

# HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

## VILLA YACANTO DE CALAMUCHITA

Suipacha s/nº- Villa Yacanto- C.P 5197

Tel. 03546-485001/485007 E-mail: [hcdvillayacanto@hotmail.com.ar](mailto:hcdvillayacanto@hotmail.com.ar)

---

### VISTO

La Presentación hecha por el Departamento Ejecutivo Municipal para la REGLAMENTACIÓN de Comercios que fabrican alimentos derivados de Farináceos y Cárnicos

### Y CONSIDERANDO

Que se pretende reglamentar dos actividades comerciales en las que se hacen elaboraciones de alimentos, a saber: Panaderías y Carnicerías.

Que es obligación de la Municipalidad velar por la Seguridad de nuestra población a través del control de salubridad e higiene de los alimentos que se elaboran y que se expenden en la Jurisdicción.

Que es necesario establecer pautas básicas que conforme las leyes nacionales y provinciales son exigibles a los comercios ut-supra mencionados a fin de brindar seguridad tanto al consumidor como al comerciante.

Que esta norma es la antesala de la reglamentación de toda otra actividad en la que se vea involucrada la manipulación, manufactura, de sustancias alimenticias que sean comercializadas dentro del Ejido Municipal y que por ende pueda afectar la salud pública, teniendo que dar un marco legal concordante a las normas nacionales y provinciales existentes adaptado a la realidad local.

Por ello.

### EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE VILLA YACANTO

Sanciona con Fuerza de  
**ORDENANZA**

**Art. 1º:** ESTABLEZCANSE las siguientes **CONDICIONES GENERALES** para los establecimientos destinados al Comercio e Industria de Productos Alimentarios.

### DE LAS CONDICIONES EDILICIAS

a- El presente artículo regirá para todos los establecimientos que elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, expongan, importen o exporten, productos alimenticios, con excepción de aquellos que por su índole sean objeto de una reglamentación especial.

**b-** Los locales donde funcionen los establecimientos deberán estar dispuestos de forma tal que tengan acceso a la vía pública, excepto que sean ubicados en galerías comerciales.

**c-** La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible, cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.

**d-** Queda prohibido utilizar como dormitorio, comedor o cocina familiares los locales donde se elaboren, depositen o expendan productos alimenticios, como así también la comunicación directa con cocina y/o dormitorios familiares o lugares insalubres.

**e-** Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. No podrán ser utilizados para la conservación de mercadería, las que por sus características necesiten de una temperatura especial de mantenimiento, las mismas deberán ser ubicadas dentro de cámaras o equipos enfriadores que permitan una adecuada conservación.

**f-** Los locales de los establecimientos mencionados en el presente artículo, deberán adecuarse a las condiciones generales de ventilación, iluminación, edilicias y sanitarias, establecidas en esta Ordenanza y a las que eventualmente se dispongan en el Código de Edificación Municipal.

#### **CONDICIONES DE TERMINACIÓN.**

Los locales destinados a la elaboración, fraccionamiento, conservación, exposición y/o expendio de productos alimenticios, deberán tener:

**a-** Paredes revocadas y pintadas, con un friso impermeabilizante de azulejos, cerámicos, materiales plásticos, sintéticos, metálicos o de resina epoxi, fácil limpieza, resistente a las temperaturas a que puedan ser sometidas y que no sean productos tóxicos; este friso tendrá una altura mínima de 1,80 m. (un metro con ochenta centímetros).

**b-** Techos revocados y pintados, para el supuesto de contar con cubierta de chapa tendrán cielorrasos de material desplegado y cemento, madera o materiales similares que permitan su aislación completa con el entretecho y sean de fácil limpieza. Las excepciones a esta obligación serán determinadas por el DEM cuando así correspondan.

**c-** Pisos de mosaicos calcáreos, cerámicos, graníticos o similares de calidad superior. Quedan exceptuados de ésta obligación los depósitos mayoristas y los depósitos contiguos a establecimientos comerciales y/o industriales de alimentos, debiendo en este caso ser con contrapiso de cemento alisado.

#### **PROVISIÓN DE AGUA.**

Los locales ocupados por establecimientos que manipulen productos alimenticios dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de recipientes, utensilios, etc. serán de acero inoxidable y dotadas de instalación de agua fría y caliente, con desagües conectados a la red cloacal o a pozos sumideros reglamentarios.

#### **MOSTRADORES**

Los mostradores y/o mesadas utilizadas en los distintos rubros deberán llevar cubierta o tapa de material lavable e inalterable. Los elementos mecánicos (cortadoras, sierras, picadoras, cuchillos, chairas, etc.) heladeras, enfriadoras o conservadoras deberán permanecer en condiciones de extrema higiene.

#### **ESTANTES.**

Los productos elaborados como las materias primas y los envases deberán tenerse en soportes o estantes convenientemente separados del piso a la altura no menor de 0,15 m.

(quince centímetros) en aquellos casos que las mercaderías sean susceptibles de ser alteradas por la humedad (Ej. harinas, productos farináceos, etc.) deberán ser estibados por una separación mínima de 0,50 m. (cincuenta centímetros) de la pared próxima.-

#### **SERVICIOS PARA EL PERSONAL.**

Los propietarios de estos establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

- a- Guardarropas y lavabos con jabón, separados para cada sexo. Para el secado de manos el establecimiento proporcionará toallas u otros medios adecuados.
- b- Surtidores de agua potable en proporción y capacidad adecuadas al número de personas.
- c- Retretes aislados de los locales de trabajo. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

**Art. 2º:** APRUÉBASE EL ANEXO I el que se refiere PANADERÍAS y reglamenta la elaboración de panificados y afines.

**Art. 3º:** APRUÉBASE EL ANEXO II el que se refiere a CARNICERÍAS y reglamenta la elaboración de Hamburguesas, Milanesas, y demás productos cárnicos porcinos, bovinos y aviares, excepto embutidos.

**Art. 4º:** DESÍGNESE dentro del Área de Inspección Municipal a personal idóneo para la implementación de la presente Ordenanza Municipal.

**Art. 5º:** ESTABLÉZCASE una prórroga de 180 días hábiles, para la adecuación a la normativa de todos los establecimientos que se reglamentan en la presente ordenanza.

**Art. 6º:** IMPÚTENSE los gastos que demande la presente Ordenanza a las partidas presupuestarias en vigencia.

**Art. 7º:** DISPÓNGASE lo necesario para que las Áreas Municipales correspondientes tomen debida cuenta de los alcances de la presente Ordenanza Municipal y procedan en consecuencia.

**Art. 8º:** ELÉVESE copia de la presente al Honorable Tribunal de Cuentas para conocimiento y efectos.

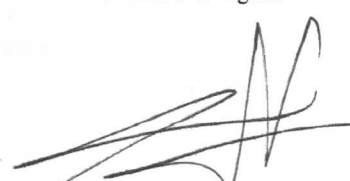
**Art. 9º:** COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DÉSE AL REGISTRO MUNICIPAL Y ARCHÍVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N° 614/2013

Dada en la Sala de Sesiones del HCD de Villa Yacanto en Sesión Ordinaria correspondiente a la fecha 1 de Agosto de 2013, Acta N° 12/2013.

  
GABRIELA L. CASTILLO  
Secretaria H.C.D.  
Municipalidad de Villa Yacanto



  
LUCIANA SALGADO  
Presidente - H.C.D.  
Municipalidad Villa Yacanto

## ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013

# HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE VILLA YACANTO DE CALAMUCHITA

Suipacha s/nº- Villa Yacanto- C.P 5197

Tel. 03546-485001/485007 E-mail: [hcdvillayacanto@hotmail.com.ar](mailto:hcdvillayacanto@hotmail.com.ar)

---

## ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013

### TITULO I

#### PANADERIAS

**ARTÍCULO 1.-** La habilitación y funcionamiento de Panaderías en la Municipalidad de Villa Yacanto se regirá por la presente Ordenanza.

Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto.

Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad municipal, las que de corresponder otorgará la respectiva habilitación.

**ARTÍCULO 2.-** Quedan comprendidos en las disposiciones de esta Ordenanza los siguientes establecimientos:

- a. Panadería Artesanal: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o abrillantadas en sus envases originales; artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, etc.); bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.
- b. Sucursal: Se entenderá por tal las siguientes:

Sucursal de panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz.

Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

- c. Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

## **ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013**

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

**ARTÍCULO 3.-** La Panadería Artesanal a que se refiere el inciso b, del artículo 2 podrá contar con áreas complementarias, a saber:

- a. Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres y postres helados, bombones y sandwiches.
- b. Local cocina: Podrá elaborar productos rotisados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.
- c. Servicio de cafetería: La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los locales de las Panaderías Artesanales que reúnan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

### **TITULO II**

#### **HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO**

**ARTÍCULO 4.-** Compete al Municipio otorgar la respectiva habilitación comercial de los establecimientos mencionados en el título I de esta Ordenanza, previa inspección técnica que constate el cumplimiento de la normativa municipal vigente.

**ARTICULO 5.-** El Municipio reglamentará el procedimiento de habilitación de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil los que tengan un interés legítimo con sede en nuestra localidad.

Los interesados podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

**ARTICULO 6.-** El Municipio, por ordenanza, podrá fijar límites al número de habilitaciones a otorgar con fundamento a la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socio-económico que se produzca.

### **TITULO III**

#### **REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO**

**ARTÍCULO 7.-** Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, pastelería contarán con los siguientes espacios (los que deberán estar perfectamente determinados y señalizados):

## ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013

- a. Cuadra de elaboración,
- b. Depósito de harina.
- c. Cámara de fermentación.
- d. Baño / vestuario.
- e. Depósito de materias primas.
- f. Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

**ARTÍCULO 8.-** Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el Título I de esta Ordenanza deberán reunir características edilicias; ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene.

**ARTÍCULO 9.-** Las cuadras de elaboración de pan deberán ser construidas en mampostería, revocadas y hasta una altura de 1,80 mts. deberán ser impermeabilizadas y blanqueadas.

**ARTÍCULO 10.-** Las cuadras de elaboración de pan tendrán una superficie mínima de 16 metros cuadrados, no pudiendo ser su ancho inferior a los 4 metros con una altura mínima de 2.40 metros.

**ARTÍCULO 11.-** En las cuadras los pisos serán construidos en material impermeable y de superficie completamente lisa.

**ARTÍCULO 12.-** La ventilación y la luz en las cuadras de elaboración será abundante, estimándose la misma de acuerdo a la capacidad de metros cúbicos del local.

**ARTÍCULO 13.-** Las mesas de trabajo serán de aluminio, mármol, azulejos o cerámica con superficie completamente lisa y pulida.

**ARTÍCULO 14.-** Las bolsas de harina, deben ser depositadas en plataformas movibles separadas del suelo.

**ARTÍCULO 15.-** El personal de éstos locales debe encontrarse en todo momento convenientemente aseado, con guardapolvo o blusas y gorro y tener al día la Libreta Sanitaria Municipal.

**ARTÍCULO 16.-** En el caso que sea necesario mojar la superficie de los productos de panadería, esto se realizará solo y exclusivamente con pulverizador.

**ARTÍCULO 17.-** Queda prohibida la tenencia de pan, galletas, facturas y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, sustancias extrañas, atacada por enfermedades criptogámicas o parásitos animales, averiados, alterados o con una acidez mayor al 0,25%.

**ARTÍCULO 18.-** Las harinas y materiales grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad, no podrán ser viejos ni defectuosos y libres de materias extrañas.



## **ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013**

**ARTÍCULO 19.-** Las levaduras serán frescas y activas y no podrán contener sustancias conservadoras, debiendo permanecer en refrigerador hasta el momento de ser utilizadas.

**ARTÍCULO 20.-** El agua si no es corriente de canalización pública, deberá ser analizada previamente por el organismo correspondiente y declarada química y bacteriológicamente potable.

**ARTÍCULO 21.-** Prohíbese fumar y/o comer dentro de las Panaderías. En los locales se colocarán letreros con la Leyenda "TERMINANTEMENTE PROHIBIDO FUMAR Y/O COMER - TERMINANTEMENTE PROHIBIDO SALIVAR EN EL SUELO". La misma será seguida del número de la presente Ordenanza.

La presente prohibición alcanza al personal del establecimiento y a los clientes.

**ARTÍCULO 22.-** Prohíbese colocar en exhibición masas y postres sobre mostradores, debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos.

Prohíbese todo sistema de autoservicio.

**ARTÍCULO 23.-** Las personas que efectúen el despacho al público cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias. Le está prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.

**ARTÍCULO 24.-** En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénicas sanitarias pertinentes.

### **TITULO IV**

#### **TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES**

**ARTÍCULO 25.-** Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.

Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

### **TITULO V**

#### **DESPACHOS DE PAN**

## **ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013**

**ARTICULO 26.-** El despacho de pan se limitará a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no.

Deberán contar con requisitos edilicios, ambientales y de personal que, al igual que la Panadería, cumpla con las exigencias de seguridad, salubridad e higiene. Estas características serán establecidas por vía reglamentaria.

**ARTÍCULO 27.-** Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como Panaderías y/o Confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como **DESPACHO DE PAN.**

A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

### **TITULO VI**

#### **OTROS PUNTOS DE VENTA**

**ARTÍCULO 28.-** Podrán expender pan y alimentos farináceos además de las Panaderías, sus sucursales y los despachos de pan a que se hace mención en la presente Ordenanza, los siguientes establecimientos:

- a. Los supermercados.
- b. Los comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ordenanza y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente.

Por vía reglamentaria, y a los fines procurar la salubridad, seguridad e higiene, la reglamentación podrá determinar qué tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en estos establecimientos, así como las características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

### **TITULO VII**

#### **REGIMEN SANCIONATORIO**

**ARTÍCULO 29.-** Las infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza serán sancionadas con:

- a. Multas de un mínimo de 25 UF hasta 1000 UF como máximo, según se trate de la primera falta o exista reincidencia.
- b. Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.



## **ANEXO I – ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013**

c. Clausura de hasta 60 días.

### **TITULO VII**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 30.-** La Ley 7315, su reglamentación y las normas que en el futuro las reemplacen serán de aplicación supletoria de la presente.

**ARTÍCULO 31.-** Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco (5) días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria.

**ARTÍCULO 32.-** Derogase toda norma que se oponga a la presente.

# HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

## VILLA YACANTO DE CALAMUCHITA

Suipacha s/nº- Villa Yacanto- C.P 5197

Tel. 03546-485001/485007 E-mail: [hcdvillayacanto@hotmail.com.ar](mailto:hcdvillayacanto@hotmail.com.ar)

---

### ANEXO II - ORDENANZA MUNICIPAL 614/2013

#### CARNICERÍAS

##### OBJETO

**Art. 1º.-** LA presente Ordenanza tiene por objeto el de regularizar la situación de los Comercios de Alimentos (carnicerías y/o pollerías) en cuyos locales funcionan Fábricas de Alimentos, las cuales elaboran manufacturas de productos cárnicos.

#### CAPÍTULO I

##### DEFINICIONES

**Art. 2º.-** ENTIÉNDASE con el nombre de Fábrica de Alimentos, el establecimiento que elabora alimentos.

Entiéndase con el nombre de Comercio de Alimentos, la casa de negocios con local y /o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo.

#### CAPÍTULO II

##### REQUISITOS QUE SE DEBERÁN CUMPLIR A FIN DE OBTENER LA HABILITACIÓN CONJUNTA DE FÁBRICAS Y COMERCIOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

**Art. 3º.-** LOS titulares de comercios de productos cárnicos, en los que funcionen fábricas de productos cárnicos, destinada a la elaboración de los siguientes productos derivados de la carne: 1) hamburguesas, 2) milanesas, 3)chorizos, 4) morcillas, 5) arrollados y 6) brochettes, cuya actividad principal sea la carnicería deberán solicitar a la autoridad sanitaria correspondiente, a fin de poder ejercer ambas actividades, que les sean habilitados conjuntamente el sector donde funcione el comercio de alimentos y el sector donde funcione la fábrica de alimentos

**Art. 4º.-** A fin de obtener la correspondiente habilitación, los establecimientos descriptos en el Art. 3º de la presente, deberán cumplir los siguientes **requisitos**:

a) La sección "fábrica de productos cárnicos" no deberá situarse dentro de la carnicería, excepto en el caso de que el sector de elaboración esté situado en forma independiente al sector de venta y separado por divisorio de material apto que garantice condiciones de estanqueidad, de forma que se impida la mezcla y /o contaminación de los productos.

b) El sector "fábrica de productos cárnicos", deberá cumplir con las siguientes condiciones: Las carnicerías deberán tener para su habilitación, una superficie mínima de 25 m2 (veinticinco metros cuadrados) libres y una altura mínima de 2,90 m. (dos metros con noventa centímetros).-

c) MESA MOSTRADOR: La superficie será de acero inoxidable, azulejos (colocados sin juntas) o granito reconstituido, esta superficie no presentará rajaduras, cachaduras o porosidades que retenga o acumulen restos de carnes o grasa e impida así su correcta limpieza. Se permitirán también como acabado materiales como el corlok o nerolite, el que deberá ser reemplazado cuando perdiese sus características de terminación.

Queda prohibido la colocación detrás del mostrador y sobre el piso, tarimas o emparrillado de madera.

d) CÁMARAS FRIGORÍFICAS: Las dimensiones responderán a las necesidades del establecimiento debiendo ser el interior terminado con azulejos o acero inoxidable. El sistema de refrigeración será rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las condiciones organolépticas de los productos enfriados o conservados.

Las carnicerías que funcionen dentro de supermercados, mercados y mercaditos, dispondrán de un área destinada a tal fin, con una superficie mínima de 12 m<sup>2</sup>. (doce metros cuadrados), donde se encontrarán: mesa-mostrador, heladeras despostado. Si se dispusiese de un ámbito para la preparación de cortes de bandejas, este sector deberá reunir las mismas condiciones sanitarias que el sector carnicería, excepto la superficie.

### **CAPÍTULO III DE LOS ALIMENTOS**

**Art. 5°.- LOS** productos elaborados en el sector fábrica de productos cárnicos afectados por la presente Ordenanza deberán cumplir con esta normativa. Cada producto deberá contar también con la autorización del Área de Inspección del Municipio y de su análisis bromatológico municipal correspondiente.

**Art. 6°.- CADA** lote deberá contar con un rótulo que cuente con la información requerida por las normativas citadas en el Art. 5°.

**Art. 7°.- LOS** productos mencionados en el artículo precedente deberán tener la certificación de procedencia de materia prima, aditivos y conservantes que se utilizan en su elaboración.

Dicha documentación quedará perfectamente registrada y a disposición del funcionario que lo requiera.

### **CAPÍTULO IV DEL FUNCIONAMIENTO**

**Art. 8°.- DEBERÁN** establecerse distintos horarios para elaborar los diferentes productos a fin de evitar la contaminación cruzada. (Cronograma a disposición de autoridad de aplicación)

**Art.9°.- DÉJASE** establecido que la elaboración de productos cárnicos referenciados en el Art. 3° de la presente Ordenanza, para la venta al mostrador, sólo alcanzará el nivel de venta al menudeo dentro de las instalaciones del establecimiento elaborador, quedando expresamente prohibida su distribución y/o comercialización a locales de venta como carnicerías, pollerías, parrillas, restaurantes, rotiserías, hoteles, etc.

**CAPÍTULO V  
CERTIFICADO DE HABILITACIÓN**

**Art. 10°.-** LA habilitación les será otorgada mediante un certificado habilitante otorgado por la Dirección que determine oportunamente el Departamento Ejecutivo Municipal.

**Art. 11°.-** EL mismo deberá ser solicitado por el interesado en la Institución nombrada en el artículo precedente y una vez obtenido deberá:

- a) Renovarse bianualmente
- b) Estar a disposición y a la vista permanentemente en el local habilitado.

**CAPÍTULO VI  
SANCIONES**

**Art. 12°.-** LOS responsables de los comercios, a los que hace referencia el Art. 3° de la presente, que se detectara que no cumplieran con esta Ordenanza serán pasibles de la incautación de la mercadería por parte de los inspectores municipales.

**Art. 13°.-** LA mercadería incautada quedará a disposición del Juzgado Administrativo Municipal de Faltas, quien determinará el destino de la misma.

**Art. 14°.-** LAS infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza serán sancionadas con:

- a. Multas de un mínimo de 25 UF hasta 1000 UF como máximo, según se trate de la primera falta o exista reincidencia.
- b. Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- c. Clausura de hasta 60 días.

**CAPÍTULO VII  
COMPETENCIAS**

**Art. 15°.-** CORRESPONDERÁ al Área de Inspección de la Municipalidad de la Localidad de Villa Yacanto supervisar el cumplimiento de la presente Ordenanza.

**DE LOS PROPIETARIOS**

**Art. 16°.-** LOS titulares que cuenten con habilitación para desarrollar las actividades de comercio, y que pretendan incorporarse a las actividades de fabricación, deberán contar con habilitación específica previa para desarrollar actividades de fábrica, otorgada por la Autoridad de Aplicación.