



MUNICIPALIDAD DE SAN ISIDRO
Dirección General de Despacho y Legislación



BOLETIN OFICIAL
EDICION EXTRA N° 5 8 0

CONTENIDO:

DECRETO Nro. 964/2011: Modificase el artículo 2º del Decreto N° 122 de fecha 30 de enero de 1969. Definición Casa de Lunch.

*** NOTA: Se anexa texto del Decreto N° 122/69.

Publicado, el día 12 de mayo de 2011.

San Isidro, 5 de mayo de 2011

DECRETO NUMERO: **9 6 4**

VISTO el Decreto N° 122 de fecha 30 de enero de 1969, por el cual se regula la actividad permitida a Casa de Lunch; y

Considerando:

QUE es importante dejar establecido que dicha actividad no puede causar perjuicios en la zona circundante debido a los impactos ambientales que este rubro genera;

QUE con el propósito de dar un instrumento normativo para que los encargados de verificar la inspección y funcionamiento de estos locales puedan encausar y corregir los inconvenientes que pudieran generar el desarrollo de dicha actividad, corresponde el dictado del acto administrativo pertinente, modificando el artículo 2° del Decreto N° 122/1969;

POR ello, en ejercicio de las atribuciones que le son propias

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE SAN ISIDRO

d e c r e t a :

ARTÍCULO 1°.-: Modifícase el artículo 2° del Decreto N° 122 de fecha 30 de enero de ***** 1969, quedando redactado de la siguiente manera:

“ARTÍCULO 2°: Definición: *Se considera Casa de Lunch a todo local donde se preparen o sirvan comidas frías, bebidas y servicio de cafetería, admitiéndose solamente la preparación y/o consumo de emparedados calientes, hamburguesas, lomitos, empanadas, panchos, tartas saladas y dulces, meriendas, helados envasados y picadas.*

Sin perjuicio de lo expuesto en cuanto a las preparaciones incluidas en la definición, siempre estos establecimientos deberán mitigar los impactos generados en la zona circundante en relación a olores molestos, ruidos, salubridad, seguridad de los bienes y las personas, y

///...

///...

tránsito, bajo apercibimiento de clausura”.

ARTÍCULO 2º.- Regístrese. Comuníquese y publíquese.-

DESPACHO Y LEGISLACION
ms

Sr. INTENDENTE MUNICIPAL Dr. Angel Gustavo Posse
Sr. Secretario (Interino) de la Secretaría Gral. de Gobierno y Administración Dr. Ricardo Rivas
Sr. Secretario de Inspecciones, R. Urbanos y Tránsito Cdor. Guillermo Sánchez Landa

San Isidro, 30 enero 1969.

DECRETO NUMERO: **1 2 2**

VISTO lo aconsejado por la Comisión Especial creada por Decreto N° 1232/68 y

Considerando:

QUE se hace necesario depurar y actualizar las disposiciones vigentes para la habilitación y funcionamiento de los locales destinados a “Casa de Lunch” unificándolas en un texto ordenado de fácil consulta y aplicación;

QUE por tal razón, es menester determinar las condiciones en que deben funcionar dichos negocios, proyectando una reglamentación clara y precisa para el mejor cumplimiento de las facultades que la Municipalidad posee en lo atinente al contralor, seguridad e higiene;

Por ello y en uso de las facultades conferidas por Superior Gobierno de la Provincia mediante Decreto N° 955/66;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE SAN ISIDRO

d e c r e t a :

ARTICULO 1°.-: A partir de la fecha los locales destinados a “Casa de Lunch” deberán
***** ajustarse a lo dispuesto en el presente decreto.

ARTICULO 2°.-: Definición: Se considera “Casa de Lunch” a todo local donde se preparen
***** y/o sirvan comidas frías, bebidas y servicios de cafetería, admitiéndose también la preparación y/o consumo de emparedados calientes y minutas.

ARTICULO 3°.-: Zonificación: Los locales destinados a “casa de Lunch” podrán instalarse
***** en las Secciones, 4 “Zona Vivienda y Comercio”, 5 “Zona Comercio A”, 6 “Zona Comercio B” y 7 “Zona Arteria Comercial”, 8 “Zona Balnearia”, 9 “Zona Náutica”, 10 “Zona Industria Modelo A”, 11 “Zona Industria B”, 12 “Zona Industria C” del Código de Edificación”

ARTICULO 4°.-: Superficie Mínima: 16 m2 (art. 4.3.2.1. del Código de Edificación) con
***** excepción de los locales situados sobre las Avenidas Santa Fe y Centena-

///...

///..

rio que deberán tener una superficie mínima de 22 m² (artículo 4.3.1.1. del Código de Edificación)

ARTICULO 5°.-: Altura Mínima: Hasta 40 m² deberá contar con 3 m de altura mínima, los ***** que excedan de esa superficie tendrán una mínima de 3,50 m (artículo 4.2.2.2., inciso b) del Código de Edificación).

ARTICULO 6°.-: Lado Mínimo: 3 m (artículo 4.3.2.1. y 4.3.1.1. del Código de Edificación).- *****

ARTICULO 7°.-: Iluminación y Ventilación: Por vanos a la vía pública o patio de primera ***** categoría. El área mínima de iluminación será de 1/8 de la superficie del local y el área de ventilación de 1/3 de la de iluminación (artículo 4.2.7.4. del Código de Edificación).-

ARTICULO 8°.-: Paredes y Frisos: Mampostería, revocadas y blanqueadas o pintadas. ***** Cuando por razones de decoración, las mismas tengan ladrillos a la vista, sus juntas deberán ser tomadas. Se permitirá, asimismo, revestimientos de madera lustrada.

ARTICULO 9°.-: Cielos Rasos: Serán de yeso, bovedilla o cemento armado, perfectamente ***** revocados y alisados.

ARTICULO 10°.-: Piso: Podrán ser de madera o material que permita su fácil limpieza.

ARTICULO 11°.-: Implementos para Cocinar: Podrán instalarse para la preparación de los ***** productos que se expendan, implementos para su cocción, dentro del local comedor, contando los mismos con su correspondiente campana que asegure la eliminación de humo, gases y olores. Estas campanas podrán ser sustituidas por extractores que cumplan la misma finalidad.

ARTICULO 12°.-: Piletas: Deberá contar, por lo menos, con una pileta con instalación de ***** agua fría y caliente, con desagüe a red cloacal o pozos sumideros.

///...

///...

ARTICULO 13°.-: Recipiente para Residuos: Tenencia obligatoria, de metal o material plástico con tapa.

ARTICULO 14°.-: Chimeneas: En caso de existir chimeneas, éstas poseerán la altura necesaria para evitar molestias a vecinos y estarán provistas de eficaces interceptores de hollín.

ARTICULO 15°.-: Vajilla: Toda la vajilla deberá estar en buen estado. Queda terminantemente prohibido el uso de recipientes de cobre.

ARTICULO 16°.-: Envases: Prohíbese el empleo de envases de lata de segundo uso para depositar o guardar sustancias alimenticias o preparar comidas. Una vez abiertos los envases metálicos que contengan sustancias alimenticias, excepción hecha de los aceites, su contenido deberá depositarse inmediatamente en recipientes enlozados o de vidrio, loza o barro cocido, plástico u otro material aprobado por la repartición competente. Prohíbese, asimismo, utilizar para contener sustancias alimenticias, recipientes que hayan contenido productos no alimenticios o incompatibles con los mismos.

ARTICULO 17°.-: Desinfección de Utensillos: Es obligatoria la limpieza y desinfección de la vajilla y envases que sean empleados en la preparación de comidas. A tal efecto, deberán ser lavados en forma individual con agua caliente y corriente, utilizando, además, jabón y/o detergente o cualquier otro medio físico o químico autorizado.

ARTICULO 18°.-: Aguas: El agua para la elaboración y consumo debe ser:

- a) Agua corriente
- b) Si no la hubiere, los propietario deberán solicitar a la Dirección de Higiene, Bromatología y Veterinaria se proceda al análisis químico –bacteriológico de las aguas-, cuyo protocolo se agregará al pedido de habilitación.

ARTICULO 19°.-: Mesas: Para la preparación de los productos estarán cubiertas con mármol o material adecuado de superficie lisa.

///...

///...

ARTICULO 20°.-: Servicios de Salubridad:

- a) Para el Público: Se instalarán como mínimo un W.C., un orinal y un lavabo para hombres y un W.C. y un lavabo para mujeres, los que deberán ser ampliados en caso necesario a juicio de las reparticiones intervinientes;
- b) Para el Personal: Cuando trabajen hasta 5 personas por turno podrán hacer uso de los servicios sanitarios destinados al público. Cuando el total de las personas que trabajen exceda de 5, habrá un retrete para cada 20 personas en más y por cada sexo, un orinal por cada 10 hombres y un lavabo por cada 10 personas.

Los locales para servicios de salubridad serán independientes de los locales de trabajo o permanencia y se comunicarán con estos mediante compartimientos o pasos, cuyas puertas impedirán la vista del interior de los servicios. Dichos compartimientos o pasos no requerirán ventilación, aunque sean convertidos en tocadores mediante la instalación de lavabos, únicos artefactos autorizados.

ARTICULO 21°.-: Guardarropas: Poseerán guardarropas individuales para el personal, separado para cada sexo.

ARTICULO 22°.-: Vestimenta del Personal: El personal realizará su tarea con ropa adecuada, exclusiva para su actividad.

ARTICULO 23°.-: Certificado de Salud: Tenencia por parte de todas las personas que trabajan en el local (artículo 14 del Reglamento Alimentario Nacional) - Ordenanza N° 3623.

ARTICULO 24°.-: Matafuegos: Se colocarán en lugares accesibles y a razón de uno cada 200 m2 de superficie o fracción (artículo 5.8.1.1. del Código de Edificación).-

ARTICULO 25°.-: Pintura de los Locales: El blanqueo y pintura de los locales será perfecto en todas las dependencias y su renovación será exigida tantas veces como

///...

///...

las reparticiones técnicas municipales lo creyeran conveniente.

ARTICULO 26°.-: Cámaras Frigoríficas o Heladeras: Se deberá disponer de cámaras frigoríficas o heladeras.

ARTICULO 27°.-: Prohibiciones: En estos locales queda prohibido:

- a) Tener comunicaciones con casas de inquilinatos u otros locales y dependencias que las reparticiones competentes consideren incómodos, peligrosos o insalubres;
- b) Tener lugares de los llamados “Reservados”;
- c) Lavar ropas, manteles, servilletas, etc, en los lavabos destinados al público y personal pudiendo hacerse únicamente en piletas habilitadas a ese objeto;
- d) Tener animales vivos cuando comprometan la higiene del comercio, cualquiera sea su especie y sirvan o no para el consumo;
- e) Emplear toallas de tela lavable común, pudiendo usarse toallas de papel de único uso.

ARTICULO 28°.-: Los titulares de los locales ya habilitados o en funcionamiento cuya habilitación se encuentre en trámite, deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 8°, 10°, 11°, 12°, 13°, 14°, 15°, 16°, 17°, 18°, 19°, 20°, 21°, 22°, 23°, 24°, 25°, 26° y 27° en los plazos que se establezcan, autorizándose a la repartición interviniente a conceder dichos plazos, que no serán mayores de 180 días, para que se realicen las mejoras o modificaciones que resulten de las inspecciones que se dispongan, vencidos los mismos, la mencionada dependencia aconsejará las sanciones que correspondan.

ARTICULO 29°.-: Derógase toda disposición que se opongan a la presente.

ARTICULO 30°.-: Las infracciones a la presente reglamentación serán penadas con arreglo a las disposiciones del Decreto N° 448/46.

///...

///...

ARTICULO 31°.-: Dése al Libro de Decretos y al Boletín Municipal. Comuníquese. Publí-
***** que se. Tomen conocimiento todas las Secretarías y Reparticiones Muni-
cipales. Oportunamente, archívese.

CRISTIAN BELAUSTEGUI Capitan de Navio (R.E.)
INTENDENTE MUNICIPAL
Sr. Secretario de Gobierno Carlos Mariano PAZ