

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LANUS

POR CUANTO :

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE HA SANCIONADO LA
SIGUIENTE :**

ORDENANZA 10747

Artículo-1º.-Desígnase con el nombre de "Proveeduría" al comercio destinado a la venta conjunta de artículos de abasto, carne, pescado, fruta, verdura, aves, fiambres, leche, quesos y sus derivados y artículos de despensa y/o fiambrería y menaje para el uso del hogar. Se pueden considerar dentro de esta denominación aún aquellos establecimientos que no posean todos los rubros. La modalidad de venta será la de autoservicio. Las secciones carnicería, verdulería y pescadería pueden tener personal para su atención al público. Tendrán una superficie mínima de 100 m2 y una máxima de 200 m2 de salón de ventas. Pueden contar con un depósito adicional de hasta 200 m2.-

Artículo-2º.-Previo al inicio del pedido de habilitación referido a los comercios considerados en el artículo primero, será requisito presentar ante la DIRECCION DE HABILITACION COMERCIAL, la solicitud de INSPECCION para establecer la ZONIFICACION del establecimiento. Deberá guardar una distancia mínima de 300 metros lineales de otra proveeduría, con una tolerancia del 10%, para aprobarse dicho pedido.-
Del modo de medir las distancias: Siempre se medirá en línea recta, o en forma de "L".

No se medirá en diagonal.

Los trescientos (300) metros se contarán desde el comercio preexistente hasta el local cuya zonificación tramita. La distancia se tomará entre las dos medianeras más cercanas.

Cumplimentado todo ello, el interesado podrá iniciar el correspondiente trámite de PEDIDO DE HABILITACION.-

Artículo-3º.-Para tramitar el pedido de habilitación municipal, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Requerir ante la Dirección Habilitación Comercial una solicitud de Inspección previa, con el fin de que ésta informe si el inmueble se halla apto para que pueda comenzar a funcionar.
- b) Escritura, contrato de alquiler o comodato, los cuales acrediten el uso del inmueble, estos dos últimos con destino al rubro a habilitar.
- c) Documentación personal (DNI, L.E, L.C) Nro. de CUIT y libreta sanitaria. En el caso de tratarse de una persona jurídica, se le requerirá documentación que

acredite su carácter de tal y su inscripción ante los organismos correspondientes: estatuto, poder de su representante.

d) Inscripción en Ingresos Brutos, para la obtención de la Licencia de comercialización de bebidas alcohólicas (R.E.B.A.).

e) Deberá contar con certificados de libre deuda de Alumbrado, Barrido y Limpieza, de Publicidad, Personales por Faltas.

f) Presentación de plano aprobado, que dispondrá de 60 (sesenta) días hábiles, para su acreditación en el expediente.

Una vez finalizada la tramitación, previa inspección, se autorizará la presentación del Libro de Actas foliado, ante la Dirección Habilitación Comercial, para su rúbrica, el cual deberá permanecer en todo momento en el local a fin de acreditar en éste las inspecciones por parte del personal municipal.

g) **Todos los comercios habilitados con anterioridad a la fecha de esta Ordenanza, podrán anexar una superficie destinada a DEPÓSITO que no exceda los parámetros establecidos en el Artículo 4º inciso a).2).-**

Artículo-4º.- Los establecimientos destinados a este tipo de comercio deberán poseer:

a) Una superficie mínima de 100 m² y una máxima de 400 m² distribuida de la siguiente manera:

1) un SALON DE VENTAS, cuya superficie no podrá ser inferior a 100 m², ni exceder nunca los 200 m².

2) Un DEPOSITO de hasta 200 m², permitiéndose instalar en éste los 2 baños y los 2 vestuarios exigidos para el rubro.

Uno de estos baños deberá ser adaptado para personas con movilidad reducida.

La comunicación entre el salón de ventas y el depósito se efectuará a través de una puerta de acceso, cuya medida máxima no excederá los 1,20 metros y su medida mínima la de 0,90 metros.

b) Todas las paredes del salón de ventas y depósito deberán ser de mampostería, con un friso azulejado o revestido con material impermeable en colores claros hasta una altura mínima de 2,50 metros.

c) Cielorraso de yeso, placa de yeso, cemento armado, bovedilla o revocado y perfectamente alisado y pintado de blanco.

d) Pisos impermeables con pendientes para su fácil lavado y desagües.

e) Deberán contar con iluminación artificial adecuada y natural hacia la vía pública.

f) La ventilación se efectuará por aberturas que deberán estar protegidas con bastidores de tela metálica, plástica o cualquier otro dispositivo aprobado por las autoridades sanitarias, para evitar la entrada de insectos.

g) El acceso desde la vía pública será directo e independiente, sin barreras arquitectónicas que impidan el ingreso de personas con movilidad reducida. La puerta de entrada tendrá dos metros de altura como mínimo.

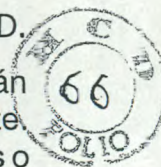
h) El local deberá estar provisto de elementos de seguridad y contra incendios de conformidad a la Ordenanza N° 9164/00, o normas que resulten de aplicación.

DE LAS SECCIONES

Artículo-5º.- El local contará con distintas secciones que se clasificarán de acuerdo al tipo de productos que se vendan, carnes, pescados, verduras y frutas, artículos de despensa y/o fiambrería, y de menaje para uso del hogar.

a) Tendrán una superficie mínima de 8 m² y un lado no menor de 2,50 metros.

b) Entre las secciones existirá una separación mínima de 1,50 metros que quedará libre y sin impedimentos para la circulación de personas con movilidad reducida.



Las secciones carnicería, pescadería, verdulería, frutería y fiambrería contarán con piletas con capacidad suficiente, con surtidores de agua potable y caliente

- d) Para los productos perecederos y/o congelados deberán contar con heladeras o freezer.
- e) Los recipientes para residuos serán impermeables y con tapa del mismo material.

Artículo-6º.-Sección pescadería debe:

- a) Estar aislada de las otras secciones por paredes de mampostería, con frente al exterior, sobre la línea de edificación del establecimiento con una superficie de 12 m² y ningún lado menor de 3 metros.
- b) Cuando se trate de venta de pescados congelados y envasados de origen, su venta podrá efectuarse en secciones de las mismas características que las restantes y las mercaderías deberán estar ubicadas en sus correspondientes conservadoras.

Artículo-7º.-Sección carnicería y derivados debe:

- a) Contar con ganchos y ganchores de hierro galvanizado o niquelado o de cualquier otro material inoxidable o inalterable por elementos externos.
- b) Los ganchores deberán estar separados de la pared a 75 cm. como mínimo.

Artículo-8º.-Sección frutería y verdulería debe:

- a) Poseer estanterías metálicas.
- b) Las mercaderías deberán estar depositadas formando compartimientos para cada clase y aislada del suelo a una distancia no menor a los 50 cm.

Artículo-9º.-Los productos que se expendan en cada sección estarán sujetos a las especificaciones establecidas en las respectivas disposiciones y Reglamento Alimentario Provincial y Código Alimentario Nacional. Queda prohibida la venta de combustibles sólidos, líquidos y gaseosos y pan según Ordenanza 9237/01, como lo determinan las disposiciones vigentes.-

GENERALIDADES

Artículo-10º.-Los mostradores serán de material impermeable, inoxidable con superficie lisa y de fácil lavado. Los soportes pueden ser de cualquier material que reúna las condiciones anteriores o de hierro.-

Artículo-11º.-Todos los productos deberán tenerse en estantes o soportes, ordenados, separados del suelo a una distancia no menor de 20 cm. a excepción de las especificaciones dadas en el Artículo 8º y queda totalmente prohibido el uso de papeles impresos en estanterías, muebles y útiles, como así también aquellos que por cualquier circunstancia pudieran tomar contacto con productos alimenticios.-

Artículo-12º.-Todo el local, muebles, estanterías, enceres y demás utensilios que allí existan, deberán encontrarse en perfecto estado de higiene y conservación. Cuando la autoridad sanitaria lo considere necesario, podrá exigir el blanqueo y/o pintura del local y sus dependencias.-

Artículo-13º:-Queda prohibida la tenencia de instrumentos de medir y pesar que no se ajusten a los requerimientos legales vigentes o que por su mal estado de conservación y/o limpieza, puedan ser perjudiciales para la salud pública. En igual sentido debe considerarse a las máquinas cortadoras, cuchillos, palas, ganchos, gancheros y todo utensilio de uso necesario para la actividad comercial, y que por su mal estado pueda causar daño a la salud públicamente considerada.-

Artículo-14º:-El personal que desarrolle tareas en las secciones de carnicería, pescadería, frutería y verdulería deberá usar delantales, camisas, sacos y/o guardapolvos, en colores claros preferentemente y en buen estado de higiene.

El personal de cada establecimiento contemplado en la presente Ordenanza será preferentemente residente del Municipio de Lanús. De ser factible deberán ser contratados por intermedio de la Dirección de Empleo Municipal de Lanús.-

Artículo-15º:-Contará con vestuarios y retretes separados para cada sexo, aislados del local de ventas, contruidos en mampostería con zócalos y demás condiciones sanitarias reglamentarias, debiendo contar también con lavabos provistos de jabón y toallas, con indicación de hacer uso de ellos cada vez que salga de los mismos. Deberán cumplimentar lo estipulado en el artículo 4) a) punto 2 referido a la adaptación de uno de los baños para personas con movilidad reducida.-

DE LAS PENALIDADES

Artículo-16º:-Los infractores a la presente Ordenanza serán penados con multas de hasta CINCUENTA MIL PESOS (\$50.000) pudiéndose determinar además la inmediata clausura, cuando se considere que su funcionamiento implica un peligro para la salud pública.-

Artículo-17º:-Derógase toda disposición que se oponga a la presente.-

Artículo-18º:- Comuníquese, etc.-

SALA DE SESIONES. Lanús, 6 de noviembre de 2009.-

REVISÓ

LETICIA MONICA SALVAREZZA
SECRETARIA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



JOSE LUIS PALLARES
PRESIDENTE

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

PROMULGADA POR DECRETO N° **2284**
DE FECHA **09 NOV 2009**

Registrada bajo el N° **10747**

ALBA B. STEPANOFF MCHAILOFF
DIRECTORA ADMINISTRATIVA
SECRETARIA DE GOBIERNO

