



Municipalidad de Villa La Angostura
Concejo Deliberante
Bvd. Nahuel Huapí N° 427
Telefax 0294-4494261
(8407) Villa La Angostura (Neuquén)



Villa La Angostura
Concejo Deliberante

"CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA DE 1918

ORDENANZA N°3408/2018.-

TITULO: MODIFICACIÓN Y AGREGADOS A LA ORDENANZA N° 628/94 "CODIGO DE COMERCIO".

VISTO: El Expediente N° 582-PA-2018; y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza N° 628 Código de Comercio, data del año 1994, y con el transcurso de los años se ha avanzado en cuanto a la tecnología y se ha acumulado experiencia con respecto al funcionamiento e implementación de la norma;

Que son frecuentes los incidentes producidos por incendio de los sistemas de ventilación y evacuación de humos, vapores y olores, en los locales gastronómicos;

Que, dichos incidentes no solo traen daños materiales y perjuicios económicos, sino que pone en riesgo la vida de personas;

Que en la mayoría de los casos estos incidentes se deben a falta de mantenimiento y una correcta limpieza del sistema de ventilación y evacuación de humos, vapores y olores (SVEHVO);

Que es obligación del propietario el mantenimiento y limpieza de los sistemas de ventilación y evacuación de humos, vapores y olores, y es obligación del estado municipal controlarlos, para prevenir cualquier tipo de incidente que perjudique a la propiedad y a las personas;

Que luego de tener reuniones y haber recibido las sugerencias de las áreas de Seguridad e higiene, Comercio, Protección Civil, Bromatología, de los bomberos voluntarios de VLA, del tribunal de faltas y Colegio de Ingenieros de la provincia de Neuquén y luego de estudiar legislaciones al respecto en otras localidades y del relevamiento hecho por las distintas áreas municipales a los locales gastronómicos, se ve la necesidad de hacer las siguientes modificaciones a la Ordenanza N° 628/94 Código de Comercio;

Por ello y conforme a lo dispuesto en el Art. 107 de la Carta Orgánica Municipal.

El Concejo Deliberante de la Municipalidad de Villa La Angostura

SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

ARTICULO 1º: MODIFICASE dentro de la Ordenanza N° 628/94 el título de "restaurante, parrilla y/o pizzería", por el título de "**LOCALES GASTRONOMICOS**".-

ARTICULO 2º: MODIFICASE el artículo 98º inc. g) de la Ordenanza N° 628/94, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

g) sistemas de captación de vapores, humos y olores:

Todos los establecimientos gastronómicos deberán tener sistema de captación de vapores, humos y olores mediante campanas ubicadas sobre los artefactos de cocción y con las dimensiones necesarias para permitir un correcto funcionamiento. Tendrán que ser con aspiración forzada y salida a los cuatro vientos, dicho sistema tiene que tener mantenimiento y limpieza periódica para no producir ningún siniestro, para ello el propietario de la habilitación comercial deberá cumplir los requisitos que se exigen en el anexo. I de la presente ordenanza.



Municipalidad de Villa La Angostura
Concejo Deliberante
Bvd. Nahuel Huapí N° 427
Telefax 0294-4494261
(8407) Villa La Angostura (Neuquén)



Villa La Angostura
Concejo Deliberante

"CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA DE 1918"

Este sistema de captación tiene que ser calculado para no tener ningún vapor, humo y olor que afecte a las personas del establecimiento o edificios linderos. En todos los establecimientos, la ventilación contribuirá a mantener condiciones ambientales que no perjudiquen la salud de las personas, los establecimientos deberán ventilarse perfectamente en forma natural. La ventilación mínima de los locales, determinada en función del número de personas, es la establecida en el decreto 351 de la ley 19587. Cuando existan sistemas de extracción los locales poseerán entradas de aire de capacidad y ubicación adecuadas para reemplazar el aire extraído.

ARTICULO 3º: AGREGASE el ANEXO I- "**LOCALES GASTRONOMICOS**", a la Ordenanza N° 628/94.-

ARTICULO 4º: AGREGASE el ANEXO II,-"**LOCALES GASTRONOMICOS**" reglamentación "protección contra incendio en cocinas comerciales o de gran volumen", confeccionado por el colegio de ingenieros de la prov. de Neuquén.-

ARTÍCULO 5º: PASE al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación. Regístrese. Cumplido. Archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones Don Humberto Rolando del Concejo Deliberante, a los catorce días del mes de noviembre de 2018, en Sesión Ordinaria N° XVI, Acta N° 1692.-

Fdo. Amanda B. Rial (Presidente CD)
Magali Diaz (Secretaria CD)

DECRETO N° 3740/2018



ANEXO I- Categoría Locales Gastronómicos

1°.

- a. **Se entiende por salida a los 4 vientos;** el conducto que debe conducir los humos, vapores y olores al exterior del establecimiento, sobresaliendo 1.5m por encima de cualquier edificación situada en un radio de 15m alrededor, (esta disposición, será de carácter obligatorio para toda nueva habilitación. Para aquellos locales que ya cuenten con la habilitación correspondiente no será de carácter obligatorio, pero sí figurará en las inspecciones como sugerencias de mejoras. Haciendo hincapié, en los perjuicios que produce el no ajustarse a ella
- b. **El diámetro o sección de las chimeneas** tiene que adecuarse a las dimensiones de la campana extractora, incentivando el uso de chimeneas o cañones de humo cilíndricos, los que son de más fácil limpieza y mejor funcionamiento para la extracción de humos, vapores y olores
- c. **Los equipos de ventilación** y la potencia térmica de los elementos de cocción, las dimensiones del motor de ventilación (potencia y nivel del ruido y comportamiento ante el fuego) depende del diámetro de la chimenea, del conducto y los registros.
- d. **Los ventiladores** deben poder funcionar a 400°C durante 120min. La unión ventilador-conductos tiene que ser estanca y realizada con materiales inoxidables.

2. **De los braseros:** Se consideran braseros aquellos hornos cerrados o no, donde se combustiona parcialmente la madera, leña o carbón para su posterior utilización como brasa.

a. Los braseros, tendrán un cañón de humo que será independiente, y no podrá compartir tramo alguno, con las chimeneas que se utilizan para la extracción de vapores, olores y humos de los lugares de cocción de alimentos.

b. Sistema de filtrado: Los braseros deberán contar con un sistema de filtrado o retención de humos y partículas; y un sistema de eliminación de chispas.

c. Límite de emisión de humo: Durante el funcionamiento normal del brasero la opacidad del humo no debe exceder el valor que establezca la dirección de medio ambiente.

3. La ventilación mínima de los locales se ajustará a lo reglamentado por CAMUZZI Y /O ENARGAS en formulario N°35, o directivas que lo reemplace.

3. El propietario del local comercial, deberá presentar dos certificados semestrales de limpieza del sistema de integral de ventilación, campanas y chimeneas de evacuación de vapores, humos y olores las cuales se realizarán en los meses de noviembre y junio, los cuales deberán cumplir con los requerimientos de las normas IRAM, ISO, o los requerimientos que recomienda la comisión de Seg. e Hig. Del colegio de ingenieros de la Prov. de Neuquén los certificados de limpieza deberán ser presentados a la dirección de comercio cuando esta lo solicite, para poder extender la habilitación comercial correspondiente.

4. Dicho certificado deberá ser expendido por una persona o empresa que certifique la realización de la limpieza del sistema de ventilación. En caso de no contar con la firma de una empresa o persona habilitada por el municipio, el propietario del establecimiento podrá confeccionar con carácter de declaración Jurada un certificado de limpieza del sistema de ventilación, el cual se ajustará a los parámetros establecidos por las normativas de la MVLA.

5. El titular de la licencia comercial deberá solicitar los requisitos mínimos e indispensables necesarios para contratar al personal que realizara la limpieza y el mantenimiento, o dirigirse ante la dirección de comercio el cual extenderá un listado de los comercios o personas físicas habilitados que realicen limpieza y mantenimiento de los sistemas de ventilación y evacuación de vapores, humos y olores, los que deben cumplir con las mismas normas antes mencionadas.

6. En caso de no cumplimentar con los artículos anteriores, el propietario del emprendimiento comercial será pasible de las sanciones que estipula el Art. 61° inc. a) de la ord1169/01 "Digesto de Faltas"



ANEXO II – Categoría Locales Gastronómicos

COLEGIO DE INGENIEROS DE LA PROVINCIA DEL NEUQUEN COMISION SEGURIDAD E HIGIENE

PROTECCION CONTRA INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES O DE GRAN VOLUMEN

1. AMBITO DE APLICACION

- 1.1. Este reglamento es aplicable a las áreas de cocina pertenecientes a locales gastronómicos, y áreas de cocina de gran volumen (salones de eventos, clubes, etc.).
- 1.2. Se define área de cocina a los sectores físicos donde se realiza la cocción de alimentos, mediante la utilización de uno o varios de los siguientes artefactos; anafes, hornos, freidoras, planchas, carlitas, parrillas.
- 1.3. Para todas las áreas de cocina nuevas, serán aplicables todos los puntos del presente documento técnico.
- 1.4. Aquellas áreas de cocina que se modifiquen y/o amplíen, luego de la entrada en vigencia de este documento, deberán cumplir con todos los requisitos del presente.
- 1.5. Para las áreas de cocina ya habilitadas y en funcionamiento, serán exigibles los puntos 4 y 5 del presente documento técnico; vinculados a los sistemas de extinción en cocinas y mantenimiento de los sistemas de extracción. Exceptuándose el cumplimiento de los puntos referidos a campanas y conductos de extracción.
- 1.6. Los equipos de cocina que generen humos y vapores cargados con grasa deben estar equipados con un sistema de extracción que cumpla con los requerimientos estipulados en este documento.

2. CAMPANAS

- 2.1. La campana de recolección de vapores de cocción se debe construir en acero al carbono con un espesor mínimo de 1.25mm (calibre 18), o en acero inoxidable con un espesor mínimo de 0.90mm (calibre 20), o en chapa galvanizada con un espesor mínimo de 0.90mm (calibre 20), u otro material de probada resistencia al fuego y a la corrosión. Los soportes de las campanas deben construirse en los mismos materiales.
- 2.2. Las campanas de extracción montadas en la pared deben ser ajustadas contra la pared posterior para no permitir el paso de vapor de grasa detrás de la campana o entre la pared posterior y los soportes de la campana.
- 2.3. Las campanas deben dimensionarse para permitir la captura y eliminación de vapores cargados de grasa de todo el equipo de cocina.

3. DUCTOS (Conductos de extracción)

- 3.1. Todos los ductos deben conducir directamente al exterior del edificio, para no aumentar indebidamente el riesgo de incendio.
- 3.2. Los conductos verticales o sustancialmente inclinados son preferibles a los conductos horizontales debido a su capacidad para drenar la grasa y transferir vapores calentados más rápidamente al exterior.

COLEGIO DE INGENIEROS DE LA PROVINCIA DEL NEUQUEN COMISION SEGURIDAD E HIGIENE

Comisión Seguridad e Higiene – CINQN Página 2 de 3

- 3.3. En caso de no ser posible evitar tramos horizontales, los mismos deben instalarse con una pendiente mínima del 10%.
- 3.4. Los sistemas de ductos no deben estar interconectados con ningún otro sistema de ventilación o escape del edificio.
- 3.5. Los ductos y sus soportes deben estar contruidos en acero al carbono con un espesor no menor a 1.50mm (calibre 16) o en acero inoxidable con un espesor no menor a 1.20 mm (calibre 18), o en chapa galvanizada con un espesor mínimo de 1.20mm (calibre 18).
- 3.6. Las juntas, conexiones y uniones entre los conductos y; entre campanas y ductos no deben permitir el escurrimiento de grasas por fuera de los mismos.
- 3.7. La parte exterior de los conductos debe ser vertical siempre que sea posible y debe instalarse y apoyarse en el exterior de un edificio.
- 3.8. Donde no se requieran cerramientos de protección; las campanas, los dispositivos de extracción de grasa, los extractores y los conductos deben tener un espacio libre de al menos 450mm con respecto a todo material o



construcción combustible, o de al menos 100mm para el resto de los materiales (construcciones no combustibles o de poca combustibilidad).

3.9. En todos los edificios de más de un piso de altura, y en edificios donde se requiera que los cerramientos (techos) tengan una resistencia al fuego mayor o igual a F60; los ductos deben estar protegidos por un recinto (protección perimetral) continuo que se extienda desde el techo del local (donde se encuentra la campana), a través de cualquier espacio oculto y hasta la salida al exterior; manteniendo las separaciones requeridas en el punto anterior, entre el conducto y el recinto de protección.

3.10. En conductos horizontales y verticales, se debe proporcionar al menos una abertura de 500mm x 500mm, para la entrada de personal con el objetivo de inspeccionar y/o realizar limpieza del conducto.

3.11. Las terminaciones en las azoteas se deben cumplir lo siguiente:

3.11.1. Un mínimo de 3 m de espacio horizontal desde la salida hasta edificios adyacentes, líneas de propiedad y entradas de aire.

3.11.2. Un mínimo de 1.5 m de espacio horizontal desde la salida (carcasa del ventilador /extractor) a cualquier estructura de material combustible.

3.11.3. Una separación vertical de 1 m sobre cualquier entrada de aire dentro de los 3 m de la salida de escape.

4. MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE EXTRACCION

4.1. Las campanas, los ventiladores, los conductos y otros accesorios deben limpiarse para eliminar los contaminantes combustibles antes de que las superficies se contaminen con grasa o sedimentos aceitosos.

4.2. No se deben usar disolventes inflamables u otros productos de limpieza inflamables.

4.3. El mantenimiento y limpieza de todo el conjunto de extracción (campana, conductos y extractor) se debe realizar trimestralmente.

COLEGIO DE INGENIEROS DE LA PROVINCIA DEL NEUQUEN COMISION SEGURIDAD E HIGIENE

Comisión Seguridad e Higiene – CINQN Página 3 de 3

4.4. El propietario debe exhibir en el local un certificado que muestre los datos de la empresa de servicio, el nombre de la persona que realizó el trabajo, la fecha de mantenimiento o limpieza y la fecha del próximo mantenimiento. Copia del certificado debe ser presentado ante el área municipal correspondiente.

5. SISTEMAS DE EXTINCIÓN PARA COCINAS

5.1. Se deben proporcionar extintores de incendio de Clase K para los peligros de los aparatos de cocción que involucren medios de cocción combustibles (aceites vegetales y aceites y grasas animales).

5.2. Al menos un extintor de 6 lts de agente extintor por local (espacio físico donde se ubica el equipamiento de cocina). La distancia desde el punto más alejado hasta el extintor no debe superar los 10 m.

5.3. En aquellos conjuntos de cocinas que estén compuestas por más de tres equipos de cocción contiguos (freidora, plancha, carlitera, anafe, parrilla, horno); se deberá instalar un sistema de extinción (manual o automático) a base de agente extintor Clase K u otro agente con probada eficacia en este tipo de fuegos.

5.4. El sistema de extinción debe proteger la campana y los conductos de extracción.

5.5. En caso de instalar un sistema de extinción como el mencionado en el punto anterior, se deberá presentar una memoria descriptiva del sistema, con detalle de los componentes, certificaciones y alcances del sistema. Este documento debe estar confeccionado por un profesional universitario con título de grado y su firma visada por el consejo profesional correspondiente.

5.6. El mantenimiento y prueba de los sistemas de extinción debe ser semestral; y llevado adelante por personal calificado para dichas tareas.

5.7. El propietario debe exhibir en el local un certificado que muestre los datos de la empresa de servicio, el nombre de la persona que realizó el trabajo, la fecha de mantenimiento y prueba; y fecha del próximo ensayo. Copia del certificado debe ser presentado ante el área municipal correspondiente.

Nota: el presente reglamento fue confeccionado basándose en el estándar NFPA 96 –

Estándar para el control de ventilación y protección contra incendios en cocinas Comerciales. Lic. Raúl Estévez (contacto 299-6357521).

IMPORTANTE: Desde la Comisión de Higiene y Seguridad del Colegio de Ingenieros del Neuquén, estamos a vuestra disposición para ampliar los fundamentos del presente Documento técnico; y ofrecemos nuestra colaboración para la difusión. En caso de que sea solicitado, enviaremos representantes de esta comisión para participar de eventos de



Municipalidad de Villa la Angostura
 Concejo Deliberante
 Bvd. Nahuel Huapí N° 427
 Telefax 0294-4494261
 (8407) Villa la Angostura (Neuquén)



Villa La Angostura
 Concejo Deliberante

"CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA DE 1918"



Municipalidad de Villa La Angostura
INTENDENCIA
 Obispo de Nevaes 32 - (CP: 8407)
 Tel/Fax: (0294) 4494 155/158
 Villa La Angostura - Neuquén - Argentina



Municipalidad de
Villa La Angostura
 GESTIÓN EN ACCIÓN

Centenario de la reforma universitaria de 1918.

DECRETO N° 3740/2018

PROMULGACIÓN ORDENANZA N° 3408/18

VISTO:

La Ordenanza Municipal N° 3408/18 "**MODIFICACIÓN Y AGREGADOS A LA ORDENANZA N° 628/94 CODIGO DE COMERCIO**" y el expediente N° 582-PA-2018, sancionada por el Concejo Deliberante en la Sesión Ordinaria N° XVI, del día 14 de Noviembre de 2018 – Acta N° 1692 y;

CONSIDERANDO:

Que, es necesario proceder a su promulgación.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

EL SR. INTENDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA LA ANGOSTURA

DECRETA

ARTÍCULO 1°: PROMULGUESE la Ordenanza Municipal N° 3408/18 "**MODIFICACIÓN Y AGREGADOS A LA ORDENANZA N° 628/94 CODIGO DE COMERCIO**" y el expediente N° 582-PA-2018, sancionada por el Concejo Deliberante en la Sesión Ordinaria N° XVI, del día 14 de Noviembre de 2018 – Acta N° 1692.-----

ARTÍCULO 2°: REFRENDESE el presente por el Secretario de Economía y Desarrollo Local.-----

ARTÍCULO 3°: COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE y, cumplido, **ARCHÍVESE.**-

Villa La Angostura, 20 de Noviembre de 2018.

GUILLERMO CARUSO
 Intendente
 Municipalidad de Villa La Angostura

MUNICIPALIDAD DE VILLA LA ANGOSTURA

RECIBIDO 21 DE 11 DE 18

HORA EN FOJA

EXPTE N° 582- PA - 18

CONSTE -



Municipalidad de Villa la Angostura
Concejo Deliberante
Bvd. Nahuel Huapí N° 427
Telefax 0294-4494261
(8407) Villa la Angostura (Neuquén)



Villa La Angostura
Concejo Deliberante

"CENTENARIO DE LA REFORMA UNIVERSITARIA DE 1918"