

Ordenanza Numero: 82

1/6

Gobernación del Territorio Nacional de la
Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur

USHUAIA, 22 de septiembre de 1976.-

VISTO: El proyecto de Ordenanza presentado por el Departamento Inspección General para la habilitación y funcionamiento de RESTAURANTES, y

CONSIDERANDO:

Que para procederse al control de este tipo de actividad, es necesario que existan disposiciones Municipales que fijen normas de funcionamiento y de // Inspección;

Que tal actividad comercial no se halla reglamentada;

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA, SANCIONA Y PROMULGA LA SIGUIENTE:

O R D E N A N Z A :


ARTICULO 1º.- Se consideran RESTAURANTES a los locales donde se prepara comida caliente para ser consumida en los mismos, y se sirva a más de cinco personas extrañas a dicho local rigiéndose la habilitación y funcionamiento de los mismos por / las siguientes disposiciones:

C O M E D O R E S

ARTICULO 2º.- Las salas y piezas destinadas a comedores deberán tener la suficiente ventilación natural.-

ARTICULO 3º.- Las paredes serán revocadas y blanqueadas pintadas al aceite o estucadas. Se permitirá el empapelado cuando sea en forma de paneau o lisos, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera, es-

ES COPIA FIEL


GARDENAS
Jefe División Registro
Departamento General
Municipalidad de Ushuaia

...///

Gobernación del Territorio Nacional
de la Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur

MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

///... 2 ...

...tuque, mayólica, azulejos, marmol o material metálico estampado de un alto // mínimo de un (1) metro.-

ARTICULO 4º.- Los pisos serán de baldosas, mosaicos, asfalto o madera machimbrada tipo parquets.-

ARTICULO 5º.- Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada, cemento armado o alisado, material metálico alisado o madera prohibiéndose el empapelado.-

ARTICULO 6º.- Las puertas de acceso tanto interiores como exteriores deberán poseer los dispositivos necesarios para el cierre hermético.-

ARTICULO 7º.- Tendrán guardarropa anexo o en su defecto se colocarán perchas en / cantidades necesarias.-

COCINAS

ARTICULO 8º.- Las cocinas de estos comercios tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento.-

ARTICULO 9º.- Serán bien aireadas y ventiladas, los pisos construidos en material impermeable, las paredes revestidas hasta una altura mínima de un (1) metro del mismo material.-

ARTICULO 10º.- Las puertas y las ventanas estarán provistas de cierre hermético y tela metálica de malla fina que evite la entrada de moscas y demás insectos.-

ARTICULO 11º.- Cuando existan fogones y hornallas de material serán revestidas totalmente en azulejos con excepción de la parte superior (llamada plancha).-

ARTICULO 12º.- En las cocinas no podrán guardarse otras cosas que los utensilios, envases de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma de que esté garantizada su higiene.-

ARTICULO 13º.- Tendrán piletas en números necesarios para el lavado de los útiles de trabajo, con el correspondiente servicio de agua corriente y los desagües conectados a la red cloacal, o con pozos sumideros y caño de ventilación cuando en el / local no existan obras de salubridad.-

ES COPIA FIEL



RAFAEL CARDENAS
Jefe División Centro
Departamento
Municipalidad de Ushuaia

...///

*Gobernación del Territorio Nacional de la
Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur*

///... 3 ...

ARTICULO 14°.- Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un // mueble con aberturas cubiertas de tela de malla metálica fina o vidrio y destinadas a este solo objeto.-

ARTICULO 15°.- La carne será guardada en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas como así también el pescado o los mariscos.-

ARTICULO 16°.- Queda terminantemente prohibido llevar ropa en las piletas de la cocina. A cada lado de las mismas habrá dos escurrideros, uno para los útiles sucios y otro para el material limpio.-

ARTICULO 17°.- Las chimeneas, hornos y hogares deberán ser instalados y funcionar de acuerdo a las disposiciones que fija el Código de Edificación.-

ARTICULO 18°.- Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en un local separado y adecuado.-

ARTICULO 19°.- Cuando el aire ambiente en las mismas a criterio de los inspectores, no respondan a las exigencias del artículo 3° y 10° del presente, será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.-

ARTICULO 20°.- Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapa.-

ARTICULO 21°.- El personal ocupado en las cocinas deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas mantenida en estricto estado de limpieza. En ningún caso y por motivo alguno se permitirá cambio de ropa dentro de dichos locales.-

ARTICULO 22°.- Queda prohibido a los mozos y personal de cocinas comedor etc, colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza.-

ARTICULO 23°.- En todos los establecimientos donde se preparen comidas, éstos // una vez hechos no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, los que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente. Se entienden por sobras los restos de comidas / que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.-

ES COPIA FIEL



MARCELA CARDENAS
Jefa División de Centro
Despacho Central
Municipalidad de Ushuaia

...///

*Gobernación del Territorio Nacional de la
Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur*

///... 4 ...

ARTICULO 24°.- Las porciones de comidas que vuelvan de las mesas en las fuentes, podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y se conservarán en sitios separados destinados a ese efecto.-

ARTICULO 25°.- Los platos de comida que se acostumbre tener a medio terminar, como ser pastas, arroz, verduras cocidas, etc., deben consumirse dentro de las 24 / horas de cocinados y en las heladeras solo podrá guardarse materias primas de cocinas (carnes, frutas, guisos, leche, manteca, fiambres, etc.-)

ARTICULO 26°.- Los productos que se encuentren en infracción a los artículos Nros. 24°, 25° y 26°, serán inutilizados en el acto sin perjuicio de la aplicación de / las multas que correspondan por el Régimen de Penalidades por Faltas Municipales.-

S E R V I C I O S S A N I T A R I O S

ARTICULO 27°.- Los restaurantes tendrán servicio sanitario propio. Serán construidos con paredes de mampostería, revocados con friso de 2 (dos) metros y piso de / material impermeable.-

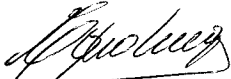
ARTICULO 28°.- En este tipo de locales el lavado de copas, platos, fuentes, etc., se hará utilizando agua caliente.-

ARTICULO 29°.- Los locales habilitados en estas condiciones contarán con 2 (dos) baños de entradas independientes uno del otro, los que no tendrán acceso directo con las cocinas o los comedores y se construirán en las siguientes condiciones:

a) Baño para damas: En los locales donde se cuente con espacio de hasta 15 (quince) mesas para la atención al público: Un (1) inodoro y un (1) lavabo. De quince (15) a treinta (30) mesas: dos (2) inodoros y dos (2) lavabos. Por cada diez (10) mesas adicionales una unidad más de cada tipo.-

b) Baño para caballeros: Hasta quince (15) mesas: un (1) inodoro, un (1) orinal y un (1) lavabo. De quince (15) a treinta (30) mesas: dos (2) inodoros, dos (2) orinales y dos (2) lavabos. Por cada adicional de 10 (diez) mesas una unidad / más de cada tipo.-

ES COPIA FIEL


MARTIN DE GARDENAS
Jefe División Registro
Departamento General
Municipalidad de Ushuaia

...///

*Gobernación del Territorio Nacional de la
Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur*

///... 5 ...

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 30°.- Queda prohibido realizar expendio de bebidas con vasos, copas o recipientes que por golpes u otras causas presenten deterioros en sus bordes o interior.-

ARTICULO 31°.- Es obligatorio el uso de la Libreta Sanitaria Municipal por parte del propietario o inquilino que habilite el local, como así también de los mozos y cualquier tipo de empleados vinculados con el mismo, ya sea para la limpieza u otra actividad realizada en el local.-

ARTICULO 32°.- Los horarios de atención al público serán autorizados por el Departamento Ejecutivo de la Municipalidad.-


ARTICULO 33°.- El solicitante de la habilitación deberá presentar la siguiente documentación para procederse a su autorización:

- a) Nota cursada ante la Municipalidad en la que deberán figurar los datos personales del recurrente y la razón social sobre la que va a girar el comercio.-
- b) Planos del local y planos, medidas y tipo de cartel a instalarse.-
- c) Certificado de salud extendido por el Hospital Regional de Ushuaia.-
- d) Certificado de Buena Conducta expedido por la Policía Territorial.-
- e) Certificado de Vacunación Antivariólica.-
- f) Certificado de Libre Deudas otorgado por la Dirección de Rentas del /
Territorio.-
- g) Inscripción ante la Dirección General Impositiva.-
- h) Inscripción ante el Instituto Nacional de Previsión Social.-
- i) Inscripción ante la Dirección de Rentas del Territorio.-

ARTICULO 34°.- Deróganse las anteriores disposiciones que se opongan a esta Ordenanza.-

ARTICULO 35°.- Refrendarán la presente Ordenanza los señores Secretarios de Gobierno Municipal, Economía y Finanzas y de Obras y Servicios Públicos respectivamente.-

ES COPIA FIEL


MANUEL CARDENAS
Jefe División Registro
Despacho General
Municipalidad de Ushuaia

...///

Ordenanza Numero: 82

6/6

Gobernación del Territorio Nacional
de la Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur

MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

///... 6 ...

ARTICULO 36°.- Dése conocimiento a quienes corresponda y cumplido, ARCHIVASE.-

ORDENANZA MUNICIPAL N° 82 /1976.-

a.a

my my
ANTE

[Signature]
ALONSO

[Signature]
CANCA

[Signature]
CECHI

ES COPIA FIEB

[Signature]
MARICOL CARDENAS
Jefa División Registro
Deposito General
Municipalidad de Ushuaia