



Municipalidad de Trelew  
PROVINCIA DEL CHUBUT

Trelew (CHUBUT), 15 ENE. 1979

VISTO:

La Ordenanza n° 54/64 que rige sobre bares y/o despachos de bebidas al copeo y la carencia de disposiciones para otros tipos de comercios también dedicados al / expendio de alimentos y bebidas al público, y;

CONSIDERANDO:

Que la mencionada ordenanza ha quedado desactualizada,

Que no existe ordenamiento establecido para el caso de otros tipos de negocios con actividades afines y/u otras agregadas, lo que da lugar a una diversidad de rubros, dentro de una misma rama comercial,

Que resulta de imperiosa necesidad reordenar las disposiciones existentes y establecer aquellas que resulten conveniente agregar, modificar, aclarar a los efectos de obtener un instrumento legal coherente y claro que permita a los responsables su normal desenvolvimiento y al municipio el ejercicio del permanente control de cumplimiento que le es propio,

Que ello redundará en el mejoramiento de las instalaciones y funcionamiento de los negocios de alimentos, para coadyugar con la medicina preventiva, preservando la salud de la comunidad,

Que corresponde además, establecer las sanciones que deberán aplicarse en los casos de infracciones a las normas que aquí se establecen,

POR ELLO:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE TRELEW, en uso de las atribuciones conferidas / por la Ley n° 1478, sanciona y promulga la siguiente

O R D E N A N Z A N° 916 / 79

ARTICULO 1°.- La instalación, habilitación y funcionamiento de los comercios de alimentos y bebidas, se registrarán por las disposiciones de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 2°.- A los efectos de la presente reglamentación se establecen las siguientes categorías:

BAR: Se denomina al comercio que hace del expendio de bebidas alcohólicas en / mostrador y al copeo, su principal actividad. Puede contar con mesas para atención de los parroquianos, pero el número de éstos sentados debe ser inferior a la capacidad del mostrador. Pueden expender únicamente sandwiches y masas en sus distintas formas y los ingredientes usuales para acompañar bebidas; opcionalmente pueden / expender café y té, pero ésto no significa acogerse a horarios de desayuno y merienda. Absoluta prohibición de expendio de "minutas", comidas, fiambres frescos o conservados, aves, etc., como tampoco anexo "churrasquerías" o similares.

CONFITERIA: Comercio cuya principal actividad es el expendio de masas, tortas y emparedados en sus distintas formas, acompañados por café, té con o sin leche, bebidas gaseosas u otras bebidas sin alcohol y cerveza envasada. Podrán expender bebidas alcohólicas a partir de las once y treinta (11,30) hs. Los concurrentes serán atendidos en mesas, no pudiendo utilizar el mostrador para / ello, salvo que las mesas estén ocupadas.

En caso de expenderse cerveza suelta, debe considerarse como anexo (Chopería); contará con las instalaciones de frío para refrigerar el depósito de cerveza.

Absoluta prohibición de expendio de minutas, comidas, fiambres frescos o conservados, etc.

CHOPERIA: Comercio cuya principal actividad es el expendio de cerveza suelta y

...////Continúa en Hoja 2



*Municipalidad de Trelew*  
PROVINCIA DEL CHUBUT

..// Hoja nº 2.-

envasada en las mesas, no pudiendo hacerlo en mostrador. Puede vender secundariamente bebidas alcohólicas y gaseosas. Podrá expender emparedados y minutas. Deberá contar con la instalación de frío para refrigerar la cerveza a granel.

COPETIN Y/O CAFE AL PASO: Comercio de pequeñas dimensiones, cuya principal actividad es la venta en mostrador de bebidas con o sin alcohol y sus preparados y de emparedados y tortas acompañando a las bebidas. No se podrán instalar mesas ni sillas tanto en el interior como en la vereda del negocio.

El salón no tendrá más de veinticinco (25) m<sup>2</sup>. de superficie.

La instalación para lavado de vajilla podrá estar detrás del mostrador o en dependencia separada, pero siempre con provisión de agua fría y caliente.

ARTICULO 3º.- Para dar curso a las nuevas habilitaciones será condición cumplir con el requisito de zonificación que se indica a continuación:

1º) BARES Y CHOPERIAS: Pueden ubicarse en zonas C1, C2, C3, C4, R3, I1.

2º) CONFITERIAS Y COPETIN Y/O BAR AL PASO: Pueden ubicarse en zonas C1, C2, C3, C4, R2, R3, I1.

ARTICULO 4º.- Todos los locales enumerados en las categorías precedentes se construirán de mampostería, con suficiente ventilación e iluminación, tendrán libre visión desde y hacia el interior.

No comunicarán en forma directa con baños o dormitorios y además reunirán las siguientes condiciones:

- a) Las paredes serán revocadas y pintadas con altura mínima de 3 m.
- b) El cielorraso será de yeso o cemento alisado.
- c) Los pisos serán impermeables, de baldosas, mosaicos o cemento pulido.
- d) Contarán con instalación independiente para la preparación de sandwiches e ingredientes para servir.
- e) Tendrán dependencia independiente para el lavado de la vajilla, utensillos, etc., dotada de pileta con provisión de agua caliente y fría. Estarán construídos en forma reglamentaria, similares a locales de cocina.

ARTICULO 5º.- Las mesas deberán estar ubicadas de manera tal, que exista un (1) metro entre ellas, a efectos de conservar la comodidad de desplazamiento de los clientes.

ARTICULO 6º.- Todo el personal que se desempeña en los locales aquí reglamentados, sin excepción, poseerán Libreta de Sanidad, otorgada por la Municipalidad de conformidad a la respectiva Ordenanza.

ARTICULO 7º.- En la atención al público no podrán desempeñarse menores de 18 años.

ARTICULO 8º.- Los servicios sanitarios (baños) estarán construídos en forma reglamentaria; serán azulejados hasta 1,80 m desde el suelo como mínimo, pisos de mosaicos graníticos, cerámicos o vinílicos y tendrán como mínimo los siguientes artefactos:

Servicio para hombres: Un (1) inodoro, un (1) migitorio y un (1) lavabo.

Servicio para mujeres: Un (1) inodoro, un (1) lavabo.

Se incrementarán en el número necesario según la categoría del comercio y cantidad de personas concurrentes al mismo, conforme a las proporciones fijadas en el Código de Edificación.

...///Continúa Hoja nº 3



*Municipalidad de Trelew*  
PROVINCIA DEL CHUBUT

.../// Hoja nº 3.-

ARTICULO 9º.- RESTAURANTE: Comercio cuya principal actividad es la preparación y el expendio de comidas frías y calientes para ser consumida en el local, ya sea con menú fijo o a la carta, involucra el expendio de bebidas para acompañar las comidas, ya sea suelta y/o envasada. El acceso puede ser la vía / pública o con accesos interiores.

ARTICULO 10º.- Las dependencias destinadas a COMEDORES, tendrán la amplitud necesaria según la importancia del establecimiento y no comunicarán en forma directa con baños, dormitorios o patios de tierra.

Reunirán los siguientes requisitos reglamentarios:

- a) Las paredes serán de mampostería de 3 metros de alto como mínimo, estarán bien / revocadas y pintadas. Tendrán un friso impermeable hasta 2 metros de alto pintado al aceite, estucado o con materiales metálicos o fórmica. En las paredes se admitirá el empapelado en forma de paneaux o lisos, bien adheridos al revoque. Si se usara madera, será lisa perfectamente barnizada.
- b) Los pisos serán de baldosas, mosaicos, parquet o madera machimbrada y linoleum en buenas condiciones de conservación y limpieza.
- c) Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada, cemento armado sin molduras, / sin roturas y humedades. No se permiten los cielorrasos de madera, empapelados o pajas prensadas.
- d) En las puertas y demás aberturas se colocarán telas metálicas que eviten la entrada de moscas u otros insectos, Las puertas de acceso tendrán dispositivo para que el cierre sea automático.
- e) Se asegurará una ventilación adecuada y permanente, cuando no fuera suficiente, se instalarán inyectores, extractores o acondicionadores.
- f) El local como así también las mesas y demás instalaciones, deberán hallarse en / perfecto estado de conservación e higiene. Se asegurará la limpieza de manteles, cubiertos, copas, paneras, etc.
- g) Será terminantemente prohibido el servicio de comidas en mesas dispuestas en la vereda.

ARTICULO 11º.- LAS COCINAS: De estos establecimientos, serán construídas totalmente de mampostería, tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Las paredes tendrán una altura mínima de 3 metros, estarán bien revocadas, pintadas y revestidas de azulejos blancos hasta una altura de 2 metros.
- b) Los pisos serán de material impermeable, mosaicos, baldosas o cemento pulido.
- c) Los cielorrasos serán de bovedilla, revocada, cemento alisado, yeso sin molduras y pintados al aceite.
- d) Las puertas y otras aberturas deberán estar provistas de tela metálica que impida la entrada de moscas u otros insectos y con resortes que aseguren el cierre automático de las mismas.
- e) Cuando existan fogones u hornallas de material, estos serán revestidos totalmente de azulejos, a excepción de la parte superior llamada plancha que será de acero o baldosas coloradas o de marsella.
- f) El local será bien ventilado e iluminado, Cuando sea necesario se colocarán /

...///Continúa Hoja nº 4



*Municipalidad de Trelew*  
PROVINCIA DEL CHUBUT

.../// Hoja nº 4.-

extractores de aire y ventiladores.

- g) Tendrán piletas de capacidad y en número necesario para el lavado de las materias de trabajo y vajilla usada en las comidas. Los desagües serán conectados a la red cloacal o cámara séptica. Las piletas serán de mampostería con revestimiento de / azulejos o enlozados. No se admiten las de madera. En todos los casos las piletas deberán tener interceptores de grasa y restos de alimentos. Es terminantemente / prohibido el lavado de ropas en estas piletas.
- h) En las cocinas no entrarán personas ajenas a las mismas. La entrega de platos o fuentes se hará por ventanilla que dará a la ante-cocina o al salón comedor.
- i) No podrán guardarse en la cocina, ni tener otras cosas que los elementos de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de comidas.
- j) Es prohibido exponer servilletas, repasadores, lienzos, manteles o ropas dentro de la cocina y en vecindad de los fogones para su secado.
- k) En estos locales se prohíbe tener animales vivos, sea cual fuera su especie y / sirvan o no para el consumo.
- l) Se mantendrán permanentemente en perfectas condiciones de higiene sin desperdicios sobre las mesas o suelo y sin la presencia de moscas.
- ll) Los desperdicios se colocarán en recipientes metálicos con tapa.
- m) Para su mejor higienización estos locales serán pintados como mínimo una vez al año y toda vez que por razones de deterioros, humedad, etc., resulte necesario.
- o) Todos los utensilios usados, cacerolas, sartenes, ollas etc., estarán en perfectas condiciones de conservación sin deterioros, abolladuras, o que tengan el enlozado saltado. En estos casos, se procederá al decomiso inmediato de los mismos.

ARTICULO 12º.- Las comidas una vez hechas, no podrán guardarse más de 24 horas ni / utilizarse para otros platos. Los sobrantes de platos inmediatamente deberán arrojarse al recipiente de residuos.

ARTICULO 13º.- En las heladeras sólo se podrá conservar materias primas, carnes, / huevos, manteca, leche, mayonesa, bebidas y salsas de fondo (no tuco).

ARTICULO 14º.- Los productos destinados a la preparación de comidas, deberán depositarse en lugares adecuados y ordenados. Todos los productos empleados deberán ser aptos y las carnes controladas por la inspección sanitaria de conformidad a la reglamentación vigente en la materia.

ARTICULO 15º.- Quedará prohibido al personal efectuar cambios de ropa dentro del / local como así, colocarse debajo del brazo o sobre el hombro repasadores o servilletas o usar éstos cuando se tose o secar la transpiración.

ARTICULO 16º.- El personal de servicio realizará su tarea con ropa adecuada a su / trabajo y cuidará su aseo personal.

ARTICULO 17º.- Es obligación exhibir la libreta sanitaria en todos los casos que / sea exigida.

ARTICULO 18º.- Las cocinas de establecimientos de primera categoría (hoteles, restaurantes) tendrán locales separados y en condiciones reglamentarias, para la limpieza de verduras, peladeros de aves, limpieza de pescado, pastelería y gambuza.

ARTICULO 19º.- CASAS DE COMIDAS (Churrasquerías, parrilladas y minutas): Se considerarán CASAS DE COMIDAS (Churrasquerías, parrilladas, minutas), a los /

...///Continúa Hoja nº 5



*Municipalidad de Trelew*  
PROVINCIA DEL CHUBUT

.../// Hoja nº 5.-

establecimientos donde se preparan comidas frías o calientes, para consumo en las mismas. El cocimiento de las carnes podrá hacerse a la vista del público, con separación de mostradores o divisiones de mampostería.

ARTICULO 20º.- Los comedores y cocinas de estos negocios se ajustarán a las disposiciones enumeradas para los restaurantes.

ARTICULO 21º.- La ventilación de estos locales será perfecta para evitar la propagación de humo dentro del mismo.

ARTICULO 22º.- ROTISERIAS: Se consideran con este nombre los establecimientos donde se expenden carnes de animales de carnicería y aves cocinadas al asa dor, horno, parrilla, escabeches, pescados cocinados, comidas preparadas para ser / vendidas al público y no consumidas en su interior.

ARTICULO 23º.- En estos locales podrán expendirse: Conservas de origen vegetal y / animal envasados, manteca, quesos, leche pasteurizada y envasada. / Fiambres en general. Pastas frescas y envasadas. Frutas desecadas y dulces. Bebidas envasadas en general.

Las secciones que corresponden a cocinas, hornallas y spiedos, estarán revestidas de azulejos. Si se instalaran asadores éstos estarán convenientemente dispuestos con / campana y extractores de aire.


ARTICULO 24º.- Los comercios ya existentes cuyas actividades comerciales están regladas por el presente ordenamiento, deberán adecuar sus rubros de explotación a las definiciones contenidas en ésta, modificando en lo pertinente su funcionamiento y locales, todo ello dentro del término de los ciento cincuenta / (150) días corridos a partir de la promulgación de esta Ordenanza.

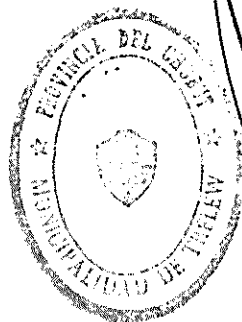
ARTICULO 25º.- Las adecuaciones y modificaciones previstas en el artículo inmediato anterior que no sean cumplimentadas en el plazo allí estipulado, determinarán la caducidad de la actual habilitación, con la consiguiente clausura de locales.

Para lograr su rehabilitación deberán cumplimentar con todos los requisitos e inspecciones reglamentarias establecidas para conceder las habilitaciones.

ARTICULO 26º.- Derógase la Ordenanza Nº 54/64 y toda otra disposición que se oponga a la presente Ordenanza.

ARTICULO 27º.- Regístrese, dése a conocimiento a quienes corresponda, publíquese y cumplido, ARCHIVÉSE.-

  
Dº JOSÉ CARLOS CASTRO BLANCO  
SECRETARIO DE GOBIERNO



  
ALFONSO M. MUSANTE  
INTENDENTE MUNICIPAL  
DE TRELEW

ORDENANZA Nº

916/79 .-