

*Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

USHUAIA,

VISTO: Las atribuciones conferidas al Ejecutivo Municipal en el Artículo 101°, Inciso 7) de la Ley Territorial N° 236; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario dictar normas que amparen el funcionamiento de los locales comerciales, en el rubro COPETIN AL PASO;

Que el Ejecutivo Municipal se encuentra facultado por Ley Territorial N° 236, Artículo 101°, Inciso 7), para proyectar ordenanzas y proponer su sanción al Honorable Concejo Deliberante;

Que de acuerdo a la Ley Territorial N° 236, éste Cuerpo cuenta con atribuciones para ordenar sobre el particular;

Por ello:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA  
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA

SANCIONA CON FUERZA DE:

O R D E N A N Z A

ARTICULO 1°.- 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 2°.- Deberán cumplir con los requisitos estipulados en Ordenanza Municipal N° 565/89.-

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

ARTICULO 4°.- 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

/// ...



*Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

///1...

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 2 da. clase estipulados en el Código de Edificación vigente. Estos locales contarán con revestimientos de paramentos interiores de azulejos u otro material similar hasta una altura no menor de 1,80m 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) Depósito: 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 1,60m<sup>2</sup> y un lado mínimo de 1,10m.

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

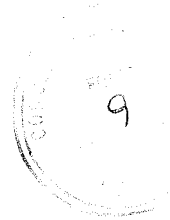
La ventilación será por conducto y de acuerdo a lo estipulado en el Código de Edificación para los locales de 4ta. clase. Estos locales deberán estar conectados con la cocina o espacio para cocinar.

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

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

-Los pisos deberán ser de material lavable (cerámico, granítico,

///2...



*Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*

///2...

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=1,30m 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 0,30m como mínimo de las paredes divisorias de las 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 fluídos evacuados sean convenientemente dispersados a la atmósfera evitando molestias al vecindario.

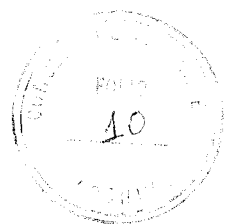
-El conducto tendrá una sección mínima de 0,10m x 0,10m uniforme en toda su altura el que será vertical o inclinado no más de 45° respecto de esta dirección, siendo su superficie interna lisa. Dicho conducto estará ubicado en el tercio superior de la altura del local y encima del nivel del borde de la campana o pantalla deflectora.

El conducto rematará a 0,50m 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 5°.- Estos locales cumplirán con las normas de prevenciones generales

///3...



*Honorable Concejo Deliberante*  
*Municipalidad de la Ciudad de Ushuaia*  
///3...

contra incendio como así también contar con los elementos que exija el Departamento correspondiente.-

ARTICULO 6°.- El horario de atención al público de éstos locales será de 06,00 a 24,00 horas.-

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

ARTICULO 8°.- Regístrese. Pase al Departamento Ejecutivo para su promulgación.  
Cumplido. ARCHIVASE.-

ORDENANZA MUNICIPAL N° 697/90.-

DECRETO DE PROMULGACION N° 469/90

DADA EN SESION ORDINARIA DE FECHA: 01-08-90.-

m.m.

EDUARDO DANIEL PULCER  
Director de Promoción  
H. C. D.

A CARGO DE SECRETARIA

MARIO D. DANIELE  
Vice-Presidente 1º  
Honorable Concejo Deliberante  
A CARGO DE LA PRESIDENCIA

28 AGO 1990

USHUAIA,

VISTO: La Ordenanza Municipal N° 697 /90, sancionada por

el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia; y

CONSIDERANDO:

Que por la misma se dictan normas que amparen el funcionamiento de los locales comerciales, en el rubro COPETIN AL PASO.

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE USHUAIA

D E C R E T A

ARTICULO 1°. PROMULGAR la Ordenanza Municipal N° 697 /90, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante de la ciudad de Ushuaia, por la cual se denomina como COPETIN AL PASO a aquellos locales comerciales habilitados para la elaboracion y expendio de productos alimenticios tales como sandwichs fríos o calientes, panchos, empanadas, pizzetas, y/o expendio de licuadas, bebidas con o sin alcohol, al copec 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 2°. Comuníquese a quienes corresponda. Dése copia al Boletín Oficial del Territorio. Cumplido ARCHIVASE.

DECRETO MUNICIPAL N° 469 /90



HECTOR GASPAR CARDOZO  
Secretario  
Obras y Servicios Públicos  
Municipalidad Ushuaia

ES COPIA FIEL  
EDUARDO RAUL DI RUSSO  
Secretario de Gobierno  
Municipalidad Ushuaia

CARLOS MANFREDOTTI  
Intendente  
Municipalidad Ushuaia

PAQUITA VERA de MENDOZA  
MUNICIPALIDAD DE USHUAIA