



REQUISITOS A CUMPLIMENTAR PARA OBTENER EL NÚMERO DE BROMATOLOGÍA ACTIVIDAD: DESPENSA (Hasta 50 m²)

Establecimiento que expende productos envasados en origen; pueden vender también productos no alimenticios, siempre que los ubiquen separados de los alimentos. Sólo podrá comercializar aquellos productos debidamente rotulados, donde figure el establecimiento elaborador y el registro del mismo. Podrá expender fiambres (siempre que el fraccionado se realice en frente al público); y milanesas (debe ser elaborado en el local y contará con una zona destinada y acondicionada para la actividad).

Requisitos:

- **EMPLAZAMIENTO:** Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones. En caso que el local comercial se encuentre anexo a casa particular, siempre debe existir ingreso exclusivo y directo al comercio; distinto al ingreso a la casa particular.
 - **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 metros, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes cercanas a bachas y mesadas de trabajo deberán estar azulejadas de colores claros.
 - **TECHOS O CIELORASOS:** deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.
 - **VENTANAS Y ABERTURAS:** deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.
 - **PUERTAS:** deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.
 - **ILUMINACION:** deberá ser suficiente y disponer de protección anti roturas o sistema led en los sectores donde se lleven a cabo fraccionamiento o elaboración de alimentos.
 - **MESADAS:** deberán ser de material impermeable e inalterable (acero inoxid., cerámicos, azulejos, etc.).
 - **PILETAS:** de acero inoxidable, enlosado, Pvc u otro material autorizado, alimentada con agua potable, con desagües conectados a la red cloacal o cámara séptica. En las zonas de atención al público se deberá contar con pileta para el lavado de los utensilios de uso continuo.
 - **GONDOLAS:** deberán ser de material resistente, no absorbente y lavable.
 - **HELADERAS DE TIPO COMERCIAL:** apropiadas para tal fin y en perfecto estado de funcionalidad. Con iluminación blanca led, o fluorescentes / bajo consumo con protección anti roturas.
 - **BAÑO DE PERSONAL:** cumplirán con los requisitos de paredes, techos, cielorrasos y pisos mencionados anteriormente. Deberá contar con sistema de ventilación. El retrete deberá encontrarse en perfecto estado de funcionalidad, con tapa e higiene al igual que el lavamanos. Contará con papel higiénico, toallas, y jabón para la realización de una buena higiene personal.
- Ante cualquier duda, inquietud o previo a firmar contrato de alquiler, comuníquese con la Oficina de Dirección General de Bromatología.

IMPORTANTE:

Estos requisitos son meramente bromatológicos, deberá acercarse a la Oficina de Actividades Económicas de la Municipalidad para asesorarse acerca de las demás condiciones.