



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”
Bolívar, 28 de septiembre de 2023

AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO

REF. EXP. N° 8457/22

**EL H. CONCEJO DELIBERANTE EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES
SANCIONA CON FUERZA DE**

= ORDENANZA N° 2919/2023 =

TÍTULO I

PARTE GENERAL

CAPÍTULO I

NORMAS GENERALES

ARTÍCULO 1°: OBJETO. Las normas del presente Código establecen las condiciones, requisitos, y procedimientos administrativos exigibles para la obtención de habilitaciones de actividades comerciales, industriales, agropecuarias, de servicios, sociales y asimilables a tales, sus modificaciones, transferencias, anexos u ampliaciones, restricciones, bajas, ceses y toda otra contingencia relacionada con las mismas, que se desarrollen en el Partido de Bolívar.

ARTICULO 2° : La habilitación municipal, es el acto administrativo dispuesto por la autoridad competente, que implica la verificación del correcto emplazamiento de una actividad de acuerdo al Código de Desarrollo Urbano (C.D.U.) y el registro de dicha actividad al efecto de la Inspección y Control que permita la verificación del cumplimiento, vigencia o actualización de las condiciones municipales de funcionamiento, seguridad, higiene, salubridad, habitabilidad y de prevención de molestias a terceros, y la correspondiente liquidación y cobro de la Tasa por Seguridad e Higiene.

ARTICULO 3°: La habilitación municipal no convalida ni autoriza la expedición de títulos o certificados de idoneidad, ni la aprobación de productos, técnicas, tratamientos, maquinarias, elementos y tecnología empleada, circunstancias y hechos que se rigen por las normas provinciales y nacionales que regulen la materia. La presentación de la solicitud de habilitación o autorización implicará la aceptación por parte del solicitante y/o posteriores titulares, del conocimiento del presente Código de Habilitaciones y de todas las norma, municipales, provinciales y nacionales que regulan el ejercicio de su actividad.

ARTICULO 4°: La habilitación o autorización es referida al inmueble, espacio o sector donde se desarrolla la actividad y conforme las condiciones regladas o impuestas. La titularidad de la habilitación o autorización implica la registración de una persona, física o jurídica, responsable del cumplimiento de las normas y obligaciones frente al municipio.

ARTICULO 5°: **AMBITO DE APLICACIÓN.** A los fines del presente quedaran incluidos: habilitaciones provisorias y definitivas, cambios de firma y transferencias, renovaciones, bajas, anexamientos de rubros o superficies, cambios de actividad y domicilio de los locales o establecimientos destinados a desarrollar las actividades mencionadas en el Artículo 1°.

CAPÍTULO II

COMPETENCIA



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

SECCIÓN I

AUTORIDADES COMPETENTES

ARTÍCULO 6°: AUTORIDAD DE APLICACIÓN. La Autoridad de Aplicación de la presente será la Secretaría de Asuntos Agrarios, Promoción Industrial, Comercio y Valor Agregado conforme lo normado en el artículo 2° inciso p) de la Ordenanza N° 2339/15 a través de la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines, dependiente de la Dirección de Comercio e Industria.

La Autoridad de Aplicación verificará el cumplimiento de las condiciones y exigencias que se establecen en la presente ordenanza.

ARTÍCULO 7°: AUTORIDAD DE COMPROBACIÓN: El área de inspección de comercios, dependiente de la Agencia Municipal de Seguridad Vial y la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis, en el ámbito de sus respectivas competencias y/o quien en un futuro las sustituya o reemplace, tendrán a su cargo las actividades de control y fiscalización de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 8°: AUTORIDAD DE JUZGAMIENTO: El Juzgado de Faltas será competente en el juzgamiento de las infracciones. A tal fin, se aplicará el procedimiento previsto en el Código de Faltas Municipal, Decreto-Ley 8.751/77 (T. O. por Decreto 8526/86) y sus modificatorias.

SECCIÓN II

DE LA OFICINA ÚNICA DE HABILITACIONES COMERCIALES Y ACTIVIDADES AFINES

ARTÍCULO 9°: Crease la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines, que dependerá de la Dirección de Comercio e Industria de la Secretaría de Asuntos Agrarios, Promoción Industrial, Comercio y Valor Agregado.

ARTÍCULO 10°: La Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines, será el órgano competente para entender en el presente procedimiento.

ARTÍCULO 11°: FUNCIONES.- La misma tendrá a su cargo:

- a) Recepcionar las solicitudes presentadas por los peticionantes;
- b) Instruir el trámite una vez iniciado;
- c) Diligenciar los pedidos de informe;
- d) Garantizar y facilitar la tramitación de solicitudes de habilitaciones realizando de oficio los trámites internos entre reparticiones del Municipio. Para tales fines la Municipalidad deberá diseñar o adaptar sistemas informáticos y conectividades de base de datos;
- e) Procurar a los solicitantes el cumplimiento de las etapas necesarias para obtener la habilitación vía internet;
- f) Elaborar y actualizar manuales de operación de sistemas y de procedimientos administrativos, con el diseño de los formularios correspondientes;
- g) Garantizar la capacitación permanente del personal municipal interviniente en el trámite de habilitación;
- h) Registrar automáticamente el personal interviniente en cada paso del trámite de habilitación en los sistemas informáticos que operan el mismo;
- i) Difundir los requisitos y las etapas del proceso de habilitación de establecimientos o vehículos;



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- j) Informar a los futuros solicitantes respecto de la importancia de cumplir con los requisitos y las etapas del proceso de habilitación y de las sanciones por su incumplimiento;
- k) Cumplir y hacer cumplir los plazos máximos de cada etapa del proceso de habilitación;
- l) Instrumentar y ejecutar un sistema de inspecciones generales;
- m) Adoptar las medidas necesarias para la celeridad, economía y eficacia del trámite;
- n) Velar por el decoro y buen orden de las actuaciones.-

**CAPÍTULO III
DEL PROCEDIMIENTO
SECCIÓN I**

DE LA CONSTITUCIÓN Y DENUNCIA DE DOMICILIOS

ARTICULO 12°: Toda persona que comparezca, sea por sí o en representación de terceros, deberá constituir un domicilio dentro del radio urbano del asiento del Partido, donde se tendrán por validas todas las notificaciones, intimaciones o emplazamientos que deban realizarse. El interesado deberá además manifestar su domicilio real. El domicilio constituido podrá ser el mismo que el real. Asimismo deberá denunciar su domicilio electrónico o casilla de correo. Facultase a la Autoridad de Aplicación a implementar la constitución de domicilio electrónico con carácter obligatorio y sustitutivo del domicilio real y constituido para todos los procedimientos establecidos en la presente ordenanza, con arreglo a lo previsto en la Ley N° 15.230.

ARTICULO 13°: La constitución del domicilio se hará en forma clara y precisa indicando calle y número, piso y letra. Si el domicilio no se constituyera, o si el que se constituyera no existiera o desapareciera el local o edificio elegido o la numeración del mismo, el Municipio podrá optar además por una notificación al domicilio fiscal, al domicilio de la explotación, a su domicilio particular o en aquel donde efectivamente se encuentre.

ARTICULO 14°: El domicilio constituido producirá todos sus efectos, sin necesidad de resolución y se reputará subsistente mientras no se designe otro.

ARTICULO 15°: Los apoderados y representantes tienen la obligación de denunciar el domicilio real de sus mandantes.

ARTICULO 16°: Cuando el responsable se domicilie fuera del partido y no se haya constituido, se considerará como domicilio el lugar del partido en el que el titular y/o responsable tenga sus negocios o ejerza actividad habitual y subsidiariamente el lugar de su última residencia.

**SECCIÓN II
DE LAS NOTIFICACIONES**

ARTICULO 17°: Las notificaciones se realizarán personalmente en el expediente, firmando el interesado ante la autoridad administrativa o mediante cédula, telegrama o por cualquier otro medio que permita tener constancia de su recepción y de la fecha en que se practicó. Cuando la notificación no se realice personalmente en el expediente, se practicará en el domicilio constituido por el interesado, en su domicilio real y/o en el domicilio electrónico.

ARTICULO 18°: Se aplicará supletoriamente el procedimiento establecido en el capítulo X de la Ordenanza General 267/80.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

SECCIÓN III DE LOS PLAZOS

ARTICULO 19°: Todos los plazos establecidos en la presente ordenanza deben ser computados en días hábiles administrativos, salvo expresa disposición legal en contrario.

ARTICULO 20°: Los plazos administrativos obligan por igual y sin necesidad de intimación alguna a las autoridades administrativas, a los funcionarios municipales personalmente, y a los interesados en el procedimiento.

ARTICULO 21°: Cuando no se haya establecido un plazo especial, éste será de diez (10) días.

ARTICULO 22°: Toda vez que para un determinado trámite no exista un plazo expresamente establecido por las leyes especiales o por esta Ordenanza, deberá ser producido dentro del plazo máximo que a continuación se determina:

- a) Pases de expedientes a oficinas que proveen el trámite: dos (2) días.
- b) Providencias de mero trámite administrativo: tres (3) días.
- c) Notificaciones: tres (3) días contados a partir de la recepción de las actuaciones por la oficina notificadora.
- d) Informes administrativos no técnicos: cinco (5) días.
- e) Dictámenes, pericias o informes técnicos: diez (10) días. Este plazo se ampliará hasta un máximo de quince (15) días si la diligencia requiere el traslado del agente fuera del lugar de sus funciones.
- f) Decisiones relativas a peticiones del interesado referidas al trámite del expediente: cinco (5) días.
- g) Acto administrativo definitivo: quince (15) días contados a partir de la fecha en que las actuaciones se reciban con los dictámenes legales finales.

ARTICULO 23°: Estos plazos se cuentan a partir del día siguiente al de la recepción del expediente por el órgano respectivo. En caso de que éste, para poder producir el dictamen, pericia o informe de que se trate, o para decidir la cuestión, deba requerir nuevos informes o dictámenes de otros órganos, quedarán suspendidos hasta tanto los mismos sean contestados o venzan los plazos para hacerlo.

SECCIÓN IV DEL PROCEDIMIENTO RECURSIVO

ARTICULO 24°: Toda decisión administrativa final, interlocutoria o de mero trámite que lesione un derecho o interés legítimo de un administrado o importe una transgresión de normas legales o reglamentarias o adolezca de vicios que la invaliden, será impugnada mediante los recursos establecidos en el Capítulo XIII de la Ordenanza General 267/80.

SECCIÓN V DE LA CADUCIDAD

ARTICULO 25°: Transcurridos seis (6) meses desde que un procedimiento promovido por un interesado se paralice por causa imputable al mismo se producirá su caducidad procediéndose al archivo de las actuaciones.

ARTICULO 26°: La caducidad se declarará de oficio al vencimiento del plazo y podrá recurrirse por el interesado.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

ARTICULO 27°: Operada la caducidad, los interesados podrán reiniciar las actuaciones en un nuevo expediente; no podrán valerse de las anteriores, sin perjuicio del desglose de documentos originales que hubiesen incorporado.

SECCIÓN VI

OTRAS DISPOSICIONES

ARTÍCULO 28°: PRINCIPIO GENERAL. OBLIGATORIEDAD.- La solicitud de permiso o habilitación municipal deberá ser anterior a la iniciación de la actividad. Los titulares de comercios, industrias, servicios cuya actividad se encuentre comprendida en el presente Código no podrán desarrollar o comenzar la misma sin previamente solicitar, tramitar y obtener su Certificado de Habilitación Municipal. La trasgresión de esta disposición hará pasible al infractor de las penalidades establecidas en el capítulo correspondiente.

ARTÍCULO 29°: DERECHO A LA INFORMACION.- La Autoridad de Aplicación, a través de la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines deberá garantizar el derecho a la información a los solicitantes respecto de los requisitos que la normativa municipal exige al respecto.

ARTICULO 30°: IMPULSO DE OFICIO: El procedimiento se impulsará de oficio en todos sus trámites, debiendo la autoridad de aplicación, adoptar las medidas oportunas para que las actuaciones administrativas que se sustancian, no sufran retraso. Sin perjuicio de ello, la obligación de la administración de pronunciarse dentro de un plazo, presupone y requiere que el interesado en la decisión administrativa, acomode su solicitud o pedimento al procedimiento, aportando la documentación, nuevos datos, la ampliación de información o producción de las omitidas, que le sean requeridas, bajo apercibimiento de disponerse el rechazo de la solicitud o la caducidad de las actuaciones.

ARTÍCULO 31°: OBSERVACIONES. Se entiende por observación, a los requerimientos que del análisis de la documentación aportada, resulten incumplidos y sean pasibles de ser subsanados. Todas las solicitudes ingresadas a los fines de obtener un permiso, habilitación, modificaciones, transferencias, anexos u ampliaciones, restricciones, bajas, ceses y toda otra contingencia relacionada con las mismas, pueden ser observadas por la autoridad de aplicación. El plazo para subsanar las observaciones será de quince (15) días a contar a partir del día hábil subsiguiente al de su notificación, prorrogables a solicitud del interesado por diez (10) días más por razones debidamente fundadas.

ARTICULO 32°: INCUMPLIMIENTO DE OBSERVACIONES. En caso de incumplimiento de las observaciones, la autoridad de aplicación podrá reiterar la observación o disponer el rechazo de lo solicitado.

ARTÍCULO 33°: RECHAZO IN LIMINE. La autoridad de aplicación, podrá disponer el rechazo in limine del trámite cuando: a) La documentación presentada inicialmente resultare insuficiente para la continuidad del procedimiento. b) El uso no resulte permitido. c) Las condiciones mínimas de seguridad e higiene se vean afectadas.

ARTÍCULO 34°: FINALIZACIÓN DEL TRÁMITE. El trámite concluye en los siguientes casos:

a) OTORGAMIENTO DE AUTORIZACIÓN: Realizada por Acto Administrativo y Certificado de Habilitación.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- b) RECHAZO DE AUTORIZACIÓN: Realizada por Acto Administrativo.
- c) DESISTIMIENTO DE LA PARTE INTERESADA: De conformidad con la Ordenanza General de Procedimiento Administrativo 267/80.
- d) CADUCIDAD DE TRÁMITE: Suscripta por Acto Administrativo, de conformidad Ordenanza General de Procedimiento Administrativo 267/80. 8

SECCIÓN VII

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO

ARTICULO 35°: El procedimiento para la obtención de la habilitación consta de las siguientes etapas:

- a. Pre Factibilidad;
- b. Solicitud de habilitación;
- c. Comprobación de Factibilidad.
- d. Inspecciones.
- e. Emisión de Dictamen Legal.
- f. Dictado del Acto Administrativo
- g. Expedición del Certificado de Habilitación.

ARTICULO 36°: PRIMERA ETAPA.- El estudio de Pre Factibilidad tiene como objeto el análisis previo de los tres componentes básicos de la factibilidad del proyecto de habilitación:

- a.- Ubicación del inmueble;
- b.- Titularidad;
- c.- Tipo de actividad a desarrollar.-

Para la gestión del estudio de Pre Factibilidad, el peticionante deberá, previo pago del sellado administrativo pertinente, ingresar el trámite ante la Oficina Única, órgano que analizará la pre-factibilidad del desarrollo de la actividad de que se trate.

ARTICULO 37°: DE LA ZONIFICACIÓN.- El solicitante de la habilitación debe declarar la ubicación del inmueble donde se desarrolla la actividad. Las actividades a realizar dentro de un área geográfica determinada deben estar incluidas dentro de los usos del suelo permitidos para esa zona según lo establecido en el Código de Desarrollo Urbanístico, o los que a futuro disponga la Autoridad de Aplicación en la reglamentación que determine.

ARTICULO 38°: DE LA TITULARIDAD.- Los peticionantes deberán acreditar legitimación sobre la titularidad o posesión del inmueble.

ARTICULO 39°: DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS.- Las actividades económicas que se autorizarán serán las detalladas en el nomenclador de Actividades Económicas dispuesto por la Administración Federal de Ingresos Públicos. La incorporación de nuevas actividades no previstas en el nomenclador, deben indefectiblemente contar con la evaluación de riesgo y en caso de corresponder se deben detallar los requisitos específicos a cumplimentar.

ARTICULO 40°: DE LA ACTIVIDAD NO FACTIBLE.- En caso de que la actividad sea declarada no factible, no se podrá iniciar el trámite de obtención de la habilitación municipal.

ARTICULO 41°: SEGUNDA ETAPA.- SOLICITUD DE HABILITACION.- Es el documento mediante el cual el interesado peticiona a la Autoridad de Aplicación la habilitación municipal para desarrollar una determinada actividad, y por el que se da



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

inicio al trámite de habilitación. La mera presentación de la solicitud de habilitación, reviste el carácter de declaración jurada respecto de todos los datos que en la misma se detallan.

ARTICULO 42°: La solicitud deberá ser presentada ante la Oficina Única o a través de los sistemas que en el futuro se implementen, completando los formularios dispuestos a tal fin, y acompañando la documentación requerida, de acuerdo con la actividad.

ARTÍCULO 43°: El formulario de Solicitud de Habilitación deberá contener los siguientes datos:

- 1) Nombre y Apellido del solicitante, o Razón Social.
- 2) Nacionalidad.
- 3) Estado civil.
- 4) Fecha de nacimiento.
- 5) Tipo y número de documento.
- 6) Número de C.U.I.T
- 7) Domicilio real.
- 8) Domicilio comercial dentro del Partido, el que no deberá ser el mismo que el domicilio real, salvo que coincidan el de la actividad comercial con la vivienda única y asiento familiar del contribuyente.
- 9) Domicilio electrónico.
- 10) Rubro/s claramente especificados.
- 11) Denominación comercial (nombre fantasía).
- 12) Correo Electrónico.
- 13) Firma y Aclaración del solicitante.

ARTÍCULO 44°: Constituye requisito indispensable para la prosecución del trámite de habilitación, la presentación de la siguiente documentación:

- a) Formulario de Solicitud, el cual tendrá carácter de Declaración Jurada;
- b) Certificado de Pre Factibilidad apto;
- c) Constitución de Domicilio dentro del ejido del Partido de Bolívar;
- d) Fotocopia de Documento Nacional de Identidad;
- e) Poder o autorización, en caso de intervención de terceros;
- f) Cuando el solicitante fuese una persona jurídica deberá adjuntar: Estatuto o Acta Constitutiva, fotocopia de Documento Nacional de Identidad del representante legal, acta de designación de autoridades, balance o ejercicio económico contable y certificado de vigencia;
- g) Constancia de Inscripción en A.F.I.P;
- h) Constancia de Inscripción en Ingresos Brutos o exención;
- i) Acreditación del derecho a la ocupación del inmueble: Título de propiedad, Constancia de escritura en trámite, Contrato de Locación, Comodato, Cesión de Uso, Boleto de compraventa o cualquier otro documento de curso legal, los que deberán contar con firmas certificadas por escribano público o Juez de Paz.- En el caso de Contrato de Locación el mismo debe ser acompañado por el comprobante de pago de Impuesto de Sellos.

En el caso de que exista copropiedad, deberá presentarse una autorización del o los copropietarios con firma certificada por Escribano Público o Juez de Paz, donde conste el consentimiento expreso para el uso exclusivo del inmueble.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- j) Plano de obra o planilla de revalúo (si la construcción de propiedad es anterior al año 1955);
 - k) Libre deuda de la o las partidas inmobiliarias afectadas;
 - l) Libre deuda de la Tasa por Servicios Retributivos, Servicios Sanitarios y Guardia Urbana, de la propiedad donde se pretenda habilitar el local comercial;
 - m) Libre deuda de la Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene, del local que se pretende habilitar;
 - n) Certificado de Libre Deuda de Infracciones emitido por el Juzgado de Faltas Municipal;
 - o) Certificado de Libre Deuda emitido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos;
 - p) Comprobante de pago por actuaciones administrativas, de acuerdo a los importes establecidos por la Ordenanza Fiscal Vigente;
 - q) Libro de Inspecciones;
- En caso de corresponder, se deberá adjuntar:
- r) Títulos profesionales;
 - s) Carnet único de manipulador de Alimentos.
 - t) Informes Técnicos y/o Antisiniestrales;
 - u) Plan de Evacuación;
 - v) Informe de Sonorización;
 - w) Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil;
 - x) Convenio con Servicio de Emergencias Médicas;
 - y) Toda otra documentación que la Autoridad de Aplicación, Organismos Nacionales y/o Provinciales, consideren necesaria a efectos de dar cumplimiento con las normas legales vigentes.

ARTÍCULO 45°: En el caso de habilitación de vehículos automotores, además se exigirá:

- a.- Copia de Título del Automotor;
- b.- Cedula de Identificación Vehicular;
- c.- Cedula Autorizado, en caso de corresponder;
- d.- Licencia Nacional de Conducir;
- e.- Verificación Técnica Vehicular;
- f.- Póliza de Seguro del automotor.

ARTICULO 46°: Aquellas actividades que además se encuentren reguladas por normas de carácter provincial, nacional o reglamentaciones específicas, quedarán sujetas para su habilitación al cumplimiento de las mismas. La ausencia de tales autorizaciones obsta para la obtención de la habilitación municipal. Ello, sin perjuicio de la certificación que pueda extender el municipio en cuanto al cumplimiento de las normas municipales en vigencia.

ARTICULO 47°: Con la totalidad de la documentación presentada se procederá a otorgar fecha de inicio y número de expediente al trámite, sin que ello implique el otorgamiento de la habilitación.

ARTICULO 48°: TERCERA ETAPA.- CONSULTA DE LOCALIZACION O COMPROBACION DE FACTIBILIDAD.- Es la evaluación llevada a cabo por el Municipio que consiste en la tarea de encuadrar la actividad que pretende habilitarse en



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

función a lo establecido por el Código de Desarrollo Urbanístico o las normas que en el futuro lo reemplacen. La Dirección de Planeamiento, será la dependencia encargada de realizar dicha evaluación.

ARTICULO 49°: INFORME DE FACTIBILIDAD.- El resultado de esta evaluación se plasmará en un informe denominado Informe de Factibilidad, el que deberá contener:

- a) Indicación de Localización Positiva.
- b) El nivel de riesgo de la actividad económica.
- c) Informe técnico pormenorizado para los rubros que así lo requieran.

ARTICULO 50°: Si en el Informe de Factibilidad se formularan observaciones deberá notificarse al solicitante, a efectos de proceder a cumplimentar las mismas en el plazo establecido.

ARTICULO 51°: CUARTA ETAPA.- INSPECCIONES.- Es el acto por medio del cual la Autoridad de Aplicación, a través de Inspectores municipales, realiza actividades preventivas, de control y de fiscalización a fin de asegurar el cumplimiento de la normativa vigente.

ARTICULO 52°: Los inspectores municipales tendrán libre acceso a todos los lugares donde se desarrolle una actividad abarcada por las disposiciones del presente código. Están facultados a solicitar toda la documentación municipal relacionada con el emprendimiento que explota, la que deberá permanecer en el local a tal efecto.

ARTICULO 53°: En caso de reticencia, ya sea para impedir el ingreso o negarse a proporcionar la documentación, el agente municipal actuante podrá solicitar directamente el auxilio de la fuerza pública, sin perjuicio de poner en conocimiento de tal circunstancia a la autoridad municipal y la elaboración de las infracciones que correspondan.

ARTICULO 54°: El inspector actuante deberá en cada diligencia, sin perjuicio de la orden directa sobre la tarea a cumplir, realizar una inspección integral del comercio donde se encuentra, materializando en la diligencia todas las irregularidades que detecte o asentando en el Libro de Inspecciones la falta de novedad al respecto. En el mismo sentido deberá tomar nota de todas las denuncias que le realizaren con respecto a emprendimientos vecinos o comercios del ramo.

ARTICULO 55°: En caso de sospecha fundada que los productos comercializados estuvieren alterados, adulterados o falsificados o directamente no se pudiese determinar la procedencia de los mismos, el inspector estará autorizado a adoptar los procedimientos que estime necesarios, llegando incluso a intervenir la mercadería, secuestrarla o decomisarla, atendiendo al procedimiento estatuido en el Código de Faltas Municipal, dirigido a determinar el origen de dichos productos, sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar en cada caso.

ARTICULO 56°: CLASES DE INSPECCIONES.- Las inspecciones se dividirán en dos clases:

- a) Inspección de condiciones generales, efectuada por los Inspectores dispuestos a tal fin.
- b) Inspección / Auditoria bromatológica, realizada por la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis.

ARTICULO 57°: INSPECCION GENERAL.- El Inspector asignado se presentará en el lugar con su acreditación correspondiente y realizará la inspección ocular. Deberá



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

completar un informe que contendrá los puntos obligatorios que dispone esta normativa respecto a las condiciones de infraestructura y de higiene y seguridad.

ARTICULO 58°: Se establecen tres tipos de inspección de acuerdo a la actividad que se pretenda habilitar.

a. Inspección Básica: Se aplica en actividades en las que se debe verificar el cumplimiento de requisitos generales y la existencia de medidas preventivas, cuya observación directa es posible.

b. Inspección Especializada: Se aplica en actividades en las que se debe verificar el cumplimiento de requisitos específicos.

c. Inspección Técnica: Se aplica en actividades en las que se requiere de análisis técnicos, mediciones reguladas por normativa vigente y elaboración de informes.

Para las inspecciones establecidas en los incisos b y c, el Municipio exigirá, a cargo del contribuyente, certificaciones de profesionales matriculados debidamente acreditados según corresponda.

ARTICULO 59°: INSPECCION BROMATOLOGICA.- Los sujetos comprendidos en la presente Ordenanza que elaboren, fraccionen, manipulen, conserven, expendan y/o transporten alimentos, bebidas, condimentos o materias primas de los mismos, quedaran sujetos al control higiénico, sanitario y bromatológico de la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis.

ARTICULO 60°: La Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis procederá a realizar, inspección “in situ” del establecimiento y/o emplazamiento a utilizar para el desarrollo de la actividad, con el objeto de analizar las características del mismo en relación a los aspectos higiénicos, sanitarios y bromatológicos determinados, conforme el rubro correspondiente, teniendo en cuenta las normas del Código Alimentario Argentino y normativa aplicable.

ARTICULO 61°: En caso de así considerarlo, la Dirección podrá exigir, a cargo del contribuyente, certificaciones de profesionales matriculados debidamente acreditados según corresponda.

ARTICULO 62°: Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos edilicios y de seguridad, así como los higiénicos, sanitarios y bromatológicos exigidos por la normativa vigente, las áreas correspondientes deberán expedirse sobre la “viabilidad” de la petición.

ARTICULO 63°: Cuando un local o instalación requiera mejoras para ajustar su funcionamiento a las condiciones reglamentarias, el Inspector actuante confeccionará un informe detallado con las deficiencias a ser subsanadas con plazos de ejecución.

No satisfecha la totalidad de las mejoras y acondicionamientos dentro del plazo acordado, se labrará el acta de infracción correspondiente.-

ARTICULO 64°: Si la inspección resultara favorable, el trámite proseguirá su curso.-

ARTICULO 65°: EL ACTA DE INSPECCION.- Será labrada en el local o establecimiento a habilitar y deberá contener las verificaciones realizadas, de las cuales debe surgir si el local reúne o no las condiciones para su habilitación. La misma además de ser rubricada por los funcionarios actuantes, debe serlo por el titular de la habilitación o en su defecto la persona que se encontrare en el lugar, como prueba de conformidad con lo actuado, a quien le será entregada una copia del acta mencionada.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

ARTICULO 66°: QUINTA ETAPA. DICTAMEN LEGAL.- Concluidas las etapas precedentes, el expediente será remitido a la Secretaría de Legal y Técnica a efectos de que emita dictamen legal. Emitido el dictamen legal, se remitirá el expediente a la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines, para la elaboración del acto administrativo y posterior expedición del Certificado de Habilitación correspondiente, que dará por culminado el procedimiento. De realizarse observaciones, el expediente será girado Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines para que se informe al interesado sobre el cumplimiento de las observaciones formuladas.

ARTÍCULO 67°: SEXTA ETAPA. ACTO ADMINISTRATIVO. Los trámites de habilitación provisoria o definitiva, modificación, ampliación, cese, baja, denegación o revocación y permisos concluirán con la emisión del correspondiente acto administrativo que será dictado por el Director de Comercio e Industria dependiente de la Secretaría de Asuntos Agrarios, Promoción Industrial, Comercio y Valor Agregado, sin perjuicio de la facultad de avocación del Secretario.

ARTÍCULO 68°: SEPTIMA ETAPA. CERTIFICADO DE HABILITACION. Concluido el trámite de habilitación provisoria o definitiva, modificación y/o ampliación, la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales y Actividades Afines expedirá al titular del trámite, copia de la Disposición y/o Resolución conjuntamente con el Certificado correspondiente que testimoniará los aspectos más importantes del acto emitido, estos documentos deberán permanecer en el local o instalaciones habilitadas y puestos a disposición, para su consulta, de toda autoridad municipal que lo requiera en cumplimiento de las tareas de fiscalización.

ARTICULO 69°: El Certificado de Habilitación es el documento público a través del cual la Autoridad de Aplicación otorga legitimación activa para el desarrollo de las actividades objeto de la presente. El otorgamiento de la habilitación no supone reconocimiento de la Municipalidad sobre la legalidad de la ocupación del inmueble donde se asiente el establecimiento. La Municipalidad se reserva la facultad de revocación de la Habilitación y/o Permiso, cuando se encuentren reunidas las condiciones para ello.

ARTICULO 70°: El Certificado de Habilitación será expedido en formato papel y digital.

ARTÍCULO 71°: INTRANSFERIBILIDAD.- El Certificado de Habilitación es intransferible, excepto que medie trámite de Cambio de Firma y Transferencia.

ARTICULO 72°: EXHIBICION.- Obtenida la correspondiente habilitación, el titular de la misma deberá exhibir el Certificado de Habilitación original, en un lugar visible.

ARTICULO 73°: ACTIVIDADES AUTORIZADAS.- El autorizado deberá limitar sus actividades a las que le fueran autorizadas en el Certificado correspondiente.

ARTÍCULO 74°: CONTENIDO DEL CERTIFICADO DE HABILITACION.- El Certificado de Habilitación deberá consignar los siguientes datos:

- a) Nombre y apellido o Razón Social;
- b) Nombre de fantasía;
- c) Domicilio comercial;
- d) Rubro o Actividad a desarrollar;
- e) Numero de CUIT;



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- f) Padrón comercial;
- g) Factor de Ocupación, en caso de corresponder;
- h) Fecha de expedición y vencimiento;
- i) En caso de habilitación de vehículos automotores, en el Certificado además se consignará el Dominio del mismo;
- j) Sello y firma del funcionario autorizante;
- k) Cualquier otra observación que deba cumplimentar el responsable de la habilitación comercial afectada al desarrollo de la actividad de que se trate.

ARTÍCULO 75°: PLAZO DE LA HABILITACION. - El Certificado de Habilitación se otorgará por el plazo de diez (10) años, computados a partir de la fecha de su expedición. Quedan exceptuados del plazo genérico aquellos rubros que conlleven un plazo de vigencia menor, establecido por normas nacionales o provinciales que regulen la materia. En dicho caso el Municipio al momento del otorgamiento deberá acogerse al mismo. Para los casos que, previa verificación de la Autoridad de Aplicación, se compruebe que en la actividad ejercida se mantiene el mismo titular, con el mismo rubro, sin anexamientos y sin alteración alguna en su estructura, deberá aceptarse la documentación que aún se encuentre vigente. La Autoridad de Aplicación, previa opinión fundada, podrá reducir los plazos máximos de otorgamiento de la Habilitación. Los permisos mantendrán su vigencia según lo determine el acto que los otorga, siendo de aplicación las leyes específicas que regulan la materia.

ARTICULO 76°: VENCIMIENTO.- En todos los casos, con doce (12) meses de anticipación al vencimiento del plazo de vigencia de la habilitación municipal, se deberá tramitar la renovación de la misma, mediante la presentación de una nueva solicitud. El Departamento Ejecutivo podrá otorgar prorrogas de readecuación cuando normativa posterior lo requiera.

CAPÍTULO IV

DE LAS ACTIVIDADES COMPRENDIDAS

ARTÍCULO 77°: A los fines de la presente Ordenanza las actividades que deben obtener Habilitación Comercial para funcionar se clasifican en:

Comerciales: Aquellas destinadas a intermediar lucrativamente entre productores y consumidores, mediante la provisión directa o indirecta de productos, artículos o servicios.

Industriales: Aquellas donde se desarrolla un proceso tendiente a la conservación, reparación o transformación en su forma, esencia, calidad o cantidad de una materia prima o material para la obtención de un producto final, mediante la utilización de métodos industriales.

Agropecuarias: Aquellas destinadas a la cría intensiva y/o semi-intensiva de animales y a la plantación intensiva y/o semi-intensiva de flores, árboles, plantas, frutas, verduras, legumbres o similares.

De Servicios: Aquellas prestaciones de tipo personal en las que se brinde un asesoramiento específico profesional o técnico o que se realice la alteración, reparación, mantenimiento y/o conservación de bienes personales; y aquellas de tipo social destinadas a prestaciones recreativas, financieras, administrativas, de salud y de transporte.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Sociales: Aquellas realizadas sin fines de lucro por organizaciones no gubernamentales mediante las cuales se brinda atención o servicios a sus asociados o a la población en general.

Económicas: Todo tipo de negocio jurídico oneroso, de cualquier tipo de bien o servicio que se desarrolle en el territorio del Partido o tenga sus efectos sobre él, con independencia del formato jurídico de la actividad desarrollada y del sujeto pasivo de las obligaciones que establece la presente norma.

ARTICULO 78°: Estarán sujetos a habilitación:

- a.- Los espacios físicos donde funcionen comercios, industrias, talleres, empresas de servicios, actividades deportivas, culturales, sociales, recreativas, incluidos sus locales integrados o independientes, destinados a depósitos, oficinas, exposición, exhibición de mercaderías u otro uso complementario; y/o dependientes en su actividad específica.
- b.- Los sectores de los espacios físicos donde se desarrollen actividades sociales, gremiales, de bien público, fomentistas, religiosas y/o cooperativas donde funcionen, sea en forma parcial o total, alguna de las actividades del punto anterior.
- c.- Los vehículos automotores destinados a transporte de pasajeros o servicio de encomienda.
- d.- Los vehículos destinados a la elaboración y comercialización de productos alimenticios y bebidas.
- e.- Todos aquellos espacios físicos no contemplados, que a criterio de la autoridad de aplicación y por resolución fundada, deban sujetarse a las normas del presente.

ARTICULO 79°: EXCEPCIONES.- Estarán exceptuados de las disposiciones del presente Código:

- a.- Las dependencias del Estado Nacional, Provincial y Municipal;
- b.- Los sectores no comerciales de las empresas públicas;
- c.- Las Instituciones Educativas de carácter público;
- d.- Los locales destinados únicamente a ejercer profesiones liberales, sin perjuicio de la habilitación edilicia de los mismos.

CAPÍTULO V DE LOS TITULARES Y SUS OBLIGACIONES SECCIÓN I

DE LOS TITULARES DE HABILITACIONES COMERCIALES

ARTICULO 80°: DE LA TITULARIDAD Y CAPACIDAD.- Podrán ser titulares de una habilitación comercial las personas físicas o jurídicas que reúnan las condiciones establecidas en el Código Civil y Comercial de la Nación referidas a la capacidad, siempre que no se encuentren impedidas por disposiciones legales que las afecten.

ARTICULO 81°: La petición podrá formularla la parte interesada, su apoderado o representante. Los representantes o apoderados acreditarán su personería desde la primera intervención que hagan a nombre de sus mandantes, con el instrumento público correspondiente o con carta-poder con firma autenticada por la Justicia de Paz o por escribano público.

ARTICULO 82°: La parte interesada, su apoderado o representante tendrán acceso al expediente durante todo su trámite.

ARTICULO 83°: Desde el momento en que el poder se presente a la autoridad administrativa y ésta admita la personería, el representante asume todas las



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

responsabilidades que las leyes le imponen y sus actos obligan al mandante como si personalmente los practicare.

SECCIÓN II DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LA HABILITACIÓN COMERCIAL

ARTICULO 84°: El Titular de la habilitación municipal se encuentra obligado a:

- a. Contar con el Certificado habilitante vigente y exhibirlo en lugar visible. En caso de extravío o desaparición, contar con la constancia de denuncia policial y tramitar un duplicado de la documentación denunciada.
- b. Facilitar la exhibición de documentación habilitante a requerimiento de autoridad competente.
- c. No falsear ni omitir elementos, datos, hechos o circunstancias en las declaraciones juradas.
- d. Mantener las condiciones edilicias, de salubridad y/o seguridad e higiene del local o establecimiento.
- e. Observar el estricto cumplimiento de las normas establecidas en la Ordenanza Fiscal e Impositiva en lo que respecta a las Tasas Municipales correspondientes.
- f. Comunicar cualquier modificación que se hubiere producido en la situación del establecimiento.
- g. Cumplir con las intimaciones efectuadas por el Municipio.
- h. No impedir u obstaculizar las verificaciones, inspecciones o fiscalizaciones.

ARTICULO 85°: Todos los titulares de las explotaciones reglamentadas por este Código deberán tener en los locales un LIBRO DE INSPECCIÓN. El mismo será entregado por el titular para su rúbrica por ante la Oficina Única en la primera presentación que realice. Será obligatorio tenerlo siempre en el local y ser exhibido toda vez que sea requerido por la autoridad municipal. Para el supuesto de pérdida, extravío, hurto, robo o entrega a autoridad judicial, el emprendedor deberá solicitar su duplicado ante la mencionada Oficina en un plazo de treinta días de ocurrido el hecho. La ausencia en el momento de la diligencia de Libro de Inspección hará pasible al infractor de las sanciones que establece la legislación vigente.

ARTICULO 86°: El incumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente capítulo podrán dar lugar a la revocación de la habilitación y/o a la aplicación de sanciones.

CAPÍTULO VI DE LA HABILITACIÓN PROVISORIA

ARTÍCULO 87°: DE LA HABILITACION PROVISORIA.- Se entiende por Habilitación Provisoria al acto administrativo por el cual la Autoridad de Aplicación autoriza, por un plazo determinado, el establecimiento y desarrollo de actividades económicas, hasta tanto se cumplimente la totalidad de los requisitos exigidos en las normas legales vigentes.

ARTICULO 88°: DE LA CONSTANCIA DE HABILITACION EN TRAMITE.- Hasta tanto culmine el procedimiento de habilitación, el solicitante podrá requerir se emita una Constancia de Habilitación en Tramite a fin de ser presentado ante los Organismos que lo peticionen.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

ARTICULO 89°: La Habilitación Provisoria se otorgará cuando sea requerido por organismos de carácter nacional, provincial o en los demás supuestos que determine la Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 90°: Para obtener la habilitación referida, el solicitante deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos establecidos conforme la actividad a desarrollar.

ARTÍCULO 91°: PLAZO DE OTORGAMIENTO.- La Habilitación Provisoria se otorgará por el plazo de ciento ochenta (180) días corridos, el cual podrá ser prorrogado a su vencimiento previo análisis de la documentación respaldatoria.

ARTÍCULO 92°: CARACTER.- La Habilitación provisoria tiene carácter precario, revocable e intransferible y no crea a favor de su titular ningún derecho a obtener el Certificado de Habilitación definitiva.

CAPÍTULO VII

DE LAS TRANSFERENCIAS

ARTICULO 93°: Se considera que existe cambio de firma y transferencia cuando el titular comercial transfiere los derechos y obligaciones que posee en tal carácter, continuando el adquirente con la misma actividad o rubro. La transferencia se admitirá siempre que se realice sobre el mismo inmueble y sobre el mismo rubro. Queda exceptuado del presente capítulo únicamente la modificación del nombre de fantasía con que gira el comercio. La transferencia por actos entre vivos estará sujeta a aprobación previa de la autoridad de aplicación cuando se encuentren dentro de sus plazos de vigencia.

ARTICULO 94°: REQUISITOS.- La solicitud de Cambio de Firma y Transferencia deberá formularse ante la Oficina Única, acreditándose los recaudos previstos para la actividad de que se trate, atendiendo las siguientes salvedades:

- 1.- El formulario de Solicitud, deberá ser firmado por ambas partes, en su carácter de transmitente y adquirente.
- 2.- Se deberá presentar un nuevo certificado de Pre Factibilidad, en caso de haberse modificado las condiciones que motivaron el otorgamiento del anterior.
- 3.- Se deberá presentar Certificado de Libre Deuda de Infracciones emitido por el Juzgado de Faltas, a nombre de ambos peticionantes.
- 4.- Se deberá presentar Certificado de Libre Deuda emitido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos, a nombre de ambos peticionantes.
- 5.- No será necesaria la presentación de Plano de Obra del inmueble a transferir, excepto ampliación o modificación de superficie.
- 6.- Deberá adjuntarse Cesión de Contrato de Locación o Comodato -con firmas debidamente certificadas-, o nuevo documento suscripto por el adquirente.
- 7.- Publicación de edictos, conforme Ley 11.867.
- 8.- Documentación que acredite la legítima transmisión entre las partes. Dicho documento podrá ser:
 - Documento público, o
 - Documento privado, con certificación de firmas.
- 9.- Deberá acompañarse Certificado de Habilitación original.
- 10.- Asimismo, deberá presentarse el Libro de Inspecciones a los efectos de dejar constancia del cambio de situación.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

No se procederá a otorgar la transferencia de ningún local o casa de comercio a nombre de nuevo propietario o explotador, sin que previamente se haya justificado la publicación de edictos prevista en la Ley 11.867, mediante la agregación del respectivo Boletín Oficial al expediente en que tramita la solicitud. Efectuadas las verificaciones, inspecciones y previo pago de los derechos correspondientes, se procederá a inscribir la nueva situación comercial en el registro respectivo y se entregará nuevo certificado de habilitación y libro de inspecciones.

ARTICULO 95°: Cuando se presente un pedido de transferencia de un emprendimiento que aún no tuviere perfeccionada su habilitación definitiva, se dará curso a la misma, debiendo el transmitido cumplimentar los recaudos que le faltaban al transmisor, y concluida la tramitación se otorgará en cabeza del transmitido la habilitación definitiva.

ARTICULO 96°: Cuando la transferencia se realice por trámite, autorización o subasta judicial, se deberá adjuntar el testimonio que ordene la misma. Luego el procedimiento continuará de acuerdo a lo previsto en el presente Código.

ARTICULO 97°: TRANSFORMACION DE SOCIEDADES. - En el caso de transformación, fusión, escisión, liquidación de sociedades comerciales se deberá solicitar el cambio de titular de la habilitación comercial, siguiendo el procedimiento detallado en el presente acápite. En el caso del procedimiento de subsanación previsto en el artículo 25° de la 19.550 “Ley General de Sociedades”, la sociedad comercial titular de la habilitación deberá presentar la documentación emitida por autoridad competente que tiene a la sociedad no constituida regularmente como subsanada, a los efectos de su actualización, sin importar cambio de titularidad o transferencia.

CAPÍTULO VIII

DE LOS CAMBIOS DE DOMICILIOS.

MODIFICACIONES Y ANEXIONES DE RUBROS

ARTICULO 98°: Para el caso de que el titular dispusiera el traslado de sus actividades a un nuevo local o establecimiento deberán acreditarse los recaudos establecidos para la actividad a desarrollar, procediéndose al trámite de una nueva habilitación actualizada, presentando además el Certificado de Habilitación original.

Asimismo, se deberá presentar el libro de Inspecciones a los efectos de dejar constancia del cambio de domicilio formulado. Una vez cumplidos los requisitos, la Oficina Única procederá al cumplimiento del procedimiento pertinente.

ARTICULO 99°: ANEXAMIENTO: Es el acto por el cual la Autoridad de Aplicación autoriza al titular del “Certificado de Habilitación” al ejercicio de otras actividades adicionales. No constituye actividad adicional la mera incorporación de un rubro conexo relacionado con la actividad principal previamente habilitada, en la medida que no necesite controles adicionales referentes a seguridad, salubridad o higiene. CAMBIO DE ACTIVIDAD: Es el acto administrativo por el cual la Autoridad de Aplicación autoriza al titular de un “Certificado de Habilitación” al ejercicio de una actividad diferente, debiendo cumplir en este caso los requisitos exigidos para el tipo de actividad de que se trate.

ARTICULO 100°: Los anexos de rubro deberán ser compatibles con la actividad principal. En cada caso la autoridad municipal de aplicación deberá aprobar la factibilidad de cada pedido. Para el supuesto que se considere inconveniente, por resolución fundada se podrá denegar una solicitud de anexo de rubro.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

ARTICULO 101°: El mismo procedimiento se seguirá con el pedido de anexo de superficie. Cuando la anexión de metros modifique el régimen establecido para la actividad, el solicitante deberá denunciarlo en su presentación.

ARTICULO 102°: Queda prohibido anexas un rubro cuando el mismo resulte no apto para la zona. Tal circunstancia autoriza al municipio a impedir la totalidad de la actividad, tanto principal como accesorias, hasta tanto cese efectivamente la actividad no apta y se retiren o desmantelen todos los implementos utilizados para llevarla adelante.

ARTICULO 103°: El Municipio podrá realizar anexos de rubros de oficio, siguiendo el procedimiento que se detalla:

a) Constatado por algún área de inspección o fiscalización que en el establecimiento se realiza una actividad para la cual no posee habilitación, deberá intimar a anexarla en un plazo de tres (3) días, labrando acta específica detallando tanto la actividad principal como la que debería anexar.

b) De dicha acta se dará intervención a la Oficina Única, la que deberá esperar el cumplimiento del plazo otorgado.

c) Transcurrido el mismo, si el explotador se presentó, deberá seguirse el proceso según su presentación, anexando el rubro si así lo pidió y correspondiere, o dando tratamiento si el explotador considera que no debe anexarlo.

d) Para el caso de silencio o denegatoria firme de la petición de no anexar el rubro, se elevará para el dictado del acto administrativo correspondiente.-

ARTICULO 104°: En un mismo establecimiento podrán habilitarse diferentes actividades comerciales independientes, con distintos titulares, pero si estos tuvieran exigencias diferentes se deberán acondicionar sectores separados. Ambos titulares deberán cumplir la totalidad de los requisitos para la actividad de que se trate, concediéndose un Certificado de Habilitación a cada uno. Asimismo cada titular será contribuyente de la Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene, generándose tantos padrones como titulares haya en el mismo local.

ARTICULO 105°: TERCERIZACION DE SERVICIOS.- En los casos de fusión, anexión o tercerización de servicios de una actividad accesorias en otra principal, la empresa subsidiaria deberá completar toda la documentación correspondiente a una habilitación autónoma, debiendo agregar el convenio, contrato o documento que justifique la contratación con la principal. La habilitación se perfeccionará en forma idéntica a otras, con la misma obligación tributaria y fiscal, haciendo resaltar en el acto administrativo que se dicte que el derecho otorgado queda limitado a la permanencia temporaria o permanente de la actividad principal.

**CAPÍTULO IX
DEL CESE DE LAS ACTIVIDADES.
DE LA BAJA DE OFICIO.
REVOCACIÓN**

ARTICULO 106°: DEL CESE.- La baja de habilitación es el acto administrativo por el cual, la Autoridad de Aplicación deja sin efecto la habilitación otorgada oportunamente ya sea a solicitud de su titular, de oficio o por disposición de autoridad administrativa o judicial.

ARTICULO 107°: SOLICITUD DEL TITULAR. El titular de la habilitación o sus derecho-habientes en caso de fallecimiento de aquel, deberán realizar la solicitud con un



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

plazo de hasta treinta (30) días posteriores al cese de actividades. En caso de fallecimiento del explotador y/o uno de los cotitulares se deberá adjuntar acta de defunción del causante, copia certificada por el Juzgado interviniente de la Declaratoria de Herederos respectiva, Partida de Nacimiento o Acta de Matrimonio. Recepcionada la misma por la Oficina Única de Habilitaciones Comerciales, se remitirá al área de Inspección a los fines de que constate mediante Acta el cese de la actividad.

Los inspectores deberán constatar:

- 1.- Si a la fecha de la inspección, en el inmueble funciona actividad comercial alguna.
- 2.- En caso de constatar efectivamente el desarrollo de actividad comercial, se deberá requerir datos filiatorios del titular, rubro de la explotación, número de expediente, Certificado de Habilitación y fecha de inicio de actividades.

Para el supuesto de no verificarse el cumplimiento de algunos de los requisitos solicitados precedentemente se otorgará un plazo para que se presente a cumplimentarlo.-

- 3.- En caso de haberse presentado y constatado el cese, el acto administrativo que determine el mismo tendrá efecto retroactivo a la fecha de presentación.

ARTICULO 108°: No se podrá otorgar la baja de un comercio cuando éste continúe en funcionamiento.

ARTICULO 109°: Presentada la solicitud de baja del comercio, y comprobado el cese de las actividades, la autoridad de aplicación procederá al dictado del acto administrativo que disponga la baja de la habilitación, previo dictamen legal.

ARTICULO 110°: Solicitada la baja por el contribuyente, se liquidarán las tasas y multas por contravenciones, hasta el momento del pedido, pero no se procederá a la baja definitiva hasta el pago total de lo adeudado para con el municipio. Hasta tanto el titular no de cumplimiento a lo enunciado precedentemente, seguirá siendo responsable del pago de las Tasas, Derechos, Multas, Contribuciones e Intereses que devengue el comercio como si continuara en actividad.

ARTICULO 111°: Se podrá dar curso a todo el trámite y proceso para nuevos emprendimientos, pero no se dictará acto administrativo perfeccionando la habilitación definitiva cuando el solicitante, adeude al municipio tasa o infracción alguna de locales que hayan sido dados de baja, hasta tanto se cancelen, se afiancen las mismas o se inicien las acciones judiciales tendientes a su cobro.

ARTICULO 112°: El solicitante deberá asimismo, proceder a la devolución del Certificado de Habilitación original, o denunciar su extravío.

ARTICULO 113°: DE LA BAJA DE OFICIO.- El Municipio podrá disponer de oficio la baja de la habilitación cuando constate el cese de actividades.

ARTICULO 114°: La constatación se realizará por la Oficina de Inspección, debiendo labrar acta respectiva, detallando día, hora y motivo aparente del cese. Constatado el cese de oficio, y previa intimación al titular en el domicilio constituido, se podrá dejar el expediente en reserva y transcurridos treinta (30) días, se elevará para la confección del acto administrativo que determine el cese. El mismo tendrá fecha retroactiva a la fecha del acta de constatación.

ARTICULO 115°: Dispuesto el cese de actividad de oficio, en cualquier momento el explotador podrá solicitar la reactivación de la actividad, manifestando no haber cesado la misma, debiendo en ese caso cumplir con las obligaciones fiscales para con el



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Municipio. En este supuesto se computará todo el lapso en que la cuenta estuvo dada de baja.

ARTICULO 116°: Transcurrido el plazo de un año, sin modificación del status establecido en el artículo precedente, la baja se transformará en definitiva, debiendo en ese caso el explotador iniciar una nueva habilitación para realizar actividad.

ARTICULO 117°: La baja de la habilitación lo es sin perjuicio del pago o afianzamiento de la deuda de las obligaciones contributivas pendientes a la fecha del acta de constatación. En dicho caso y ante la existencia de deudas por Tasas Municipales o Infracciones el Departamento Ejecutivo deberá implementar las medidas para perseguir el cobro de referencia por la vía pertinente.

REVOCACIÓN DE LA HABILITACIÓN.

Artículo 118°: La autoridad de aplicación podrá por acto fundado revocar las autorizaciones otorgadas bajo las siguientes causales:

- a. Cuando se encuentre afectada o en peligro en forma inmediata la salubridad y/o seguridad pública.
- b. Cuando se constatare el falseamiento de la declaración responsable o los instrumentos acompañados con ella.
- c. Cuando se compruebe por segunda vez la violación de la clausura.
- d. Cuando se constatare por segunda vez la desvirtuación del rubro y/o uso objeto de la autorización de la actividad económica.
- e. Haber sido sancionado en tres oportunidades o más por parte del Juzgado de Faltas durante el período de habilitación vigente.

CAPÍTULO X

**DEL USO DEL ESPACIO PÚBLICO FRENTISTA PARA COMERCIOS
HABILITADOS**

ARTICULO 119°: SOBRE EL USO DEL ESPACIO PÚBLICO El objetivo de este capítulo es reglamentar el uso del espacio público frentista para comercios de modo de garantizar un paisaje urbano de calidad, y contener la convivencia de espacios dinámicos de movilidad integral y espacios estancos de intercambio social.

ARTICULO 120°: ESTABLECIMIENTOS. Se podrá otorgar permiso de uso del espacio público frentista sobre las aceras y las calzadas que correspondan a establecimientos habilitados, que exploten rubros tales como bares, cafés, restaurantes, casas de lunch, confiterías, despachos de bebidas, heladerías, pizzerías, pubs, y otros que autorice la autoridad municipal.

ARTICULO 121°: ELEMENTOS PERMITIDOS - Se permite la ocupación del espacio público a comercios habilitados, con los siguientes elementos:

- a) Colocación de mesas, sillas, bancos, sombrillas y elementos accesorios.
- b) Equipamientos e instalaciones sobre la vereda:
 - Cubiertas: Se permite la instalación de cubiertas para la protección del sol o de la lluvia, a través de parasoles o toldos canadienses.
 - Cerramientos laterales: en caso que se optase por incorporar un cerramiento lateral perimetral al área gastronómica en vereda deberá poseer una altura máxima de 0.90 metros a contar desde el piso.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- Sistemas de calefacción exterior: se admitirán tipologías de calefactores exteriores cuyas fuentes de energía principal sean gas o electricidad.
- Artefactos de Iluminación: se permitirá el empleo de guirnaldas colgantes, apliques o lámparas.
- Macetas.
- Biciletero.

c) Equipamientos e instalaciones sobre la calzada:

- Delimitación con baranda metálica.
- Delimitación con macetas de cemento.
- Solado de nivelación, tipo deck, con rejilla de encuentro al cordón.
- Sistemas de calefacción exterior.
- Artefactos de Iluminación.
- Biciletero.
- Elementos viales y demarcación horizontal.

ARTICULO 122°: CONDICIONES PARA LA INSTALACIÓN DE LOS ELEMENTOS PERMITIDOS – La instalación y distribución de los elementos mencionados en el artículo anterior, se ajustara estrictamente a las condiciones que seguidamente se enumeran:

- a) Los elementos del inciso a) del Artículo 120°, solo pueden exponerse durante el horario comercial del local de expendio, debiendo proceder a su retiro al cierre del mismo. Se admitirá la colocación de elementos con carácter de desmontables, no debiendo en ningún caso estar fijados al suelo.
- b) Las dimensiones de las mesas no excederán de 0.80 metros por lado o de diámetro, según sean rectangulares, cuadradas o redondas respectivamente.
- c) Calles avenidas con un ancho total de 30 metros: deberá dejarse un corredor libre para la circulación peatonal, formando una franja de 2.00 metros liberado de todo obstáculo. Sobre dichas avenidas, se cuenta con un ancho de vereda existente de entre 5.5 y 6.00 metros y por lo tanto, la franja libre deberá tomarse desde 1.50 metros de la línea municipal hacia el cordón.
- d) Calles con un ancho total de 17 metros: deberá dejarse un corredor libre para la circulación peatonal, formando una franja de 1.50 metros liberado de todo obstáculo. Sobre dichas calles, se cuenta con un ancho de vereda existente de 4.00 metros y por lo tanto, la franja libre deberá tomarse desde la línea municipal y hacia los elementos permitidos.
- e) En todas las veredas, deberá dejarse liberado entre el cordón y los elementos permitidos un espacio de mínimo 0.30 metros de ancho.
- f) Las cubiertas permitidas sobre las veredas deberán respetar los corredores libres de los incisos c) y d). La presencia de toldos canadienses o de parasoles



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- respetaran una altura máxima de 3.00 metros y una altura mínima de 2.40 metros medidos desde el solado de la vereda. La inclinación o pendiente mínima de la cubierta deberá ser tal que impida la acumulación de agua de precipitaciones. La materialidad de las cubiertas deberá ser tal que permita resistir a la exposición frente a condiciones climáticas (radiación solar, precipitaciones, vientos), ignífugas y de fácil limpieza y mantenimiento.
- g) El cerramiento lateral perimetral al área gastronómica en vereda deberá poseer una altura máxima de 0.90 metros a contar desde el solado de la vereda, y deberá ser estable, con estructura metálica y de una materialidad transparente de acrílico, vidrio o similar.
 - h) El uso de la calzada será permitido en un ancho de 2.00 metros como máximo, tomado desde la línea de cordón existente.
 - i) El cerramiento lateral perimetral al área gastronómica en calzada deberá realizarse de la siguiente forma: delimitación con baranda metálica en la línea paralela al cordón y coincidente con el límite hacia el carril vehicular; delimitación con macetas de cemento en la línea perpendicular al cordón y coincidente con el límite hacia el estacionamiento de vehículos.
 - j) La delimitación con baranda metálica paralela al cordón deberá poseer una altura máxima de 1,20 metros a contar desde el solado de la calzada, y deberá ser estable, con estructura metálica y de cerramiento transparente de acrílico, vidrio o similar.
 - k) Las macetas ubicadas en los bordes perpendiculares al cordón deberán respetar las siguientes características de seguridad: tener una materialidad de hormigón armado de 60 mm de espesor como mínimo para garantizar el recubrimiento de la armadura; y contener hormigón aditivado autocompactante de 400 kg de cemento/m³ para garantizar mayor impermeabilidad, con armadura de acero ADN 420 según cuantía. La plantas a colocar en las macetas no deberán superar la altura de 0.90 metros sobre el nivel del piso de la calzada.
 - l) Los solados de nivelación sobre la calzada deberán respetar las medidas dispuestas en el inciso h), y realizarse de forma tal que sean fácilmente desmontables para permitir ocasionales tareas de reparación o mantenimiento de la calzada. El piso conformado deberá ser rígido, estable, seguro y antideslizante. En encuentro entre el piso de la plataforma y el cordón deberá estar mediado por una rejilla metálica antideslizante rebatible que permita su correcta apertura para el barrido y limpieza de la cuneta.
 - m) Se deberán colocar cintas reflectivas sobre los parantes de la delimitación con barandas y sobre las macetas de protección. Será una cinta autoadhesiva reflectiva blanca tipo 3M o equivalente del ancho del parante.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- n) Para los sistemas de calefacción empleados, al ser un elemento que produce calor, se deberán respetar las medidas de seguridad para proteger al usuario dependiendo de la tipología empleada.

ARTICULO 123°: RESTRICCIONES DEL USO DE VEREDAS Y CALZADAS -

No se autoriza el uso del espacio público:

- a) Frente a comercios que no sean enumerados en el artículo 119°, y que no cuenten con el permiso.
- b) A menos de 5 metros de lugares reservados para la detención de vehículos con personas con discapacidad motriz.
- c) Fuera de los límites de la acera y calzada correspondiente al local habilitado.
- d) En los polígonos de visibilidad de las esquinas, comprendido en las partes de las aceras entre las líneas imaginarias que se prolongan desde la línea de ochava hacia el cordón.
- e) En aquellos lugares donde se perjudique el paso peatonal, y/o en la prolongación de las sendas peatonal y de las rampas para discapacitados.
- f) En aquellos lugares que impida la visión de señales de tránsito.

La actividad comercial debe ser desarrollada exclusivamente dentro del local comercial, quedando prohibido la exhibición, comercialización, estiba y/o depósito de mercaderías fuera del mismo cuando se trate de productos alimenticios (exceptuando frutas y verduras) y/o de sustancias químicas o explosivas, y/o productos de tal tamaño que excedan las capacidades de la acera (por ejemplo, vehículos). Queda prohibido cerrar o cercar el espacio público con ningún elemento. La utilización de parasoles, toldos, aleros y artículos similares deberán respetar los siguientes requisitos: Los elementos sean totalmente rebatibles y desmontables; No se interrumpa la circulación peatonal en los anchos mencionados; No se impida la visión o mantenimiento de señales de tránsito.

ARTICULO 124°: PERMISO MUNICIPAL –

El permiso municipal previo es requisito indispensable, para la instalación de mesas y sillas de acuerdo con lo determinado en la presente. Los permisos son siempre de índole precaria, es decir que podrán ser denegados, basados en fundamentos de seguridad, salubridad, orden urbano o higiene. Los permisos son otorgados por año calendario, de modo tal que fenecen, todo el día 31 de diciembre del año en que fueron otorgados, pudiendo renovarse o concederse un nuevo permiso a pedido del explotador. La autorización es exclusiva para la vereda frentista al local habilitado, y debe presentar autorización con firma autenticada del propietario si se dispone de una vereda no frentista al local habilitado. La Dirección de Planeamiento será la Autoridad de Aplicación del permiso de Uso del espacio público frentista. Previo al otorgamiento o renovación del permiso respectivo para el uso del espacio público, deberá constatarse el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente capítulo, el cumplimiento de la forestación correspondiente de conformidad con la ordenanza N° 2684/2020, y el cumplimiento de la cartelera urbana de conformidad con la ordenanza N° 2616/2019.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Previo al otorgamiento del permiso se deberá abonar las tasas que determine la ordenanza impositiva anual por Derechos de ocupación o usos del espacio público. Los responsables de los establecimientos que posean permiso para la utilización del espacio público están obligados a mantener el aseo e higiene de los espacios que ocupan, y mantener una adecuada iluminación. Cuando se autorice un evento en la vía pública, podrá asimismo autorizarse a los comerciantes habilitados que expresamente así lo soliciten, a colocar mesas, sillas o exhibir mercadería en la acera por todo el plazo que dure dicho evento.

ARTICULO 125°: EXHIBICIÓN DE MERCADERÍAS – Aquellos establecimientos que deseen exhibir mercaderías del rubro que explote en el espacio público, sean o no los mencionados en el artículo 120°, deberán respetar las siguientes condiciones:

- Solo pueden exponerse durante el horario comercial del local de expendio, debiendo proceder a su retiro al cierre del mismo.
- La autorización es exclusiva para la vereda frentista al local habilitado, y deberá dejarse un corredor libre para la circulación peatonal respetando las medidas descriptas en los incisos c, d y e del artículo 122°.
- Estará restringido el uso de la acera en las partes comprendidas entre las líneas imaginarias que, perpendicularmente al cordón, pasa por el vértice de la ochava. Y se deberá verificar que no se obstaculice la visión de ningún tipo de señalización.
- La actividad comercial debe ser desarrollada exclusivamente dentro del local comercial, quedando prohibido la exhibición, comercialización, estiba y/o depósito de mercaderías fuera del mismo cuando se trate de productos alimenticios (exceptuando frutas y verduras) y/o de sustancias químicas o explosivas, y/o productos de tal tamaño que excedan las capacidades de la acera (por ejemplo, vehículos).

RÉGIMEN SANCIONATORIO

ARTICULO 126°: El titular o responsable de un establecimiento en el que instale o ejerza actividad lucrativa sin la debida habilitación o permiso serán sancionados con multa equivalente de 300 a 10.000 litros de gas-oil y clausura. Esta multa será aplicable igualmente a quienes realicen actividad comercial a puertas cerradas o sin local habilitado al efecto.

ARTICULO 127°: Los responsables del establecimiento o titular de la habilitación que obstaculicen, perturbaren o impidan la inspección, vigilancia y/o contralor de la autoridad municipal en ejercicio de su poder de policía, serán sancionados con multa equivalente de 100 a 1000 litros de gas-oil.

ARTICULO 128°: Quién insulte o falte el respeto a los inspectores municipales encargados de la verificación del cumplimiento de la presente y otras Ordenanzas Municipales serán sancionados con multa equivalente de 100 a 1000 litros de gas-oil.

ARTICULO 129°: La instalación o funcionamiento de comercios, en inmuebles sitios en zonas que no admiten tales usos, será sancionada con multa de 100 a 10.000 litros de gas-oil y clausura.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

ARTÍCULO 130°: La instalación o funcionamiento de establecimientos comerciales, a los que se hubiere denegado la Habilitación, será sancionado con multa de 100 a 10.000 litros de gas-oil y clausura.

ARTÍCULO 131°: El cambio o anexión de rubros prohibidos, será sancionado con multa de 100 a 10.000 litros de gas-oil y clausura de hasta 90 días.

ARTÍCULO 132°: La anexión de rubros, sin permiso, habilitación, inscripción, comunicación exigible o por falseamiento de la Declaración Jurada, será sancionado con multa de 100 a 10.000 litros de gas-oil y clausura de hasta 30 días.

ARTÍCULO 133°: El funcionamiento de establecimientos en inmuebles que presentan deficiencias de carácter constructivo o anomalías edilicias o funcionales o en sus instalaciones, que impliquen riesgo para la salud o la vida de las personas, será sancionada con multa de 300 a 10.000 litros de gas-oil.

ARTÍCULO 134°: El funcionamiento de establecimientos en inmuebles que carecieran de instalaciones sanitarias exigidas por normas reglamentarias vigentes o poseyeran instalaciones para el personal o público en estado deficiente o insuficiente, será sancionado con multa de 300 a 10.000 litros de gas-oil y clausura de hasta 90 días.

ARTÍCULO 135°: Las modificaciones o ampliaciones en el local comercial debidamente habilitado, que se efectúen sin previo permiso, habilitación, autorización exigible, serán sancionadas con multa de 300 a 10.000 litros de gas-oil y clausura de hasta 90 días.

ARTÍCULO 136°: Los cambios o transferencias de titulares de negocios habilitados efectuados sin la autorización pertinente, serán sancionados con multa de 300 a 5000 litros de gas-oil.

ARTÍCULO 137°: La inobservancia de las disposiciones que reglamenten el horario de apertura o cierre obligatorio de establecimientos comerciales, cuando estos fueren legalmente exigibles, será sancionado con multa de 100 a 1000 litros de gas-oil.

ARTÍCULO 138°: La falta de comunicación del cese definitivo de actividades, en el tiempo y forma que establezcan las reglamentaciones vigentes, será sancionadas con multa 100 a 1000 litros de gas-oil.

ARTÍCULO 139°: El responsable o titular de la habilitación que presenten información o documentación falsa será sancionado con multa de con multa 100 a 1000 litros de gas-oil y clausura de hasta 90 días.

ARTÍCULO 140°: Toda ocupación del espacio público en infracción a lo establecido en la presente ordenanza, será sancionado con multa de 300 a 10.000 litros de gas-oil.

ARTÍCULO 141°: Todo incumplimiento a la presente ordenanza, y a disposiciones nacionales, provinciales o municipales cuya aplicación corresponda a la Municipalidad, que no prevean una sanción específica, serán sancionados con multa equivalente de 300 a 10.000 litros de gas-oil, sin perjuicio de la facultad de hacer cesar, mediante clausura, decomiso u otras medidas apropiadas, los efectos de las infracciones aquí previstas y que ocasionen daño o perjuicio o amenaza para la salubridad, seguridad y bienestar de la población.-

ARTÍCULO 142°: PROCEDIMIENTO Y RÉGIMEN SANCIONATORIO. El procedimiento contravencional y sancionatorio se ajustará en un todo a lo establecido en el Decreto Ley 8751/77 y sus modificatorios y en forma supletoria a la Ordenanza N° 925/93 y sus modificatorias.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

CAPÍTULO XII

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y TRANSITORIAS

ARTICULO 143°: El presente Código entrará en vigencia a los noventa (90) días corridos desde su promulgación.

ARTICULO 144°: El Departamento Ejecutivo adoptará las medidas necesarias, para su divulgación y publicación a todo el Partido, adaptando su estructura programática.

ARTICULO 145°: El Departamento Ejecutivo llevara a cabo un relevamiento geo referenciado de comercios, industrias y servicios, el cual permitirá confeccionar una base de datos completa, con el fin de optimizar la comercialización y distribución de productos y servicios. Se convocará a la Cámara Comercial e Industrial de Bolívar con el objeto de promover acciones conjuntas.

ARTICULO 146°: En lo que no se opongan al presente Código, mantienen su vigencia, todas las Ordenanzas Municipales, que se hubiesen dictado hasta la actualidad. Quedan derogadas todas las normas contenidas en Ordenanzas Municipales, o sus Decretos Reglamentarios que contradigan el presente Código o que determinen en materia de habilitación un régimen o requisitos diferentes a los establecidos en el presente.

ARTICULO 147°: El Departamento Ejecutivo, previo al plazo estipulado para la entrada en vigencia del presente, deberá reglamentar las formas y condiciones de cumplimiento, como así también los procedimientos específicos para los trámites de habilitación.

ARTÍCULO 148°: Las habilitaciones otorgadas hasta la fecha de entrada en vigencia de la presente ordenanza conservarán su validez, sin perjuicio de la obligatoriedad de acogerse a las disposiciones que este Código o la normativa nacional o provincial establezcan para cada rubro en particular. Las que hayan sido solicitadas con anterioridad, cuyo trámite no haya sido finalizado, deberán readecuarse a la normativa vigente. Sin perjuicio de ello, los titulares de las habilitaciones otorgadas, deberán solicitar la renovación en un plazo de cinco (5) años, a contar desde la promulgación de la presente.

ARTICULO 149°: APLICACIÓN SUPLETORIA.- El desarrollo de las actividades económicas que se localicen o tengan asiento en el ámbito del Partido, se regirán por las disposiciones de este Código, siendo de aplicación concordante y supletoria la Ordenanza General N° 267/80 y toda otra normativa local, provincial o nacional que complemente la presente. Aquellas actividades que además se encuentren reguladas por normas de carácter provincial, nacional o reglamentaciones específicas, quedarán sujetas para su habilitación al cumplimiento de las mismas. En la interpretación de las normas de éste Código, se atenderá a las facultades del Municipio atribuidas en la Ley Orgánica de las Municipalidades y al interés público tutelado en cada caso. En caso de duda razonable, se estará siempre a la aplicación de la norma o disposición más favorable.

TÍTULO II

PARTE ESPECIAL

CAPÍTULO I

REQUISITOS GENERALES

ARTICULO 150°: REQUISITOS DOCUMENTALES.- El solicitante debe presentar, sin perjuicio de los requisitos específicos de cada actividad, la siguiente documentación:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- a) Formulario de Solicitud, el cual tendrá carácter de Declaración Jurada;
- b) Certificado de Pre Factibilidad apto;
- c) Constitución de Domicilio dentro del ejido del Partido de Bolívar;
- d) Fotocopia de Documento Nacional de Identidad;
- e) Poder o autorización, en caso de intervención de terceros;
- f) Cuando el solicitante fuese una persona jurídica deberá adjuntar: Estatuto o Acta Constitutiva, fotocopia de Documento Nacional de Identidad del representa legal, acta de designación de autoridades, balance o ejercicio económico contable y certificado de vigencia.
- g) Constancia de Inscripción en A.F.I.P;
- h) Constancia de Inscripción en Ingresos Brutos o exención;
- i) Acreditación del derecho a la ocupación del inmueble: Título de propiedad, Constancia de escritura en trámite, Contrato de Locación, Comodato, Cesión de Uso, Boleto de compraventa o cualquier otro documento de curso legal, los que deberán contar con firmas certificadas por escribano público o Juez de Paz.- En el caso de Contrato de Locación el mismo debe ser acompañado por el comprobante de pago de Impuesto de Sellos.
En el caso de que exista copropiedad, deberá presentarse una autorización del o los copropietarios con firma certificada por Escribano Público o Juez de Paz, donde conste el consentimiento expreso para el uso exclusivo del inmueble.
- j) Plano de obra o planilla de revalúo (si la construcción de propiedad es anterior al año 1955);
- k) Informe técnico, informe anti siniestral, y plan de emergencia. En caso de corresponder, Plano con la distribución y las medidas de los elementos en la acera.
- l) Libre deuda de la o las partidas inmobiliarias afectadas;
- m) Libre deuda de la Tasa por Servicios Retributivos, Servicios Sanitarios y Guardia Urbana, de la propiedad donde se pretenda habilitar el local comercial;
- n) Libre deuda de la Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene, del local que se pretende habilitar;
- o) Certificado de Libre Deuda de infracciones emitido por el Juzgado de Faltas Municipal;
- p) Certificado de Libre Deuda emitido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos;
- q) Comprobante de pago por actuaciones administrativas, de acuerdo a los importes establecidos por la Ordenanza Fiscal Vigente;
- r) Libro de Inspecciones.

ARTICULO 151°: REQUISITOS EDILICIOS Y DE INFRAESTRUCTURA.- La Infraestructura Mínima requerida para habilitar un Comercio será la siguiente:

1. Los locales deben contar con los espacios libres necesarios para la circulación y el normal desarrollo de la actividad habilitada.
2. Los muros y cielorrasos de los edificios a habilitar deben ser adecuados al diseño de la actividad a desarrollar. En ambos casos se permitirá otro tipo de revestimientos siempre que sean incombustibles, ignífugos, que aseguren su fácil limpieza y no afecten las medidas de seguridad del local.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

3. Los pisos deben presentar como mínimo cemento peinado o rodillado, en todos los casos se exige que sean de fácil limpieza. En los locales de elaboración de alimentos se exige friso y zócalo sanitario.
4. El frente del local, debe tener veredas por todo el largo del frente del mismo, con un mínimo de 1,50 metros.
5. Los locales con afluencia masiva de público o que generen en su actividad una carga térmica importante deben contar con ventilación adecuada.
6. Las herramientas, maquinas o equipo generador de carga térmica no pueden amurarse a paredes medianeras.
7. Los Comercios Habilitados que tengan un público de más de 15 personas al mismo tiempo bajo los rubros bar, restaurante, parrilla, pizzería y/o cualquier otro rubro que el Departamento Ejecutivo lo requiera por la actividad a desarrollarse, deben contar con sanitarios para ambos sexos y para personas con discapacidad, según reglamentación vigente.
8. Los servicios sanitarios, sean de uso interno o para el público, deben estar en perfecto estado de higiene y aseo, serán revestidos hasta 1,8 metros de altura con revestimiento impermeable, mármol, cerámica, azulejo o similar, y pisos de idénticas características. Las cañerías y artefactos deben estar en buen estado de funcionamiento.
9. Queda prohibida la utilización del comercio como vivienda. Cuando se pretenda habilitar un comercio en un espacio perteneciente a una vivienda, el espacio destinado al mismo deberá contar con entrada independiente.
10. Deberán observar en general la accesibilidad y posibilidad de uso en todas sus partes por personas de movilidad reducida y en particular la existencia de estacionamientos reservados y señalizados para vehículos que transporten a dichas personas cercanos a los accesos peatonales; por lo menos un acceso al interior del edificio desprovisto de barreras arquitectónicas, con espacios de circulación horizontal que permitan el desplazamiento y maniobra de dichas personas al igual que comunicación vertical accesible y utilizable por las mismas mediante elementos constructivos o mecánicos y servicios sanitarios adaptados.

Los edificios destinados a espectáculos deberán tener zonas reservadas, señalizadas y adaptadas al uso por personas con sillas de ruedas. Las áreas sin acceso de público o las correspondientes a edificios industriales y comerciales tendrán los grados de adaptabilidad necesarios para permitir el empleo de personas con movilidad reducida

ARTICULO 152°: REQUISITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE.- La Inspección sobre requisitos de Higiene y Seguridad del local a habilitar deberá contemplar:

1. Las cuestiones constructivas pertinentes a la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo, que prevé las condiciones edilicias y de trabajo que puedan evitar accidentes laborales a los empleados, quedan exclusivamente bajo la responsabilidad del empleador o dueño del local.
2. El establecimiento debe contar con los siguientes requisitos de seguridad:
 - a.- Seguridad contra incendios: Todos los establecimientos en los que no existan requerimientos de seguridad especiales y/o que no se haga necesaria la exigencia de mayor cantidad o calidad de elementos, deberán contar como mínimo con 1 matafuegos tipo ABC de 5 Kg cada 15 metros lineales, ubicados en lugares visibles a una altura entre 1.50 y 1.70 m del piso, con la chapa baliza correspondiente y la fechas de



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

vencimiento de carga y de prueba hidráulica indicadas en el aparato y en la correspondiente tarjeta DPS la cual debe encontrarse en el local donde están instalados los equipos. En caso de existir materiales riesgosos dentro de los utilizados para la construcción o en caso de trabajar con materias primas o productos combustibles, se deberán colocar los matafuegos en función del análisis de la carga de fuego específica del lugar que realice un profesional idóneo. Todos los establecimientos deben contar con luces de emergencia o sistemas similares como medida de seguridad ante siniestro.

b.- Seguridad de explosión: Los establecimientos que trabajen con aparatos sometidos a presión deben cumplir la normativa provincial vigente y con las inscripciones estipuladas en dicha normativa. Los comercios que manipulen sustancias inflamables deben contar con depósitos adecuados para las mismas y las medidas de seguridad correspondientes. Los establecimientos que generen una carga térmica en su actividad no pueden colocar el generador de la misma en la pared medianera.

c.- Seguridad eléctrica: Todos los establecimientos a habilitar deben contar con todo el cableado cubierto, un tablero general debidamente indicado, un disyuntor diferencial, térmico y puesta a tierra con una resistencia menor a 10 OHM.

d.- Seguridad ambiental:

(i) Efluentes líquidos: Los Establecimientos que generen efluentes líquidos deben realizar un tratamiento, contar con cámaras desengrasantes y realizar el vertido correcto de los mismos. En caso de contar con red cloacal pueden conectarse a la colectora cloacal con la correspondiente autorización e inscripción en el organismo municipal correspondiente, haciendo el vertido a las cloacas luego del tratamiento indicado. En caso contrario deben tener una cámara de tratamiento primaria y los tratamientos posteriores necesarios de manera de cumplimentar la normativa provincial vigente al respecto y las inscripciones provinciales necesarias para los vertidos a curso de aguas con los parámetros correspondientes.

(ii) Efluentes gaseosos: Los Establecimientos que generen efluentes gaseosos deben contar con el equipamiento necesario para cumplir las normativas de emisiones provinciales vigentes y realizar las inscripciones respectivas.

(iii) Residuos Sólidos: Los Establecimientos que generen residuos sólidos similares a los domiciliarios deben contar con un contenedor o cesto para disponer los mismos y pueden llevar los mismos a la planta de reciclado de la Municipalidad de Bolívar debidamente separados en residuos orgánicos e inorgánicos, o sacarlos a la vereda también separados y debidamente identificados en caso de que pase el camión recolector por delante del local.

(iv) Residuos especiales: Los Establecimientos que generen residuos especiales deben realizar las inscripciones provinciales indicadas en la normativa vigente y deben entregar sus residuos especiales a empresas que se dediquen al tratamiento y disposición final de los mismos, debiendo presentar copia del contrato con la empresa recolectora en el expediente de habilitación.

(v) Residuos patogénicos: Los Establecimientos que generen residuos patogénicos deben entregar los mismos a empresas que se dediquen al tratamiento y disposición final de los mismos, debiendo presentar copia del contrato con la empresa recolectora en el expediente de habilitación.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

(vi) Emisión de ruidos: Los Establecimientos que generen ruidos deben cumplir con la Norma IRAM 4096/01 “ De ruidos molestos al vecindario” y la Ordenanza Municipal N° 2414/16 debiendo realizar el acondicionamiento edilicio necesario para el cumplimiento de la normativa citada. En los casos que el poder ejecutivo lo determine se deberá presentar Informe Técnico Acústico.

e.- Seguridad toxicológica: Los Establecimientos que manejen sustancias químicas tóxicas o que emanen vapores tóxicos y/o irritantes no podrán tenerlos en el espacio de uso público y deben contar con un depósito especial para este tipo de sustancias, el que estará separado del lugar de venta.

f.- Seguridad sanitaria: Todos los comercios deben realizar fumigaciones cada doce meses, como mínimo o según especificaciones técnicas correspondientes para la Actividad Comercial específica a realizar.

ARTICULO 153°: REQUISITOS BROMATOLÓGICOS.- La Inspección sobre requisitos de carácter bromatológico deberá observar:

1. Medidas de higiene generales:

Las actividades comerciales deben desarrollarse dentro de un marco de perfecta higiene, tanto en lo que hace al local, el espacio donde se encuentren autorizados a funcionar, como a las personas que allí se desempeñan. Cuando el comerciante se encuentre autorizado a la utilización del espacio público, debe garantizar la higiene del lugar aún finalizada la actividad.

2. Todos los comercios donde se fabrique, manipule o almacene sustancias alimenticias envasadas o no, deben cumplimentar las siguientes pautas para:

a.- El personal

– Cuidar en todo momento la higiene personal de los empleados, a cuyo efecto los Propietarios de los Establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios.

– Disponer de un botiquín de urgencia y primeros auxilios.

– En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

b.- La infraestructura.

– Las ventanas y otras aberturas deben estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deben estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros y otros vectores. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación. Deben tener burletes en caso de ser necesarios.

– Garantizar que los sótanos tengan suficiente aireación e iluminación y que sean de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo deben poseer aislación hidráulica.

– Los pisos deben ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- Las paredes, se construyen o revisten con materiales no absorbentes y lavables, y ser de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deben ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar.
 - Los ángulos entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deben ser de fácil limpieza.
 - Los techos o cielorrasos, 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.
 - Garantizar que la iluminación se realice por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta debe ser lo más semejante a la natural.
 - Prohibir una comunicación directa del local habilitado con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.
 - Disponer de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes y herramientas, dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.
 - Contar con una campana que permita la salida de vapores y un extractor que permita una adecuada renovación del aire.
 - Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deben estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación.
 - Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.
 - Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.
- 3.- Las condiciones higiénicas a cumplimentar serán las siguientes:
- Se prohíbe la presencia de animales en cualquiera de las dependencias de los locales, puestos o establecimientos del rubro alimenticio.
 - Todos los baños de los locales, puestos o establecimientos alimenticios, deberán contar con: elementos de higiene personal (toalla descartable, jabón, papel higiénico y alcohol en gel), contará con recipiente contenedor de residuos con tapa y deberán permanecer en óptimas condiciones higiénico –sanitarias.
- 4.- Los productos:
- Garantizar que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado.
 - Tener documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio.
 - Contar en forma permanente con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos.
 - Colocar los productos elaborados, las materias primas y los envases, en soportes o estantes adecuados y en caso de estibas, estas deben ser hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de catorce centímetros.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- Ser responsables de todo producto que envíen a la venta con defectos de elaboración o deficiencias en el envase, no admitiéndose, en el caso de comprobación, excusa alguna que pretenda atenuar o desviar esta responsabilidad
- Garantizar que las sustancias alimenticias se almacenen en locales que reúnan las condiciones exigidas para ese destino.
- Deben poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservar los productos aquellos que expendan productos de fácil alteración por el calor.
- Las materias primas y los productos terminados deben almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases
- Realizar el fraccionamiento permitido de alimentos directamente de su envase original y a la vista del comprador. Para realizar el fraccionamiento permitido de alimentos fuera de la vista del público, el establecimiento debe estar autorizado por la autoridad sanitaria competente y cumplir con todos los recaudos en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas y que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos permitidos exceptuando aquellos productos cuyo fraccionamiento está expresamente prohibido por el mismo
- Tener solamente las materias primas necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material.
- Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.
- Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los desechos o materias no comestibles.

CAPÍTULO II REQUISITOS ESPECIFICOS

ARTICULO 154°: Sin perjuicio de los requisitos que se establecen en el capítulo I, se determinan requerimientos específicos especiales para las siguientes actividades:

1.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN, ELABORACIÓN, VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

a.- COCINAS, COMEDORES Y RESTAURANTES:

- 1- Las cocinas deben ser bien aireadas y ventiladas. Separadas de la zona de venta y comedores.
- 2- Pisos lisos, lavables e impermeables, colores claros.
- 3- Paredes con friso sanitario hasta 1.80mts. Material liso, lavable e impermeable, colores claros.
- 4- Techos lisos, lavables e impermeables, e ignífugo, colores claros.
- 5- Aberturas al exterior con malla metálica, para evitar la entrada de insectos. Provista de cierre automático.
- 6- Campana de extracción de olores y vapores, sobre línea de cocción, provista de extractor, con salida a los cuatro vientos.
- 7- Los fogones deben ser revestidos de material liso, lavable, impermeable e ignífugos, colores claros.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

8- Zona de lavado: bache de material impermeable, mesada de escurrimiento, friso sanitario en pared hasta 1.80mts, instalación de agua fría y caliente corriente, continua, los desagües conectados a red cloacal, con cámara decantadora de grasa, cuyo volumen será determinado por la autoridad competente. El tamaño de esta zona será determinado por la autoridad competente. Los materiales deben ser lisos, lavables e impermeables.

9- Solo podrán guardarse utensilios, materiales necesarios para el trabajo diario, dispuestos de manera que garanticen su higiene.

10- Debe contar con zona de depósito para almacenamiento de la materia prima, en lugares que garanticen su conservación e higiene. Se prohíbe el depósito de mercadería de todo tipo sobre el suelo, debiendo exponerse a veinte (20) centímetros del piso como mínimo.

11- Cuando el aire ambiente en las mismas no responda a las exigencias del Art 23 del Código Alimentario Argentino (CAA), será necesario colocar extractores de aire en número suficiente.

12- Deben tener contenedores de residuos con tapa de accionar mecánico, de material liso, lavable e impermeable.

13- El personal debe contar con indumentaria color claro, con gorro o cofia. Manteniendo la misma en estricto estado de limpieza. Uñas cortas y limpias, no utilizar anillos, pulseras, colgantes, piercing, ni cualquier otro elemento que pueda caer sobre los alimentos.

14- Debe contar con zona de vestuario, donde se guarda la indumentaria y elementos personales.

15- Queda prohibido fumar en el interior del local y ambientes de trabajo cerrados, según Ley Nacional de Control de Tabaco 26687.

16- Los hornos de cocción deben estar a 50 cm, como mínimo, de las paredes linderas.

17- Las zonas de elaboración y depósito deben estar separadas de la zona de la zona de venta o atención al público. Dicha separación puede ser de material transparente pero la superficie debe ser lisa, impermeable y lavable.

En todos los establecimientos donde se preparen platos de comida, éstos, una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelvan en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.

Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes podrán apartarse para ser consumidas dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales y deberán conservarse en sitios separados, destinados a ese objeto. Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pasta, arroz, verduras cocidas, etc.) deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carne, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas. Los productos que se encuentren en infracción al presente artículo serán inutilizados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

Las cocinas de los hoteles y restaurantes clasificados como de primera y segunda categoría deben tener:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

1. Cámara y antecámara frigorífica en las condiciones establecidas por el Artículo 178 y siguientes del presente.
2. Locales separados y en condiciones reglamentarias destinados a peladero de aves, limpieza de verduras, pastelería, heladería, cafetería y gambuza.
3. Quemadores de basura.
4. Queda prohibido instalar cocinas en los subsuelos.

Cuando las cocinas se construyan en la planta baja del edificio, no podrán tener aberturas que comuniquen con la calle.

Se permite únicamente la existencia, con fines de iluminación, de ventanales fijos.

Comedores: Los salones o piezas destinados a comedores en hoteles, clubes, casas de huéspedes y demás establecimientos mencionados en el Artículo 138 del Código Alimentario Argentino (CAA) deberán tener suficiente ventilación natural, capacidad y luz conforme a las exigencias del presente. Las paredes estarán revocadas y pintadas. Se permite el empapelado, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera o de cualquier otro material adecuado de una altura mínima de un metro. Los pisos serán de mosaico, baldosa, litosilo u otro material autorizado. Los cielos rasos serán de cemento, yeso, material metálico, fibrocemento, bovedilla revocada u otro material autorizado. Los retretes, separados para cada sexo, serán de capacidad adecuada al número de mesas, tendrán papel higiénico y responderán a las demás condiciones reglamentarias, debiendo presentar en todo momento el mejor estado de limpieza; los lavabos tendrán jabón y toalla que respondan a las características y exigencias consignadas en el Artículo 20 del Código Alimentario Argentino. Los mozos y demás personal que atienden al público deberán vestir con aseo y corrección, gozarán de buena salud certificada oficialmente y les queda prohibido colocarse sobre el hombro o bajo el brazo los paños o repasadores de limpieza, ni secarse el sudor con los mismos. El personal que sirva al público, manipula alimentos o bebidas y limpia la vajilla, no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, escupideras y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza. Queda prohibida la tenencia y/o uso en restaurantes, casas de comida, confiterías y establecimientos similares, de productos que se encuentren en infracción con el Código Alimentario Argentino, ya sea en su composición, presentación, rotulación o por cualquier otro motivo. Los que se hallaren en estas condiciones serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan.

b.- ROTISERÍAS. PIZZERIAS Y COMIDAS RAPIDAS:

Las rotiserías, pizzerías y comidas rápidas deberán poseer cocina habilitada para la preparación de comidas, la que reunirá condiciones exigidas para cocinas, comedores y restaurantes.

En Rotiserías se podrán vender todo tipo de comidas elaboradas o semielaboradas, calientes o frías. En comercios donde se exhiban mesas para comensales o comedores, el rubro será Restaurante.

En Pizzerías se podrán vender diferentes variedades de pizzas listas para consumo y/o listas para hornear, y variedades de empanadas. En comercios donde no se exhiban mesas para comensales, el rubro será Pizzería – Delivery.

En Comidas rápidas se podrá vender hamburguesas, sándwiches calientes o fríos, de carnes y/o fiambres y papas fritas.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- 1- Se prohíbe en rotiserías, pizzerías y comidas rápidas la venta de carnes crudas, chacinados y embutidos frescos.
- 2- Toda la mercadería y materia prima que se utilice debe ser de procedencia segura. Exhibir remito y/o factura de compra sellada por cabina sanitaria.
- 3- Todos los productos que se expenden y sus materias primas deben estar almacenados y/o conservados correctamente a temperatura apta para cada producto. En recipientes tapados.
- 4- Las heladeras, cortadoras de fiambre, espiedos, hornos de cocción, anafes, freidoras, campanas y demás equipos y utensilios, deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y conservación.

c.- ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE EMPANADAS. CHURROS. PIZZAS. SANDWICHES Y AFINES:

Los Establecimientos que elaboren Empanadas, Churros, Pizzas, Sándwiches, Meriendas, Miniaturas o Ingredientes para Copetín y/o productos similares, independientes o anexados a otros negocios, deben disponer como mínimo de un local de elaboración, un depósito de primeras materias y un local de ventas que reúnan las condiciones exigidas por el presente. Cuando los productos se hacen a la vista del público, podrá coexistir el local de elaboración en el salón de ventas, en las condiciones antedichas, pero el funcionamiento de las cocinas, hornos y chimeneas no debe molestar al público, perjudicar la higiene de los productos ni la seguridad del establecimiento y del personal. Los hornos de cocción deben estar a 50 cm, como mínimo, de las paredes linderas. Tanto el personal como los locales donde funcionan estos establecimientos y el instrumental (sartenes, cubiertos, cortadoras de fiambres, etc), deben cumplir las disposiciones del presente. Los productos elaborados se pondrán en bandejas o fuentes de cerámica o de metal inoxidable que permita el escurrimiento de la materia grasa y se colocarán cestos, con su correspondiente cartel, para que el público arroje en ellos las servilletas usadas. En los locales (confiterías, cafés, bares, lecherías, pizzerías, etc) donde se consuman empanadas, sándwiches, productos de pizzería y menudencias, miniaturas o ingredientes de copetín, sólo se admitirá sin cargo la devolución de los productos que se expendan protegidos con papel y cierres de seguridad (broche metálico); en caso contrario los artículos devueltos por el cliente que los consumió deben inutilizarse en el acto, aun cuando no se hayan abonado, haciéndose responsable el mozo, juntamente con el propietario del negocio, del incumplimiento de esta disposición. La autoridad sanitaria establecerá el período de aptitud para cada uno de estos productos.

d.- DELIVERY.-

El personal de reparto debe contar con carnet de manipulador de alimentos, y los compartimientos térmicos o portaviandas deben ser de material liso, lavable e impermeable, de color claro y en condiciones de conservación e higiene adecuados. La preparación de comidas dietéticas y para celíacos deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, este capacitado para dichas funciones, el que además asumirá la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos.

e.- PRODUCTOS LÁCTEOS:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Toda fábrica de productos lácteos deberá estar habilitada por la Municipalidad de acuerdo con la presente Ordenanza y con la legislación vigente. Los productos lácteos deben conservarse de acuerdo a lo indicado en su respectivo envase (rotulo). Aquellos que no cumplan con dichas condiciones serán declarados no aptos para el consumo y serán decomisados en el acto. Sé prohíbe el trasvasamiento y/o fraccionamiento de los productos lácteos, a excepción del queso, y la tenencia de envases que presenten signos de violación o deterioro. Queda prohibida la venta ambulante de leche proveniente de tambos.

f.- FABRICAS DE HELADOS Y HELADERÍAS:

Las fábricas de helados y heladerías deberán cumplir con las condiciones generales para establecimientos elaboradores de alimentos exigidos en el Código Alimentario Argentino. Las fábricas de helados deberán contar con un local de elaboración, separado de los demás destinados a otros servicios cuando se elaboren helados y productos afines, para la venta directa al consumidor, no es obligatorio conservarlos envasados, en estos casos se admiten también que la operación de congelar o enfriar se realice en los despachos destinados al público, siempre que para ello se utilicen aparatos de enfriamiento con equipos metálicos que funcionen a electricidad, etcétera, instalados en buenas condiciones de higiene y seguridad. En los vehículos, recipientes y/o dispositivos donde se tenga helados envasados para su venta inmediata al público, la temperatura de conservación no deberá ser superior a -10°C . El transporte de helados se hará a temperatura de -15°C y de forma que la temperatura del helado durante el transporte no exceda de -10°C , además el vehículo debe estar habilitado para tal fin. El incumplimiento de tales requisitos determinará la inmediata intervención del producto.

Las explotaciones reglamentadas en los artículos anteriores podrán habilitarse en forma separada si se contare con espacio suficiente e instalaciones apropiadas. Los productos de ingestión elaborados por los establecimientos deberán estar depositados en estanterías separadas y aisladas con mampara de vidrio o pared de los productos lácteos, alimentarios de cualquier índole, afines al rubro principal, a fin de evitar todo contacto con aquellos. Los elaboradores de helado artesanal deben realizar un análisis microbiológico de los sabores bases, cada seis meses, en un laboratorio oficial, y exhibirlos cuando la Autoridad competente lo requiera.

g.- FABRICAS DE PASTAS ALIMENTICIAS:

Toda fábrica de pastas alimenticias deberá estar habilitada por la Municipalidad de acuerdo con la presente Ordenanza y con la legislación vigente. Las fábricas de pastas están autorizadas a vender pastas en general, tapas para tartas, empanadas y pasteles y productos envasados en origen (leche, crema, ricota, yogur, dulce de leche y queso).

Los locales de fabricación deberán contar con un revestimiento impermeable de 1,80 m de alto y podrán estar a la vista del público, pero separados de los locales de venta con mamparas o vidrios. Todos los elementos utilizados en la fabricación de pastas alimenticias serán de material inalterable. La desecación será efectuada en cámaras cerradas, con corriente de aire frío o caliente, seco o húmedo según los casos y la técnica empleada. Los fideos largos se podrán colocar en soportes o varillas de material impermeable, liso y lavable. Los productos en elaboración se colocarán en mesas o estantes aislados del suelo y protegidos de toda contaminación, y una vez elaborados se



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras. Cuando se trate de pastas que se vendan en pisos superpuestos deberán ser envasados con una capa de harina intermedia. El plazo de conservación de masas y rellenos para la elaboración de raviolos, capeletis o afines es de veinticuatro (24) horas y de cinco (5) días, el de tapas para tartas, empanadas y pasteles. Queda prohibida la utilización o venta de las mismas con posterioridad a dichos plazos. Queda prohibida: la tenencia de productos vencidos o en mal estado en cualquiera de las dependencias de la fábrica; la fabricación de pastas alimenticias con restos de pastas sobrantes de anteriores elaboraciones o impropias para ello; la sobre coloración del producto y la venta de pastas secas sueltas (éstas deberán ser envasadas en su lugar de procedencia y fraccionadas fuera de la fábrica). Queda permitida la coloración de las masas de los fideos o pastas frescas con colorantes de origen vegetal, naturales o sintéticos, autorizados. Su utilización debe figurar obligatoriamente en rótulos con caracteres visibles. Si contaran con vitrinas y/o estanterías y espacios suficientes podrán venderse productos como salsas enlatadas, licores, vinos finos, postres envasados en origen, frutas enlatadas en general y harina envasada en origen. Los establecimientos donde se elaboren pastas rellenas deben contar con zona de cocción, según las condiciones exigidas para cocinas, comedores y restaurantes, separado de la zona de fabricación.

h.- PASTERÍAS, PANADERÍAS Y CONFITERÍAS:

Las panaderías deberán cumplir con las condiciones generales de los establecimientos elaboradores de alimentos del Código Alimentario Argentino. Se observarán además las siguientes disposiciones:

- 1) Las paredes deben ser de mampostería o de material incombustibles, con una terminación que permita una completa y total higienización;
- 2) Las puertas y ventanas deben asegurar la aireación necesaria, que podrá ayudarse con medios mecánicos que no permitan el ingreso de insectos y roedores;
- 3) Las mesas de trabajo, mostradores y vitrinas serán de material impermeable, (mármol, granito, etc.), con patas lisas que permitan su fácil limpieza- Si poseen estantes deberán estar a veinte (20) centímetros del suelo;
- 4) La superficie mínima de la cuadra será de cuarenta (40) metros cuadrados, con un largo no menor de seis (6) metros y una altura no menor de tres (3) metros. Conforme esta norma y lo prescripto por el Código Alimentario Nacional sobre la materia. La autoridad de aplicación podrá por vía de excepción otorgar la habilitación correspondiente aun cuando no se cumplimentó el espacio mínimo de superficie estipulado en el artículo anterior, si las circunstancias de la producción y/o comercio así lo aconsejaren, previo dictamen de la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis Municipal;
- 5) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0.50 metros de la pared divisoria, al igual que su chimenea, contando con un captador de hollín;
- 6) El combustible sólido deberá estar en un depósito apropiado con piso impermeable e incombustible y techo de iguales características;
- 7) Se prohíbe el uso de ollas de cobre;
- 8) Se prohíbe el uso de papel usado como envoltorio de productos de panadería.
- 9) Deben contar con una zona de vestuarios.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

10) Deben contar con un acceso exclusivo de la materia prima, independiente de la entrada al local de venta.

11) En panaderías donde se elaboren y expendan sándwiches de miga, deben contar con zona de elaboración exclusiva para tal fin, separada del resto de la cuadra. La misma debe tener zona de lavado, con instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable. Mesa de elaboración de superficie lisa, lavable e impermeable. Friso sanitario en paredes hasta 1.80mts. como mínimo. Almacenamiento adecuado para las materias primas. Los productos terminados deben almacenarse correctamente a temperatura adecuada. Queda prohibida la tenencia, expendio o circulación de productos de panadería mal elaborados, mal cocidos o en los que se haya sustituido el huevo por sustancias colorantes no autorizadas. El pan que no se ha vendido en el día se conservará en canastos con cobertura, pudiéndose vender a menor precio.- Todo producto perecedero que se vendiere en panaderías será envasado en bolsitas de polietileno cerradas herméticamente e inviolables, debiendo contar con leyendas que indiquen su peso neto, número de unidades, fecha de elaboración y vencimiento y si fuera necesario la inscripción "Manténgase en la heladera". Para la venta de otros productos además de los mencionados deber gestionarse habilitación especial.- Para su otorgamiento se considerará:

- a) Que resulte conveniente para el público consumidor;
- b) Que los productos sean envasados en origen y el local cuente como mínimo con veinticuatro (24) metros cuadrados. En la habilitación constar específicamente cuáles productos se expendarán.

Con el nombre de Fábrica de Caramelos y Bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades. Deberán responder a las normas de carácter general del presente, contar con local de elaboración, local de envases, depósito de materia prima y productos elaborados. En los locales de elaboración se permitirá la tenencia de una reserva de materias primas para diez días de trabajo.

Se entiende por Confitería y Repostería, los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, bombones y caramelos. Suelen formar parte de otros, como ser panaderías y pastelerías, o tener como anexos servicios de bar, lunch y restaurante.

Los locales de elaboración responderán a las exigencias del artículo anterior.

Con el nombre de Bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, caramelos, chocolates y productos afines.

Las Fábricas de Turrone y Mazapanes deben satisfacer las normas de carácter general del presente y contar con locales para elaboración y envase y depósito de primeras materias y productos elaborados.

El personal que manipule pastas alimenticias o productos de panadería deberá usar guardapolvo preferentemente de color claro, llevar cubierto el cabello y guardar su higiene personal, en especial las manos. La harina utilizada en la fabricación de pastas alimenticias y productos de panadería no podrá almacenarse en contacto con el suelo, sino que deberá estar embolsada sobre tarimas a una altura mínima de veinte (20) centímetros- Igual distancia deberá existir entre las bolsas y la pared. Los utensilios deberán ser desinfectados con agua hirviendo y no podrán ser usados con otro destino.

Los productos perecederos utilizados en la fabricación de productos de panaderías y pastas alimenticias se conservarán en cámara frigorífica o heladeras por especies afines,



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

separando los de olor acentuado de los lácteos o derivados. Se entiende por Pastelería, los comercios donde se elaboran y/o expenden productos alimenticios elaborados básicamente con: masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, aditivos autorizados, y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Estos productos pueden ser dulces como salados.

i.- DESPENSA- MINIMERCADO- AUTOSERVICIO- SUPERMERCADO:

Defínase como despensa, a la venta directa al público por mostrador y que reúna las siguientes condiciones:

- a-** Las mercaderías que se expendan, no se encuentren al alcance del público;
- b-** La atención se realice de forma personalizada, detrás del mostrador;
- c-** Se expendarán productos no perecederos, panificados, fiambres, lácteos, congelados, frutas y verduras, y artículos no alimenticios con el lugar y la separación adecuada. Quedando prohibida la venta de carnes y sus derivados.
- d-** En sector fiambrería debe contar con zona de lavado. La misma contará con una bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar.
- e-** La caja registradora se ubicará de forma tal que no resulte paso obligado de los consumidores.
- f-** Se prohíbe la venta de alimentos elaborados y semielaborados (empanadas, tartas, pizzas, milanesas) y alimentos sin rótulos con las inscripciones correspondientes. Queda prohibido fraccionar alimentos de su envase de origen, ya que el mismo se debe realizar en el momento y a la vista del cliente que lo solicite.

Defínase como **Mini mercado**, a la venta directa al público por mostrados y que reúna las siguientes condiciones:

- a-** Las mercaderías que se expendan, no se encuentren al alcance del público;
- b-** La atención se realice de forma personalizada, detrás del mostrador;
- c-** Se prohíbe la venta de alimentos elaborados y semielaborados (empanadas, tartas, pizzas, milanesas) y alimentos sin rótulos con las inscripciones correspondientes. Queda prohibido fraccionar alimentos de su envase de origen, ya que el mismo se debe realizar en el momento y a la vista del cliente que lo solicite.
- d-** Deberán contar con una caja registradora, y se ubicarán de forma tal que no resulte paso obligado de los consumidores.
- e-** En sector fiambrería debe contar con zona de lavado. La misma contará con una bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar.
- f-** Debe contar con sector carnicería con las instalaciones correspondientes según el artículo 70° de la ordenanza 1911/2007.

Defínase como **Autoservicio**, a los establecimientos que reúnan las siguientes condiciones:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

a- Contar con góndolas, estanterías y similares, determinando recorridos donde los consumidores se auto-abastecen, por sus propios medios de los artículos o productos que se desean comprar.

b- Los productos no perecedero, panificados, fiambre, lácteos, congelados, frutas y verduras, carnes (vacuna, avícola, porcina) y artículos no alimenticios deberá sectorizarse con el espacio y la separación adecuada.

c- Deberán contar como mínimo con una caja de saturación cuyo paso sea obligatorio para acceder los consumidores a la salida.

d- Se prohíbe la venta de alimentos elaborados y semielaborados (empanadas, tartas, pizzas, milanesas) y alimentos sin rótulos con las inscripciones correspondientes. Queda prohibido fraccionar alimentos de su envase de origen, ya que el mismo se debe realizar en el momento y a la vista del cliente que lo solicite.

e- En sector fiambrería debe contar con zona de lavado. La misma contará con una bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar. Debe contar con sector carnicería con las instalaciones correspondientes según el artículo 70° de la ordenanza 1911/2007.

Defínase como **Supermercado**, a los establecimientos que reúnan las siguientes condiciones:

a- Contar con góndolas, estanterías y similares, determinando recorridos donde los consumidores se auto-abastecen, por sus propios medios de los artículos o productos que se desean comprar.

b- Los productos no perecedero, panificados, fiambre, lácteos, congelados, frutas y verduras, carnes (vacuna, avícola, porcina) y artículos no alimenticios deberá sectorizarse con el espacio y la separación adecuada.

c- Deberán contar como mínimo con tres cajas de saturación cuyo paso sea obligatorio para acceder los consumidores a la salida.

d- Se prohíbe la venta de alimentos elaborados y semielaborados (empanadas, tartas, pizzas, milanesas) y alimentos sin rótulos con las inscripciones correspondientes. Queda prohibido fraccionar alimentos de su envase de origen, ya que el mismo se debe realizar en el momento y a la vista del cliente que lo solicite.

e- En sector fiambrería debe contar con zona de lavado. La misma contará con una bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar. Debe contar con sector carnicería con las instalaciones correspondientes según el artículo 70° de la ordenanza 1911/2007.

Los locales deberán adecuarse a lo dispuesto por la legislación Municipal o Nacional que regule la materia. Prohíbese el manipuleo de los productos que se expendan sin guantes, pinzas o elementos que los suplan como así también su venta sin la determinación del peso, para lo cual la despensa deberá poseer una balanza como mínimo; para el caso de minimercados, autoservicios y supermercados, una balanza como mínimo para cada uno de los rubros. Todo local destinado a despensa, minimercado, autoservicio o supermercado, deber poseer en su distribución,



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

perfectamente zonificados, los espacios de atención de público, circulación, expendio y almacenamiento, de tal modo que se puedan diferenciar los mismos en áreas definidas que eviten la superposición de las tareas limpias, de aquellas que puedan ser destinadas a depósitos en volumen, envases a retornar, elementos en mal estado, etcétera. A los fines de poder cumplimentar requisitos los locales aludidos deberán tener las siguientes medidas mínimas de superficie cubierta;

- a) Despensa, desde quince (15) metros cuadrados.
- b) Mini mercado, desde veinticuatro (24) metros cuadrados.
- c) Autoservicios, desde ochenta (80) metros cuadrados.
- d) Supermercados, desde ciento cincuenta (150) metros cuadrados.

En locales destinados a autoservicio el treinta (30) por ciento de esa superficie será destinado a circulación y en el caso de supermercado el cincuenta por ciento (50 %) de su superficie cubierta.

Las despensas o almacenes y mercaditos podrán vender también artículos de limpieza si contaren con el lugar y la separación adecuados.

Queda prohibido, sin permiso especial de la autoridad sanitaria, elaborar en el interior de los mercados productos que requieran fritura o cocción en hornos.

j.- FRUTERÍA Y VERDULERÍA:

Los locales deberán adecuarse a lo dispuesto por la legislación Municipal, Provincia y Nacional en la materia. Su superficie cubierta será de veinticuatro (24) metros cuadrados como mínimo.

Queda prohibido:

- 1) La venta de frutas y verduras afectadas por enfermedades de origen parasitario, lesiones, manchas, plagas, etcétera.
- 2) La venta de fruta inmadura como fruta de mesa. Solo podrá venderse si está claramente especificado que es para la fabricación de dulces.
- 3) Rellenar los envases con frutas de otra procedencia o selección.
- 4) Almacenar o exhibir las frutas y verduras en recipientes que no estén colocados como mínimos a ochenta (80) centímetros del piso.

Los recipientes que contengan frutas y verduras de desperdicio deberán encontrarse fuera del local de ventas. Queda permitida la venta en estos locales de frutas, enlatadas, frutas, secas, jugos, verduras y hortalizas envasadas en origen. Cada establecimiento deberá contar como mínimo con una balanza. Deben contar con zona de lavado: bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y/o caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar.

k.- CARNICERÍAS Y PUESTOS PARA LA VENTA DE CARNES Y AVES:

Para su habilitación deberán dar cumplimiento a las normas establecidas en las Legislaciones Municipal, Provincial y Nacional, cumpliendo además con los siguientes requisitos:

- a) Las puertas serán de cierre automáticos, y en caso de quedar abiertas deberán poseer sistema antiinsectos;
- b) Las ventanas y otras aberturas estarán protegidas contra insectos;



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- c) Deberán contar con mesa de trabajo de material impermeable, liso y lavable. Tablas de corte de material impermeable, liso y lavable. Gancheras de material inoxidable para colgar medias reses, las que deberán quedar a no menos de setenta (70) centímetros de las paredes, recipientes con tapas para depositar los desperdicios, y balanzas de material inalterable.
- d) Las paredes en zona de trabajo y desposte deberán contar con friso sanitario de material impermeable, liso y lavable, hasta 1.80 metros como mínimo.
- e) Deberán contar con zona de lavado: bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar.
- f) Las carnicerías y pollerías, podrán anexar el rubro despensa, previa habilitación de la misma, siempre y cuando las medidas del local sean superiores a los cincuenta (50) metros cuadrados de superficie, debiendo en tal caso poseer mostrador, estanterías separadas, ser atendidos por personal individual. Y contar con los requisitos de “despensa” mencionados.

I.- PRODUCTOS DE CHACINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES:

Las Fábricas de Embutidos o Chacinados, además de responder a las normas de carácter general del Código Alimentario Argentino, deberán satisfacer las siguientes:

1. Poseer cámaras frigoríficas en condiciones reglamentarias;
2. Si se elabora para uso alimenticio la grasa excedente, deberá contarse con un local especial para este objeto que responda a las condiciones de las graserías, a saber:
 - Contar con locales para recibo, depósito y clasificación de las materias primas.
 - Contar con locales para elaboración, envase y depósito de los productos elaborados: pudiendo hacerse la clasificación de las materias primas en el local de elaboración cuando forma parte de la línea de producción.
 - Las secciones deben funcionar en forma que no se moleste al vecindario con emanaciones desagradables y los residuos deben depositarse en receptáculos cerrados que se vaciarán con la frecuencia necesaria.

Las temperaturas que deberán tener las Cámaras Frigoríficas donde se enfrían las distintas clases de carnes destinadas a la elaboración de embutidos y productos afines serán en cada caso las adecuadas al tipo de chacinado que contengan.

FIAMBRERIAS

Con el nombre de Fiambrería, se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados secos, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas. Deben disponer de mesas de material liso, lavable e impermeable; cortadora mecánica de acero inoxidable, sistemas de fríos para conservación y responder a las demás normas de carácter general del CAA.

El personal deberá contar con indumentaria de color claro con cofia o gorro.

Deberán contar con zona de lavado: bacha de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar.

Queda prohibida en las fiambrerías la venta de platos elaborados y/o cocidos.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Se deberá contemplar la Ley Provincial Sanitaria de Carnes N ° 11.123 de Fábricas de chacinados, categoría “C”, Resolución 247/2019 del Ministerio de Agroindustria.

m.- PESCADERÍAS Y PUESTO PARA LA VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS:

Las Pescaderías y puestos para la venta de pescados y mariscos, funcionarán en locales aislados, anexados o no a otros negocios.

Deberán cumplimentar con los siguientes puntos:

- a) Poseerán mesadas de mármol, acero inoxidable o material impermeable de color claro;
- b) Todas las piletas estarán revestidas con materiales impermeables para mantener con abundante hielo los pescados y mariscos. Los locales deberán poseer cámara frigorífica, heladera o sistema de refrigeración apropiados;
- c) Todas las aberturas deberán estar defendidas con sistemas anti-insectos;
- d) Poseerán revestimiento de azulejos hasta 1,8 m de altura.-

Las pescaderías y ventas de mariscos podrán anexar otros rubros (sub-productos de pesca envasados).-

n.- TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:

Todos los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios dentro del partido de Bolívar, deberán estar previamente habilitados por la Municipalidad y llenar las exigencias consignadas por las disposiciones de tránsito y tráfico vigentes, leyes Nacionales y Provinciales y Ordenanzas Municipales respectivas y las especificaciones de esta Ordenanza. Dicha habilitación tendrá validez de un año a partir de la fecha que se otorga, siendo intransferible. La transferencia del vehículo habilitado motivará automáticamente la caducidad del certificado de habilitación respectivo. El titular del permiso deberá comunicar tal novedad a la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis dentro del quinto (5°) día de producida la transferencia del transporte. Los vehículos destinados a algunas de las actividades a que se hace referencia en esta Ordenanza y que ingresen al Partido en tránsito y/o para distribuir sustancias alimenticias en establecimientos locales, se les admitirá la habilitación otorgada por otros municipios e instituciones oficiales correspondientes, siempre que reúna los requisitos establecidos en esta Ordenanza.- La rehabilitación del vehículo deberá tramitarse hasta por lo menos cinco (5) días antes de que venza la habilitación en curso. Los vehículos para el transporte de sustancias alimenticias deberán mantener en todo momento las mismas características, cualidades y condiciones que reunían al momento de otorgarse la habilitación, baja pena de caducidad y retiro del permiso de la misma.- Los vehículos sólo podrán transportar las sustancias alimenticias para las que fueron especialmente habilitados y que se explicitarán en el Certificado de Habilitación. Los vehículos pertenecientes a una misma empresa deberán contar con un número identificador, en lugar visible, en letras de diez (10) centímetros de altura. Las unidades de transporte deberán llevar las siguientes inscripciones:

- a) En letras de diez (10) cm., Transporte de Sustancias Alimenticias;
- b) En letras de ocho (8) cm., Nombre del Propietario o Empresa;
- c) En letras de cinco (5) cm., Domicilio comercial y número de inscripción.-



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Los vehículos deberán dar cumplimiento con la desinfección obligatoria cada seis (6) meses como mínimo, debiendo encontrarse además en todo momento en perfectas condiciones de higiene.-

Se reconocen dos (2) categorías de vehículos:

- 1) Camión;
- 2) Camioneta o Furgón.-

Los vehículos podrán ser térmicos, atérmicos y refrigerados. Son térmicos los que posean aislamiento entre la pared exterior e interior.- Tendiente a mantener estable la temperatura interna.- Son atérmicos los que no poseen estructura tendiente a mantener la temperatura interior. Son refrigerados los que además de reunir las condiciones de los térmicos, poseen equipo de refrigeración propia, según las distancias, condiciones ambientales y tipo de producto a transportar. Las cabinas de las unidades no tendrán ningún tipo de comunicación con la parte de la carrocería, destinada al transporte propiamente dicho, la que además tendrá piso antideslizante y de fácil limpieza. Los transportes atérmicos, deberán contar con una estructura que evite la entrada de insectos o partículas de polvo en su interior. Las unidades que transporten sustancias alimenticias conservadas por frío, deberán contener equipo refrigerante a fin de conservar la temperatura. Todo elemento extraño a las sustancias transportadas, tales como por ejemplo, rueda de auxilio, herramientas, etcétera, deberá serlo independientemente a la carga alimenticia. Los recipientes en los cuales se depositen las sustancias a fin de facilitar su transporte, deberán ser de material aprobado y apropiado para el uso al cual fueron destinados y estar en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Queda prohibido el transporte de sustancias no comestibles tóxicas en los vehículos. Queda prohibido el contacto directo de sustancias alimenticias con el piso del vehículo. Queda prohibido el transporte de sustancias alimenticias con las puertas y aberturas del vehículo abiertas. Los choferes de vehículos para transportar de sustancias alimenticias deberán usar uniforme de color claro, observando las más elementales normas de higiene. Los choferes o propietarios, deberán autorizar al inspector Municipal, el libre acceso al vehículo en cualquier momento, debiendo portar toda la documentación pertinente como:

Libreta Sanitaria, documento de identidad, carnet de conductor, certificado de habilitación del vehículo, último recibo de desinfección y archivo de las actuaciones del inspector. -

El Inspector Municipal podrá examinar, tomar muestras, decomisar, intervenir, secuestrar o realizar cualquier otro acto inherente a su función.-

Las unidades que transporten sustancias alimenticias conservadas por frío, deberán ser refrigerados, o contener equipo refrigerante a fin de conservar la temperatura.

Queda prohibida la superficie de madera para revestir el interior de los vehículos.

La seguridad de la carga quedará bajo la entera responsabilidad del transportista.-

Para el transporte de productos lácteos, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas con material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados; las puertas serán herméticas y será refrigerado. Tendrá iluminación artificial que garantice la perfecta visualización de todos los ángulos.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Para el transporte de pastas frescas, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas con material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados; las puertas serán herméticas y será refrigerado. Tendrá iluminación artificial que garantice la perfecta visualización de todos los ángulos.

Para el transporte de productos de aves evisceradas y especies menores, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas con material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados; las puertas serán herméticas y será refrigerado. Tendrá iluminación artificial que garantice la perfecta visualización de todos los ángulos. El piso permitirá el escurrimiento del líquido de lavado al exterior, sin perjuicio de la hermeticidad de la caja y el cierre se hermético.

Para el transporte de carnes, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas con material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados; las puertas serán herméticas. Tendrá iluminación artificial que garantice la perfecta visualización de todos los ángulos. El piso permitirá el escurrimiento del líquido de lavado al exterior, sin perjuicio de la hermeticidad de la caja y el cierre se hermético. Las gancheras o carriles serán de material inoxidable o en su defecto con tratamiento antióxido. El vehículo deberá ser térmico o refrigerado.

Para el transporte de quesos y fiambres se contemplan las normas establecidas para transporte de productos lácteos.

Para el transporte de helados envasados, servicios de lunch y repostería, productos de pesca, pescados, moluscos y crustáceos, se observarán las normas establecidas para transporte de productos lácteos.

En el transporte de productos de panadería, golosinas y afines observarán las siguientes normas:

- 1- La caja de carga será totalmente hermética, con vidrio fijo en caso de que los posea;
- 2- Interiormente será forrada por material inoxidable, impermeable sin resquicios ni hendiduras;
- 3- Contar con estanterías para acomodar la mercadería si la Inspección Municipal así lo requiere;
- 4- La mercadería se transportará en canastos limpios y sanos;
- 5- La cobertura de los canastos se mantendrá higienizada y con una banda elástica para evitar su desplazamiento;
- 6- La Municipalidad podrá autorizar otros recipientes o coberturas, mencionados en el Código Alimentario Argentino.-
- 7- Para transportar mercaderías envasadas, no se utilizarán las coberturas indicadas para los productos sueltos;
- 8- Las facturas, masas y otros productos serán envasados en origen con un rótulo, indicando establecimiento elaborador, fecha de elaboración y vencimiento, nombre del producto, habilitación municipal y peso.

Los vehículos que transporten reses y medias reses de las especies bovinas, ovinas, porcinas y caprinas, deberán poseer una caja de carga con una altura no menor de 1,70 metros. -



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Para el transporte de menudencias se observarán las normas establecidas en el párrafo anterior, debiendo además la carrocería de la unidad guardar la forma correspondiente para evitar la pérdida de líquidos.-

Para el transporte de sebos incomedibles y huevos, el vehículo deberá contar con una cobertura superior completa, impermeable y que impida la pérdida de la carga. El cierre de las puertas será hermético. -

Para el transporte de grasa enrama, las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas, estarán revestidas en material inoxidable, inatacable por los ácidos grasos, inalterables a los golpes e impermeables, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados. El cierre de las puertas será hermético. -

Para el transporte de grasa fundida, las unidades deberán contar con una o más cisternas herméticas, inoxidables, impermeable, inalterables a los ácidos grasos y de fácil limpieza.

Para el transporte de grasa envasada, el vehículo será atómico.- Aquellos vehículos carentes de techo, deberán contar con cobertura protectora en buenas condiciones de uso.

Los vehículos destinados al transporte de helados envasados, servicios de lunch y repostería, productos de pesca, pescados, moluscos y crustáceos deberán ser térmicos o refrigerados, con carrocerías que eviten la pérdida de líquidos. -

Para el transporte de aceite o granel, las unidades deberán equiparse con cisternas herméticas de material inoxidable y contarán con cierre hermético de válvula y cajón protector. Los choferes prestarán declaración jurada de la composición de las cisternas.-

Para el transporte de hielo, el cierre de las puertas será hermético y el piso permitirá el escurrimiento del líquido del lavado al exterior, sin perjuicio de la hermeticidad de la caja. Las unidades serán térmicas.-

Las unidades destinadas al transporte de harina y azúcar en bolsas, serán atómicas- Los vehículos que carezcan de techo deberán contar con coberturas superiores completas en buenas condiciones de uso.-

En el transporte de productos de panadería, golosinas y afines observarán las siguientes normas:

- 1- La caja de carga será totalmente hermética, con vidrio fijo en caso de que los posea;
- 2- Interiormente será forrada por material inoxidable, impermeable sin resquicios ni hendiduras;
- 3- Contar con estanterías para acomodar la mercadería si la Inspección Municipal así lo requiere;
- 4- La mercadería se transportará en canastos limpios y sanos;
- 5- La cobertura de los canastos se mantendrá higienizada y con una banda elástica para evitar su desplazamiento;
- 6- La Municipalidad podrá autorizar otros recipientes o coberturas, mencionados en el Código Alimentario Argentino.-
- 7- Para transportar mercaderías envasadas, no se utilizarán las coberturas indicadas para los productos sueltos;
- 8- Las facturas, masas y otros productos, serán colocados en bandejas metálicas u otros autorizadas y ubicadas en estanterías.

o.- DEPÓSITOS DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Los depósitos de sustancias alimenticias deberán cumplir con las exigencias del Capítulo II, artículo 7, anexo I e inciso 5 del C.A.A., para obtener la correspondiente habilitación.

Los depósitos y almacenes por mayor dispondrán de una zona de lavado: bache de material liso e impermeable, instalación de agua fría y caliente continua, mesada de escurrimiento de material impermeable, liso y lavable y friso sanitario en pared hasta 1.80 metros. Las dimensiones de la zona de lavado deben ser proporcionales a los materiales a higienizar. Los depósitos y almacenes por mayor, dispondrán de agua potable en cantidad suficiente y las piletas necesarias para el lavado de los recipientes, etc, dotadas de desagües conectados a la red cloacal o pozos sumideros reglamentarios.

Las sustancias alimenticias deberán estar sobre tarimas a una altura mínima de veinte (20) centímetros.- Igual distancia deberá existir entre las estas y la pared.-

p.- FOOD TRUCKS:

Defínase como Vehículos gastronómicos (Food Trucks) a todo módulo que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas, ya sea motorizado, remolcado autosuficiente y/o tráiler que cuente con la garantía de las condiciones para la manipulación de los alimentos según lo indica la normativa Municipal vigente.

La actividad de los Vehículos de Comidas (Food Trucks), no podrá interferir y/o interrumpir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados en la vía pública.

Toda persona física o jurídica que desee habilitar un Food Trucks, deberá iniciar el trámite en la oficina de Habilitaciones Comerciales, completando formulario de solicitud de habilitación y presentando la siguiente la documentación:

- Sellado de Inicio de trámite de habilitación;
- Acreditación de titularidad del vehículo gastronómico;
- Copia de DNI del propietario y/o responsable del Food Trucks;
- Constancia de inscripción en AFIP;
- Constancia de inscripción en Ingresos Brutos (ARBA);
- En caso de ser sociedades comerciales se le solicitará instrumento constitutivo, acta de designación de autoridades, último balance y Certificado de Vigencia;
- Libre de deuda de infracciones y tasas municipales;
- Verificación Técnica Vehicular;
- Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil;
- Poseer, el titular del vehículo gastronómico licencia de conducir, habilitante para la categoría del vehículo utilizado.

Iniciado el trámite establecido en el artículo anterior, se dará intervención a la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis, a los efectos de verificar las condiciones bromatológicas de elaboración y conservación de los alimentos; a la Dirección de Seguridad Vial con el fin de que se verifique el cumplimiento de los requisitos básicos de seguridad y a la Secretaría Legal y Técnica, quien dictaminará si corresponde o no el otorgamiento de dicha habilitación. Todos los Vehículos de comidas (Food Trucks), deberán cumplir con los siguientes requisitos bromatológicos:



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- Su interior deberá contar con un revestimiento de acero inoxidable o materiales similares de fácil limpieza y desinfección, en las partes que están en contacto con los alimentos.
- Piso impermeable y fácilmente lavable.
- Equipamiento de refrigeración para mantenimiento y conservación de bebidas y alimentos perecederos (temperatura entre 0° y 5° C).
- Carnet de manipulador de alimentos de todas las personas que trabajen dentro del mismo.
- Campana de extracción de olores con extractor y salida a los cuatro vientos.
- Compartimiento para almacenar los productos y agregados que no necesiten refrigeración.
- Para la elaboración se deben utilizar guantes descartables y renovados frecuentemente o en caso de rotura de los mismos. En caso de mantener contacto con dinero, el manipulador debe quitarse los guantes para no contaminarlos.
- Tener zona de lavado, depósito con agua potable, pileta para el lavado de los utensilios, instalación de agua fría y caliente, con el desagüe correspondiente.
- Recipiente con bolsa tapa para los residuos.
- Indumentaria color claro con gorro o cofia.
- Utilización de aderezos en envases individuales en sachets.
- Se deberá utilizar, indefectiblemente, vajilla descartable para servir al consumidor.
- En todas las aberturas del vehículo gastronómico poner mosquiteros y burletes para evitar el ingreso de plagas, excepto en la de atención al público.
- Cestos de basura fuera del vehículo gastronómico.
- Contar con un informe de gasista matriculado que certifique la correcta instalación de gas dentro del vehículo gastronómico.

El vehículo gastronómico deberá cumplir con los siguientes requisitos de seguridad:

- Matafuego ABC de 5Kg
- Matafuego tipo K de 6 litros.
- Sistema eléctrico con tableros señalizados

Además de lo mencionado anteriormente, el titular de la habilitación comercial deberá cumplir obligatoriamente con las siguientes condiciones:

- Poseer en forma visible el Certificado de Habilitación;
- Operar a no menos de 200 metros de locales gastronómicos habilitados por la Municipalidad de Bolívar;
- Mantener el espacio público, donde se lo autorice a comercializar, en aptas condiciones, limpio y evitando la contaminación ambiental;
- Abonar bimestralmente la tasa por Inspección de Seguridad e Higiene, de acuerdo a lo normado en la Ordenanza Fiscal e Impositiva Vigente;
- No realizar publicidad sonora ni visual, ni ruidos molestos;
- No colocar sillas y/o mesas en el espacio público donde se lo hubiese autorizado a comercializar, salvo que la autoridad competente lo autorizara de manera excepcional, previo pago del derecho de ocupación de Espacio Público;
- No comercializar bebidas alcohólicas ni energizantes, sin expresa autorización municipal.

Las habilitaciones de los vehículos gastronómicos tendrán vigencia anual.-



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

q.- FERIAS Y/O PATIOS DE COMIDA EN FIESTAS POPULARES:

Los interesados en participar en ferias y/o patios de comidas deberán solicitar el permiso en la oficina de Habilitaciones Comerciales, presentando nota por escrito, dirigida al Sr. Intendente Municipal y abonar el permiso por Ocupación del Espacio Público, el cual será de carácter único e intransferible. Los permisionarios estarán eximidos de pagar la tasa por Inspección de Seguridad e Higiene por la actividad desarrollada durante el período de la feria. Las ferias y/o patios de comidas deberán cumplir, obligatoriamente, con las siguientes medidas de seguridad:

- Contar con un matafuego;
- Luz de emergencia;
- Tablero con térmica y disyuntor;
- Jabalina de puesta tierra;
- La carpa debe contar con un certificado de ignífugo.

Las ferias y/o patios de comidas, deberán cumplir con las siguientes normas bromatológicas:

- Deben contar con equipos de frío (freezer – heladeras) para la conservación de productos alimenticios. No se permitirá que se corte la cadena de frío bajo ninguna circunstancia ni el almacenamiento de productos no destinados a comercialización en dicha cantina o puesto.
- Las medidas de higiene deben ser estrictamente cumplidas, utilizando bachas de lavado para la higiene de utensilios, materiales, manos, etc.
- Deben implementar el uso de jabón líquido, papel secante y alcohol en gel (para limpieza y desinfección de manos).
- Deben presentar cesto para residuos con bolsa y tapa.
- Usar uniforme de trabajo, gorro y guantes.
- Usar materiales y utensilios de material impermeable, liso y lavable.
- Los productos elaborados deberán ser expendidos en recipientes descartables (platos, bandejas, cajas, vasos, etc.).

r.- PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (P.U.P.A):

Se denomina Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias a la actividad económica de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia.

Podrán solicitar los beneficios del presente Régimen, las P.U.P.A. que cumplan con los siguientes requisitos:

A. El rubro a desarrollar deberá estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala, debiendo los ingresos brutos anuales para cada uno de los miembros de las P.U.P.A., ser menor o igual al monto máximo de facturación anual previsto para el Monotributo Social.

B. La elaboración de alimentos estará limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo en términos de contaminación, excluyendo los que requieren de tratamientos industriales para su elaboración, producción y conservas de origen animal.

C. Será permitido elaborar alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutas secas, productos de chocolate, turroneos, barras de cereales, farináceos, repostería, productos manufacturados de origen vegetal, escabeches, salsas, encurtidos. En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta donde se



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

incluirá la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados.

D. El establecimiento deberá cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que disponga la legislación vigente en lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, exceptuando aquellos productos cuya elaboración está expresamente prohibida por el Código Alimentario Argentino.

E. Que la potencia instalada máxima no superará los 5 HP.

F. Que el nivel de complejidad ambiental, no supere los puntos que determine la autoridad de aplicación.

Los requisitos mínimos de infraestructura e higiene serán los siguientes:

A. Paredes lisas y lavables.

B. Pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).

C. Cielorraso incombustible, liso y lavable.

D. Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal.

E. Instalación contra incendio, matafuego en regla.

F. Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior.

G. Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.

H. Mesa material impermeable, lisa y lavable.

I. La superficie máxima afectada será de 50 m².

Crease el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias, en el ámbito de la Dirección de Calidad de Alimentos y Zoonosis y/o la autoridad que en el futuro se designe.-

2.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ACTIVIDADES QUE BRINDEN SERVICIOS RELACIONADOS CON LA ENSEÑANZA DE NIVEL INICIAL NO INCLUIDOS EN LA ENSEÑANZA OFICIAL (GUARDERÍAS).

Los establecimientos de nivel inicial no incluidos en la enseñanza oficial deben cumplir con los siguientes requisitos:

a.- Requisitos documentales:

1.- Cumplimentar los indicados en el capítulo I del presente Título.

2.- Adjuntar Título de la carrera de Profesorado de Educación Inicial de quien será la persona responsable de la Supervisión y/o enseñanza de las actividades que se realicen.

3.- Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil.

4.- Convenio suscripto con empresa prestadora de Servicios de Emergencias Médicas.

5.- Proyecto educativo institucional.

6.- Plan, programas y procesos de capacitación y formación del personal.

7.- Acceso y accesibilidad.

8.- Nutricionista a cargo, en caso de ofrecer servicio de comedor.

b.- Requisitos edilicios y de infraestructura:

1.- El inmueble debe tener la disponibilidad espacial y adaptabilidad edilicia para uso escolar necesaria para el desarrollo de todas sus actividades curriculares en un entorno educativo inclusivo.

2.- Ingresos autónomos, accesibles y ser independiente de otros establecimientos destinados a la explotación comercial.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

- 3.- Cumplimentar un plan de accesibilidad que tenga presente los aspectos arquitectónicos y entornos que garanticen servicios con diseño universal.
- 4.- Cerco perimetral y portón de acceso al predio de por lo menos 1,20 m. de altura.
- 5.- El área de cocina totalmente separada de las demás áreas, con los equipamientos, mobiliarios necesarios y heladera.
- 6.- Sanitarios separados y diferenciados con sus carteles respectivos, los que son para los niños y los que utilicen el personal, padres y personas autorizadas a concurrir al establecimiento. Las instalaciones sanitarias adaptadas a su estatura y diseño universal.
- 7.- Disponer de cambiadores suficientes y adecuados a las edades de los niños y niñas.
- 8.- Espacio al aire libre, destinado al recreo y juegos didácticos y funcionales en atención a la edad y capacidad psicofísica de los niños y niñas.
- 9.- Restricción en plantas altas: Solo se permitirá una sala hasta 10 alumnos de niños y niñas mayores de 3 años.
- 10.- Criterio Físico La relación de m² por alumno, es igual para cualquiera de las zonas:
Superficie mínima: 1,70 m² por alumno.
Superficie óptima: 2,00 m² por alumno.
Superficie máxima: 2,30 m² por alumno.

c.- Requisitos organizativos y del personal:

- 1.- En el caso de personal docente acompañar títulos oficialmente reconocidos, capacitaciones y matrículas vigentes si correspondiere.
- 2.- Listado de personal con datos personales y profesionales con indicación de función.
- 3.- Responsable a cargo del establecimiento con título de profesor de nivel inicial.
- 4.- Personal a cargo de la sala con título docente oficialmente reconocido.
- 5.- Personal auxiliar que acredite idoneidad.
- 6.- Certificado vigente del curso de manipulación de alimentos el personal a cargo del área.

d.- Requisitos de seguridad:

- 1.- Las salidas de emergencia deberán estar correcta y visiblemente señalizadas.
- 2.- El portón de ingreso al predio deberá tener un cerrojo de seguridad que no permita el acceso directo sin la anunciación previa.
- 3.- En caso de que el edificio cuente con rejas de seguridad deben permitir su abertura desde el interior para caso de emergencia.
- 4.- El mobiliario e instrumentos y equipos deberán estar diseñados y contruidos de manera que no constituyan una situación de riesgo y peligro para los niños y niñas.

e.- Requisitos de higiene:

- 1.- Instalaciones en debidas condiciones de higiene.
- 2.- Los cambiadores deben garantizar el cuidado desde la higiene y seguridad.
- 3.- El mobiliario e instrumentos y equipos deberán mantenerse en debidas condiciones de higiene y mantenimiento.

f.- Requisitos de alimentación:

- 1.- Fomentar los principios de la alimentación saludable.
- 2.- Fomentar y apoyar la lactancia materna, disponiendo de espacios adecuados a tal efecto.
- 3.- Considerar dietas específicas para niños/as celíacos/as, diabéticos/as, hipertensos/as, alérgicos/as u otra patología.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

4.- Mantener la higiene y manipulación de los alimentos adecuadamente.

Las habilitaciones de los locales destinados al funcionamiento de Guarderías se concederán por el plazo de un (1) año.-

3.- REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ACTIVIDADES QUE BRINDEN SERVICIO DE ATENCIÓN A ANCIANOS CON ALOJAMIENTO.-

Derogase la Ordenanza Municipal N° 1462/98 que establece el Régimen Regulatorio de la actividad desarrollada por los Hogares Geriátricos y Pensionados para la Tercera Edad o Albergues.

Dése cumplimiento a lo normado por la Ley Provincial N° 14.263/11 “REGULACION DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS GERIATRICOS DE GESTION PUBLICA Y PRIVADA, CON O SIN FINES DE LUCRO EN TODO EL TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES”, Normas Complementarias y Reglamentarias (Resolución N°3904/13 y Decreto N° 1190/12).-

4.- REQUISITOS ESPECIFICOS PARA HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE GIMNASIOS.

Designase como Gimnasio al lugar apropiado para realizar actividad física y deportiva en todas sus manifestaciones y comprendase a gimnasios privados, particulares, clubes, centros de fomentos, asociaciones y cualquier institución donde se realice dicha actividad.

El titular deberá presentar la siguiente documentación:

- a.- Datos filiatorios del responsable;
- b.- Copia de D.N.I;
- c.- Título de Profesorado de Educación Física de quien será el responsable de la Supervisión y/o enseñanza de las actividades que se realicen;
- d.- Datos filiatorios y títulos de demás profesores que se desempeñen en el gimnasio;
- e.- Convenio con empresa prestadora de servicio de emergencias médicas;
- f.- Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil;
- g.- Certificado que acredite haber realizado cursos en Técnicas de reanimación cardiorrespiratoria;
- h.- Contar con botiquín de primeros auxilios.

Todos los usuarios contarán con una ficha médica, donde constará la aptitud física para realizar actividad elegida, la que será renovada anualmente, salvo criterio profesional que obligue mayor frecuencia. Los gimnasios deberán mantener en archivo permanente los certificados de aptitud física de sus usuarios, controlarán y exigirán su renovación, no permitiendo la práctica de la actividad física o deportiva a las personas que no cuenten con el certificado vigente. Se prohíbe la venta y suministro de productos nutricionales, medicamentos, estimulantes, esteroides, anabólicos y bebidas alcohólicas.

5.- REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LOCALES DESTINADOS A REALIZACION DE TATUAJES Y/O PERFORACIONES.

Quedarán sujetas aquellas actividades vinculadas con la realización de tatuajes en el cuerpo humano, por medio de la inserción de pigmentos o tinturas de origen vegetal de modo hipodérmico mediante la utilización de agujas o cualquier otro instrumento que deje una marca indeleble; y/o la realización de perforaciones, incisiones, agujeros o aperturas en el cuerpo humano con el propósito de colocar cualquier elemento u objeto decorativo, llamada genéricamente "body piercing".-



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

Los tatuadores y perforadores deberán presentar:

- a) Libreta sanitaria;
- b) Certificados de cursos de capacitación;
- c) Constancia de adhesión a un sistema de emergencias médicas;

Los locales donde se desarrollen las actividades detalladas precedentemente deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- A) Sistema de provisión de agua bajo condiciones de potabilidad.-
- B) Baños con acceso para el cliente y para el tatuador o punzador en condiciones higiénicas y con aireación hacia el exterior.-
- C) Iluminación tipo "de día" tanto en el lugar de la práctica como en el lugar de los instrumentos.-
- D) Pisos y cielorrasos limpios.-
- E) La mesa de trabajo será de material lavable.-
- F) Todos los instrumentos se guardarán en envases cerrados de vidrio o plásticos, en un gabinete que se mantendrá en condiciones de higiene permanente.-
- G) Se realizará la esterilización de los instrumentos a través del sistema de autoclave u otro sistema autorizado.-
- H) EL esterilizador deberá ser controlado mensualmente.
- I) Las jeringas serán descartables y abiertas delante del cliente.-

Todos los elementos descartables utilizados en la práctica del tatuaje o perforación serán eliminados como residuos patológicos.

Los titulares o encargados de los establecimientos dedicados a la práctica del tatuaje o "body piercing" deberán confeccionar una ficha por cada cliente, en donde quedará asentado su nombre completo y apellido, domicilio real, edad y firma. Las mismas deberán archivarse durante dos años.-

El local habilitado deberá colocar en un lugar visible un cartel que explique los riesgos que se pueden correr por la práctica de tatuajes o perforaciones.-

6.- REQUISITOS ESPECIFICOS PARA SERVICIO DE AUTOS AL INSTANTE.

El servicio público de “Autos al Instante” consiste en el transporte de personas con o sin equipaje, en automotores tipo utilitarios, S.U.V u automóviles, categoría particular, carrocería tipo sedán de cuatro (4) puertas, con uso exclusivo del automóvil por parte del pasajero, mediante una retribución en dinero de acuerdo a las tarifas vigentes. La prestación del servicio se hará con la intervención de las agencias que se ajusten a las prescripciones de este ordenamiento, y exclusivamente a requerimiento telefónico o personal del solicitante del servicio ante esta agencia, quien dispondrá de inmediato el envío de un vehículo a recoger al/los pasajeros al lugar indicado.

AGENCIAS

Podrán prestar el servicio de “Autos al Instante”, las agencias debidamente habilitadas.

Las agencias deberán contar con una flota de, al menos, tres (3) automóviles.

Las agencias deberán disponer de un local en el que funcione la administración y/o sala de espera, el que deberá además reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Acceso directo a la calle.
- b) Condiciones de higiene y de salubridad de acuerdo a las normas vigentes.
- c) Poseer servicio telefónico y/o de radio enlace instalado, autorizado por autoridad competente.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

En el local referido, deberá exhibirse:

- a) La autorización para su funcionamiento.
- b) La planilla con las tarifas vigentes.
- c) Nómina, identificación y características de los vehículos afectados al servicio, con identificación de los conductores.

Las agencias deberán prestar el servicio durante las veinticuatro horas del día.

La Agencia elaborará las tarifas por la prestación del servicio, las que serán elevadas al Departamento Ejecutivo, quien las remitirá al Honorable Concejo Deliberante para su consideración y tratamiento, debiendo expedirse en un plazo no mayor de treinta (30) días, caso contrario automáticamente entrarán en vigencia.

Para obtener la habilitación el titular de la agencia deberá presentar:

- a) Certificado de Antecedentes Penales;
- b) En el caso de tratarse de sociedades, el requisito del inciso anterior regirá respecto de quienes compongan los órganos de administración;
- c) Nómina de los choferes que prestarán el servicio.

Los titulares de las agencias deberán llevar un registro de los automóviles, donde constarán las unidades al servicio de la agencia, con identificación de marca, modelo, motor, chapa patente y nómina de los choferes. El mismo deberá estar actualizado en cuanto a altas y bajas que se produzcan, y a disposición de la autoridad competente.

CONDUCTORES

Los conductores de las unidades afectadas deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Fotocopia de D.N.I.;
- b) Licencia para conducir, categoría profesional;
- c) Cedula de Identificación de Vehículos;
- d) Cedula de Autorizado en caso de corresponder;
- e) Libre deuda emitido por el Juzgado de Faltas municipal;
- f) Certificado de Antecedentes Penales;
- g) Libre deuda emitido por el Registro de Deudores Alimentarios Morosos;
- h) Libreta sanitaria.

VEHÍCULOS

En relación a los automotores afectados al servicio, se deberá acreditar:

- a) Título de propiedad del vehículo, el cual deberá encontrarse radicado en el Partido de Bolívar;
- b) Verificación Técnica Vehicular;
- c) Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, que incluya cobertura para terceros transportados y sus efectos personales y/o equipajes;

Los automóviles para ser habilitados, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Ser de carrocería tipo sedán, cuatro puertas, y la capacidad de transporte máxima no deberá exceder el número de pasajeros indicado en lo especificado por la fábrica.
- b) La antigüedad de los modelos no podrá ser superior a quince (15) años, debiendo actualizarse periódicamente los vehículos inicialmente autorizados y que sobrepasen dicho límite. Cada Agencia podrá contar con vehículos de hasta 10 años de antigüedad para realizar viajes fuera de la provincia de Buenos Aires.
- c) Tener los elementos de seguridad que exigen las normas vigentes.
- d) Tener un extintor de incendios, con capacidad no inferior a los dos (2) Kg.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

e) Tapizado de cuero, material plástico o similar, que no absorba la humedad y permita mantenerlo en perfectas condiciones de higiene.

f) En el respaldo del asiento delantero, en forma visible para el pasajero, deberá llevar un tarjetero transparente de 0,20mts. por 0,20mts. con la tarifa en caracteres no menor de 2 centímetros, el nombre y número de la agencia a la cual pertenece, el de la compañía aseguradora y número de póliza, como así también los datos identificatorios del vehículo y nombre del conductor. Los “Autos al Instante” sólo podrán tomar pasajeros en la vía pública cuando el servicio hubiera sido solicitado a la agencia. Se detendrá para el ascenso y descenso de pasajeros en los lugares de la vía pública que no estén expresamente prohibidos para esos fines, como así también para esperar al usuario mientras continúe la prestación del servicio a cuyos efectos deberán observarse las disposiciones que rigen en materia de estacionamiento. Los automóviles se identificarán con una inscripción claramente legible en el parabrisas y luneta trasera, no inferior a 0,10mts. Por 0,30mts., donde conste: nombre, domicilio, teléfono de la agencia y número interno del automóvil. Cada agencia utilizará para esta identificación un determinado color. Las habilitaciones de las Agencias de Autos al Instante se concederán por el plazo de un (1) año.-

Dispónese el re empadronamiento de todas las agencias de Remises habilitadas en el partido de Bolívar y los vehículos utilizados por las mismas, en un plazo de sesenta (60) días contados desde la promulgación de la presente.

Las agencias tendrán un plazo de ciento ochenta (180) días, contados desde su re empadronamiento, para adecuar su funcionamiento a las disposiciones de la presente, caso contrario, su licencia caducará.

7.- REQUISITOS ESPECIFICOS PARA FUNCIONAMIENTO DE CLUBES, BARES, PUBS, SALONES DE EVENTOS, BOLICHES BAILABLES.

El presente apartado resultará aplicable a las actividades desarrolladas en el ámbito territorial del Partido, incluyendo los siguientes rubros:

Categoría I: Discotecas, Confeiterías Bailables: Comprenden esta categoría los establecimientos donde se difunda o ejecute música, con pista de baile pudiendo desarrollarse además espectáculos musicales o de variedades y proyección de videos. Podrán funcionar con expendio de bebidas, comidas envasadas o elaboradas en el lugar. Son locales de gran dimensión que admiten el mayor número de asistentes en relación a su tamaño. Deberán cumplimentar los mayores niveles de seguridad y control acústico.

Categoría II: Salones de Fiestas y Eventos: Comprenden esta categoría los locales dedicados al alquiler, donde se realicen reuniones de carácter social y todo tipo de celebraciones. Pueden contar o no con pista de baile; se difunda música, se proyecten videos, cuenten con servicio de bar, lunch y/o comida. Deberán cumplimentar sistemas de seguridad acorde a la cantidad de asistentes permitidos y de control acústico cuando se habiliten para celebraciones nocturnas.

Categoría III: Bares, Cafés-Concert; Resto-Bares con manifestaciones artísticas: Comprenden esta categoría los locales donde se expendan bebidas y/o comidas en mesas a través de la prestación de servicio de restaurante, se difunda música, se proyecten videos y se realicen espectáculos con o sin superficie destinada al baile. Son locales de menor dimensión y menor número de asistentes, que deberán cumplimentar



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

niveles de seguridad acorde y de control acústico para poder acceder a ofertar los servicios complementarios que ofrecen esta categoría.

Categoría IV: Restaurantes, Pubs, Cafetería, Resto-bares sin manifestaciones artísticas: Son aquellos locales que se dedican a la venta de bebida y comida en mesas. No podrán como uso complementario, habilitar reuniones danzantes, musicales y/o similares.

Categoría V: Pool o Billar: Establecimientos que prestan el servicio de juegos de pool o billar, que complementariamente presten un servicio de comida. No podrán como uso complementario habilitar reuniones danzantes, musicales y similares.

Categoría VI: Centros Culturales, Clubes Sociales, Centros de Jubilados: Comprenden esta categoría los locales explotados por entidades sin fines de lucro, con personería jurídica. Estos locales estarán destinados al desarrollo de espectáculos de índole cultural. Complementariamente podrán habilitar reuniones danzantes o alquilar sus instalaciones como salones de fiestas, cumplimentando los requisitos de seguridad, controles acústicos y demás exigidos.

Categoría VII: Espacios Culturales Alternativos: Entiéndese por espacios culturales alternativos no estatales a aquéllos donde se realicen manifestaciones artísticas con participación real y directa de intérpretes de diversa índole, sea comedia, drama, espectáculos musicales y/o de danzas, siendo las mismas autogestionadas. En los espacios mencionados precedentemente podrán realizarse, además, todas las manifestaciones tangibles o intangibles del arte y la cultura.

Complementariamente podrán habilitar reuniones danzantes o alquilar sus instalaciones como salones de fiestas, pudiendo realizar esta actividad, cumplimentando los requisitos de seguridad, controles acústicos y demás exigidos.

Otras modalidades

De surgir nuevas modalidades que realicen actividades de esparcimiento, baile o diversión nocturna, incluyendo eventos musicales, espectáculos eventuales, tanto en lugares cerrados como al aire libre, que revistan actividad principal o accesorio, independientemente de la naturaleza o fines de la entidad organizadora, deberán asimilarse a alguna de las categorías anteriores a los efectos de adecuar sus locales a los requisitos de la presente. De ser la modalidad muy diferente o específica podrá incorporarse como una nueva categoría.

Evento "matinée".

Las confiterías bailables y discotecas podrán desarrollar el evento "matinée" para menores de entre 14 y 17 años, debiendo cumplimentar las previsiones del presente Código y demás normativas nacionales, provinciales y municipales concordantes y complementarias.

1.- Requisitos de habilitación y funcionamiento:

Requisitos generales: alcanza a las categorías I a V.

Sin perjuicio de los requisitos generales establecidos por el presente Código, los titulares deberán cumplimentar las siguientes exigencias:

a.- Plano del local. El cual deberá corresponderse con la actual disposición interna del establecimiento.

b.- Elementos constructivos de los locales. Se ajustarán a lo normado por el Decreto Nacional 351/79 reglamentario de la Ley 19.589 sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo – Anexo VII – Capítulo 18. Los elementos constructivos de los locales para



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

usos de acuerdo al presente serán incombustibles y resistentes al fuego; asimismo deberán contar, en los casos pertinentes, con elementos constructivos que garanticen la adecuada aislación acústica, según lo especificado en el estudio de impacto sonoro firmado por profesional responsable.

c.- Acreditación del cumplimiento de medidas de seguridad antisiniestral otorgadas por el Cuerpo de Bomberos Azul dependientes del Ministerio de Seguridad de la Provincia de Buenos Aires.

d.- Constancia de capacidad autorizada de acuerdo al factor ocupacional, conforme a cálculo suscripto por el Cuerpo de Bomberos y/o el profesional interviniente idóneo en la materia registrado en la Municipalidad.

e.- Plan de evacuación.-

Se encuentra prohibida la colocación de elementos que se ubiquen frente a la puerta de los locales, como vallas, barandas, para avalanchas o similar, que puedan obstaculizar o afectar tales medidas antisiniestrales.

f.- Luces de emergencia, las cuales deberán estar instaladas con un sistema de energía autónoma que permita una perfecta visualización de las salidas de emergencia, y en caso de corte de energía deben estar ubicadas en forma tal que permitan visualizar el sentido de la evacuación en caso de corte de energía eléctrica. Estas deberán tener una autonomía no menor de 4 horas.

g.- Las puertas de acceso y salida de emergencia deberán cumplimentar lo establecido en la normativa nacional y provincial vigente.

h.- Cantidad y distribución de matafuegos. De acuerdo al cálculo de la carga de fuego correspondiente.-

i.- Nivel Sonoro. Deberá presentar estudio de impacto sonoro rubricado por un profesional matriculado, conforme Ordenanza municipal N° 2414/2016.-

Dicho estudio deberá describir el método de control utilizado para mantener dentro del local la máxima presión sonora.-

j.- Sistema de alimentación de energía especial. Los locales donde se desarrollen las actividades comprendidas en el presente Código deberán contar con circuito/s independiente/s de alimentación de energía eléctrica destinado/s para los equipo/s de iluminación, sonido, efectos especiales y otros que se utilizaren durante el desarrollo de la misma.

k.- Cartel Indicador de Capacidad. El mismo deberá colocarse en la vía de acceso principal, resultando fácilmente visible desde el exterior, especificando los siguientes datos: a) Capacidad total del lugar conforme al factor ocupacional autorizado. b) Capacidad actual del local. c) Indicación de Capacidad Máxima Completa, cuando resulte procedente.

Deberá contar con las características técnicas, confección, medidas y demás aspectos que reglamente la autoridad de aplicación.

l.- Botiquín de primeros auxilios. Es obligación contar con botiquín de primeros auxilios, que contenga elementos acorde al asesoramiento del servicio médico o el asesor de seguridad e higiene, garantizando su fácil acceso.

m.- Constancia de contratación de servicio de urgencias médicas para los asistentes.

n.- Constancia de seguro de responsabilidad civil contra todo riesgo.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

o.- En caso de que el local habilitado lo amerite, teniendo presente la existencia de entresijos, combinación de estructuras portantes, desniveles y conforme a lo solicitado por la autoridad de aplicación, deberán exigirse los respectivos estudios de estabilidad, resistencia y fatiga de materiales, realizados por Institutos, Laboratorios o Universidades homologados.-

p.- Los titulares de los locales deberán tomar a su cargo la limpieza integral de las veredas en correspondencia con su establecimiento.

r.- En los casos que corresponda, deberá contar con ReBA (Registro Provincial para la Comercialización de Bebidas Alcohólicas) y la inscripción en el RAN (Registro Único de Control de Actividades Nocturnas) antes de iniciar la actividad.

Requisitos especiales: Serán exigidos para las categorías I y III

a.- Cámaras de Seguridad.

Se deberán instalar cámaras de seguridad conforme a lo estipulado en el decreto 2589/09 reglamentario de la ley provincial 14050; asimismo deberán instalarse cámaras de seguridad en la zona de ingreso, a los fines de extremar las medidas de prevención y seguridad para el público asistente.

b.- Control de Acceso.

Se requerirá documento de identidad a los fines de acreditar la mayoría de edad de los asistentes en cumplimiento de las normas de protección de minoridad de aplicación en esta instancia.

c.- Personal de Control de Admisión y Permanencia.

De acuerdo a la capacidad de concurrencia del local, se implementará la presencia de personal del local en el sector de ingreso y vía pública exterior (vereda) donde funcionare el mismo, a los fines de supervisar y alertar sobre situaciones que pudieran afectar la seguridad de las personas, contando con facultades para requerir auxilio de autoridades policiales.

2.- Permiso especial de eventos.

Para la realización de todo evento, recital, actividad de esparcimiento, fiesta o espectáculo eventual, que se efectúe en lugares abiertos o cerrados, públicos o privados, con actividad lucrativa, en una fecha o período determinado, en lugares que no estuvieren habilitados en forma regular para tal fin, deberá solicitarse permiso especial a la autoridad de aplicación municipal, treinta (30) días corridos previos a la fecha de realización del evento. Deberán cumplimentarse los siguientes requisitos:

1. Dichos eventos podrán ser organizados únicamente por Asociaciones Civiles sin fines de lucro y/o Instituciones de carácter social, cultural, deportivo, entre otras, del Partido de Bolívar.- Cada institución no podrá organizar más de tres (3) fiestas al año.- El evento deberá ser realizado a beneficio de una Institución a la que se destinará el setenta por ciento de las ganancias obtenidas. Esto implica que la autorización de la fiesta se otorga con cargo de rendición de cuentas.

2. Croquis con ubicación de escenario y sus medidas, luces, sonido y estructuras complementarias (baños, cantinas, etc.), con certificación expedida por profesional o técnico habilitado (con matrícula en vigencia emitida por Colegio Profesional correspondiente), con el carácter de representante técnico de la institución sobre las condiciones de mantenimiento y funcionamiento del local y/o espacio donde se llevará a cabo el evento.



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

3. Croquis de salidas de emergencias y extintores, de realizarse en lugar cerrado.
4. Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil que cubra los daños eventuales al público asistente y terceros en general, con vigencia durante la totalidad del evento. La suma asegurada, dependerá de la capacidad y características del establecimiento. La Póliza deberá cubrir a todas las personas que asistan al evento. También deberá cubrir los daños eventuales al patrimonio público municipal cuando se realizare en la vía pública.
5. Informe técnico expedido por profesional idóneo y certificación final de obra en materia antisiniestral expedido por el Cuerpo de Bomberos.
6. Constancia de contratación de cobertura de emergencia médica y ambulancias. Se deberá acreditar el pago mediante factura, recibo y/o ticket.
7. De no disponer de baños, contar con la instalación de sanitarios químicos.
8. Estudio sonoro rubricado por un profesional matriculado, conforme a la normativa vigente, describiendo el método de control utilizado para mantener dentro del local la máxima presión sonora.-
9. Personal de Control de Admisión y Permanencia de acuerdo a la capacidad del lugar.

3.- Medidas de prevención y seguridad.

Siguiendo los lineamientos de prevención y seguridad de las personas concurrentes, se encuentra prohibido:

- a.- El ingreso de cualquier artículo de pirotecnia, como así la realización de espectáculos con llama viva dentro de los locales y todo otro en el que se utilicen elementos inflamables.
- b.- El ingreso y/o permanencia de personas en evidente estado de ebriedad, que demostraren actitudes provocadoras o violentas y/o que se hallen alterados psicofísicamente por el consumo de alcohol o de cualquier otro tipo de sustancias; extremando los recaudos a fines de prevenir y evitar que se produzcan riñas y/o peleas.

4.- Factor de Ocupación. Medidas antisiniestrales.

Se deberá cumplimentar para determinar las medidas antisiniestrales, factor de ocupación, y otras medidas relacionadas, con lo establecido en el Anexo III – Capítulo XVIII del Decreto Nacional N° 351/79, Reglamentario de la Ley Nacional 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

Cálculo del factor de ocupación.

A los efectos del cálculo del factor de ocupación, se establecen los valores, de acuerdo a la actividad:

Uso	Cantidad de Personas por m2 (Útil)
a) Confiterías Bailables	1
b) Bares / Restaurantes*	3*
c) Bares con manifestaciones artísticas*	1*
d) Clubes sociales o centros culturales con actividades de música y/o baile.	1



*H. Concejo Deliberante
Bolívar*

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

e) Demás locales donde se realicen actividades de esparcimiento, baile o diversión nocturna.

ARTÍCULO 155º: Comuníquese, publíquese, regístrese y archívese. -----

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL H. CONCEJO DELIBERANTE DE BOLÍVAR, A VEINTISIETE DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DE 2023.

FIRMADO


LEANDRO BERDEGAR
Secretario HCD


LUIS MARÍA MARIANO
Presidente HCD
ES COPIA