

**FECHA DE SANCIÓN: 19 de Julio de 2004**  
**NUMERO DE REGISTRO: 1774**  
**EXPEDIENTE H.C.D. N °:D-6922/04.-**

## **ORDENANZA**

ARTICULO 1°: Para el ejercicio de toda actividad comercial, industrial y/o asimilables a tales, los interesados deberán solicitar la correspondiente habilitación o permiso Municipal la que regirá de acuerdo a las normas de la presente Ordenanza. (texto original)

**ARTICULO 1°:** Para el ejercicio de toda actividad comercial, industrial y/o asimilables a tales, los interesados, sean personas humanas o jurídicas, regularmente constituidas o no, deberán solicitar la correspondiente habilitación o permiso Municipal la que regirá de acuerdo a las normas de la presente Ordenanza. El Departamento Ejecutivo a través de la reglamentación establecerá los formularios necesarios a utilizar para las tramitaciones y fijará los plazos máximos en días, en los cuales cada repartición que tome parte en el trámite deberá expedirse. Las actividades que por sus características particulares no sean contempladas en el presente marco normativo, requerirán de una reglamentación específica para su regulación. (Texto modificado por ordenanza 3177/21)

### **Capítulo I – De la Presentación**

ARTICULO 2°: En oportunidad de solicitar la correspondiente habilitación los interesados deberán presentar:

- 1.– Certificados de libre-deuda de las Tasas Municipales del local a habilitar (Seguridad e Higiene, Publicidad y Propaganda, Alumbrado, Limpieza y Conservación de la Vía Pública, Agua Corriente, etc.).-
- 2.– Copia Heliográfica del plano conforme a obra del edificio donde se instalará el negocio que se solicita habilitar.-
- 3.– Fotocopia del contrato de locación o boleto de compra – venta con el correspondiente sellado de Ley y con firma certificada por Policía, Banco, Escribano o firmado en presencia de Funcionarios Municipales o fotocopia de Escritura.-
- 4.– Declaración Jurada indicando domicilio legal y fiscal dentro del Partido de Villa Gesell, donde serán válidas las notificaciones efectuadas.-
- 5.– Certificación de Rubro Permitido expendido por la Subdirección de Comercio e Inspección General en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles administrativos y sin costo alguno.- (Texto original)

**ARTICULO 2°** En oportunidad de solicitar la correspondiente habilitación los interesados deberán acreditar su personalidad con Documento Nacional de Identidad (DNI) en caso de ser personas humanas y con Instrumento Constitutivo o Estatuto Social actualizado a la fecha de la solicitud con designación de autoridades en caso de ser Personas Jurídicas como, asimismo:

- 1.– Certificados de libre-deuda de las Tasas Municipales del local a habilitar (Seguridad e Higiene, Publicidad y Propaganda, Alumbrado, Limpieza y

Conservación de la Vía Pública, Agua Corriente, etc.).-

2.-Copia de plano conforme a obra/aprobado o registrado del edificio donde se instalará el negocio que se solicita habilitar.

3.-Fotocopia del contrato de locación o boleto de compra – venta con el correspondiente sellado de Ley y con firma certificada por Policía, Banco, Escribano o firmado en presencia de Funcionarios Municipales o fotocopia de Escritura.

4.- Declaración Jurada indicando domicilio fiscal electrónico de quien ejerza la actividad donde serán válidas las notificaciones efectuadas y domicilio real y legal del establecimiento en el cual deberá constar calle y número respectivo dentro del Partido de Villa Gesell-donde en caso de carecer del primero- podrá notificarse con igual efecto jurídico.

5.- Certificación de Rubro Permitido expendido por la Subdirección de Comercio e Inspección General en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles administrativos y sin costo alguno.

6- Constancia de Inscripción de AFIP e IIBB actualizada al momento de la solicitud la que debe mantenerse activa mientras el comercio, industria o asimilable este habilitado bajo pena de ser pasible de la clausura del establecimiento.

7- El titular de la habilitación está obligado a notificar al Municipio de toda modificación, edilia o de actividad y/o condiciones en que se realiza la misma: a- antes de que se produzca la modificación si con ello requiere una nueva habilitación o ampliación de la existente; b- al momento de producirse, si con ello se actualiza alguna documentación que se tuvo vista al momento de otorgar la habilitación

**(Texto modificado por ordenanza 3177/21)**

ARTICULO 3º: Sin perjuicio de lo solicitado por el Artículo anterior el – – – – – Departamento Ejecutivo podrá requerir a los interesados la presentación de toda otra información, documentación, formularios, etc., que se considere conveniente.

ARTICULO 3º bis: A fin de su habilitacion y/o renovacion se determinara como requisito propio los siguientes:

a) Rubro Jumping y Camas Elásticas : acreditacion de contratacion de Servicio de Ambulancia y Seguro de Responsabilidad Civil.

b) Rubro Boites, Bailables,Discotecas,Salones de baile y Espacios para recitales o eventos de espectáculo: 1) acreditación de Seguro de responsabilidad civil que cubra la integridad física de las personas dentro del establecimiento acorde con la capacidad del mismo, 2) Colocacion en el frente del local y en cada uno de sus accesos de una pantalla digital cuya dimension no podra ser inferior a 1 x 1 m que señale el numero de ingresantes al establecimiento a fin de su verificacion externa. El incumplimiento de los presentes requisitos determinara las penalidades previstas en el Art 10 de la presente Ordenanza. **(Texto incorporado por ordenanza 3177/21).**

ARTICULO 4º: Todas las actividades sujetas a habilitación deberán ajustarse a las normas del Código de Edificación de la Ciudad de Buenos Aires y Reglamentaciones Municipales en vigencia.- Las relacionadas con la alimentación deberán cumplir con las normas del Código Alimentario Argentino y las relacionadas con productos, subproductos y derivados del origen animal, se ajustaran a las Normas Nacionales (SENASA). (texto original)

ARTICULO 4º: Todas las actividades sujetas a habilitación deberán ajustarse a las normas del Código de Ordenamiento Urbano del Partido de Villa Gesell y Reglamentaciones Municipales en vigencia. Las relacionadas con la alimentación deberán cumplir con las normas del Código Alimentario Argentino y las relacionadas con productos, subproductos y derivados del origen animal, se ajustarán a las Normas Nacionales (SENASA)--**(Texto incorporado por ordenanza 3177/21)**.

ARTICULO 5º: Las habilitaciones ya concedidas se registrarán por las normas – vigentes, al momento de su otorgamiento.- Sin perjuicio de ello, si en esta Ordenanza se establecerían nuevos requisitos deberán ajustarse a los mismos cuando el Departamento Ejecutivo, por vía reglamentaria así lo disponga.-

ARTICULO 6º: Los establecimientos comerciales, Industriales y/o asimilables a tales deberán cumplir con las siguientes normas generales en cuanto a su construcción, equipamiento y funcionamiento:

- a– Los equipos, maquinas depósitos y envases con contenido inflamable, instalaciones eléctricas y de gas deberán quedar aislados y protegidos;
- b– Deberán contar con equipos suficientes contra incendios y su personal debe estar capacitado para el uso;
- c– Los cilindros y garrafas de gas estarán ubicados en el exterior conforme a la reglamentación de Gas del Estado.-
- d– Las garrafas que deban utilizarse para calefacción en salones o locales de venta, deberán estar instaladas en artefactos aprobados por Gas del Estado;
- e– Deberán contar con cercos o muros toda vez que el rubro a habilitar lo requiera y de acuerdo con los retiros de la edificación.- Los mismos se adecuaran a las disposiciones de la Secretaria de Planeamiento;
- f– Las actividades se realizarán con vestimenta adecuada, respetando la exigida por las reglamentaciones vigentes.-
- g– Servicio Sanitarios para el Personal: Todos los comercios deberán contar con servicios sanitarios provistos de inodoro y antebañó con lavabo como mínimo y no podrán tener comunicación directa con el local de ventas, consumo o elaboración. Dichos servicios estarán separados por sexos cuando la cantidad de personal sea mayor de seis (6) personas, debiendo contar con un inodoro, un mingitorio y un lavabo por cada quince (15) personas. Los servicios sanitarios de uso común de galerías comerciales no podrán ser utilizados por el público concurrente.- Las paredes serán de mampostería, revocadas y con terminación lisa y estarán revestidas con azulejos u otro material similar hasta la altura mínima de 1,80 metros; deberá contar con ventilación directa o forzada automática al exterior; los pisos y cielorrasos serán de material impermeable y de fácil limpieza.-
- h– Vestuarios: En todo establecimiento donde trabajen personas en relación de dependencia habrá vestuarios separados para cada sexo, se ubicaran independientemente de los baños y estarán provistos de armarios individuales en cantidad proporcional al número de empleados y duchas en proporción de una cada diez (10) personas, con provisión de agua caliente y fría.-
- i– Las paredes perimetrales de los locales a habilitar serán de mampostería, según indicaciones de la Dirección de Obras Particulares.------(texto original)

ARTICULO 6º: Los establecimientos comerciales, Industriales y/o asimilables a tales deberán ser mantenidos en todo momento en óptimas condiciones de higiene, no siendo permitido su utilización con ningún otro destino, con la única excepción que determina el presente régimen como asimismo deberán cumplir con las siguientes normas generales en cuanto a su construcción, equipamiento y funcionamiento:

a- Los equipos, maquinas depósitos y envases con contenido inflamable, instalaciones eléctricas y de gas deberán quedar aislados y protegidos;

b- Deberán contar con equipos suficientes contra incendios y su personal debe estar capacitado para el uso;

c- Los cilindros y garrafas de gas estarán ubicados en el exterior conforme a la reglamentación de Gas del Estado.-

d- Las garrafas que deban utilizarse para calefacción en salones o locales de venta, deberán estar instaladas en artefactos aprobados por Gas del Estado;

e- Deberán contar con cercos o muros toda vez que el rubro a habilitar lo requiera y de acuerdo con los retiros de la edificación.- Los mismos se adecuaran a las disposiciones de la Secretaria de Planeamiento;

f- Las actividades se realizarán con vestimenta adecuada, respetando la exigida por las reglamentaciones vigentes.-

g- Servicio Sanitarios para el Personal: Todos los comercios deberán contar con servicios sanitarios provistos de inodoro y antebañó con lavabo como mínimo y no podrán tener comunicación directa con el local de ventas, consumo o elaboración. Dichos servicios estarán separados por sexos cuando la cantidad de personal sea mayor de seis (6) personas, debiendo contar con un inodoro, un mingitorio y un lavabo por cada quince (15) personas. Los servicios sanitarios de uso común de galerías comerciales no podrán ser utilizados por el público concurrente.- Las paredes serán de mampostería, revocadas y con terminación lisa y estarán revestidas con azulejos u otro material similar hasta la altura mínima de 1,80 metros; deberá contar con ventilación directa o forzada automática al exterior; los pisos y cielorrasos serán de material impermeable y de fácil limpieza.-

h- Vestuarios: En todo establecimiento donde trabajen personas en relación de dependencia habrá vestuarios separados para cada sexo, se ubicaran independientemente de los baños y estarán provistos de armarios individuales en cantidad proporcional al número de empleados y duchas en proporción de una cada diez (10) personas, con provisión de agua caliente y fría.-

i- Las paredes perimetrales de los locales a habilitar serán de mampostería, según indicaciones de la Dirección de Obras Particulares.-

-----**(Texto modificado por ordenanza 3177/21)**

## CAPITULO II

### NORMAS PARTICULARES PARA COMERCIOS QUE ELABOREN O EXPENDAN SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

ARTICULO 7º: Los comercios que elaboren o expendan sustancias

alimenticias, además de cumplir con las normas generales, deberán cumplimentar los siguientes requisitos de instalación y funcionamiento:

1.- COCINA: Ambiente destinado a la preparación y/o elaboración de sustancias alimenticias.-

SUPERFICIE MÍNIMA: Los restaurantes, parrillas y pizzerías deberán contar con una superficie mínima equivalente al 30 % de la superficie destinada al salón comedor. Los bares y cafeterías deberán contar con una superficie mínima del 20%.

Superficie mínima: 9 m<sup>2</sup>.-

PISOS: Serán de material impermeable, de superficie lisa y fácil limpieza (granítico o cerámico esmaltado), con rejilla a red cloacal o pozo sumidero.-

PAREDES Y FRISOS: De mampostería, revocada, lisa, revestida con azulejos o similar hasta una altura de dos (2) metros.-

CIELORRASOS: De cemento alisado, yeso o similar no inflamable.-

VENTILACIÓN: Por medio de ventanas o patios interiores con protección contra insectos. De no ser suficiente deberá forzarse la ventilación.

HORNALLAS, HORNOS, FOGONES Y PARRILLAS: Deberán contar con campanas conectadas al exterior. Estarán aisladas de paredes medianeras y tabiques interiores. Podrán tener fogones y parrillas con vista al exterior del establecimiento, los mismos deberán estar separados por vidrio sin permitir conexión con el exterior.-

PILETAS: Serán enlozadas o de acero inoxidable con provisión de agua caliente y fría.-

MESADAS: Serán de acero inoxidable, mármol o granítico.-

2.- CUADRA O LUGAR DE ELABORACIÓN: Las paredes, piletas, mesas de trabajo, ventilación, hornallas y fogones deberán ajustarse a las condiciones exigidas para cocinas. Todas las cuadras o lugares de elaboración tendrán una superficie mínima de 16 m<sup>2</sup>, excepto las fábricas de chacinados que contarán con un mínimo de 30 m<sup>2</sup> y las fabricas de aguas gasificadas y bebidas sin alcohol de 50 m<sup>2</sup>. Las panaderías de elaboración tradicional deberán disponer de una cuadra de elaboración de, por lo menos, 50 m<sup>2</sup>, con un lado no menor de seis (06) metros. En caso de contar con maquinarias modernas de elaboración la superficie mínima será de 30 m<sup>2</sup>.- Cuando la elaboración sea practicada a la vista del público deberán tomarse los recaudos necesarios para evitar el contacto directo, ya sea mediante prudente distancia del mostrador o con una mampara de aislación de vidrio o material similar transparente de una altura mínima de 1,80 metros. Cuando la elaboración y venta se realice en forma conjunta, el local debiera contar con las superficies mínimas establecidas para cada caso.-

3.- SALÓN COMEDOR O DE CONSUMO: Los pisos, cielorrasos y paredes serán de fácil limpieza. Superficie mínima: treinta (30) metros Cuando se exhiban productos elaborados, los mismos deberán estar aislados por medio de campanas transparentes o mamparas. Deberá delimitarse un sector del salón para fumadores y otro para no fumadores según lo

establecido por la Ordenanza N° 1562/97.-

4.- SALÓN DE VENTAS: La construcción deberá cumplimentar normas de estética, seguridad e higiene bajo el asesoramiento de la Dirección competente – Superficie mínima ocho (08) metros cuadrados.-

5.SERVICIO SANITARIO PARA EL PÚBLICO: Los locales con salón comedor o de consumo en el mismo, deberán contar con servicios sanitarios separados para ambos sexos a razón de un inodoro y un lavabo separado para el sexo femenino cada diez (10) mesas y un inodoro, un mingitorio y un lavabo para el sexo masculino cada quince ( 15) mesas. Reunirán además los requisitos constructivos que constan en el inciso g) del Artículo 6° y deberán tener instalaciones para el uso de discapacitados y sus accesos, aberturas y pasillos de circulación deberán ser lo suficientemente amplios para permitir el ingreso y traslado en sillas de ruedas de los mismos (mínimo 0,90 metros).-

6.- DEPOSITO: (Materia prima y envases). Las paredes serán de mampostería, revocadas, lisas, incombustibles y lavables. Pisos de cemento alisado y de fácil limpieza. La harina y el azúcar deberán ser depositados sobre plataforma de madera movibles, las que no podrán estar a una altura menor de quince (15) centímetros del piso y diez (10) centímetros de las paredes.- El sector de envases deberá estar separado y no requiere instalaciones especiales, siempre que no estén a la vista del público ni del exterior. Los restaurantes, parrillas y pizzerias deberán contar con depósitos separados para verduras y elementos de almacén; en caso de contar con cámara frigorífica podrá obviarse el depósito para verduras.

Superficie mínima: nueve (9) metros cuadrados.-

1.- CÁMARA FRIGORÍFICA: Podrán ser modulares o serán construidas íntegramente en –

mampostería, tendrán un revestimiento aislante y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

PISOS: Impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos.-

PAREDES: Revocadas con enduído de cemento blanco o revestidas de azulejos u otro material similar lavable.-

TECHO: Debe ser de construcción similar al de las paredes.-

PUERTAS: Deberán ser accionadas desde el interior y exterior de las cámaras.-

COLUMNAS: Los mismos requisitos exigidos para las paredes.-

ÁNGULOS: Deberán ser redondeados para facilitar la limpieza.-

DESAGÜE: Declive suficiente para ser desagotada en el deshielo y durante el lavado de las mismas y poseerán conexiones al sistema cloacal o cámara séptica.-

ILUMINACIÓN: Luz artificial suficiente con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras.-

ANTECÁMARAS: Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.-

RIELES SEPARACIÓN PARA RESES VACUNAS: Estarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de los equipos de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses menos de treinta (30) centímetros del suelo.-

RIELES PARA OVINOS Y PORCINOS: Las distancias entre rieles no serán menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la red suspendida se halle o no menos de treinta (30) centímetros del suelo.-

VENTILACIÓN: Deberán contar con buena ventilación, estar provistas de un termómetro de máxima a mínima y de un higrómetro registrador. H) Paredes, frisos, sobremesas, mesadas y piletas cuando sean necesarias en el local de venta, deberán cumplimentar lo descrito en el Inciso a) del Artículo 7º.-

### CAPITULO III – ANEXOS COMPATIBLES

ARTICULO 8º: Los comercios y anexos compatibles detallados a continuación deberán – – – – – reunir además de lo exigido en el Artículo 6º, los requisitos del Artículo 7º que para cada caso se indica.- Los anexos no alterarán el volumen de la actividad específica del rubro principal; en los anexos compatibles rige el de mayor requerimiento.

•RESTAURANTES Y PARRILLAS: Incisos A, C, E y F.-

Anexos compatibles: Pizzerías y Comidas para llevar, en este último caso debe tener un lugar para el despacho de las mismas diferenciado del local comedor y deberá tener una superficie mínima de seis (6) metros cuadrados.-

•PIZZERÍAS: Incisos B, C, E y F. Anexos compatibles:

Restaurante, Comidas para Llevar y pastelería.-

•BAR Y CAFETERÍAS: Inciso A, C, E y F. Anexos compatibles: Pastelería.-

•COMIDAS PARA LLEVAR – ROTISERÍA: Inciso B, D y F. Anexos compatibles: Fiambrería. Las comidas que se expendan no podrán consumirse en el local de venta.-

•FIAMBRERIAS: Podrán vender fiambres envasados, embutidos, quesos, lácteos, bebidas y productos envasados. Incisos: D, F y H (mesadas y piletas).-

•DESPENSAS: Podrán vender artículos de limpieza y bazar ubicadas en zonas debidamente separadas de los productos alimenticios. Incisos: D, F y H (mesadas y piletas). Anexos compatibles : Venta de cigarrillos, golosinas y fiambrería.-

•VENTA DE GALLETITAS: Incisos: D y F. Anexos compatibles: Golosinas, cotillón, artículos de repostería, kiosco y despacho de pan y café.-

•ELABORACIÓN Y VENTA DE HELADOS: Incisos: D y F. En caso de elaboración además inciso B). Podrán tener mesas y sillas en el local de venta, en dicho caso deberán cumplir con el Inciso E).-

Anexos Compatibles: máquinas expendedoras de café y chocolate, en este caso deberá

cumplir con los incisos del punto 3).-

9) **ELABORACIÓN Y VENTA DE CHURROS:** Incisos D y F. En caso de elaboración

además Inciso B). Anexos compatibles: galletitas, pan y repostería.-

•**ELABORACIÓN Y VENTA DE ALFAJORES, CHOCOLATES, DULCES:** Podrán

Vender repostería, golosinas y dulces envasados. Incisos D y F.

En caso de elaboración además inciso B.

•**ELABORACIÓN Y VENTA DE PASTAS FRESCAS:** Podrán vender pastas secas en envase original y productos alimenticios enlatados.

Incisos D) y F) en caso de elaboración además incisos B.

Anexo compatible: Bebidas, ingredientes y pastas preparadas para llevar.-

•**ELABORACIÓN Y VENTA DE PAN:** En las cuadras de elaboración la ventilación –

Deberá ser suficiente, debiendo reforzarse en caso de ser necesario.- Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de cincuenta centímetros (0,50 mts.) de las paredes medianeras de las que están aislados térmicamente y su chimenea.- También deberá estar a cincuenta centímetros (0,50 mts.) del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captador de hollín, se ventilarán a cuatro vientos y por sobre la edificación adyacente, en un radio de cincuenta (50) metros como mínimo de dos (2) metros de altura.-

**CÁMARA DE FERMENTACIÓN:** Podrá ubicarse dentro del local destinado a la cuadra de elaboración.- Los muros serán lisos e impermeables, pudiendo ser el solado de acero inoxidable antideslizante, las puertas de accesos serán metálicas.-

**DEPOSITO DE HARINA:** Las paredes serán de mampostería lisas, tratadas con un enduido de cemento blanco, desde el piso hasta el techo, el total del piso contará con una tarima dura de madera con una altura de quince (15) centímetros desde la base donde se depositarán las bolsas de harina.- Este depósito será una dependencia independiente del local de la cuadra de elaboración cuya puerta de acceso será metálica.-

**DEPOSITO DE MATERIA PRIMA:** Debe cumplimentarse en un todo de acuerdo, con lo dispuesto para el depósito de harina.-

**DEPOSITO DE LENA U OTRO COMBUSTIBLE:** Se destinará un sector de las características apropiadas a su naturaleza.-

•**ELABORACIÓN Y VENTA DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA:** Inciso A, C, D y F.

Anexo compatible: bebidas, ingredientes y pastas preparadas para llevar.-

•**ELABORACIÓN Y VENTA DE CHACINADOS:** Incisos B, D, F, G y H.

Anexo compatible:

•**CARNICERÍAS:** menudencias y productos de granja:

Podrán expendirse, carnes vacunas, caprinas, conejos y aves y sus derivados conservados o envasados.-

Ver inciso d y h.- Para el corte podrá disponer de mesada de madera dura e inodora, las gancheras y accesorios serán de material inoxidable, debiendo tener una separación mínima de 0,75 mts., de la pared.- Si la venta es mayorista se debe cumplimentar además el inciso G.-

Anexo compatible: Frutería, verdulería, separados por pared azulejada o similar material, con separación mínima de 1,50 metros elaboración y venta de chacinados.-



•PESCADERÍAS: Podrán vender, frutos del mar frescos, conservados, congelados o en

Conserva envasados.- Ver incisos D, G y H.-

•VERDULERÍAS: Podrán vender verduras, frutas, hortalizas, tubérculos, frescos o – – –

Envasados frutas secas y carbón en bolsa de polietileno o de cartón ubicados en estanterías separadas.-

Anexo Compatible: jugos y vinos.-

•VENTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS POR MAYOR Y MENOR: Ver incisos d, f, g y h.-

•FABRICA DE AGUAS GASIFICADAS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL: Ver incisos b y d.-

Bajo la denominación de aguas gaseosas, se comprende a las bebidas no fermentadas, no alcohólicas, obtenidas saturándolas con anhídrido carbónico.-

LUGAR DE ELABORACIÓN: Será de mampostería, cerrado en todos sus lados, las paredes serán revocadas lisas y pintadas, tendrán un revestimiento en material impermeable (azulejos u otro material de similares características) hasta una altura de 1,80 metros desde el piso en todo su perímetro.- Pisos con declive a canaletas cubiertas, rejillas y tubos colectores que conduzcan a cámara séptica o red cloacal.- La ventilación será amplia, obtenida por claraboyas o ventiluz lateral, pudiendo reforzarse con ventilación mecánica complementaria .- Las puertas tendrán dispositivos automáticos, que garanticen su perfecto funcionamiento y cierre.- Las maquinarias, motores, etc. Destinados a la elaboración estarán retirados del muro a una distancia de cero ochenta (0,80 mts.) a un (1,00) metro entre maquinarias, sobre las bases adecuadas, para que no se produzcan trepidaciones.- El lavado de envases se hará solamente en forma mecánica, mediante máquinas lavadoras y enjuagadores a presión, completando con adecuada temperatura y sustancias químicas, que aseguren la eficacia.- La comunicación de los locales de trabajo con las distintas dependencias deberá efectuarse a través de veredas de mosaico, cemento u otro material similar.- La entrada y salida de vehículos como así la playa de carga y descarga deberá contar con losa de hormigón o piso de laja de piedras a fin de evitar el polvo y el barro.-

DEPOSITO DE ENVASES VACÍOS: Se destinará un sector especial fuera del lugar de elaboración y no a la vista.-

•AUTOSERVICIOS: Ver inciso d, f y h.-

•MERCADO: Puestos minoristas para la venta de sustancias y productos alimenticios independientes entre sí.- Ver inciso d, f y –

•SUPERMERCADO: Establecimiento minorista que podrá exponer productos de todos los rubros debidamente identificados y agrupados en zonas perfectamente delimitadas. Superficie mínima del local de venta cuatrocientos cincuenta (450 mts.) metros cuadrados.- Ver inciso d, f, g y h.-

•SUPERMERCADO TOTAL: Idem de Supermercado y además estacionamiento y servicios sanitarios para ambos sexos a disposición del público.- Ver inciso: b, d, e, f, g y h.-

Superficie mínima: 2.400 mts.2.-

•DESPACHO DE PAN: Anexo compatible: galletitas, cotillón, golosinas, churros, facturas.-

•LOCUTORIO O CABINAS TELEFÓNICAS: Anexo compatible; cigarrillos, golosinas.-

•AUTOSERVICIOS INCORPORADOS A ESTACIONES DE SERVICIOS: Establecimiento minorista que podrá exponer distintos rubros debidamente identificados y agrupados en zonas perfectamente delimitadas, según el siguiente detalle: Productos de fiambrería (el fiambre debe ser pre-cortado y envasado, no debiendo hacerse dicha tarea en el lugar); Productos de almacén (exclusivamente envasados); Artículos de librería;

Accesorios para el automotor; herramienta de mano para el automotor; perfumería y

limpieza kiosco (con las restricciones de ley existentes y adecuándose a las Ordenanzas vigentes en la materia);

Servicios de café con las restricciones de la Ley existentes y adecuándose a las Ordenanzas vigentes en la materia)

Exposición, venta de cassette, discos y compactos, videocassettes (deben ser productos originales)

Superficie mínima: 19 metros cuadrados

Superficie máxima: 38 metros cuadrados.-

Esta actividad tendrá prohibido la venta de rodados, electrodomésticos, artículos electrónicos, artículos del hogar y de cualquier tipo de bebidas alcohólicas como así también el expendio de estas en el sector de cafetería. Solo en el caso de bares y/o cafeterías habilitadas en forma separada de la estación de Servicio podrá permitirse el expendio de bebidas alcohólicas para consumo dentro del local y siempre que se de cumplimiento a la Legislación Nacional, Provincial y Municipal sobre el tema.-

#### CAPITULO IV – NORMAS PARTICULARES PARA OTROS RUBROS

##### ARTICULO 9º: Normas Particulares:

A) PELUQUERÍAS: Con respecto a la edificación serán habilitadas en locales de mampostería de paredes revocadas lisas y pintadas.- Deberán contar con un lavamanos con agua caliente y fría en proporción de uno cada cuatro sillas, sillones o gabinetes de trabajo, la pared deberá estar revestida de azulejos o material similar hasta una altura de 1,40 mts..- Podrán tener en gabinetes anexos al local, servicio de manicura y pedicuría, cosmetología, depilación y masajes.- Los titulares con título.-

1.B) GARAGE: Se entiende por garage el Edificio, parte del mismo o estructura cubierta destinado a la guarda de rodados. En ninguno de los casos permanecerá cerrado, ni vedado a los usuarios el ingreso para retiro de los vehículos.-

Local: Superficie mínima ciento veinte (120,00 mts.) metros cuadrados.- Las paredes serán revocadas con un friso impermeable (enduído de cemento blanco) de uno con cuarenta (1,40 mts.2) metros cuadrados de altura como mínimo.- El techo será de material no combustible, los pisos de material impermeable e incombustible y deberán contar con la marcación de la entrada y/o salida de los vehículos con los colores establecidos en las normas I.R.A.M..- La ventilación se hará por las puertas y ventanas o cualquier otra abertura destinada a tal finalidad.- La iluminación artificial será eléctrica, las llaves, tomas y bocas de distribución no deben encontrarse a menos de un metro con cincuenta centímetros (1,50 mts.) del piso, la llave general será térmica y los cables conductores serán colocados en cañerías adecuadas para el uso .- Deberá proveerse de señales luminosas para la entrada y salida de vehículos a una altura de dos con cincuenta (2,50) metros del piso y cero treinta (0,30) metros del frente del edificio .-

Cocheras: Deberán estar debidamente marcadas y numeradas siendo su superficie no menor de quince (15,00) metros por cada vehículo y éstos se colocarán dejando siempre un espacio libre de un (1,00) metro por lo menos distante de un coche a otro, además quedará una calle libre de dos (2,00)

metros desde la puerta de entrada y hasta el fondo del garage.-

Matafuegos: Serán de clase A, B y C contando además con baldes de arena.- La cantidad de matafuegos y baldes estará de acuerdo a la superficie del local y cantidad de vehículos estacionados.-

1.C) TALLER DE PINTURA Y/O REPARACIÓN DE AUTOMOTORES:

Superficie mínima: Sesenta (60,00) metros cuadrados.- En el caso que la actividad se reduzca a mecánica ligera la superficie mínima será de cuarenta y cinco (45,00) metros cuadrados.-

Local de trabajo: Las paredes de mampostería revocadas, pintadas contarán con un friso impermeable (enduído de cemento blanco) hasta una altura de uno con ochenta (1,80 mts) metros y el piso será de material impermeable e incombustible.- La ventilación debe tener conexión directa con el exterior y cuando la naturaleza de la actividad así lo requiera se exigirá ventilación mecánica complementaria.- No se permitirá instalación eléctrica precaria, las llaves, tomas y bocas de distribución no podrán instalarse a menor altura del piso de uno cincuenta (1,50) metros y la llave general será térmica.- Además deberá contar con suficiente superficie para la colocación de los vehículos de reparación de manera tal que con ellos no se utilice la vía pública para estacionarlos.- Se deberá señalar la entrada y salida de vehículos con los colores establecidos por las normas I.R.A.M. (amarillo y negro).- Dispondrán asimismo de matafuegos y baldes de arena en cantidad de acuerdo a la superficie.-

1.D) CARPINTERÍAS: Superficie mínima: cuarenta y cinco (45) metros cuadrados.-

Local de Trabajo: Las paredes serán revocadas, los pisos de cemento fratachado.- La instalación eléctrica será embutida y las llaves, tomas y bocas de distribución no podrán estar instaladas a menor altura de uno cincuenta (1,50) metros.- La llave general deberá ser térmica.- La ventilación deberá tener conexión directa con el exterior y cuando la naturaleza de la actividad lo requiera se exigirá ventilación mecánica complementaria.- Toda máquina aspiradora contará con tolva y salida al exterior.- Se exigirá protección en todas las poleas y engranajes y una descarga a tierra de todas las maquinarias.- Dentro del local deberá contar con un depósito para viruta.- Todos los lugares exteriores destinados para el acopio de material deberán ser delimitados por un cerco perimetral de mampostería de 1,80 cm. (un metro con ochenta centímetros) de altura.- Deberá instalarse la suficiente cantidad de matafuegos y baldes con arena distribuidos convenientemente dentro del local.-

1.E) LAVADERO MECANIZADO AUTOMÁTICO O SEMIAUTOMÁTICO DE AUTOMÓVILES:

Cumplirá con las características constructivas de los garages.- Las instalaciones mecanizadas de lavado se ubicarán a no menos de ocho metros (8 mts.) del acceso vehicular.- Deberá contar con la suficiente superficie para la cómoda circulación interna de los rodados en proceso, de manera tal que estos no necesiten salir a la vía pública para pasar del sector del lavado a del secado.- Las máquinas instaladas no podrán producir ruidos molestos a la fincas vecinas.- Se prohíbe la permanencia de vehículos en

la vía pública.- Deberán contar con la suficiente cantidad de matafuegos distribuidos convenientemente dentro del local.-

#### 1.F) RECEPCIÓN Y/O LAVABO Y/O LIMPIEZA Y/O PLANCHADO DE ROPA:

Superficie mínima: veinte (20) metros cuadrados.-

Las paredes de cielorrasos revocados con terminación lisa e impermeable.- El piso con desagüe a la red cloacal e impermeable.- Cuando la autoridad competente lo estime conveniente podrá requerir que la ventilación reglamentaria sea aumentada mediante proceso mecánico complementario. Las chimeneas y conductos para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos se ajustará de modo que no ocasione perjuicios a terceros y que esos gases o fluidos sean convenientemente dispersados en la atmósfera, evitando molestias al vecindario.- Cuando el establecimiento se dedique exclusivamente a la recepción de ropa para su posterior lavado, limpieza y planchado en otro lugar deberá contar además del depósito de la ropa sucia, con un sector independiente destinado solamente a la guarda de ropa limpia en el que podrá realizarse la atención al público.

#### 1.H) TINTORERÍA: Superficie mínima: veinte (20) metros cuadrados.-

Salón de atención al público: Además de lo contenido en las normas generales ---

Deberá cumplir con los siguientes requisitos: no habrá altillos, entresijos, ni divisiones de material combustible, la superficie mínima de iluminación natural será de 1/10 de la superficie del local comprendiendo éstas las paredes vidriadas de puertas y vidrieras.- La ventilación constará de aberturas cuya superficie no será menor a 1/20 de la superficie del local (en ellas no comprenderán las puertas) En el caso de que la necesidad lo requiera se proveerá en la parte superior del local de un extractor con conducto.- La instalación eléctrica será embutida, las llaves de tablero metálicas, los elementos de maniobra y protección deberán ser perfectamente aislados y las partes mecánicas conectadas a tierra.- Cuando se utilicen combustibles líquidos debajo de los artefactos se colocarán bandejas de derrame con capacidad suficiente (altura mínima 0,50 mts.).- Las que contarán con suficiente arena.- Las máquinas generadoras de vapor estarán instaladas en nichos o salas de caldera. Se permitirán separadas del local o lugar de tránsito o de esta por pared de mampostería revocada y otro material incombustible similar, dicha separación tendrá un alto superior a un metro ochenta centímetros (1,80 mts.) y no inferior a la de la caldera.- Todas las maquinarias estarán alejadas lo menos a cincuenta centímetros (0,50 cm.) de medianeras.- Los conductores de evacuación de humos y vahos de las máquinas se mandarán a los cuatro vientos continuándose hasta sobresalir un metro cincuenta centímetros (1,50 mts.) del edificio lindante.-

Depósito de ropa sucia: Contará con un depósito independiente para depositar la ropa

Sucia.-

1.AUTOS SIN CHOFER: Se denomina servicio de autos sin chofer los que sean realizados mediante vehículos automotores con patente particular correspondiente a locales habilitados como agencia destinada a esos fines.- Con la documentación se deberá consignar la nómina de vehículos que prestarán servicios en la agencia con indicación de marcas, modelos, número de motor, número de patente, autorización municipal y comprobante de seguro de cada uno de los automotores en la cobertura necesaria para los usuarios que – Los locales destinados a agencias deberán reunir las condiciones exigidas para la habilitación de garages y/o lugares de estacionamiento de vehículos.-

2.SALA DE ESPECTÁCULOS: Las salas de espectáculos públicos deberán

ajustarse como mínimo a las siguientes condiciones de funcionamiento:

- Los muros perimetrales que limitan la sala con la vía pública o con los vecinos linderos, deberán ser de mampostería y de altura suficiente para evitar que, en caso de incendio, el fuego se propague a la vecindad.- No se permitirá ninguna puerta de comunicación particular con las propiedades vecinas.-
- Queda prohibido el empleo de madera o cualquier otro material combustible a la construcción de salas de espectáculos, con la sola excepción de los pisos, puertas, ventanas, asientos, pasamanos, barandas y decoraciones que sea imposible sustituir por material incombustible.- Los pisos de madera deberán ser apoyados sobre mampostería o hierro.-
- Las escaleras destinadas al público serán siempre de material incombustible de tramos rectos y su ancho en ningún caso inferior a dos metros (2,00 mts.).-
- No podrán colocarse puertas ni espejos en los descansos de las escaleras. En la disposición de las escaleras y los pasillos se evitarán las corrientes encontradas y en caso de confluencia inevitables, los corredores y vestíbulos en que estas tengan lugar, ofrecerán amplia salida a la calle.- Siempre que sea posible se salvarán los pequeños desniveles, con planos inclinados de preferencia a las gradas.-
- El ancho libre de los pasillos y/o corredores de acceso a las salas, deberán tener como mínimo uno cincuenta (1,50 mts.).- Se calculará a razón de un metro por cada cien (100) personas que deban pasar por ellos.-
- Todas las puertas de una sala de espectáculos públicos se abrirán de adentro para afuera y de modo que abierta se apoyen en el parámetro de un muro o tabique y en forma que no ofrezcan obstáculo alguno para la salida del público.- Queda prohibido el uso de puertas corredizas.-
- Todas las salas de espectáculos deberán tener una salida de emergencia la que deberá estar permanentemente identificada mediante un letrero con la leyenda EMERGENCIA de cincuenta centímetros (0,50 cm.) de largo por siete centímetros (0,07 cm.) de alto iluminado con luz roja.-
- Todas las Salas destinadas a teatro deben dividirse en cuatro secciones:
  3. Escenario, su maquinación e instalaciones superiores;
  4. Sala de espectáculos y las adyacencias, pasillos, vestíbulos, foye, etc..-
  5. Camarines de artistas y oficina de administración.-
  6. Depósito de decoración, ropería, sala de pintura guardamuebles, etc..-

Los muros que separen cada una de estas secciones serán de mampostería y las aberturas que sean necesario establecer en ellas, serán cubiertas con puertas de hierro, de modo que en caso de incendio sea fácil impedir que el fuego pase de una a otra sección.- El muro de escena se elevará a una altura mayor de un metro (1.00 mts.-) que la del mojinete y no tendrá otras aberturas que la que corresponde a la boca del escenario y una de acceso a la misma sección por el pasillo de los palcos de la platea.- Los depósitos de decoraciones, ropería, camarines, etc., deberán ser construídos con materiales incombustibles, prohibiéndose en absoluto la construcción de éstos en la parte baja del escenario.- La administración, los camarines de artistas y escenario deben tener comunicación para salida directa a la calle, independiente de las destinadas al público.-

• En toda sala de Espectáculos destinada a cinematógrafo la casilla de proyecciones deberá ser construída con material incombustible y no tendrá más aberturas que las que corresponde a la visual del operador, la salida de los rayos luminosos y la puerta de escape que debe abrirse de adentro para afuera.- Estará aislada del público y su medida interior no será menor de dos metros (2,00 mts.) por lado, estará provista de una suficiente ventilación con toma de aire especial.-

La escalera de acceso a ella será de material incombustible con pasamanos dispuesta de modo que quede fuera de la vista y de los pasajes destinados al público.-

•La instalación eléctrica estará dividida en dos secciones independientes una de otra, que abarcará cada una la mitad del alumbrado del local o locales de manera tal que, en caso de apagarse una sección, por cualquier circunstancia, quede la totalidad del local alumbrado con la otra.- Cada una de estas secciones será alimentada en lo posible con distintas fuentes.-.-

•La instalación eléctrica de todo local de espectáculos públicos deberá hacerse de acuerdo a las siguientes prescripciones:

1.Cada sección de instalaciones estará protegida por llaves térmicas;

2.En todas las salas de espectáculos públicos es obligación de efectuar la instalación sobre dos tableros.- En los teatros se colocarán tableros en el escenario y deberá corresponder para esta sección, camarines, etc., y el segundo en la boletería, en una pieza fuera del alcance del público y deberá corresponder al vestíbulo, hall, galería, pasillos, etc..- Para los cinematógrafos deberá instalarse un tablero en la casilla de proyección y deberá corresponder a la sala y el segundo en la boletería y corresponde al vestíbulo hall, galería, frente, etc..-

El tablero del escenario será colocado en una pieza destinada exclusivamente para ello.-

•Toda sala de espectáculos públicos tendrá un servicio de agua y manguera contra incendio, excepto en la sala para cinematógrafos exclusivamente, en las que se podrá colocar en sustitución del servicio de agua, aparatos matafuegos según normas de seguridad en vigencia.-

En la sala donde se admite la colocación de matafuegos, fuera de esta se instalarán a juicio de la oficina técnica estanques de capacidad variable entre diez (10) y treinta (30) metros cúbicos según a la importancia y destino de la sala para la alimentación de las mangueras y lluvias artificiales que se instalen.- Estos estanques serán ubicados a dos (2) metros arriba del techo más alto del edificio sostenidos por sólidas paredes o columnas de zócalos adecuados y de suficiente capacidad, las cañerías en que se montarán las llaves de incendio serán de hierro de setenta y seis (76 mm) milímetros, de diámetro como mínimo.- La manguera que se emplee será de tela de caucho o de tela solamente con las uniones colocadas a mandril y que resistan a una presión de seis (6 Kgs.) Kilogramos por centímetros cuadrado, como mínimo al del número de mangueras y la colocación de las mismas deberán ajustarse a las pautas de seguridad en vigencia.-

•Para levantar el telón puede hacerse uso de cualquier sistema adecuado, pero para bajarlo es obligatorio que la operación quede librada a la sola gravedad, regularizándose la caída mediante freno de palanca, colocado en lugar adecuado, el sistema de telón de seguridad y su funcionamiento deberá ser aprobado por la oficina técnica.-

•En el escenario de todo teatro en la parte inferior del techo próximo al mismo se establecerán conductos de agua dispuestos de modo que permitan en un momento dado tener una lluvia abundante por la simple apertura de un robinete.- Es obligatorio construir en la parte culminante del techo del escenario una claraboya amplia y dispuesta de modo que pueda por medios simples ser rápidamente abierta en caso de incendio.-

•En toda sala destinada a cinematógrafo, en el interior de las casillas de proyecciones se deberá tener matafuegos reglamentarios.- Todas las películas estarán depositadas dentro de un recipiente especial, incombustible y herméticamente cerrado, no pudiendo dicho recipiente permanecer abierto más tiempo que lo estrictamente necesario para su uso.-

El telón de proyección deberá ser de material incombustible.-

•La ventilación será directa al exterior y cuando sea insuficiente se completará con aparatos especiales para facilitar su aireación.-

•En toda sala de espectáculos públicos es obligatoria la instalación de los servicios sanitarios para ambos sexos en número suficiente atento a lo establecido en normas generales.-

- Todos los asientos de las salas de espectáculos públicos con excepción de los palcos, serán numerados y deberán fijarse solidamente al piso con hileras regulares y a una distancia no menor de cero cuarenta y cinco (0,45 mts.) metros medida del borde de un asiento a la vertical tirada del respaldo del asiento del frente.- Las puertas de socorro para la salida de los espectadores, así como las de seguridad deberán ser señaladas por medio de leyendas luminosas o luminadas con circuito independiente y con sistema especial de modo que funcione en el caso de una interrupción total de energía.-

- En los pasillos de acceso a la sala, tertulia, corredores de los palcos y en general en todos los pasajes destinados a la circulación del público no se permitirá el estacionamiento, ni aún transitorio, de objetos algunos ni la permanencia de personas a excepción de las que deban estar por razones de servicio.- Los tableros y avisos de reclamo se colocarán en las paredes laterales a dos metros de altura desde el nivel del piso y no podrán sobresalir más de cinco (0,05 cm.)-.

- Queda prohibido fumar en la sala, tertulia, palcos y corredores, escenario, casilla de proyección y el vestíbulo de entrada.-

Queda también prohibido colocar cualquier objeto, muebles, etc., cerca de las mangueras o aparatos matafuegos, de modo que pueda entorpecer la pronta utilización de estos .-

### 1. BALDÍOS UTILIZABLES PARA PLAYAS DE ESTACIONAMIENTO:

Los terrenos baldíos excepto los ubicados con frente a la Avenida 3 entre los Paseos 102 y 110 de la localidad de Villa Gesell, podrán ser utilizados como playas de estacionamiento sujeto a las siguientes condiciones:

- Las habilitaciones se otorgarán en forma precaria y por un plazo máximo de tres (3) años.- Todos los proyectos serán considerados por la Secretaría de Planeamiento Municipal.-

- El ancho de la parcela apta para este fin no podrá ser inferior a diez (10) metros.-

- Retiros mínimos: De frente: 1,50 mts.

De fondo: 2,50 mts.-

Estos retiros deben parquizarse y/o forestarse excepto las zonas de acceso.-

- Cercos de frente y divisorios: Sobre la línea de retiro del frente, el cerco tendrá una altura de un (1) metro y salvo los ejes divisorios de un metro con ochenta centímetros (1,80 mts.)- Los cercos se construirán de ladrillo a la vista con su color natural hasta las alturas indicadas precedentemente.-

- Deberán colocarse elementos protectores en medianeras y cercos de frente.-

- Toda la superficie del predio será pavimentada o compactada con tierra y con un espesor de no menos de siete (0,07 mts.) centímetros y se ajustarán los desagües pluviales correspondientes.-

Se deberá demarcar y numerar claramente los lugares de estacionamiento.-

Los accesos tendrán una dimensión mínima de tres (3,00) metros.-

Si se encuentra unificada la entrada y salida cinco (5 mts,) metros, mínimo.-

Los accesos de entrada y salida deben tener señalización luminosa indicadora del ingreso de vehículos y deberá contar con una campanilla alarma de aviso al transeúnte de acceso de vehículos.-

- La cabina de control será ubicada dentro del área edificable del predio. La superficie cubierta máxima será de nueve (9,00) metros cuadrados con un ancho de dos metros y una altura no superior a los tres metros.- Se realizará en mampostería de ladrillos a la vista.- La cubierta se realizará en hormigón armado, losa cerámica y en caso de realizarse de otro material se considerará su aprobación en forma particular.- Los servicios sanitarios se construirán según los requisitos exigidos por la Secretaría de Planeamiento Municipal.-

- Los lugares de estacionamiento deberán tener un ancho de (2,50) metros y un largo de

cinco (5,00) metros, medidos entre los ejes de las marcas y se conectarán directamente con los de circulación los que poseerán un ancho de no menos de tres (3,00) metros.- Deberá demostrarse el correcto acceso y egreso de vehículos para lo cual se presentará un plano demostrativo de la situación.-

- Queda prohibido techar la playa y/o lavar en ella los automotores estacionados.-
- La publicidad que se incorpore será la mínima necesaria para anunciar la actividad.- En el interior de la playa se permitirá todo tipo de publicidad y su instalación no debe interrumpir el perfecto tránsito de los vehículos, la que deberá abonar los derechos correspondientes en vigencia.-
- Se deberá cumplimentar con las previsiones contra incendio disponiendo para este caso de matafuegos de 5 Kg. Cada ochenta (80) metros cuadrados.-
- Deberá incluirse el proyecto de iluminación artificial la que se colocará perimetralmente en columnas de una altura no mayor de cuatro (4,00) metros.-
- La forestación existente dentro del predio será conservada.-
- A los efectos tributarios en estos predios se mantendrá el pago de las tasas en vigencia relacionadas con terrenos baldíos y se abonarán las tasas por habilitación comercial correspondiente.-

#### K –UTILIZACIÓN DE TERRENOS BALDÍOS PARA VIVEROS DE PLANTAS:

Se entiende por viveros con venta de plantas a la actividad que se desarrolla mediante el cultivo de plantas de distintas especies al aire libre o en invernáculos para el abastecimiento inmediato de la población con carácter de comercio minorista.- La habilitación de estos comercios queda autorizada excepto en los predios ubicados en la Avenida 3 entre los Paseos 102 y 110 de la Localidad de Villa Gesell.-

- La habilitación será precaria y por un plazo no mayor de tres (3) años.- Los proyectos de renovaciones de permiso serán considerados por la Secretaría de Planeamiento Municipal.-
- La actividad que se describe se podrá desarrollar en terrenos baldíos, con o sin invernáculos que deberá ser desmontable cuando sea necesaria su instalación, sin ocupación de medianeras.-
- Se exigirá la instalación de un local sanitario según los requisitos mínimos vestuario y oficina con una superficie total de veinticinco (25) metros cuadrados.-
- La carga y descarga de mercadería y/o elementos de trabajo se realizará dentro del predio, sin ocupación de la vía pública.
- A los efectos tributarios a estos predios se mantendrá el pago de las tasas en vigencia relacionadas con terrenos baldíos y se abonaran las tasas por habilitación comercial y seguridad e higiene.-

L- USO TRANSITORIO DE TERRENOS BALDÍOS EN ZONAS COMERCIALES: Se autorizará la instalación de los siguientes rubros en los terrenos baldíos ubicados en las zonas comerciales compatibles con la zonificación vigente.-

- Venta de embarcación y afines;
- Venta de casas rodantes y trailer;
- Venta de automóviles nuevos y usados;
- Venta de Artículos para jardín;
- Exposición y venta de plantas y flores;
- Exposición y venta de piletas de natación;
- Juego para niños de hasta ocho (8) años que no ocasionen molestias de ningún tipo por ruidos, emanaciones, vibraciones, etc..-



Deberán cumplimentar con las siguientes disposiciones:

- Las autorizaciones y aprobaciones se otorgarán en forma precaria y por un plazo máximo de tres (3) años.- Los proyectos y renovaciones de permiso serán considerados por la Secretaría de Planeamiento de la Municipalidad.-
- Se permitirá la construcción de un local de atención y venta con los servicios sanitarios mínimos exigibles, cuya superficie cubierta será de veinte (20) metros cuadrados no pudiendo la altura superar los tres (3) metros.-
- No se permitirán depósitos, ya sea cubiertos o al aire libre aun con elementos propios de la exposición o venta que se autorice.-
- Los predios deberán contar con su vereda reglamentaria. En caso de construirse cerco opaco de frente, este tendrá una altura máxima de (0,60) metros pudiendo colocarse elementos protectores que permitan transparencia hasta los dos (2,00) metros de altura.-
- La capacidad que se incorpore será la mínima necesaria para anunciar la actividad.-
- La forestación existente dentro del predio deberá ser conservada.-
- Toda transferencia, cambio de rubro o modificación deberá ser denunciada, transgredir esta norma implicará el cese de la autorización concedida.-
- A los efectos tributarios en estos predios se mantendrá el pago de las tasas en vigencia relacionada con terrenos baldíos y se abonarán las tasas por habilitación comercial y seguridad e higiene.-

#### 11) CASA DE VELATORIO:

1. De la locación.-

- Se permitirá su construcción y/o funcionamiento en los siguientes lugares:

2. En inmuebles con frente directo al Cementerio Municipal.-

3. En el Boulevard Silvio Gesell, desde Paseo 104 hasta Paseo 150.-

- Deberán respetarse las siguientes distancias mínimas:

1. Trescientos (300) metros a cualquier centro asistencial oficial o privado (Hospital, clínica, sanatorio, asilo, residencia, geriátrica y similar).-

2. Doscientos (200) metros a edificios escolares (jardines de infantes, preescolares, primarios, secundarios y terciarios, Colonia de Vacaciones.-

Las distancias serán medidas en línea directa de tránsito peatonal, entre los accesos peatonales más próximos de cada uno de los edificios.-

#### 1. DEL RETIRO DEL FRENTE:

- Para la construcción de nuevas salas velatorias, deberán respetarse un retiro de frente de tres (3) metros, aún cuando la zona no exigiera.- Este retiro será en parte parquizado y, en parte, recibirá un tratamiento que contribuya al movimiento propio de la actividad, zonas de acceso y espera, tanto del personal como la de los concurrentes.-

- Se proveerá un sector no visible desde el exterior para la colocación de elementos del servicio y las ofrendas florales quedando prohibido la colocación de aquellos en la vía pública o sobre el retiro reglamentario de frente.-

#### •DE LOS LOCALES:

La Casa de Velatorios deberá contar como mínimo con:

- Una Cámara para velar;
- Una sala de estar;
- Una dependencia para uso de los deudos;
- Un depósito de doce (12) metros cuadrados de superficie, lado mínimo tres (3) metros;
- Playa de estacionamiento para seis (6) vehículos como mínimo.-

#### 1. DE LAS CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES:

•De la Cámara de velar;

1.Dimensiones mínimas;

Superficie: 15,00 metros cuadrados;

Lado: 3.00 metros de ancho;

Altura: 2,80 metros;

1.Iluminación y ventilación : Podrá optarse por la iluminación artificial y ventilación del mismo modo, para lo cual deberá observarse lo establecido por el Código de la Edificación de la Ciudad de Buenos Aires.- En el caso de realizarse en forma natural, se considerará como local de segunda clase;

2.Solado:

Será impermeable y contará con un desagüe conectado a la red cloacal del edificio.

1.Parámetros:

Contará con un piso impermeable de altura no inferior a dos (2) metros contados desde el solado.

1.Cielorrasos:

Serán lisos con lucidos de yeso o revocados, alisado y pintados. Cada Cámara de velar contará como mínimo con una sala de estar para público y una dependencia para deudos comunicados directamente.-

Se proveerá la posibilidad de cerrar la cámara para velar aislándola del resto de los locales.-

## 2 – DE LA SALA DE ESTAR PARA EL USO PUBLICO:

1.Dimensiones mínimas:

Superficie: 20,00 metros cuadrados:

Lado: 4,00 metros cuadrados de ancho;

Altura: 2,80 metros;

En caso de que se destine más de una sala de estar para cada cámara velatoria una deberá reunir las condiciones indicadas precedentemente y las demás podrán tener como mínimo :

Superficie: 10,00 metros;

Lado: 2,50 metros

Altura: 2,80 metros;

1.Iluminación y ventilación:

Se le considera como local de primera clase a éste efecto.-

1.Solados, Parámetros y cielorrasos:

Cumplirán los mismos requisitos que las cámaras para velar.-

## 3 – DE LAS DEPENDENCIAS PARA USO DE LOS DEUDOS:

1.Dimensiones mínimas:

Largo: 2,50 metros

Ancho: 1,50 metros

Altura: 2,80 metros;

1.Otras condiciones:

Reunirá las exigencias previstas anteriormente por las salas de estar para el público.-

1.DE LA COCINA O ESPACIO PARA COCINA: Cumplirán con todas las exigencias previstas en la presente Ordenanza para este tipo de locales.-

5 – DE LOS SERVICIOS SANITARIOS: La cantidad se determinará en función del número probable de personas que concurren a razón de una persona por cada dos (2,00) metros cuadrados de superficie destinada a la

sala de estar y dependencias para deudos.-

De la cantidad resultante se destinará el cincuenta (50) por ciento por cada sexo según las siguientes discriminaciones.

A) Para hombres: Cada veinte (20) personas y como mínimo para cada sala: 1 inodoro, 1 mingitorio, 1 lavabo.-

1.B) Para mujeres: Cada veinte (20) personas y como mínimo para cada sala: 2 inodoros, 1 lavabo.-

2.V) DE LAS PROHIBICIONES: Queda absolutamente prohibido:

- Utilizar locales para otros usos, en los edificios destinados a este tipo de actividades;
- Habilitar más de tres (3) cámaras de velar para cada establecimiento.-
- Colocar las ofrendas florales y elementos de servicio en la vía pública.-
- Cargar y descargar los vehículos fúnebres de modo que el traslado o y transporte de cadáveres y ataúdes o elementos de servicio y/o aquellos se efectúen a la vista del público y/o vecinos .-
- Permanecer el personal del establecimiento o los concurrentes en la vía pública fuera de término razonable para ingresar o egresar del establecimiento .-
- Colocar elementos publicitarios, excepto una chapa o pequeño letrero identificatorio de los titulares del establecimiento y de la actividad de este.- - - - -

ARTICULO 10º: PENALIDADES: Déjese establecido que el incumplimiento a las disposiciones determinadas en la presente Ordenanza serán pasibles a las siguientes penalidades:

Primera infracción: 550 MULT.

Segunda infracción: 1.000 MULT.

Tercera infracción: CLAUSURA.-----**(texto original)**

ARTICULO 10º: PENALIDADES: Déjese establecido que el incumplimiento a las disposiciones determinadas en la presente Ordenanza serán pasibles de las siguientes

penalidades:

1) Primera Infracción: 600 MULT

2) Segunda Infracción: 1060 MULT

3) Tercera Infracción: Clausura

La Autoridad de Aplicación que dicto la resolución que ordena la clausura, dispondrá los

días en que deberá cumplirse. La citada Autoridad por intermedio de los funcionarios

Respectivos procederá a hacerla efectiva adoptando los recaudos y seguridades del caso.

Podrá asimismo realizar comprobaciones con el objeto de verificar el acatamiento de la

medida y dejar constancia documentada de las violaciones que se observen en la misma.

ARTICULO 11º: Los trámites de habilitación que se presenten entre el 1º de ----- Marzo y el 30 de Noviembre de cada año se considerarán "TRAMITE AUTOMÁTICO" estando facultado el iniciante a la

apertura de su comercio a las setenta y dos (72) horas de presentado ante la Municipalidad la totalidad de la documentación requerida, sin necesidad de aguardar la inspección previa. Si al realizarse la inspección se detectarán falencias que impidan el otorgamiento de la correspondiente habilitación, el comerciante deberá cerrar el comercio hasta la adecuación a los requerimientos. Los trámites de habilitación presentados entre el 1º de Diciembre y el 28 de Febrero del año siguiente deberán contar con la inspección previa antes de abrir sus comercios, en ambos casos la Municipalidad contará con un lapso de siete (7) días hábiles para efectuar la inspección.-

-----

ARTICULO 12º: Para los comercios existentes habilitados se les otorgará un ----- plazo de hasta cuatro (4) años para la actualización de los mismos según la presente Ordenanza. Aquellos comercios que demuestren ante el Departamento Ejecutivo Municipal su imposibilidad física para aplicar la presente normativa podrán exceptuarse de cumplir con las exigencias de medidas , mínimas y/o superficies mínimas y/o cambio de su estructura funcional, debiendo cumplimentar con todas aquellas medidas que tengan relación con la Seguridad, Salubridad e Higiene.-

-----

ARTICULO 13º: Derógase la Ordenanza N º 1667/96 y toda norma que se oponga a la presente.-

-----

ARTICULO 14º: Comuníquese, dése al Registro Oficial y cumplido archívese.-

-----