

ORDENANZA MUNICIPAL N° 697/90

ARTICULO 1º.- DENOMINASE “Copetín al Paso” a aquellos locales comerciales habilitados para la elaboración y expendio de productos alimenticios tales como sandwiches fríos o calientes, panchos, empanadas, pizzetas, y/o expendio de licuados, bebidas con o sin alcohol, al copeo e infusiones que se sirven al público para ser consumidas en el mismo establecimiento expendedor, contando solamente con una barra para la atención y permanencia de público.

ARTICULO 2º.- Deberán cumplir con los requisitos estipulados en Ordenanza Municipal N° 565/89.

ARTICULO 3º.- Deberán presentar esquema detallado del equipamiento del local para su mayor comprensión.

ARTICULO 4º.- Deberán contar con los siguientes locales como mínimo: a) Local principal integrado por barra grill y espacio destinado a cocina; b) Sanitario para público; c) Depósito; d) Cocina independiente del local principal (opcional).

a) Local principal integrado por barra grill y espacio destinado a cocina:

Deberán ajustarse en cuanto a dimensión, iluminación, ventilación y medios de salida a los locales de tercera clase estipulados en el Código de Edificación vigente;

b) Sanitarios para público: Estos locales contarán con sanitarios para el público concurrente, separados por sexo; los cuales serán compartidos con el personal del local cuando el mismo no exceda de cinco (5) personas.

Cantidad de artefactos en retrete dama: inodoro a pedestal uno (1); lavabo uno (1). Cantidad de artefactos en retrete caballero: inodoro a pedestal uno (1); lavabo uno (1).

Los servicios de salubridad, para público, deberán ajustarse en cuanto a dimensión y ventilación a los locales de 2da. clase estipulados en el Código de Edificación vigente. Estos locales contarán con revestimientos de parámetros interiores de azulejos u otro material similar hasta una altura no menor de 1,80 m. medidos desde el piso.

Los pisos serán de material lavable e impermeable.

Los desagües deberán estar conectados a la red cloacal aprobados por la Dirección Territorial de Obras y Servicios Sanitarios, contando además con servicio de agua corriente;

c) Depósitos: Los locales contarán con un lugar destinado a depósito para el guardado de esqueletos de envases y artículos de limpieza, fijándose una superficie mínima de 1,60 m² y un lado mínimo de 1,10 m.

El solado y los parámetros serán de material lavable e impermeable.

La ventilación será por conducto y de acuerdo a lo estipulado en el Código de Edificación para los locales de 4ta. clase. Estos locales deberán estar conectados con la cocina o espacio para cocinar;

d) El local cocina en caso de ser independiente del local principal tendrá una superficie mínima de 7m², con un lado mínimo de 2,50 m. y una altura mínima de 2,60 m.;

e) espacio cocina integrado con el local principal; deberá tener una circulación entre los artefactos y la barra grill de 0,60 m. como mínimo, entre la barra y el paramento opuesto una circulación mínima de 0,90 m.

- Los pisos deberán ser de material lavable (cerámico, granítico, vinílico, etc.).
- Los desagües estarán conectados a la red cloacal, tanto la instalación interna como la conexión a red deberán estar aprobados por la Dirección Territorial de Obras y Servicios Sanitarios.
- Las paredes del sector destinado a cocina y/o el local cocina deberán contar con un revestimiento liso e impermeable, de fácil limpieza hasta h=1,80 m. medido desde el solado.
- Las mesadas de trabajo, deberán ser de materiales no absorbentes, ni porosos, ni agrietables.
- Tendrán piletas de material impermeable liso o de acero inoxidable diferenciadas para el lavado de los útiles de trabajo y de los alimentos, contarán con servicio de agua corriente fría y caliente con conexión de desagües a la red colectora cloacal
- Los hornos de cocina estarán a 0,30 m. como mínimo de las paredes divisorias de la unidades locativas.
- Sobre los artefactos destinados a la cocción y/o fritura de alimentos deberá instalarse una campana conectada al ambiente exterior a través de un conducto para la evacuación de humo, gases, vapores y olores, se ejecutará de modo que no ocasione perjuicios a terceros tal que los gases o fluidos evacuados sean convenientemente dispersados a la atmósfera evitando molestias al vecindario.
- El conducto tendrá una sección mínima de 0,10 m x 0,10 m. uniforme en toda su altura el que será vertical o inclinado no más de 45° respecto de esta dirección, siendo su superficie interna lisa. Dicho conducto estará ubicado en el tercio superior de la altura del local y encima del nivel del borde de la campana o pantalla deflectora.
El conducto rematará a 0,50 m como mínimo sobre la azotea o techo, su boca tendrá la sección del conducto y permanecerá abierta constantemente.
- Los remates de los conductos con respecto a los ejes medianeros deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes.

ARTICULO 5º.- Estos locales cumplirán con las normas de prevenciones generales contra incendio como así también contar con los elementos que exija el Departamento correspondiente.

ARTICULO 6º.- El horario de atención al público de estos locales será de 06:00 a 24:00 horas.

ARTICULO 7º.- Las normas de la presente Ordenanza, regirán para los locales comerciales que se habiliten a partir de la vigencia de la misma.

ARTICULO 8º.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación. Cumplido. ARCHIVESE.

ORDENANZA MUNICIPAL N° 697 .-

DADA EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA: 01/08/1990.-

PROMULGADA POR DECRETO MUNICIPAL N° 469 / 90.-