



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN **DEL RUBRO DESPENSA**

- Matafuegos colocados a una altura comprendida entre 1,20 y 1,50 (mts) del suelo, distribuidos a razón de 1 cada 200 m², libres de obstáculos preferentemente en pasillos de tránsito, incluyendo salidas de sectores. **(IRAM 3517 PARTE 1)**.
- Luces de emergencias colocadas y conectadas cerca de las salidas de emergencias y en sitios donde sea necesario enfatizar la posición de un peligro (desnivel del piso, en cada intersección de pasillos, etc) **(Decreto 911)**.
- Cestos de residuos frente a locales de comercios **(Ordenanza 2429)**.
- Informe eléctrico a cargo de un electricista matriculado. **(Ordenanza 2976/05)**.
- Todas las puertas serán con apertura al exterior.
- Comercio minorista que expende productos alimenticios en general. Solo podrá vender productos envasados en origen, debidamente rotulados, donde figure establecimiento elaborador y el registro del mismo. Podrá vender fiambres, siempre y cuando el fraccionamiento se realice frente al público.
- **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1,80 mts. Deberán ser lisas, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Las paredes cercanas a bachas y mesadas deberán estar azulejadas de colores claros.
- **TECHOS Y CIELORRASOS:** deberán estar contruidos de manera tal que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y formación de mohos. Deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza
- **VENTANAS Y ABERTURAS:** contruidas de material no absorbente y de fácil limpieza. Las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Dicha protección deberá ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, mármol, cerámicos, etc).



- **PILETAS:** de acero inoxidable, enlosadas, PVC u otro material autorizado. Alimentada con agua potable fría y caliente, con desagües conectados a red cloacal o cámara séptica.
- **GONDOLAS:** construidas en material resistente, no absorbente y lavable.
- **HELADERAS TIPO COMERCIAL:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento, con iluminación adecuada.
- **BAÑO DE PERSONAL:** cumplirá con los requisitos de paredes techos cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, e higiene, al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas y jabón para poder realizar una buena higiene personal.
- **DEPOSITO:** deberá estar separado de la zona de atención al público, cumplir con los anteriores requisitos en cuanto a paredes, pisos, aberturas etc. Deberá poseer estanterías o pallets dependiendo de las necesidades propias de la actividad.
- Todo los requisitos anteriormente detallados rigen por el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO ley 18284/69 decreto 2126/61 y en ordenanzas vigentes.



REQUISITOS PARA HABILITACIÓN **DEL RUBRO VERDULERIA Y FRUTERÍA**

- Matafuegos colocados a una altura comprendida entre 1,20 y 1,50 (mts) del suelo, distribuidos a razón de 1 cada 200 m², libres de obstáculos preferentemente en pasillos de tránsito, incluyendo salidas de sectores. **(IRAM 3517 PARTE 1)**.
- Luces de emergencias colocadas y conectadas cerca de las salidas de emergencias y en sitios donde sea necesario enfatizar la posición de un peligro (desnivel del piso, en cada intersección de pasillos, etc) **(Decreto 911)**.
- Cestos de residuos frente a locales de comercios **(Ordenanza 2429)**.
- Informe eléctrico a cargo de un electricista matriculado. **(Ordenanza 2976/05)**.
- Todas las puertas serán con apertura al exterior.
- Puertas con cortinas sanitarias y ventanas con telas mosquiteras.
- Establecimiento en que se expenden frutas y verduras. Está permitida la venta de ensaladas listas y bandejas para sopas, si cuenta en el local las instalaciones adecuadas exigidas por la autoridad sanitaria (sala con mesada y pileta).
- **PISOS Y PAREDES:** se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, las paredes serán de color claro hasta una altura mínima de 1,80 mts. Deberán ser lisas, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Las paredes cercanas a bachas y mesadas deberán estar azulejadas de colores claros.
- **TECHOS Y CIELORRASOS:** deberán estar contruidos de manera tal que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y formación de mohos. Deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
- **VENTANAS Y ABERTURAS:** contruidas de material no absorbente y de fácil limpieza. Las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Dicha protección deberá ser de fácil limpieza y buena conservación.
- **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxidable, mármol, cerámicos, etc).



- **PILETAS:** de acero inoxidable, enlosadas, PVC u otro material autorizado. Alimentada con agua potable fría y caliente, con desagües conectados a red cloacal o cámara séptica.
- **GONDOLAS:** construidas en material resistente, no absorbente y lavable.
- **HELADERAS O CAMARA DE FRIO:** adecuadas para tal fin y en perfecto estado de funcionamiento, con iluminación adecuada.
- **BAÑO DE PERSONAL:** cumplirá con los requisitos de paredes techos cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación al exterior. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionamiento, e higiene, al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas y jabón para poder realizar una buena higiene personal.
- **DEPOSITO:** deberá estar separado de la zona de atención al público, cumplir con los anteriores requisitos en cuanto a paredes, pisos, aberturas etc. Deberá poseer estanterías o pallets dependiendo de las necesidades propias de la actividad.
- Todo los requisitos anteriormente detallados rigen por el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO ley 18284/69 decreto 2126/61 y en ordenanzas vigentes.