

## TEMA: LOCALES DE COMIDA – RESTAURANTES Y PARRILLAS

ORDENANZA N° 6495/2004 y su modificatoria Ordenanza N° 9260/07

**Artículo 1°:** Establécese las condiciones y requisitos específicos para autorizar el uso, habilitación comercial y régimen de funcionamiento de las casas de comidas en los siguientes rubros: restaurante, parrilla, fonda, salón de té, café bar, pizzería, copetín al paso y sus asimilados en las “Áreas Particularizadas” que se delimitan a continuación:

- a) La zona A.C.C. (Área Central Castelar) de acuerdo al Plano de zonificación del Código de Ordenamiento Urbano y Normas Reglamentarias de Construcciones.
- b) La zona R.T.M.A. (Residencial de Transición Media Alta) de acuerdo al Plano de zonificación del Código de Ordenamiento Urbano y Normas Reglamentarias de Construcciones.
- c) La zona comprendida por los ejes de las calles Santa Rosa, Gral. Eduardo Munilla, Lobos, vías del Ferrocarril Domingo Faustino Sarmiento y Santa Rosa de Castelar Norte.
- d) (Mod. Ord. 9260/07) Derogado.

**Artículo 2°:** Sin perjuicio de las “Áreas Particularizadas” dispuestas por el artículo 1° de la presente Ordenanza, en los casos que por la ubicación del local de conformidad a la “Grilla General de Usos” y al Plano de zonificación del Código de Ordenamiento Urbano y Normas Reglamentarias de Construcciones, correspondiera encuadrar la actividad como “uso prohibido”, o “uso condicionado”, prevalecerá esa norma por ser, la más restrictiva.

**Artículo 3°:** Las actividades de las casas de comidas con permanencia de público que se instalen en los locales ubicados en las zonas mencionadas en el artículo 1°, serán consideradas exclusivamente dentro de los siguientes rubros, comprendiendo las siguientes actividades:

### A - Restaurante.

Comercio cuyo rubro de explotación sea la preparación y el expendio de comidas calientes y frías, así como bebidas con o sin alcohol para ser principalmente consumidas en el mismo.- (incluye la denominación “fonda”), deberán contar con un salón comedor de 60 metros cuadrados como mínimo, y sala de elaboración o cocina como local independiente.

### B – Casas de lunch.

Locales donde se consumen comidas frías, masas y bebidas con o sin alcohol.

### C – Pizzería.

Local donde se elabora pizza, fainá, empanadas, postres, y se expenden bebidas con o sin alcohol e infusiones, para su consumo en el local o para llevar, debe contar con sala de elaboración o cocina.

### E - Bar, bar lácteo, café bar.

Es donde se sirven bebidas con o sin alcohol, infusiones, jugos de fruta, leche y sus derivados, masas, sándwichs, con un sector preparado para los consumidores. Pueden contar como anexo billares o similares.

### F – Copetín al paso.

Local donde se sirven bebidas con o sin alcohol, infusiones, jugos de fruta, leche y sus derivados, masas, sándwichs. La permanencia de los clientes es por poco tiempo, siendo su actividad la atención en la barra no pudiendo tener mesas para los consumidores en el interior del local ni en la vía pública.

### G – Minutas.

Elaboración de comidas simples para el consumo en el local, se considerará como anexo de café bar. Deberá contar con un local cocina independiente.

### H – Comidas rápidas.

Cocción de comidas simples pre-elaboradas. Se podrá considerar como anexo de café bar y copetín al paso, salvo cuando se utilicen procedimientos modernos de última generación, donde se aceptara su funcionamiento como rubro principal, estando eximidos de poseer un local dedicado a cocina, siempre que se sectorice el espacio donde se realiza la cocción, sin necesidad de realizar divisiones.

**Artículo 4º:** Los comercios ubicados en las “Áreas Particularizadas” delimitadas por la presente Ordenanza, que desarrollen las actividades indicadas en el artículo que antecede, deben contar con una superficie mínima total de 100,00 m<sup>2</sup> (cien metros cuadrados) incluyendo salón de ventas, cocina, sanitarios y dependencias auxiliares y, reunir las siguientes condiciones mínimas.

- Comedor:
  - Paredes: revocadas y pintadas con pintura impermeable.
  - Pisos: de baldosas, mosaicos, cerámicos, parquet o madera machihembrado.
  - Cielorrasos, de yeso, a la cal o material impermeable liso e incombustible o de madera con tratamiento ignífugo.
  - Puertas interiores con cierre automático.
  - Guardarropas o perchas.
  - Superficie mínima del salón: 60,00 m<sup>2</sup>.
  
- Cocinas:
  - Ventilación e iluminación reglamentaria, tendrán la amplitud conforme a la importancia del establecimiento, mínimo 6,00m<sup>2</sup> y contar con renovación de aire mecánica tres veces por hora a razón de 10m<sup>3</sup> por cada persona que trabaje en la misma.
  - Lado mínimo 2,00m<sup>2</sup>.
  - Pisos y paredes impermeables hasta una altura de 2,00m.
  - Cielorrasos lisos, sin molduras, incombustibles.
  - Puertas y ventanas con cierre hermético y tela mosquitero.
  - Fogones y hornallas revestidos con material impermeable de fácil limpieza.
  - Piletas con artefactos conectados a agua fría y caliente.
  - Chimeneas, hornos y hogares instalados conforme a normas vigentes.
  - En parrillas se eximirá de cocina pero, estas deben estar separadas del mostrador y público por una distancia conveniente y contar con campana, chimenea y piletta próxima con agua fría y caliente.

Cuando se trate de comidas rápidas, se podrá eximir de cocina, debiendo contar con un sector diferenciado y exclusivo para la preparación de alimentos, que cumplirá con las condiciones higiénico sanitarias a tal efecto.

- Servicios de salubridad e higiene:
  - Caballeros:
    - Hasta 15 sillas:
      - Un (1) inodoro, un (1) lavabo y un (1) mingitorio.
    - De 16 a 30 sillas:
      - Dos (2) inodoros, dos (2) lavabos y dos (2) mingitorios, agregándose uno cada 15 sillas.
  
  - Damas:
    - Hasta 15 sillas:
      - Un (1) inodoro, un (1) lavabo.
    - De 16 a 30 sillas:
      - Dos (2) inodoros, dos (2) lavabos, agregándose uno de ambos cada 15 sillas.

Para determinar los artefactos mínimos con que deberá contar cada establecimiento se establece una equivalencia de 2 metros cuadrados de local por cada silla. En todos los casos, cuando se superen las 30 sillas, el área competente en bromatología evaluará los servicios de salubridad para damas y caballeros a requerir, así mismo siempre los sanitarios deberán estar vinculados en forma directa por medio de antebañó a los sectores de acceso público, y también asegurar la accesibilidad de personas con capacidades motrices diferentes.

- Vestuarios para el personal.
- Análisis de agua, de no contar con suministro directo de agua corriente, sin tanque intermediario, debidamente acreditado.
- Libretas sanitarias.
- Constancia de desinfección periódica, según la normativa vigente.
- Cumplimentar la Ordenanza N° 219/96.

#### **Servicios de seguridad**

- Estudio antisiniestral realizado por profesional en la materia, donde conste carga de fuego, cálculo de evacuación y plano de ubicación de los elementos de prevención contra incendios.

**Artículo 5°:** Todo trámite que represente una modificación de la habilitación otorgada como ser; anexos de rubro, actualizaciones, ampliaciones y reducciones de superficie o cambios de titularidad, solo podrá realizarse si previamente se verifica el cumplimiento a la “Grilla General de Usos” y zonificación del Código de Ordenamiento Urbano y de todos los requisitos y condiciones que establece la presente reglamentación y el Régimen General de Habilitaciones, Ordenanza N° 4221/01.

**Artículo 6°:** Entiéndese como rotisería al local donde se preparan comidas frías y calientes que no se consumen en el lugar, sino que se distribuyen de cualquier forma al exterior. En estos casos deben reunir las condiciones específicas requeridas para la actividad en materia de salubridad, seguridad e higiene, contar con salón de ventas de superficie mínima de 14,00 m<sup>2</sup>, cocina que reúna las condiciones requeridas en el artículo 4° de la presente norma, y servicio sanitario.

**Artículo 7°:** Prohíbese a los titulares de las actividades que se encuentren en las zonas mencionadas en el artículo 1° de la presente Ordenanza:

- a) Contar con instalaciones de equipos electrónicos de música, permitiéndose exclusivamente televisores, sin equipos amplificadores de sonido y, música funcional.
- b) Los bailes públicos y/o ocasionales.
- c) Todo tipo de atracciones que se encuentren tipificadas en las categorías de los locales de recreación.

**Artículo 8°:** Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas por el Código de Faltas Municipales y Régimen Municipal de Faltas.

**Artículo 9°:** Comuníquese al Departamento Ejecutivo.