

ORDENANZA N° 400

VISTO:

La necesidad de reglamentar el funcionamiento de los locales destinados al expendio de comidas y/o bebidas en sus distintas formas; y

CONSIDERANDO:

Que este tipo de actividades requieren un control exhaustivo en lo referente a higiene, seguridad y calidad de los productos que se expenden;

**EL CONCEJO DELIBERANTE SANCIONA CON
FUERZA DE ORDENANZA**

ARTÍCULO PRIMERO: DISPONGASE la presente reglamentación para el funcionamiento de los Locales destinados al expendio de comidas y/o bebidas en sus distintas formas; considerándose los siguientes tipos de Negocios destinados a tal fin:

A. RESTAURANTES:

Todos aquellos locales comerciales en los que se preparen comidas de diferentes tipo para ser consumidas dentro del local y con atención de personal especializado, se denomina "Restaurante".

1. Estos establecimientos deberán reunir los siguientes requisitos mínimos para su funcionamiento:
 - a. Deberán constar con una superficie mínima que estará en directa relación con la cantidad de personas que pueda atender y cuya relación será: 1(un) metro cuadrado por cada persona servida, tomando como mínimo una superficie de 20mts cuadrados.
2. La distribución de las mesas y sillas destinadas al público será tal que permita y garantice una circulación óptima para la atención del usuario. Estos pasillos tendrán un ancho mínimo de 0,60mts.
3. Estos Locales deberán contar en todos los casos con servicios sanitarios para ambos sexos, tanto para el público como para el personal que trabaja en el mismo. Estos servicios sanitarios para el público tendrán las siguientes relaciones:

Inodoros:

- 1 (uno) hasta 20 personas
- 2 (dos) de 21 a 40 personas
- 3 (Tres) más de 40 personas
- 1 (uno) por cada porción superior a 40 personas

Lavatorios:

- 1 (uno) hasta 10 personas
- 2 (dos) de 11 a 30 personas
- 3 (tres) más de 30 personas

Mingitorios:

- 1 (uno) hasta 10 personas
- 2 (dos) de 11 a 20 personas

- 3 (tres) de 21 a 40 personas
- 1 (uno) por cada fracción superior a 40 personas

El local destinado a alojar los lavatorios, estará separado de manera tal que permita el uso simultáneo de los servicios.

4. Todos los locales deberán estar ventilados adecuadamente y de acuerdo a las diferentes prestaciones que realicen. Se recomienda dentro de estas pautas una renovación de aire mínima en forma natural y horario de 6 a 8 veces.
5. El Local destinado al preparado de las comidas (cocina) deberá tener una superficie mínima que estará en directa relación con la cantidad de personas que trabajan en ella. Se toma como criterio una superficie 2mts cuadrados por persona que trabaje y como mínimo 9mts cuadrados.

La cocina: Deberá contar con una campana de ventilación con salida al exterior. En el local se exigirá como terminación en paredes, revestimiento de azulejos o material similar y hasta la altura del cielorraso, de manera tal de garantizar la higiene perfecta del mismo.

Los pisos: deberán ser no absorbentes de materiales como granito, cerámico esmaltado, mármol u otro que asegure esta característica.

Los cielorrasos serán de materiales como yeso, fino a la cal y otro material de características similares que aseguren un adecuado mantenimiento.

6. Los sanitarios destinados al personal serán independientes de los del público, siempre y cuando el número de personas que trabaje sea mayor de 10.
7. Se tomará como prioritaria la iluminación natural para los diferentes locales pudiéndose optar por la artificial como complemento de la natural.
8. En el ámbito cocina deberán estar únicamente los elementos propios de la misma y destinados al preparado de comidas. Las diferentes materias primas a utilizar deberán conservarse en forma adecuada, requiriendo para ello muebles, alacenas, mesadas, heladeras, frisers, cámaras frigoríficas, etc., elementos éstos que aseguren un guardado y conservación efectivos.

B. CASAS DE LUNCH:

Se designan como tal aquellos locales donde se expenden comidas frías, postres, masas, emparedados, helados, bebidas alcohólicas.

Deberán reunir en lo referente a cocinas, baños, local de público, los requisitos exigidos en los locales para Restaurantes.

C. CAFES:

Estos locales comerciales serán tales cuando su actividad se remita a expender café en forma exclusiva o predominante, y demás alimentos purínicos en forma de bebidas, así como alimentos preparados en función de tales bebidas. El pan, facturas, masa, etc., se servirán en unidades enteras y conservadas en lugares y exhibidores adecuados.

D. BARES:

Entiéndase por bares, los comercios donde además del expendio de productos propios de su especialidad se realiza el de bebidas alcohólicas y analcohólicas. Todos los locales con este destino y que alberguen público, deberán reunir para su funcionamiento los requisitos exigidos para los Restaurantes.

E. BARES Y CAFES AL PASO:

Reúnen las mínimas características de sus homónimos con la diferencia que en éstos no hay mesas ni sillas para el público, ni podrán contar con taburetes en la barra o mostrador para el público. En lo referente a cocinas, etc., deberán reunir los requisitos exigidos para restaurantes. No será obligatoria la prestación de servicios sanitarios para público excepto en los casos que suministren bebidas alcohólicas, en cuyo caso se seguirá el criterio utilizado para los restaurantes, sí en cambio deberán contar con un servicio mínimo de sanitarios para el personal que consistirá en un inodoro y un lavatorio para cada sexo.

F. PARRILLAS:

Quedan establecidos como tales los locales comerciales destinados al expendio de comidas cuyas especialidades son relativas a la carne y sus derivados. Se estipula además que el consumo se realiza dentro del mismo tomándose a tal efecto las exigencias y características requeridas para restaurantes.

G. ROTISERIAS:

Son los locales comerciales que preparan alimentos cuya cocción se realiza por acción del fuego directo o en hornos a tal efecto y que se expenden para su consumo fuera del local de elaboración.

Este tipo de actividades pueden funcionar en los locales de restaurantes, pizzerías y otros comercios que cumplimenten las exigencias de funcionamiento.

Deberán contar con servicios sanitarios para el personal con un mínimo de un inodoro y un lavatorio para cada sexo.

El ámbito cocina deberá reunir los requisitos exigidos para las cocinas de un restaurante.

H. PIZZERIA:

Se denomina como tales, los locales comerciales donde se preparan para expendio al público productos denominados: pizza, faina y toda comida de características similares. Se podrán despachar bebidas alcohólicas y analcohólicas, jugos de frutas, etc., para ser consumidas dentro y fuera del local. En el caso que se sirva dentro del mismo, deberá cumplimentar las exigencias en materia de servicios sanitarios exigidas para los restaurantes. Las cocinas donde se preparen los alimentos deberán reunir los requisitos exigidos para restaurantes.

ARTÍCULO SEGUNDO: Las exigencias en materia de edificación deberán seguir los lineamientos que determinan las Ordenanzas en vigencia referidas a: retiro, fot, fos, densidades, etc.

ARTÍCULO TERCERO: No se permitirá para ningún local comercial a los que hace referencia la presente Ordenanza la ejecución de cubiertas con materiales como paja, junco, totora u otro material de estas características combustibles. Se determina asimismo que en un plazo máximo de 2 (dos) años, a partir de la sanción de la presente Ordenanza, los locales comerciales que cuenten con este tipo de cubiertas, para que procedan a su reemplazo por otro tipo que se encuadre en las normas de habitabilidad.

ARTÍCULO CUARTO: Cualquier otro local que se dedique al expendio de comidas y/o bebidas en general con otra denominación, serán ajustado a lo dispuesto en la presente Ordenanza, según el rubro que corresponda; determinado por la autoridad competente y especificada en el artículo 1.

ARTÍCULO QUINTO: Vencido el plazo otorgado en el artículo tercero y no habiendo dado cumplimiento a lo estipulado en la presente Ordenanza el infractor se hará pasible al cobro de multa entre A 1.000.000 (Austales Un Millón) a A 2.000.000 (Austales Dos Millones).

Los valores antes estipulados se actualizarán mensualmente según índice de costo de vida suministrados por la Dirección de Estadísticas y Censo de la Provincia tomando como base para el cálculo el mes de Setiembre de 1990.

ARTÍCULO SEXTO: COMUNIQUESE, COPIESE Y ARCHIVESE.