

- d. Cuando dichas instalaciones apoyaren sobre paredes o estuvieran a menor distancia de un (1) m éstas deberán estar revestidas de material impermeable de dos (2) m de altura, el que se extenderá hasta un (1) m como mínimo, a los costados de los respectivos aparatos;
- e. Las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes, achuras o embutidos, deberán tener en la parte superior campanas adecuadas, en conexión con conductos de tiraje al exterior;
- f. Las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes, achuras o embutidos, deberán contar con piletas de acero inoxidable, de medidas no inferiores a 1 m de largo, 0,60 m de ancho y 0,30 m de profundidad, con provisión de agua caliente y fría y desagüe a la red cloacal, salvo que los locales tuvieran cocina con pileta reglamentaria.

CAPITULO 4.5 ELABORACIÓN Y VENTA DE EMPAREDADOS

4.5.1 Se autoriza la elaboración y envase de emparedados para ser consumidos en los mismos locales, sin exigirse un local especial, siempre que se garanticen condiciones higiénicas y de pureza y que los locales se encuentren habilitados como restaurantes, confiterías, cafés, casas de lunch, hotel o comercio similar.

4.5.2 En los locales donde no se elaboren los emparedados se permitirá el expendio del producto cuando provenga de fábricas autorizadas, envuelto en papel impermeable o similar, que en caracteres visibles lleve impresos la fecha de su elaboración, nombre y dirección de la fábrica.

CAPITULO 4.6 LOCALES PARA LA VENTA DE GOLOSINAS ENVASADAS

4.6.1 Se entiende por "locales para la venta de golosinas envasadas" al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella que permita expender estos productos en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública.

4.6.2 Quedan incluidos en este rubro:

- Quiosco
- Maxiquosco

4.6.3 Se entiende por quiosco al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella, sin acceso de público, que permita expender golosinas envasadas en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública.

4.6.3.1 Podrán ubicarse en vidrieras correspondientes a otros negocios, siempre que se independicen de aquellos con tabiques de una altura mínima de 2,10 m en forma que armonicen con el ambiente y no afecten ni alteren la estética y el sentido del lugar, ni los vanos de ventilación reglamentarios del local principal; caso contrario, deberán ser complementados conforme las normas vigentes. Igualmente, podrán instalarse en estacionamientos de rodados y ventanas, siempre que el resto del ambiente o recinto no corresponda a dormitorios.

4.6.4 Se entiende por maxiquiosco al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella, con acceso de público, que permita expender golosinas envasadas en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública y a los que lo hagan desde dentro del local.

4.6.5 Estos locales deben tener fácil acceso al servicio de salubridad del negocio, casa o local al cual estén anexados en forma directa.

4.6.6 Además de los productos que son propios de esta clase de comercios se permite la venta en pequeña escala de artículos de costo reducido de uso práctico y corriente y bebidas sin alcohol, envasadas herméticamente, junto con una bombilla de único uso envuelta en papel. Estas actividades no deben sobrepasar la importancia del rubro principal.

4.6.7 Queda prohibido en estos comercios el expendio de bebidas alcohólicas cualquiera sea su graduación, inclusive con la modalidad de envío a domicilio. Su inobservancia implica la cancelación de la habilitación y la clausura del establecimiento.

4.6.8 Queda prohibido en estos comercios toda forma de fraccionamiento de golosinas.

4.6.9 Estos comercios deben colocar en su frente externo un recipiente para residuos con tapa y bolsa renovable, con capacidad para 0,050 m³ de contenido y consignarán en lugar visible la mención arroje aquí sus residuos.

CAPITULO 4.7

COMERCIOS CON O SIN ACCESO DE PÚBLICO Y NO EXPRESAMENTE CLASIFICADOS EN ESTACIONES SUBTERRÁNEAS Y/O A NIVEL DE TRANSPORTE COLECTIVO DE PASAJEROS

En las estaciones subterráneas y/o a nivel de transporte colectivo de pasajeros podrán instalarse las actividades comerciales de venta al por menor con o sin acceso de público y no expresamente clasificados, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el 7.2.11.2 del Código de la Edificación#.

4.7.1 En el caso de tratarse de actividades comerciales de venta al por menor sin acceso de público y no expresamente clasificadas se autorizarán siempre que no trabajen más que dos personas por turno de labor no superpuesto.

CAPITULO 4.8

IF-2020-05613781-GCABA-AGC

PROVEEDURÍA

4.10.1 Se entiende por proveeduría el comercio al por menor, que constituya una sola unidad como negocio o sea sin sublocación de partes del mismo que vende normalmente productos alimenticios en general y/o bebidas envasadas y, además, artículos de tienda, tocador, bazar, menaje, limpieza, librería, artefactos o aparatos para el hogar e inflamables de primera categoría (o sus equivalentes de otras categorías) en volumen no mayor que 150 litros.

El sistema de autoservicio en forma total o parcial no altera el concepto precedente.

CAPITULO 4.11

MERCADO DE PUESTOS MINORISTAS

4.11.1 Se entiende por mercado de puestos minoristas al establecimiento comercial en el cual se locan espacios o sectores independientes entre sí para la venta de productos alimenticios en general, bebidas envasadas, artículos de tienda, tocador, bazar, menaje, limpieza, alimentos para animales domésticos, plantas, flores, semillas, inflamables de primera categoría (o sus equivalentes de otras categorías) para uso doméstico en cantidad que no rebase un volumen de ciento cincuenta (150) litros.

4.11.2 El puesto deberá contar con uno o más cajones de hierro galvanizado con tapa similar para contener la totalidad de los desperdicios que se produzcan, debiendo retirarse diariamente dichos desperdicios.

4.11.3 Prohíbese la comunicación de estos establecimientos con aquellos considerados incómodos, peligrosos o insalubres.

4.11.4 Los puestos deberán distribuirse en forma de concentrar los artículos por rubros similares.

4.11.5 Se consideran puestos de abasto aquellos donde se expende carne, pescado, aves, hortalizas, frutas, huevos, quesos, manteca y leche.

4.11.6 Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.

4.11.7 Los puestos de venta de frutas o verduras deberán llenar los siguientes requisitos especiales:

- a. Contar con pileta de mármol o loza esmaltada, salvo que el establecimiento cuente con un grupo general de piletas para el lavado de hortalizas.
- b. Disponer de cajones de madera forrados con zinc, con compartimientos para cada clase de los productos sostenidos sobre soportes a no menos que 0,20 m del piso.
- c. Tener tarimas con superficie de zinc sobre pies de hierro.
- d. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.

4.11.8 Los puestos de venta de carne deberán reunir los siguientes requisitos:

- a. Usar ganchos galvanizados o niquelados para colgar la carne.
- b. Tener habilitados recipientes para depositar el sebo y la grasa.
- c. Poseer cámara frigorífica o heladera eléctrica para la conservación del producto salvo que el establecimiento cuente con dicha instalación común para uso de los distintos puesteros.

4.11.9 Los puestos de venta de pescado deberán reunir los siguientes requisitos:

- a. Deberán disponer de piletas de mármol o loza esmaltada suficientemente amplia y con servicio para abundante provisión de agua con conexión a la red cloacal.
- b. Deberán tener en forma obligatoria elementos para la conservación del producto, salvo que el establecimiento cuente con cámaras frigoríficas para el uso común de los distintos puesteros.
- c. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.
- d. No podrán ser contiguos a los que expendan productos lácteos y derivados.

4.11.10 Los puestos de aves deberán reunir los siguientes requisitos:

- a. Poseer cámara frigorífica o heladera eléctrica para la conservación del producto, salvo que el establecimiento cuente con dicha instalación común para uso de los distintos puesteros.
- b. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.

4.11.11 Los puestos de venta de leche deberán estar aislados a una distancia mínima de diez (10) m de los puestos de pescado.

4.11.12 En los puestos de venta de pan el mismo debe ser depositado en estanterías especiales de vidrio, loza o madera pintada al aceite; las masas, pasteles y otros productos similares deben ser guardados en vitrinas de cristal o de tela metálica o plástica de malla fina.

CAPITULO 4.12

SUBASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

4.12.1 Los rematadores que subasten públicamente productos alimenticios deberán inscribirse en el "Registro" que lleve la Dirección, en el que constará nombre y domicilio del martillero, matrícula y domicilio legal. Los rematadores deberán dar aviso a la Dirección de la fecha del remate con una anticipación no menor de veinte (20) días hábiles. Deberá acompañarse un inventario detallado de las mercaderías a subastarse, especificando las marcas de los productos, naturaleza y cantidad expresada en unidades por cada renglón.

4.12.2 Los locales destinados a este tipo de subasta serán mantenidos en buenas condiciones de higiene.

4.12.3 En estos locales no se permitirá el fraccionamiento y transvasamiento de las mercaderías.

4.12.4 Deberá exhibirse al público en el acto de la subasta un inventario de las mercaderías en venta, aprobado por la Dirección.

4.12.5 Quedan excluidos de estas disposiciones los remates judiciales.

CAPITULO 4.13

EXPOSICIÓN Y VENTA DE ANIMALES VIVOS

4.13.1 En los locales destinados a la exposición y venta de animales vivos se permitirá la existencia de las siguientes especies de animales: pájaros chicos; excluidos los psitácidos; peces chicos; perros; gatos; monos chicos; palmípedos; palomas; cobayos y otros animales que autorice la Dirección.

4.13.2 Las jaulas sólo podrán superponerse en tres (3) hileras; sus pisos no permitirán las filtraciones o caída de residuos y dispondrán de doble fondo. Deberán descansar sobre pies a una altura no menor de cincuenta (50) centímetros del suelo y estarán construidas con barrotes de metal, excepto las destinadas a pájaros chicos.

4.13.3 Si la venta de animales se realizara al aire libre, el lugar deberá poseer piso impermeable en toda su extensión, no comunicado en todo su perímetro con finca o locales. En este caso, las jaulas deben ubicarse a una distancia de cinco (5) m. de los muros divisorios de las fincas linderas y a diez (10) m. como mínimo de cualquier habitación.

4.13.4 Queda prohibida la reproducción de las especies en los locales.

4.13.5 Se contará con instalación adecuada que impida que los gritos, cantos o aullidos de los animales trasciendan al vecindario, causando molestias.

4.13.6 Los locales, pisos, instalaciones, jaulas, serán mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene, procediéndose a su lavado y desinfección diarios.

CAPITULO 4.14

EXPOSICIÓN Y VENTA DE OBJETOS USADOS

4.14.1 Se entiende por local destinado a la exposición y venta de objetos usados a la casa de remates, compra-venta y en general todo local donde se vende, exhibe o alquilan muebles, tapices, alfombras, frazadas, colchones, almohadas, libros, instrumentos de música, valijas, baúles, cubiertos, vajillas y demás enseres de lunch o banquetes y cualquier objeto de uso personal o doméstico.

4.14.2 Los objetos se entregarán al comprador limpios y desinfectados. La desinfección se efectuará de acuerdo con el método aprobado por la Dirección.

4.14.3 El local, sus instalaciones y dependencias deben encontrarse permanentemente en condiciones óptimas de higiene y seguridad, desinfectándose y desinsectizándose periódicamente.

IF-2020-05613781-GCABA-AGC

	BUENOS AIRES	Av. ESCALADA, Av. Gral. PAZ	
	TERRENOS DEL ACTUAL MERCADO DE HACIENDA	Av. EVA PERON, Av. LISANDRO DE LA TORRE, Gral. E. GARZON, MURGIIONDO	31,05
PARQUE	JULIO A. ROCA	Av. Cnel. ROCA, Av. ESCALADA, 27 de Febrero, PERGAMINO	105,78

PARQUE	INDOAMERICANO	LACARRA, Av. – ESCALADA, Av. – CASTAÑARES, Av. – FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av.	130,00
	Inmediaciones de los Estadios de Fútbol	(en días y horarios de partido, conforme reglamentación que establezca la Autoridad de Aplicación)	

CAPITULO11.2

ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR CUENTA PROPIA EN UBICACIONES FIJAS Y DETERMINADAS

11.2.1 Autorícese el expendio y la elaboración en el Espacio Público, de los siguientes alimentos:

- Golosinas y productos de confitería envasados en origen.
- Emparedados fríos envasados en origen.
- Emparedados calientes.

Se exceptúa a la actividad prevista en este Capítulo de las prohibiciones dispuestas en el Artículo 1° de la Ordenanza N° 46.229#, en el Artículo 1° de la Ley N° 24.257# y en el Artículo 4° del Decreto 24/7/43#, B.M. 6906, AD 831.1.

11.2.2 La Autoridad de Aplicación, debe establecer anualmente el número máximo de permisos de uso a otorgar, así como su distribución de acuerdo a las distintas categorías.

11.2.3 Los puestos de venta de los alimentos enunciados en este Capítulo sólo pueden ubicarse en las áreas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, enumeradas en el artículo 11.1.20, dejando expresa constancia que en la Reserva Ecológica, sólo podrán ubicarse en sus accesos.

11.2.4 La actividad debe ser realizada en puestos móviles y semimóviles, los cuales tienen ubicación fija o área determinada. Se entiende por ubicación fija la establecida en un lugar preciso y por área determinada al sector dentro del cual puede instalarse o circular el permisionario.

11.2.5 La Autoridad de Aplicación, a través de la reglamentación debe establecer las especificaciones técnicas y de seguridad higiénico sanitarias, que deben reunir los puestos.

11.2.6 Establécense las siguientes categorías para el ejercicio de la actividad:

Categoría I: Venta de emparedados fríos, golosinas y productos de confitería, envasados en origen. El expendio se realiza en puestos móviles que deben tener una ubicación determinada en los espacios públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 del presente, debiendo exhibir los precios en lugar visible.

Categoría II: Elaboración y venta de emparedados calientes de salchichas tipo Viena. La elaboración y el expendio se realiza en puestos móviles, que deben tener una ubicación determinada en los Espacios Públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 de la presente, los mismos deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto por hectárea. La Autoridad de Aplicación determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional.

Categoría III: Elaboración y venta de emparedados calientes rellenos con chacinados y/o cortes cárnicos. La elaboración y expendio se realiza en puestos semimóviles, que deben tener una ubicación determinada, en los espacios públicos de más de dos hectáreas que figuran en el artículo 11.1.20 del presente, los cuales deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto cada dos hectáreas.

11.2.7 Todas las categorías pueden expender agua y bebidas sin alcohol envasadas.

11.2.8 Está a cargo del/la permisionario/a el pago, la tramitación y conexión de los servicios a utilizar, y de los tributos derivados del desarrollo de su actividad.

11.2.9 Los alimentos y las bebidas deben provenir de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente y poseer la correspondiente autorización del producto alimenticio. La reglamentación debe establecer las condiciones específicas para su elaboración y expendio.

11.2.10 Los emparedados podrán elaborarse con verdura, en cuyo caso serán manipulados con accesorios descartables y demás elementos permitidos por el Código Alimentario vigente.

11.2.11 Los alimentos deben ser transportados de tal forma que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación; la conservación de alimentos debe respetar en todos los casos la cadena de frío.

11.2.12 Son obligaciones a cargo del/la permisionario/a:

- Realizar y aprobar el curso de Manipuladores de Alimentos a dictarse en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Cumplimentar las exigencias estipuladas por la Resolución GMC N° 80/96#, incorporada al Código Alimentario Argentino por la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N°

IF-2020-05613781-GCABA-AGC

587 del 1° de septiembre de 1997#, en cuanto a las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo que oportunamente establezca la Reglamentación.

- Mantener en perfectas condiciones de higiene la zona y adyacencias donde se encuentre instalado el puesto.
- Cumplir la normativa laboral, previsional y de seguridad e higiene en el trabajo.

11.2.13 Los/as permisionarios/as asumen la responsabilidad civil, por cualquier hecho, circunstancia o suceso que se produzca como consecuencia del ejercicio de su actividad, del cual resulten daños o se lesionen derechos de terceros/as o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. A tales fines deben contar con los seguros correspondientes con obligación de endoso a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, debiendo exhibir el pago de dicho seguro a requerimiento de la Autoridad de Aplicación. Todo el personal afectado por el/la permisionario/a está bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso el mismo relación de dependencia con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.2.14 Son causales para la declaración de caducidad del permiso de uso:

- El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad Alimentaria.
- Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local en el plazo de un (1) año.
- Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones fijas o determinadas.
- Elaborar y/o expender alimentos prohibidos para la categoría en la cual obtuvo el permiso de uso.
- Atención del puesto por personal no autorizado.

11.2.15 Se crea un Registro de Antecedentes de Infracciones, el que debe funcionar en el ámbito de la Autoridad de Aplicación.

11.2.16 Cuando se comprobare que se encuentran afectadas las condiciones de higiene y seguridad o se detectare irregularidad manifiesta en el ejercicio de la actividad, se procede a ordenar el cese inmediato y preventivo de la actividad y el retiro del puesto, bajo apercibimiento de proceder a su acarreo a costa del/la permisionario/a.

El/la permisionario/a puede solicitar el levantamiento de la medida acreditando el cese de las causales que motivaron la misma.

La Autoridad de Aplicación previa verificación de la desaparición de las causas que motivaron el cese dispondrá, de corresponder, la reimplantación del puesto.

CAPITULO 11.3

VENTA AMBULANTE POR CUENTA PROPIA

IF-2020-05613781-GCABA-AGC

11.3.1 Pueden otorgarse permisos de uso para ejercer la actividad, en áreas y horarios determinados, únicamente para la venta de los artículos establecidos en 11.3.3.

11.3.2 Para obtener el permiso correspondiente, los/as postulantes deben contar con la correspondiente inscripción en el Registro de Postulantes para la venta en el Espacio Público.

11.3.3 Se autoriza la venta ambulante de los siguientes artículos: maní en su vaina, descascarado, tostado o sin tostar, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos, azúcar hilada, pochoclo, barquillos, fruta desecada, descascarada, tostada y seca.

11.3.4 Queda expresamente prohibido el expendio de agua, bebidas sin alcohol, helados e infusiones, que se rigen por lo normado en el Capítulo 11.10.

11.3.5 La venta puede efectuarse por medio de triciclos o carritos que garanticen las condiciones de seguridad higiénicas y sanitarias. A tal fin la Autoridad de Aplicación aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente.

11.3.6 Queda prohibida la elaboración de productos en el lugar de venta y la preparación para el consumo de alimentos por los/as permisionarios/as y/o ayudantes/as. Pueden terminarse de elaborar a la vista solamente maníes, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos y azúcar hilada.

CAPITULO 11.4

LUSTRADORES DE CALZADO EN LA VÍA PÚBLICA

11.4.1 A los efectos del otorgamiento de este tipo de permiso, considérase lustrador de calzado a aquella persona que, con los elementos indispensables para su tarea, limpia y da brillo al calzado de quienes requieran sus servicios en la vía pública.

11.4.2 Se otorgará permiso a:

- a) Personas mayores de cuarenta y cinco (45) años;
- b) Mayores de dieciocho (18) años con incapacidad física para tareas de más esfuerzos, certificada por el Hospital Municipal de Rehabilitación "Manuel Rocca". Los postulantes no deben poseer otros ingresos suficientes para la atención de sus propias necesidades y las de su grupo familiar.

11.4.3 Los permisos serán concedidos para lugares ubicados en las aceras a 9,75 m de su cordón. No podrán concederse en los siguientes lugares:

- a) En vereda cuyo ancho sea inferior a tres (3) m;
- b) A menos de veinte (20) m de las puertas de acceso a estaciones ferroviarias, hospitales, sanatorios, templos, institutos de enseñanza, oficinas públicas, bancos y entidades crediticias, salas de espectáculos públicos;
- c) A menos de veinte (20) m de las bocas de acceso a subterráneos en dirección a la entrada y salida del público;

ORDENANZA I - N° 49.816

Artículo 1° - Todos los locales comerciales en los cuales se expendan agua mineral, bebidas gaseosas o alcohólicas, envasadas en latas, botellas de vidrio o plástico descartables, deberán tener obligatoriamente en la vereda, junto a la línea municipal, a disposición del cliente y transeúntes, un recipiente para residuos lo suficientemente amplio para albergar en el mismo los envases inutilizados.