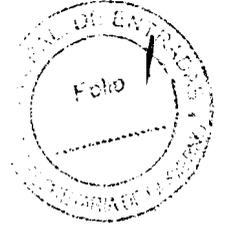
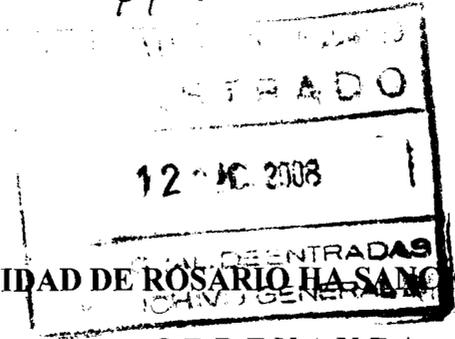




CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho

44725-



LA MUNICIPALIDAD DE ROSARIO HA SANCIONADO LA SIGUIENTE

ORDENANZA
(Nº 8.352)

Concejo Municipal:

La Comisión de Planeamiento y Urbanismo, ha tomado en consideración el Proyecto de Ordenanza presentado por los Concejales Debiasis, Falcón, Pugliani, Colono, Pedrana y Foresis, quienes manifiestan sobre las informaciones periodísticas, relacionadas con incendio en una conocida parrilla y las permanentes molestias provocadas por humo y olores a vecinos linderos de braserías, parrillas, etc.

CONSIDERANDO: Que, es necesario modificar y actualizar la reglamentación del Decreto Nº 2091, referida a los humos generados por parrillas y braserías que son producto de la combustión de materiales vegetales, tales como el carbón o leña.

Que, el derecho comercial no asiente que se dañifique a los linderos con humo y cenizas (producto de la combustión de carbón y/o leña), generado por parrillas, braserías y otros.

Que, en el año 2004 en el barrio Santísima Trinidad de Asunción se ocasiono el incendio del supermercado Ycua Bolaños que dejo 319 muertos y el cual fue provocado por la combustión de grasas y carbonillas acumuladas en una desviación de tipo codo en el tiro de la chimenea de la parrilla, por falta de limpieza.

Que, en pleno centro porteño, se produjo un principio de incendio en una parrilla, no hubo heridos ni asfixiados por el humo. Las llamas se iniciaron en el conducto que ventila la parrilla y que tiene salida a los techos por una chimenea. La pericia dictó acumulación de grasa despedida por las carnes que se estaban asando.

Que, en nuestra Ciudad se generó fuego en un lugar de comidas, por las grasas acumuladas en la zona de los asadores y obligó a evacuar el lugar. Las llamas salieron al techo por la chimenea pero fueron controladas por los bomberos antes de que se propagaran al interior del local.

Que, la falta de mantenimiento e inadecuada materialización de conductos del sistema de ventilación donde se elaboran alimentos, ocasionan problemas a futuro que pueden ocasionar la muerte de muchas personas.

Que, el mal funcionamiento de los extractores y conductos, la falta de limpieza de los filtros de los braseros, hace que el lugar de trabajo se envuelva de un aire viciado e inadecuado para desarrollar cualquier tarea.

Que, es necesario tomar las medidas pertinente para la protección de los habitantes de esta ciudad sean trabajadores, vecinos o familias que quieren disfrutar de un momento agradable y que no se transforme en tragedia.

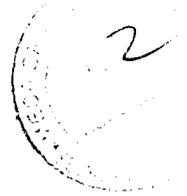
Por lo expuesto, esta Comisión solicita la aprobación del siguiente proyecto de:

ORDENANZA

Artículo 1º.- HUMOS Y OLORES GENERADOS POR PARRILLAS

1º.1 Los establecimientos, locales y actividades sujetas al cumplimiento de esta Ordenanza son:

- * Restaurantes
- * Casas de Comidas
- * Bares
- * Pizzerías
- * Supermercados donde se preparan comidas
- * Shoppings en donde se preparan comidas
- * Braserías
- * Parrillas



- *Rotiserías
- *Pacios de Comida
- *Pacios de Comidas Pertencientes a Supermercados y Shoppings
- *Comedores
- *Casas de Comidas Pertencientes a Clubes
- *Restaurantes Pertencientes a Hoteles

Se exceptúan de los alcances de la presente las Instituciones sin fines de lucro que no tengan el servicio de parrilla concesionado.

1°.2. Estos locales deberán tener por separado e independientemente, brasero y artefacto para la cocción de los alimentos (parrilla, cocina, freidora, etc.) con los sistemas de ventilación-aspiración y cañón de humo.

Art. 2°.- ORGANISMO DE APLICACIÓN: Los Organismos de aplicación de esta Ordenanza serán: la Dirección de Medio Ambiente dependiente de la Dirección General de Política Ambiental de la Secretaría de Servicios Públicos y la Dirección General de Registración e Inspección de Comercios e Industria dependiente de la Secretaría de Gobierno.

Art. 3°.- BRASEROS: Hornos cerrados (o no) donde se combustiona parcialmente la madera o carbón para su posterior utilización como brasa.

3.1. CONDUCTOS DE SALIDA: CAÑÓN DE HUMO.

El cañón de humo de cuya correcta construcción depende en gran parte el perfecto tiro de la chimenea se construirá a continuación de la campana de humo y debe situarse en el centro de la chimenea y en su eje. Cualesquiera que sean las medidas de la campana, el conducto de humo no deberá tener menos de 20 por 20 cm., si es cuadrangular o de 25 cm. de diámetro si es cilíndrico. Siempre se inducirá el uso de cañones cilíndricos, pues a superficies iguales se pierden, en los rectangulares las cuatro esquinas. El conducto de humo en todo su trayecto, estará libre de obstáculos debiendo presentar una superficie interna lo más lisa posible.

No se permitirá la disminución de la sección del conducto en ningún punto del mismo dado que esto originaría la disminución de todo su trayecto, lo cual atentaría contra el perfecto funcionamiento del tiraje. El tiraje debe finalizar a los cuatro vientos para garantizar una correcta extracción.

Los cañones de humo deben ser extendidos sobre los techos hasta una altura mínima de cuatro metros sobre el nivel de azotea y separado por lo menos cuatro metros de un muro medianero cuando éste posea mayor altura, de manera que las corrientes de aire descendentes no entorpezcan el buen tiro.

Es importante no utilizar el cañón de humo para otros usos, y cuando se convenga incluir varios cañones en un solo tronco se tendrá que separar uno del otro por una pared de 10cm de espesor como mínimo.

3.2 SISTEMA DE FILTRADO DE LOS BRASEROS: los braseros instalados en los locales definidos en el Art.1° de la presente Ordenanza deberán contar con:

- 1- Sistema de filtrado o retención de humos y partículas.
- 2- Sistema de eliminación de chispas.

El sistema de filtrado constara con tres partes:

- a) Un precipitador inercial, donde queden retenidas las partículas más grandes.
- b) Un prefiltro de partículas intermedias .
- c) Un filtro final de alta eficiencia.

Los filtros podrán estar compuestos por mallas de aleación de aluminio, microfibras de vidrio de alta densidad, celulosas o fibras sintéticas, etc. Todas enmarcadas en bastidores metálicos que aseguren la rigidez del conjunto.

Estos sistemas de filtro serán de reposición periódica para asegurar su eficacia.

Se deberán instalar de manera tal que impidan el escape de gases sin tratar, por entre las juntas.



Su ubicación deberá estar adaptada a un fácil acceso a la inspección, mantenimiento y recambio. En caso de ser necesario, se podrá colocar un ventilador o forzador con el fin de hacer circular el humo a través del sistema hasta su salida por la chimenea. El ventilador o forzador deberá cumplimentar lo exigido por la Ordenanza N° 46.542/72 (ruidos molestos con afectación a predios vecinos linderos- art. 7)

3.3. LIMITES DE EMISIÓN DE HUMOS POR BRASEROS: Durante el funcionamiento normal del brasero, la opacidad del humo no deberá exceder el valor N° 1 medido según escala de Ringelmann, (u otro sistema de medición de opacidad de la escala mencionada).

En los periodos de carga y encendido de los braseros, la opacidad del humo no debe exceder el N° 3 de dicha escala, entendiéndose por N° 3 el 60% de ennegrecimiento que no será mayor al 10% de la duración del ciclo de trabajo sin exceder de 1 hora por día.

Art. 4°.- CHIMENEAS (UBICADA SOBRE LA PARRILLA, LUGAR DE COCCIÓN).

4.1. Las mismas están instaladas sobre el sector de cocción de productos cárneos en general.

Deberán contar con un sistema compuesto de:

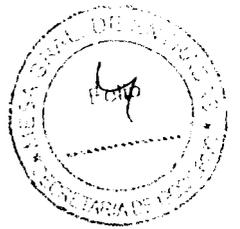
- 4.1.1.** Una campana colectora, la que deberá poseer una superficie mínima de su boca que sea mayor a la superficie de la parrilla, a los efectos de evitar pérdidas en la captación.
- 4.1.2.** Un conducto de salida, que deberá tener instalado un sistema de separación de grasas (de acuerdo a gráfico 3 del anexo I) y así mismo un conducto de salida establecido en el punto 3°.2 del presente.
- 4.1.3.** La chimenea propiamente dicha, que conducirá los humos y gases ya separados de las sustancias grasas contará con un sistema de filtración de humos y partículas. A la salida de éstos, deberá ubicarse un forzador, para contrarrestar la pérdida de carga causada por el paso del fluido gaseoso a través de los sistemas de purificación. Esta disposición de filtros y equipos admite variaciones en función de las instalaciones existentes en el local.
- 4.1.4.** Parrilla para la cocción de productos cárneos en general: esta parrilla (gráfico 5° del Anexo I) deberá contar con un sistema de canaletas (con pendiente hacia el colector) que depositará las grasas a un colector general que será limpiado conjuntamente con la parrilla cada vez que ésta fuera utilizada.
- 4.1.5.** Un sistema anti-incendio, en supermercados dónde se preparan comidas, shoppings en donde se preparan comidas, patios de comidas, restaurantes pertenecientes a hoteles, patios de comidas pertenecientes a supermercados y shoppings.
- 4.1.6.** Los locales mencionados en el Art.1° deberán contar con un certificado de cumplimiento de limpieza e higienización semestral de las campanas, conductos y extractores.
- 4.1.7.** Las empresas que realicen las tareas mencionadas en el punto 4.1.6 deberán cumplir con los requerimientos de la norma IRAM o ISO con certificación del Organismo o en proceso de certificación.

Todos los equipos deberán estar calculados según la teoría de movimientos de fluidos.

4.2. DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS

4.2.1. Sistema de separación mecánica de grasas: los separadores de grasa de las parrillas, pueden ubicarse dentro de las campanas de captación de humos, interponiéndose entre el fluido a tratar y la chimenea. Estos separadores de grasas deberán estar contruidos con materiales resistentes a la temperatura y a la acción corrosiva del ambiente, pudiéndose utilizar para su construcción en chapa galvanizada o acero inoxidable, entre otros. (Gráfico 3 del anexo)

Los mismos estarán formados por celdas, rejillas o mallas ubicadas de manera tal que se interpongan en la circulación de los humos y permita la deposición de las grasas en las mismas, por choque de los humos con la rejilla. Deberán estar inclinados respecto a la horizontal



permitiendo el escurrimiento de dichas grasas hacia una bandeja colectora, la cual tendrá un desagote o será vaciada periódicamente. La grasa acumulada deberá ser eliminada con los residuos comerciales, según el marco normativo de los residuos comerciales, institucionales e industriales.

El transporte de las grasas acumuladas hacia la bandeja se hará por gravedad, colocándose el separador en un ángulo mayor a 45°, donde la grasa escurrirá al mantenerse líquida, del separador a la bandeja colectora.

Los separadores de grasas deberán ocupar toda el área del conducto de comunicación campana – chimenea sin dejar espacios libres que permita el escape al exterior de humos sin tratar.

En anexo I –gráficos 1 y 2- se describen los esquemas generales de las campanas según su ubicación (según se encuentre adosada a la pared o no).

Las bandejas colectoras deberán construirse con materiales metálicos semejantes a las rejas separadoras. Su ubicación será tal que su contenido (grasas colectadas) se encuentren alejadas de la fuente de calor para que no impliquen riesgos de incendio en la parrilla.

En el caso que las rejas separadoras de grasas no se ubiquen dentro de la campana, deberán contar con un sistema de calefacción de manera tal que no permita el depósito de grasas en las mismas.

4.2.2. Sistemas de filtración de humos (partículas y gases) o sistema de filtrado

Este sistema contará con 3 partes:

- a) Un precipitador inercial, donde quedarán retenidas las partículas más grandes.
- b) Un prefiltro de partículas intermedias.
- c) Un filtro final de alta eficiencia.

4.3. MATERIALES, INSTALACIÓN Y REEMPLAZO DE LOS FILTROS

4.3.1. Deberán ser construidos por materiales compuestos por mallas de aleación de aluminio, micro fibras de vidrio de alta densidad, celulosa, fibra sintética.

Deberán estar enmarcados en bastidores metálicos que aseguren la rigidez del conjunto.

4.3.2. Instalación de filtros: deberá efectuarse de manera de no dejar escapar por entre las juntas, gases sin tratar. Su ubicación deberá ser tal que permita el fácil acceso a la inspección y recambio.

4.3.3. Reemplazo de los filtros: deberán ser reemplazados periódicamente cuando la eficiencia de los mismos se reduzca a un nivel tal que exceda los máximos previstos de ennegrecimiento según escala Ringelmann.

4.4. LIMITES DE EMISIÓN DE HUMOS DE CHIMENEAS

Durante el funcionamiento normal de las chimeneas, la opacidad del humo evacuado no deberá exceder el valor N° 1 medidos escala de Ringelmann (u otro sistema de medición de opacidad equivalente) entendiéndose por N° 1 el 20% de ennegrecimiento u opacidad de la escala mencionada.

4.5. ELIMINACIÓN DE OLORES

En caso que no obstante haber instalado los sistemas anteriores, se comprobara que las emisiones de las parrillas producen olores que sean detectables por el sentido del olfato, deberán instalarse eliminadores de olores compuestos por tamices moleculares de carbón activado. (De acuerdo a gráfico 4 del anexo)

Art. 5°.- INCUMPLIMIENTO.

5.1. Los establecimientos, locales y actividades sujetas al cumplimiento de esta Ordenanza, que se encuentren desempeñando sus tareas tendrán 6 meses desde la sanción de esta normativa para regularizar su situación conforme a esta norma.



CONCEJO MUNICIPAL
ROSARIO
Dirección General de Despacho

5.2. Los nuevos establecimientos, locales y actividades nombrados en el Art.1° deberán cumplir con esta normativa para su habilitación.

5.3 Todos los establecimientos, locales y actividades enunciados en el Art 1° que no cumplan con lo establecido, la Autoridad de Aplicación procederá a la CLAUSURA del negocio por intermedio de la Dirección General de Registración e Inspección de Comercio e Industria de la Secretaría de Gobierno, hasta que se realicen las obras necesarias de adecuación.

Art. 6°.- El Anexo I forma parte del presente texto normativo.

Art. 7°.- Derógase la Ordenanza N° 4.397/88 y adecúase la reglamentación correspondiente de acuerdo a la presente.

Art. 8°.- Comuníquese a la Intendencia con sus considerandos, publíquese y agréguese al D.M.

Sala de Sesiones, 27 de noviembre de 2008.-

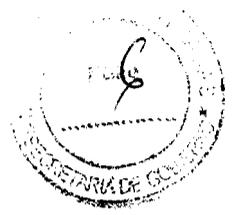
25	CM.
REALIZO	
COPIO	


Raúl Fernández
Secretario General Administrativo
Concejo Municipal de Rosario




Cjal. Miguel Zamarrín
Presidente
Concejo Municipal de Rosario

Expte. N° 167158-P-2008 CM.-



ANEXO I

GRAFICO N° 1 - CAMPANA ADOSADA A LA PARED

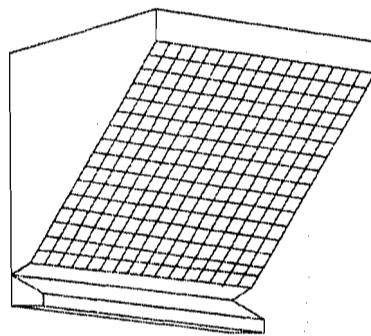
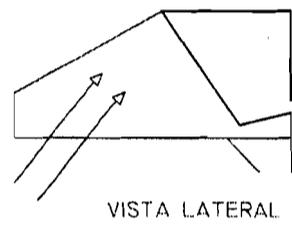
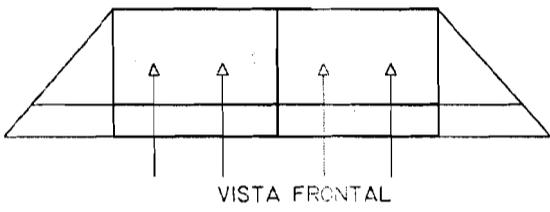
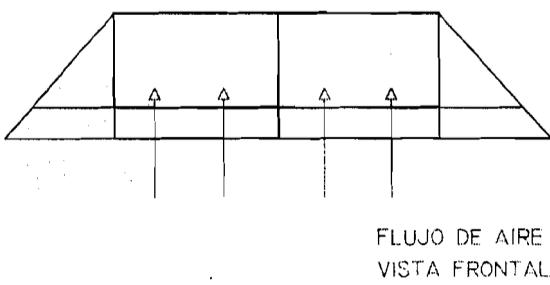


GRAFICO N° 2 - CAMPANA CENTRAL SOBRE PARRILLA - PARRILLA NO ADOSADA A LA PARED.



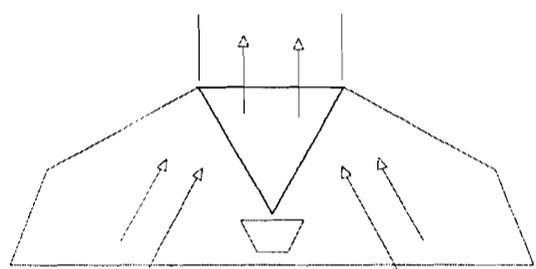
FLUJO DE AIRE
VISTA FRONTAL

VISTA EN PERSPECTIVA

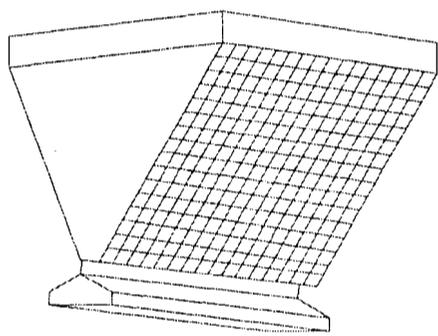


ANEXO I

GRAFICO N° 2 - (CONTINUACION DEL GRAFICO 2)



VISTA LATERAL



VISTA EN PERSPECTIVA

ANEXO I

GRAFICO N° 3 -
SEPARADOR DE GRASA

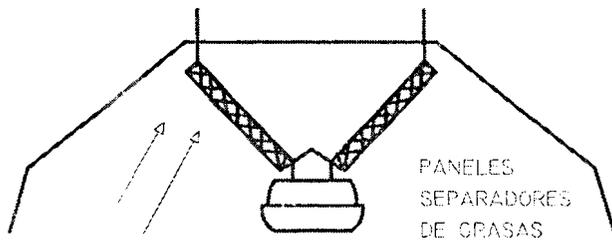
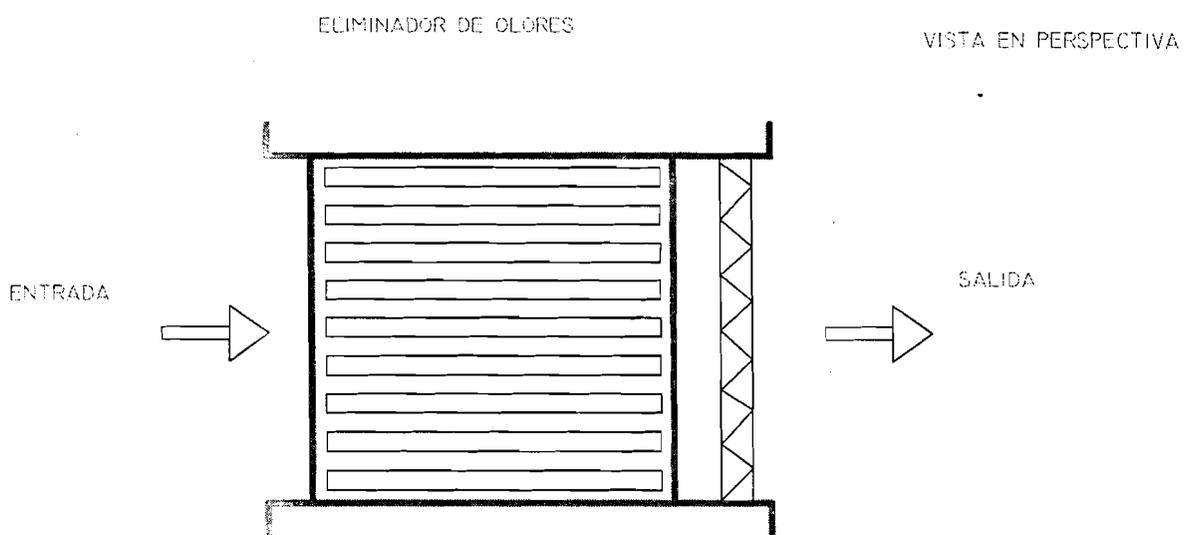


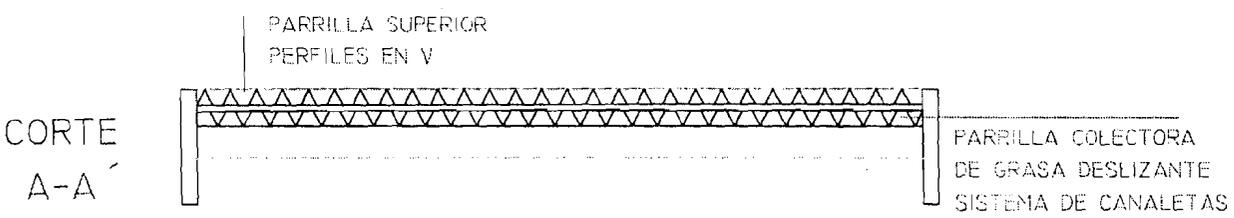
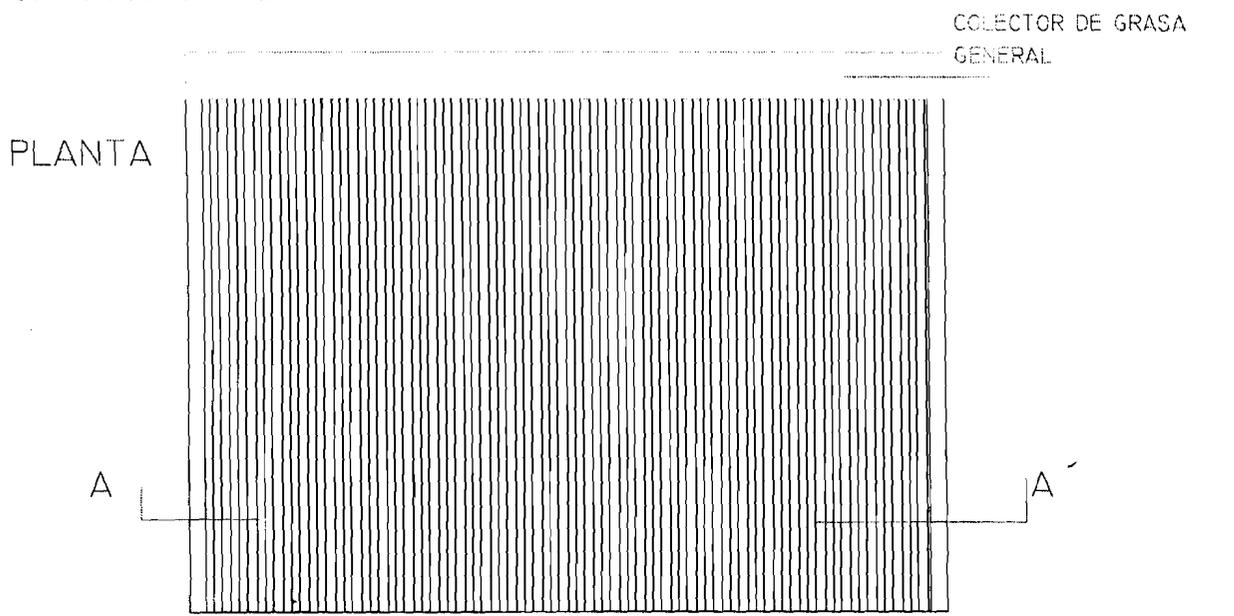
GRAFICO N° 4



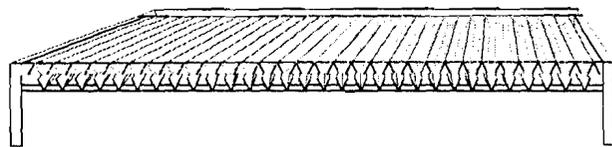


ANEXO I

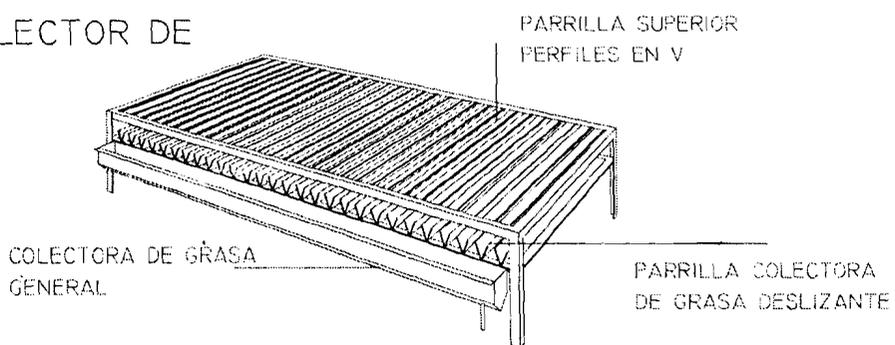
GRAFICO N° 5



VISTA EN PERSPECTIVA



VISTA EN PERSPECTIVA DESDE EL COLECTOR DE GRASAS.



//sario, 22 de diciembre de 2008.-

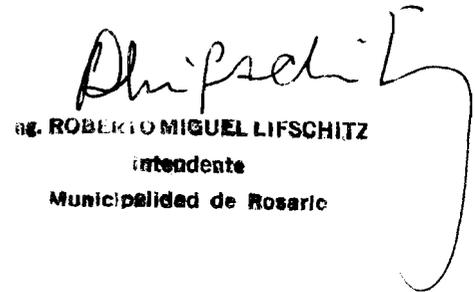
Cúmplase, comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y dése a la Dirección General de Gobierno.



ING. DANIELA MASTRANGELO
Subsecretaria de Medio Ambiente
Municipalidad de Rosario



Lic. HORACIO GHIRARDI
Secretario de Gobierno
Municipalidad de Rosario



Ing. ROBERTO MIGUEL LIFSCHITZ
Intendente
Municipalidad de Rosario



Arq. MIRTA LEVIN
SECRETARIA DE PLANEAMIENTO
Municipalidad de Rosario