



Boletín Oficial

2025- «Año de la protección integral para las niñas, niños y adolescentes y la lucha contra el abuso, la violencia en todas sus formas, los ciberdelitos, la accesibilidad digital para personas con discapacidad, y la contribución de las cooperativas a los objetivos de desarrollo sostenibles, así como la concientización y la promoción de la funga Misionera»

DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE POSADAS

AÑO XLI

Nº 2230

POSADAS-MISIONES

DEPARTAMENTO EJECUTIVO

INTENDENTE: **Ing. STELATTO LEONARDO ALBERTO**
SECRETARIO DE GOBIERNO: **Dr. AMABLE JOSE ANTONIO**
SECRETARIO DE HACIENDA: **C.P.N. GUASTAVINO SEBASTIÁN ALEJANDRO**
SECRETARIA DE SALUD Y CALIDAD DE VIDA: **Dr. ORIHUELA MATIAS ARIEL**
SECRETARIO DE PLANIFICACIÓN ESTRATEGICA Y TERRITORIAL: **Ing. MAZUR CARLOS M.**
SECRETARIO DE TURISMO Y DESARROLLO ECONOMICO: **Lic. CARMONA JUAN DIEGO**
SECRETARIO DE OBRAS PUBLICAS: **Ing. BERGER EUGENIO ALBERTO**
SECRETARIO DE SERVICIOS PUBLICOS: **Ing. NIELSEN NESTOR CARLOS**
SECRETARIO DE CULTURA Y EDUCACION: **Mgtr. DACHARY MARIELA ROMINA**
SECRETARIO DE MOVILIDAD URBANA: **Ing. JARDIN LUCAS MARTÍN**
SECRETARIO DE DEPORTES Y DESARROLLO HUMANO: **Dra. FLORES GABRIELA ANDREA**
UNIDAD DE COORDINACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN: **Téc. ASUNCION MARIA YOLANDA**
COORDINACION DE TIERRA Y HABITAT: **Sra. HAYSLER MARLENE**

DEPARTAMENTO LEGISLATIVO HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

PRESIDENTE: Dr. JAIR DIB
VICEPRESIDENTE 1º: Lic. MALENA MAZAL
VICEPRESIDENTE 2º: Vet. PABLO ARGANARAZ

CONCEJALES:

Prof. TRAUD LAURA
Ing. CARDOZO HECTOR
Dña. SCROMEDA LUCIANA
Ing. ROMERO DARDO
Ing. ALMIRON SAMIRA
Dr. MARTINEZ HORACIO
Prof. SALOM JUDITH
Dr. KOCH SANTIAGO
Dra. GOMEZ DE OLIVEIRA VALERIA
Dr. VELAZQUEZ PABLO
Lic. JIMENEZ MARIA EVA

DEFENSOR DEL PUEBLO: Dra. FIORE CACERES VALERIA
SECRETARIO DEL H.C.D.: Téc. TURKIENICZ GUSTAVO HERNAN

DIRECTOR GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS: Dr. NESTOR MARTIN ZAPPONE
DIRECTORA DE ASUNTOS JURIDICOS: Dra. CORIA MARIA BELEN

Las publicaciones de este Boletín deben ser tenidas en cuenta por auténticas y no necesitan ratificación. -

BOLETIN OFICIAL DE LA MUNICIPALIDAD DE POSADAS

NÚMERO: 2230.-

FECHA DE PUBLICACIÓN: 09 de Junio del 2025.-

AÑO: XLI

INDICE DE CONTENIDO

DECRETO N° 486/2025: «**APRUÉBASE** en todas las partes la Reglamentación de la Ordenanza XII N° 105».».-»-----**Pág. 4**

DECRETO N° 486

POSADAS, 09 JUN 2025

VISTO:

La Ordenanza XII - N° 105, y;

CONSIDERANDO:

QUE, dicha Ordenanza establece los requisitos para la Habilitación y Registración de los Establecimientos Geriátricos en el ámbito de la Ciudad de Posadas;

QUE, la misma crea en el ámbito de la Secretaría de Salud y Calidad de Vida de la Municipalidad de Posadas, el Registro Único de Establecimientos Geriátricos;

QUE, en aras de optimizar la aplicación de la norma de mención es necesario avanzar con la correspondiente reglamentación;

QUE, no existiendo objeciones legales que formular por parte de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, se procede al dictado del instrumento legal pertinente;

POR ELLO:

EL SEÑOR INTENDENTE DE LA CIUDAD DE POSADAS

DECRETA:

ARTÍCULO 1°.-APRUÉBASE en todas las partes la Reglamentación de la Ordenanza XII N° 105 que como Anexo forma parte integrante del presente Decreto.-

ARTÍCULO 2°.- ESTABLÉCESE que los establecimientos Geriátricos existentes al momento del dictado del presente Decreto, tendrán un plazo de doce meses para adecuar sus condiciones edilicias y de seguridad, a las exigencias aquí dispuestas.

ARTÍCULO 3°.-ESTABLÉCESE que las habilitaciones comerciales de los establecimientos Geriátricos tendrán una validez de dos (2) años.

ARTÍCULO 4°.-PUBLÍQUESE el presente instrumento en el Boletín Oficial Digital de la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, en cumplimiento a lo establecido por la Carta Orgánica y la Ordenanza I N° 88.-

ARTÍCULO 5°.- REFRENDARÁN el presente Decreto los Señores Secretarios de Salud y Calidad de Vida, Turismo y Desarrollo Económico, y Planificación Estratégica y Territorial.

ARTÍCULO 6°.- PROTOCOLÍCESE. Regístrese. Cumplido, **ARCHÍVESE.-**

Fdo: Ing. Stelatto.- Dr. Orihuela.- Lic. Carmona.- Ing. Mazur.-

ANEXO I

REGLAMENTACIÓN DE LA ORDENANZA XII N° 105

ARTÍCULO 1°.- REGLAMENTA EL ART. 1 INC 3° DE LA ORDENANZA XII N° 105:

Serán requisitos para la habilitación y registración de los establecimientos geriátricos los siguientes:

I. DOCUMENTACIÓN

1. Certificado de Fumigación y desratización
2. Certificado de limpieza de tanque de agua
3. Protocolo de análisis de agua
4. Certificado de bomberos
5. Plan de contingencia, rol de emergencias y plan de evacuación, avalado por Técnico o Licenciado en Seguridad e Higiene Laboral.
6. Seguro vigente de responsabilidad civil contra siniestros interno y externo, y/o integral de comercio.
7. Contrato vigente de área protegida.
8. Listado del personal profesional discriminado por sectores, y copia de sus títulos habilitantes.
9. Certificado de realización del curso de primeros auxilios, del personal a cargo de los residentes
10. Grupo eléctrico, certificado de buen funcionamiento firmado por un profesional idóneo realizado una vez por año.
11. En caso de poseer ascensor, certificado de buen funcionamiento realizado una vez por año.
12. Título del profesional nutricionista encargado de la elaboración de los menús
13. Carnet de Manipulador de Alimentos del personal involucrado en la manipulación de alimentos.
14. Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) y Manejo Integrado de Plagas(MIP).

II. SEGURIDAD EDILICIA

1. Dimensiones y condiciones mínimas de los locales:
2. Habitaciones: podrán tener hasta 4 camas (no podrá haber camas superpuestas). Deberá contar con una superficie de 7,50m² por cama como mínimo y un cubaje de 20m.
3. Sanitario: deberá contar con un mínimo de 1 cada 4 personas, un sanitario adaptado para discapacitados. Todas las puertas con apertura hacia afuera o corrediza.

4. Comedor/Estar: deberá contar con una superficie por usuario de 1,80m² por persona
5. Gabinete/SUM: deberá tener una superficie mínima de 12m²

SECTOR DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

6. La cocina deberá tener una superficie mínima de 9m².
7. Los pisos, paredes, techos y superficies de trabajo deberán ser de material liso no absorbente y de fácil limpieza. Las bocas de drenaje deberán estar correctamente tapadas.
8. Lugar de almacenamiento adecuado para utensilios y material de cocina, que esté separados de los elementos de limpieza.
9. El almacenamiento de productos de limpieza debe hacerse en lugar separado a donde se manipulan los alimentos
10. Contar con el equipamiento de cocina necesario para la producción/manipulación de acuerdo al tamaño y capacidad de la misma.
11. Deberán poseer bachas con acceso a agua fría y caliente. No se permiten duchas eléctricas
12. Contar con los elementos de higiene necesarios para la cocina
13. Las aberturas deberán poseer tela anti insectos en sector manipulación /producción de alimentos y en el comedor.
14. Contar con iluminación suficiente y protección en luminarias, contra roturas de fluorescentes o bombillas eléctricas.
15. Los equipos de refrigeración y congelación deberán contar con sus respectivos termómetros
16. El personal involucrado a la manipulación de alimentos deberá contar con la indumentaria correspondiente: cofia o gorros, zapato cerrado, ropa clara, delantal.
17. Deberá contar con campana o extractor
18. La ventilación deberá garantizar el flujo de aire en cocina y comedor
19. Los sanitarios deberán estar separados de la cocina
20. Las rampas deberán poseer pasamanos con suelo antideslizante.
21. Las escaleras deberán poseer pasamanos con escalones antideslizantes y correctamente señalizados
22. Las duchas deberán estar acondicionadas con asientos y pasamanos con material inoxidable, resistente, antideslizante. En caso de que sea eléctrica con protección térmica y puesta a tierra.
23. Las salidas de emergencias adecuadas para sillas de ruedas con puertas que se abran hacia el exterior correctamente señalizadas e iluminadas
24. El sistema de provisión de gas deberá estar habilitado según normas en vigencia con su respectivo resguardo
25. Deberá poseer sensores de humo en correcto funcionamiento y ubicación.
26. Colocar extintor de 5 kg ABC (según corresponda) en lugar visible y fácil acceso

27. La ventilación deberá garantizar el flujo de aire adecuado para el confort y la salud de las personas donde la temperatura y humedad sean óptimas (T: 22-24°C y H: 35-60%).
28. Iluminación correcta de acuerdo a la actividad: hasta 100 lux en habitaciones y 200 lux en galerías, zonas recreativas (natural o artificial), incluidas luces de emergencia.
29. Poseer un botiquín de primeros auxilios en un lugar visible y de fácil acceso.
30. Poseer un sector de enfermería y sector de medicamentos restringido a los internos.
31. Poseer sector de manejo de residuos con accesibilidad al exterior.
32. Poseer patio recreativo con luz natural que posea una superficie de 1,80m2 por persona
33. Los pisos, techos, cielo raso, paredes y aberturas deberán estar en buenas condiciones
34. En caso de tener lavandería propia, no debe compartir con el espacio recreativo
35. Camas y colchones en buen estado y forrados con material impermeable
36. Las habitaciones podrán estar conectadas entre sí pero deberán tener comunicación directa e independiente cada una hacia un espacio de circulación común y hacia el sector de sanitarios. Todas deben tener las puertas con apertura hacia afuera.
37. Las habitaciones para alojamiento de personas residentes en situación de postración total deberán disponer de un lavatorio en su interior para garantizar las condiciones de asepsia.
38. Poseer un espacio de acceso de ambulancia dentro del predio.
39. El acceso peatonal y vehicular a la institución deben ser independientes
40. El sector de personal y los sanitarios deben estar separados de los espacios comunes
41. Los pasillos deberán tener un ancho que posibilite el giro de las camas ortopédicas en su salida desde las habitaciones, en caso de evacuación.
42. Grupo electrógeno propio o con abono a un servicio que cumpla con dicha función en caso de necesidad. En este último caso, el equipo debe estar en la institución de manera permanente para seguridad y no interrupción de cadenas de frío y para cubrir las necesidades de asistencia continua (oxígeno). Para quienes aún no lo poseen, deberá asegurarse su implementación dentro del plazo establecido en el artículo dos del presente dispositivo.
43. Para edificios de más de una planta se exigirá medios electromecánicos. No podrá existir ningún tipo de barreras arquitectónicas.

Las habilitaciones comerciales otorgadas a los establecimientos Geriátricos tendrán una validez de dos (2) años.-

ARTÍCULO 2º.- REGLAMENTA EL ART. 2 DE LA ORDENANZA XII N° 105:

El Registro Único de Establecimientos Geriátricos estará a cargo de la Dirección de Fiscalización de Seguridad y Contaminación Urbana dependiente de la Dirección General de Control Alimentario y Fiscalización Urbana, de la Secretaría de Salud y Calidad de Vida, o la dependencia que en un futuro la reemplace.

ARTÍCULO 3º.- REGLAMENTA EL ART. 4 DE LA ORDENANZA XII N° 105:

La norma de mención establece de los requisitos mínimos con que debe contar el registro, respecto de los cuales, cualquier modificación deberá ser notificada a la Dirección competente en un plazo de 5 (cinco) días posteriores al mismo. Además de tales requisitos mínimos, el registro deberá contar con la siguiente información:

- a. Términos y vigencia de la habilitación municipal
- b. actas de infracciones realizadas al establecimiento
- c. sanciones establecidas por los juzgados de faltas.
- d. sanciones establecidas por el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 4º.- REGLAMENTA EL ART. 8 DE LA ORDENANZA XII N° 105:

La autoridad competente a los fines establecidos por el artículo de referencia será la Dirección de Fiscalización de Seguridad y Contaminación Urbana dependiente de la Dirección General de Control Alimentario y Fiscalización Urbana, de la Secretaría de Salud y Calidad de Vida, o la dependencia que en un futuro la reemplace.

ORDENANZA - N° 105

RÉGIMEN PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRACIÓN DE LOS
ESTABLECIMIENTOS GERIÁTRICOS

TÍTULO 1

REQUISITOS PARA LA HABILITACIÓN Y REGISTRACIÓN

ARTÍCULO 1.- Se establecen los requisitos para la Habilitación y Registración de los Establecimientos Geriátricos:

- 1) certificado de uso del suelo expedido por la Dirección de Urbanismo, la que acreditará la viabilidad de realizar la actividad en la forma y el lugar solicitado;
- 2) presentación de la carpeta técnica y habilitación otorgada por el Ministerio de Salud de la Provincia de Misiones como Autoridad de Aplicación conforme a lo establecido en la Ley Provincial XIX – N° 41 (Antes Ley N° 3920);
- 3) presentación y cumplimiento de los requisitos establecidos para habilitaciones comerciales de conformidad con lo dispuesto en el Decreto N° 1274/16 o el que en el futuro lo reemplace.

ARTÍCULO 2.- Se crea en el ámbito de la Secretaría de Salud y Desarrollo Humano de la Municipalidad de Posadas y en la Dirección que ésta determine, el Registro Único de Establecimientos Geriátricos.

ARTÍCULO 3.- Los establecimientos geriátricos deberán inscribirse dentro de los ciento ochenta (180) días de entrada en vigencia de la presente Ordenanza, constituyendo un requisito indispensable para el funcionamiento de los mismos. Para solicitar su inscripción en el registro, los establecimientos deben contar con la habilitación correspondiente otorgada por la Municipalidad de Posadas.

ARTÍCULO 4.- El registro contará como mínimo con la siguiente información:

- a) domicilio del establecimiento;
- b) nombre o razón social;
- c) titular responsable;
- d) director médico;
- e) director técnico – administrativo;

f) cantidad de camas habilitadas.

TITULO II RESPONSABILIDAD

ARTÍCULO 5.- Se consideran responsables primarios de los cuidados relacionados a la salud, vida social, trámites y traslados del alojado o concurrente, su salida y entrada del establecimiento en las formas y en los horarios establecidos por el Instituto, su ingreso y abandono del establecimiento, como así también cualquier otro asunto que no sea responsabilidad especial del establecimiento, a su/s hijo/s, nieto/s, cónyuge y/o concubino/a, curador.

ARTÍCULO 6.- El propietario del establecimiento geriátrico que preste servicios para personas mayores, o a nombre de quien se otorgue la Habilitación Municipal, será el único responsable ante la Municipalidad del correcto funcionamiento de la institución. Será solidariamente responsable el titular médico a cargo del mismo por él y por los terceros bajo su dependencia, por los hechos que pudieran derivar de la negligencia, imprudencia o impericia en el trato con los residentes bajo su cargo.

ARTÍCULO 7.- En caso que resulte necesario por cualquier motivo el traslado total o parcial de los residentes, la reubicación quedará a cargo del titular o director del establecimiento y de los familiares o responsables de la persona mayor.

ARTÍCULO 8.- En caso de incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza, y ante denuncia fundada por irregularidades en su funcionamiento, la Autoridad de Aplicación deberá actuar en forma inmediata, pudiendo aplicar las medidas cautelares que estime correspondientes y remitirá de inmediato al Juzgado de Faltas en turno para su tratamiento.

ARTÍCULO 9.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo.

