE N° 1- 113/1982 y sus modificatorias.

Art. 4º) El Departamento Ejecutivo Municipal deberá tomar los recaudos pertinentes a los efectos de salvar eventuales incompatibilidades entre la empresa contratada y el profesional municipal que supervise las tareas.

Art. 5º) DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los veintitrés días del mes de marzo del año dos mil diecisiete.-

SRA. MARÍA LUISA LUCONI – PRESIDENTA C.D.

SR ALVARO ALBERTO VILARIÑO – SECRETARIO C.D.

PROMULGADA POR DECRETO N° 221/2017 DE FECHA 27.03.17

SE IMPRIMIÓ EN EL DEPARTAMENTO DE GOBIERNO Y MESA GENERAL DE ENTRADAS DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA DE LA MUNICIPALIDAD DE RÍO TERCERO EL 30 DE MARZO DE 2017