ANEXO B

ORDENANZA I - N° 34.421

CÓDIGO DE HABILITACIONES Y VERIFICACIONES

TÍTULO I
GENERALIDADES

SECCIÓN 1
NORMAS GENERALES

CAPÍTULO 1.1
NORMAS E INTERPRETACIÓN

1.1.1 Para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial en el ejido de la Ciudad de Buenos Aires, deberá solicitarse habilitación o permiso municipal según corresponda.

1.1.2 En la interpretación de las normas de este Código se atenderá a las facultades del Municipio atribuidas en su Ley Orgánica # y al interés público tutelado en cada caso.

1.1.3 Las actividades sujetas a habilitación o permiso se ajustarán a las normas de los Códigos de Planeamiento Urbano #, de la Edificación #, del presente y demás reglamentaciones municipales. Las actividades relacionadas con la alimentación cumplirán, además, con las normas del Código Alimentario Argentino #.

Las actividades relacionadas con productos, subproductos y derivados de origen animal, se ajustarán, asimismo, a las normas nacionales en materia de Policía de Sanidad Animal.

1.1.4 Cuando este Código se refiere a la Dirección deberá entenderse el órgano municipal competente en la materia.

1.1.5 El local destinado a la actividad para la que se solicita habilitación se considerará como domicilio constituido por el titular a los efectos de las notificaciones.

1.1.6 Las habilitaciones o permisos ya concedidos, se regirán por las normas vigentes al momento de su otorgamiento. Sin perjuicio de ello si en este Código se establecieran nuevos requisitos, deberán ajustarse a ellos cuando el Departamento Ejecutivo, por vía de reglamentación, así lo disponga.

CAPITULO 1.2
OBLIGACIONES GENERALES

1.2.1 En todos los locales sujetos a habilitación que no cuentan con servicio de sanidad, deberá poseerse un botiquín de primeros auxilios, el que tendrá los siguientes elementos:

1. 1 frasco conteniendo alcohol (500 cm3).
2. 1 frasco conteniendo iodo débil FNA (iodo 2 % p/v en alcohol 50 %) 200 cm3
3. 1 frasco conteniendo agua oxigenada (200 cm3).
4. Venda de Cambric de 5 cm. de ancho (4 unidades).
5. 1 envase Nº 2 conteniendo gasa hidrófila de 10 x10 (esterilizada).
6. 1 envase conteniendo algodón hidrófilo (esterilizado).
7. 2 rollos conteniendo tela adhesiva.
8. Guantes de cirugía confeccionados con material descartable (látex, plástico o similar).

La Dirección podrá exigir mayores elementos en los casos en que la actividad genere riesgos específicos.

1.2.2 En los servicios de salubridad para el personal y público se mantendrá un equipo de higienización consistente en jabón, toalla de papel y papel higiénico y un cesto de material plástico o metal inoxidable para depósito de elementos inutilizados. Queda terminantemente prohibido el uso común de toallas de tela, pudiendo utilizarse equipos de secado aprobados o servilletas de papel desechable.

1.2.3 En los establecimientos en los que se preste servicio de salubridad al público deberán extremarse las medidas necesarias para el mantenimiento de un perfecto estado de aseo de los locales destinados a estos servicios y deberán poseer en sus puertas de acceso una placa identificatoria en sistema Braille o silueta en relieve, de fácil identificación, que determine el carácter del mismo.

Los establecimientos que conforme con las disposiciones del Código de la Edificación # cuenten con más de cinco (5) retretes deberán destacar personal permanente para estos efectos.

Las cañerías, revestimientos, pisos, etc., deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y funcionamiento.

1.2.4 Los titulares de las actividades reglamentadas en este Código deberán poseer en los locales un libro Registro de Inspecciones, cuyas características serán fijadas por la Dirección.

SECCION 2
HABILITACIONES

CAPITULO 2.1
TRÁMITE DE LA HABILITACIÓN

2.1.1 Las actividades a que se refiere el artículo 1.1.1 de este Código están sujetas al presente régimen de habilitaciones, de acuerdo con las normas municipales que reglamentan su ejercicio.

2.1.2 La solicitud de habilitación se presentará ante la autoridad que determine la reglamentación y en ella se indicará:

a. Clase de actividad que se va a desarrollar de acuerdo con el nomenclador de actividades sujetas a habilitación, cuya confección y actualización permanente estará a cargo de la autoridad de aplicación.
b. Ubicación del local.
c. El nombre y domicilio de su titular cuya firma será certificada ante el agente de recepción.
d. Constancia gratuita expedida por autoridad competente que acredite que, al momento de solicitar la habilitación, no pesa sobre el local ninguna clausura dispuesta por no reunir las condiciones aceptables de seguridad, higiene y moralidad.

Los formularios podrán ser completados a máquina o en forma manuscrita, en este caso, con letra tipo imprenta, de manera que los textos resulten legibles.

No se dará curso al trámite de habilitación para el desarrollo de la misma actividad a quien hubiere sido sancionado con inhabilitación por dos (2) años de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21 bis del Régimen de Faltas # o a quien incurra en la falta prevista en el párrafo cuarto del artículo 4.1.1 de dicho Régimen, mientras subsista la sanción.

2.1.3 Junto con la solicitud de habilitación sólo deberá acompañar la siguiente documentación:

a. Declaración Jurada de Habilitación de Usos, Certificado de Uso, según formulario modelo que se incluye al final del Capítulo.
b. Planos de habilitación por duplicado.

   Asimismo el interesado deberá exhibir:

c. Constancia de Inscripción y pago del Impuesto a los Ingresos Brutos o del que haga sus veces.
d. Comprobante de inscripción y pago en el sistema previsional correspondiente, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 17.250 #.

   Cuando correspondiera deberá acompañar:

e. Plano de sobrecarga de plantas, escaleras y barandillas aprobado por el órgano municipal competente o certificado de sobrecarga firmado por profesional responsable, inscripto en los registros municipales.

   En este último caso si se detectaran anormalidades o anomalías, se remitirán los antecedentes a la Dirección General de Fiscalización de Obras y Catastro, para la aplicación de las sanciones pertinentes, sin perjuicio de la comunicación a las entidades profesionales.
f. Certificado acorde con las exigencias del Capítulo 4.12"De la Protección contra incendio" del Código de la Edificación #.
g. Comprobante de que la localización de la actividad, cuando ello correspondiera, ha sido aprobada por el Consejo de Planificación Urbana. El incumplimiento de este requisito por parte del titular de la actividad, dará lugar a la suspensión del trámite de habilitación y en caso de

comprobarse el funcionamiento de la misma, a su clausura hasta tanto recaiga resolución al respecto.

h. Escritura de dominio, en caso de que el solicitante sea propietario, o contrato de locación vigente y debidamente sellado por la autoridad competente, en caso de ser inquilino.

i. El reglamento de copropiedad y administración cuando se trate de locales emplazados en Inmuebles regidos por la Ley de Propiedad Horizontal #, o en su defecto, la conformidad del resto de los consorcistas, mediante certificación del representante legal del consorcio o autorización del resto de los copropietarios, esta última certificada por Escribano Público.

2.1.4 Los planos de habilitación sin enmiendas contendrán:

- La Planta.
- El corte de la unidad que se desea habilitar.
- La ubicación de dicha unidad dentro de la totalidad del inmueble.
- Sus accesos desde la vía pública.

Se confeccionarán siguiendo el criterio general para planos de edificación contenido en el Código de la Edificación #.

Los dibujos de la lámina mencionarán las plantas y los cortes necesarios, como así también las planillas de iluminación y ventilación natural de los locales.

Se individualizarán:

- La parte a usar.
- Medida de los locales.
- Alturas libres.
- Patios.
- Espesor de muros.
- Ventilaciones.
- Identificación de cada local.
- Salidas exigidas.
- Ubicación de locales de salubridad.

La carátula contendrá los siguientes datos:

- Uso propuesto, de acuerdo con el nomenclador de actividades sujetas a habilitación, calle y número de la finca, nombre del usuario, escala.
- Localización del predio en la manzana y nombre de las calles que la circundan (sin escala).
- Zonificación.
- Firma y domicilio del usuario.
- Ocupación máxima permitida de personas.
- Nomenclatura catastral.

2.1.5 Recibida la solicitud de habilitación en la Subsecretaría de Inspección General:

a. Se verificará en el terreno, dentro de los diez (10) días de haberse recepcionado las actuaciones:

1. Si de acuerdo a la naturaleza real del Uso la zonificación es conforme.
2. Si la actividad se ajusta en toda su plenitud a las exigencias reglamentarias vigentes y los planos del local responden a los hechos observados en el lugar.

b. En caso afirmativo se acordará la habilitación de la actividad, haciéndose entrega al titular de la misma del Certificado de Habilitación pertinente, de los planos visados del local y del Libro Registro de Inspecciones, con mención expresa de la plancheta de este último de que se trata de una actividad habilitada.

c. Si el Uso fuera Conforme y las condiciones de higiene, seguridad y moralidad observadas fueran satisfactorias, pero no llenaran la plenitud de las exigencias reglamentarias:

1. Se hará entrega al titular de la actividad del Libro Registro de Inspecciones, con mención expresa en la plancheta de que su tenencia no implica aún la habilitación del establecimiento.
2. Se intimará al titular del mismo a realizar las mejoras del caso, incluyéndose eventualmente entre tales la corrección de los planos del local, con la aclaratoria de que, en el supuesto de incumplimiento, podría llegar a disponerse la clausura de la actividad, como medida extrema, si ello fuera necesario.
3. Satisfechas las intimaciones, ajustado el local a la plenitud de las exigencias reglamentarias y los planos a los hechos existentes en el lugar, se procederá de acuerdo a lo previsto en el inciso b), disponiéndose el resellado del Libro Registro de Inspecciones, con mención expresa en su plancheta de que se trata de una actividad habilitada.

d. Si el Uso fuera Conforme, pero las condiciones generales de higiene, seguridad y moralidad observadas, aunque susceptibles de corrección, no fueran aceptables o satisfactorias se procederá a la clausura de la actividad, hasta tanto cumpla con las mejoras inmediatas que se le intimen procediéndose luego de acuerdo con lo previsto en el inciso c).

e. Si el Uso no fuera Conforme o las deficiencias observadas no fueran susceptibles de corrección, se procederá sin más trámite a la denegatoria de la habilitación y a disponer la clausura definitiva de la actividad en caso de funcionamiento.

2.1.6 A las actividades que más abajo se consignan se le acordará la habilitación aun cuando no llenen estrictamente las exigencias reglamentarias, siempre que constituyan Usos Conforme en cuanto a su emplazamiento y que reúnan condiciones aceptables de higiene, seguridad y moralidad:

a. Comercio con superficie cubierta no mayor de 500 m2, excluidos los que trafican explosivos, inflamables o productos alimenticios o medicinales sin envasar.

b. Industrias y depósitos con superficie cubierta no mayor de 500 m2, excluidos explosivos, inflamables o productos alimenticios o medicinales sin envasar.

c. Los servicios con superficie cubierta no mayor de 500 m2 que a continuación se detallan: oficinas técnicas, oficinas comerciales, agencias comerciales, agencias de lotería, de PRODE,

de quinielas, locales de copias y reproducciones, estudios y laboratorios fotográficos, salones de lustrar.

2.1.7 Las actividades a las que se refiere el artículo 2.1.6 estarán excluidas de las exigencias previstas en los artículos 2.1.3, inciso b) y 2.1.5, debiendo otorgarse la habilitación en forma automática si el Uso fuere Conforme, sin perjuicio de ello, la actividad podrá ser inspeccionada a posteriori del otorgamiento de la autorización e iniciarse los procedimientos que correspondieren conforme a la naturaleza de las falencias que pudieran verificarse. Los titulares deberán acompañar junto con la solicitud de habilitación un formulario tipo de conformación del local, según el modelo que se incluye al final del Capítulo.

2.1.8 La iniciación del trámite de habilitación autorizará al funcionamiento de la actividad con sujeción a lo que resuelva oportunamente en la respectiva solicitud de habilitación, salvo en los casos de los rubros que seguidamente se enumeran, los que no podrán ser librados al público, hasta tanto no cuenten con la habilitación acordada y el certificado de habilitación pertinente:

- Locales de espectáculos y diversiones públicas.
- Clubes.
- Servicio de hotelería en general.
- Albergues transitorios.
- Guarderías (incluidos preescolares).
- Sanatorios.
- Establecimientos Geriátricos.
- Clínicas o institutos de rehabilitación.
- Velatorios.
- Estaciones de Servicio.
- Industrias que requieren contar con secciones independientes para la realización de trabajos de chapistería y pintura con máquina pulverizadora.
- Locales de venta y distribución de garrafas con o sin depósitos anexos.
- Industrias emplazadas en zonas ferroviarias.
- Compra y venta de metales preciosos.
- Salón de belleza, casa de baños, sauna y masajes, en la medida en que cuenten con uno o más gabinetes o recintos individuales de tratamientos.
- Casa de Cuidados Paliativos.
- Hogar de Niñas, Niños, y Adolescentes.
- Comercio de productos alimenticios, envasados o sin envasar con una superficie de salón de ventas superior a ciento cuarenta (140) metros cuadrados.

2.1.9 Cuando se compruebe que una actividad funciona, sin haber gestionado la correspondiente habilitación, en tanto se verifique que se trata de un Uso Conforme en cuanto a su emplazamiento y que sus condiciones generales en materia de higiene, seguridad y moralidad resultan satisfactorias,

aunque el local no reúna la plenitud de las exigencias reglamentarias se le concederá a su titular un plazo de quince (15) días para que regularice la situación, vencido el cual, en caso de que el interesado no acredite haber iniciado el trámite de habilitación respectivo, se dispondrá la inmediata clausura del establecimiento.

En el supuesto contrario o sea, si la actividad constituyera un Uso Conforme en cuanto a su ubicación y no reuniera las aceptables condiciones de higiene, seguridad y moralidad, se dispondrá sin más trámite su inmediata clausura.

Las actividades sujetas al régimen del Art. 2.1.8 (Habilitación previa), no están comprendidas en los alcances del presente artículo y no podrán funcionar hasta tanto no cuenten con la habilitación acordada y el Certificado de habilitación pertinente, bajo apercibimiento de disponerse su inmediata clausura.

2.1.10 Cuando una actividad habilitada incorpore nuevos rubros o aumente la superficie originaria, deberán gestionar la correspondiente habilitación de ampliación.

En caso de incorporación de rubros, en tanto no se modifique la distribución o estructura de los locales, no se requerirá la presentación de planos de habilitación.

CERTIFICADO DE USO CONFORME

DECLARACION JURADA PARA HABILITACION DE USOS

FECHA DE PRESENTACION	DIA	MES	AÑO

DISTRITO DE ZONIFICACION ☐

CARACTER DE LA SOLICITUD

Habilitación ☐ Ampliación ☐

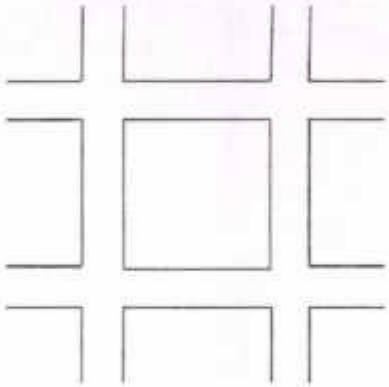
UBICACION DEL LOCAL

Calle ..... Nº .....
y calle ..... Nº .....

CARACTER DEL LOCAL

Superficie local cubierta ..... m²
Medida frente del local ..... m²
Posee sótano SI NO superficie ..... m²
Posee lugar de carga y descarga SI NO
Posee estacionamiento SI NO

CROQUIS DE LOCALIZACION



CARACTER DE LA ACTIVIDAD

Comercio ☐ Servicios ☐ Industria ☐ Depósito ☐

Descripción .....
.....
.....
.....

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS DEL LOCAL

Materiales empleados en:

Pisos: ..... Techos: .....

Paredes: ..... Revestimientos: .....

Posee servicios sanitarios SI NO dentro del local ☐ fuera del local ☐ Superficie ..... m²

Declaro bajo juramento que la información suministrada en la presente es auténtica y se ajusta a los hechos existentes en el terreno y la actividad a las exigencias de los Códigos de la Edificación de Habilitaciones y Verificaciones y de Planeamiento Urbano con sus normas complementarias.

Nombre y Apellido del titular o Razón Social .....

Nombre y Apellido del apoderado .....

Doc. Identidad C.I. - L.E. - L.C. - D.N.I. Nº ..... Expedido por: .....

Ingresos Brutos: grupo A - B - E Nº .....

Domicilio constituido ..... Cód. Postal ..... T. E. .....

.....

FIRMA DEL PROFESIONAL
Doc. Identidad Nº
Matrícula Nº
Ingresos Brut. Nº
Caja de Jubilac.
Afiliado Nº

Si fuera necesario

.....

FIRMA DEL TITULAR.
Doc. Identidad Nº
Ingresos Brut. Nº
Caja de Jubilac.
Afiliado Nº

DECLARACION JURADA DE CONFORMACION DEL LOCAL

Actividad a desarrollar: .....

.....

Propiedad de .....

Calle: ..... Nº .....

DISTRITO DE ZONIFICACION	

Características del local:

Lados del local: .....

Superficie cubierta a utilizar: .....

Medidas del frente del local: .....

Tipo de construcción:

Paredes: ☐ Mampostería ☐ Madera ☐ Otros

Techos: ☐ Revocados ☐ Forrados ☐ Otros

Pisos: ☐ Mosaico ☐ Plástico ☐ Otros

Frisos: ☐ Pino al aceite ☐ Azulejados ☐ Impermeables

Ventilación: ☐ Mecánica ☐ Natural

Iluminación: ☐ Eléctrica

Sótano: ¿Tiene? SI NO

Sanitarios

Dentro del local: SI NO

Fuera de local: SI NO A qué distancia (metros) .....

Superficie m² ..... Cuántos artefactos .....

Declaro bajo juramento que los datos consignados en la presente, son los correspondientes al local para el cual se pide habilitación.

Buenos Aires, ... de ..... de 19 .....

C.I., L.E., L.C., D.N.I. Nº .....

Domicilio constatado: .....

Código Postal Nº ..... T.E. .....

.....
Firma

(1) Reglamentada por Decreto Nº 2.013/991 AD 701.1

CAPITULO 2.2

TRANSFERENCIA Y BAJA DEL CERTIFICADO DE HABILITACIÓN

2.2.1 Cuando un negocio, actividad, instalación, industria o local con certificado de habilitación acordado cambie de titular, el nuevo propietario deberá solicitar la transferencia a su favor, iniciando el trámite ante la Dirección General Mesa General de Entradas y Archivo, sujeta al régimen de habilitación vigente de acuerdo a las normas que reglamentan los distintos usos.

2.2.2 La solicitud de transferencia deberá estar firmada por el vendedor y el comprador, salvo cuando la operación se tramite observando las disposiciones contenidas en la Ley Nº 11.867 #, o cuando haya mediado venta judicial, en cuyos casos bastará con la firma del comprador.

Cuando por fallecimiento de la persona física o disolución de la persona jurídica vendedora, u otra causa sobreviniente no imputable a la parte compradora, tornare imposible el cumplimiento del requisito de la firma conjunta en la solicitud de transferencia, el Poder Ejecutivo podrá autorizar excepcionalmente, que dicho requisito se vea cumplimentado con la sola firma del comprador.

2.2.3 Si se comprobare el funcionamiento de una actividad en las condiciones antedichas sin haberse solicitado la transferencia respectiva, se intimará su presentación en plazo de sesenta (60) días. En caso de incumplimiento, sin perjuicio de labrar el acta respectiva con destino al Tribunal Municipal de Faltas, se dispondrá la caducidad de la habilitación acordada y la inmediata clausura de la actividad.

2.2.4 Requerida por el interesado la baja, efectuará la presentación por ante la Dirección General Mesa General de Entradas y Archivo y establecida en el lugar la cesación de la actividad, dispondrá la baja de la partida de inscripción con conocimiento del recurrente.

2.2.5 Verificada por el servicio, en función de rutina, la cesación de una actividad sujeta a habilitación, se procederá a su baja de oficio de los registros.

TITULO 2
DE LAS ACTIVIDADES

SECCIÓN 3
DE LAS RESTRICCIONES

CAPITULO 3.1
RESTRICCIONES A LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

3.1.1 El expendio de bebidas alcohólicas para su consumo fuera del establecimiento que las comercializa, queda restringido al horario comprendido entre las 8.00 y las 22.00 horas. Para la modalidad de envío a domicilio (delivery), la entrega queda restringida al horario de 8 a 24 hs.

Cuando la venta se efectúe bajo la modalidad de envío a domicilio, el expendedor será responsable de verificar los datos del comprador, de modo que resguarde la venta exclusivamente a mayores de 18 años.

La venta de bebidas alcohólicas dentro de locales que estén habilitados para tal fin, queda prohibida en el horario comprendido entre las 5.00 y las 10.00 hs., y el consumo entre el horario comprendido entre las 5.30 y las 10.00 hs.

3.1.2 Queda prohibido el expendio y consumo de bebidas alcohólicas en las estaciones de servicio, lavaderos de automóviles, gomerías y todo otro comercio que brinde servicios a automovilistas como actividad principal o accesoria.

3.1.3 El incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 3.1.1 y 3.1.2 implica la cancelación de la habilitación y la clausura del establecimiento.

SECCIÓN 4
DE LOS COMERCIOS

CAPITULO 4.1
COMERCIOS QUE TRAFICAN CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se entiende por comercio que trafica con productos alimenticios aquel en donde se expenden, fraccionan y consumen productos para la alimentación y/o bebidas en general.

Comprenden además, aquellos donde se elaboran y depositan dichos productos mientras no revistan el carácter de fábrica o de depósito exclusivo.

4.1.1 GENERALIDADES PARA COMERCIOS QUE TRAFICAN CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS

4.1.1.1 Las mesas de trabajo serán de azulejo, mármol u otro material autorizado por la Dirección. Serán de superficie lisa y tendrán patas totalmente rectas. En las mesas se permite la colocación de estantes de material de fácil higienización debajo de las mismas, siempre que conserven un espacio libre no menor que 0,20 m desde el piso.

4.1.1.2 El fraccionamiento permitido de alimentos debe realizarse en el acto de su expendio y directamente del envase original y a la vista del comprador.

4.1.1.3 Las heladeras y cámaras frigoríficas deben ser higienizadas y desodorizadas. Los alimentos se ubicarán por especies afines y se separarán los de olor acentuado de los lácteos y sus derivados o de otros susceptibles de absorber olores extraños.

4.1.1.4 El personal usará indumentaria blanca o de color claro en perfecto estado de higiene.

4.1.1.5 Toda persona afectada a las tareas mantendrá la higiene personal, en especial de las manos.

4.1.1.6 Los servicios sanitarios serán higienizados y desodorizados por lo menos diariamente.

4.1.1.7 Se permite en los pisos el uso de aserrín, siempre que contenga sustancias antisépticas.

4.1.1.8 Los alimentos no envasados se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente.

4.1.1.9 Todos los alimentos envasados, una vez abierto el envase original, serán de inmediato trasvasados a recipientes de loza, vidrio u otro material inalterable.

4.1.1.10 El pan que no sea envasado en origen se conservará en cajones con tapa.

4.1.1.11 Queda prohibido el fraccionamiento de manteca, fuera del lugar de origen.

4.1.1.12 Las especias deberán mantenerse en recipientes cerrados.

4.1.1.13 Los locales no podrán estar comunicados con depósitos o establecimientos incómodos, peligrosos o insalubres, ni con dormitorios o servicios sanitarios.

4.1.1.14 Los utensilios utilizados en la preparación y expendio de productos alimenticios se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agentes aprobados por la Dirección. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no pudiendo ser utilizados con otro destino.

4.1.1.15 La cuadra de elaboración no podrá utilizarse para la venta o servicio al público. Cuando la elaboración se practique a la vista del público, la separación entre el local de elaboración y el de venta o servicio deberá hacerse utilizando divisiones de vidrio o material similar transparente.

4.1.1.16 La conservación de productos perecederos se realizará en cámaras frigoríficas o heladeras.

4.1.1.17 Los envases desechables serán de material aprobados por la Dirección. Serán conservados en todo momento en perfectas condiciones de higiene y durante el expendio del producto se colocarán en forma que impida su contaminación.

4.1.1.18 No se permite fumar durante la manipulación de productos alimenticios ni durante la atención del público.

4.1.1.19 En estos locales se deberá colocar una chapa mural de 0,30 m por 0,50 m. al frente de los negocios y a la altura de la numeración municipal, con especificación del rubro y del titular de la habilitación.

4.1.1.20 Toda persona que trabaje en estos locales deberá poseer libreta sanitaria actualizada.

4.1.1.21 No se podrá utilizar papel impreso como envoltura de las mercaderías comestibles.

4.1.1.22 No pueden ser ocupados los pasillos con elementos que obstruyan la circulación y dificulten la limpieza.

4.1.1.23 Los recipientes para residuos deben ser de material plástico o metal, con tapa.

4.1.1.24 En los locales de elaboración sólo deberán tenerse las materias necesarias con exclusión de todo otro producto, artículo, implemento o material ajeno.

4.1.1.25 Queda prohibida la tenencia de productos devueltos por presentar defectos de elaboración o conservación. Sólo se admitirá la tenencia de las devoluciones para control de las mismas, en ambientes separados del local de ventas por un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas, con la leyenda "para devolución", quedando facultados los inspectores para exigir las respectivas constancias.

4.1.1.26 Los productos alimenticios no podrán almacenarse en locales que no reúnan las condiciones exigidas para depósitos.

4.1.1.27 Los titulares de la habilitación están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados por la Dirección debiendo excluir la intervención de perros, gatos u otros animales domésticos. Los raticidas, fumigantes y demás sustancias tóxicas, deberán almacenarse en recintos separados y cerrados; deberán rotularse y prevenir su peligrosidad mediante letreros apropiados.

El querosene, fluido desinfectante y elementos similares fraccionables, deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios.

4.1.1.28 Las materias primas empleadas en la elaboración de los productos, se conservarán envasadas o se depositarán en heladeras eléctricas o en cámaras frigoríficas; en caso contrario las sustancias o artículos perecederos no podrán conservarse en el local por más de veinticuatro (24) horas.

CAPITULO 4.2
COMERCIOS QUE EXPENDEN Y/O FRACCIONAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

4.2.1 Los comercios que expenden y/o fraccionan productos alimenticios deberán cumplir las exigencias establecidas en el Capítulo 4.1 y las del presente.

4.2.2 Se entiende por "comercio minorista - venta de productos alimenticios" o "comercio de venta al por menor de productos alimenticios elaborados y/o de bebidas envasadas" aquel en donde se expenden y/o fraccionan productos elaborados para la alimentación o bebidas en general.

4.2.3 Quedan incluidos en este rubro:

- Despacho de comestibles por menor y venta de bebidas en general envasadas.
- Fiambrería, quesería y mantequería.
- Despacho de masas y bombonería.
- Despacho de pan.

4.2.4 El pan que expendan los negocios habilitados como "Despacho de pan" deberá provenir de fábricas que cumplan con los requisitos establecidos por la ley nacional vigente.

4.2.5 En estos locales se permitirá la venta de leche envasada y sus derivados; huevos con capacidad de almacenaje de hasta sesenta (60) docenas; helados en envases originales y pan envasado.

Quedan excluidos de la venta de huevos los locales donde se expendan masas, bombones o pan.

4.2.6 Se entiende por "comercio minorista - venta de productos de abasto" o "comercio de venta al por menor de productos alimenticios no elaborados" aquel donde se expende carne y sus subproductos, pescados, mariscos, animales y productos de granja, fruta y verdura.

4.2.7 Quedan incluidos en este rubro:

- Carnicerías.
- Fruterías y verdulerías.

- Pescaderías.
- Venta de aves peladas y evisceradas, chivitos y huevos con capacidad de almacenaje de hasta sesenta (60) docenas.

4.2.8 Estos comercios se ajustarán a las exigencias establecidas para los de "comercio minorista - venta de productos alimenticios".

4.2.9 Los mostradores serán de mármol, pudiendo contar con una tabla de madera dura e inodora para el corte de carne y pescado.

CAPITULO 4.3
COMERCIOS QUE ELABORAN Y/O EXPENDEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE VENTA INMEDIATA

4.3.1 Los comercios que elaboran y/o expenden productos alimenticios de venta inmediata deberán cumplir las exigencias establecidas en el Capítulo 4.1 y las del presente.

4.3.2 Quedan comprendidos en este rubro:

- Elaboración y venta de pan (Panadería).
- Elaboración y venta de pastas frescas.
- Elaboración y venta de pizza, fugazza, fainá, postres, masas, flanes, churros, empanadas.
- Elaboración y venta de helados, cremas heladas, o productos afines (Heladería).
- Preparación de infusiones de café, té y yerba mate para su distribución y venta ambulante en termos.

4.3.3 ELABORACIÓN Y VENTA DE PAN

4.3.3.1 Para la elaboración de masas, pasteles y similares, se habilitará una cuadra de elaboración independiente, que reúna las condiciones prescriptas en el artículo 4.6.3.1 del Código de la Edificación #.

4.3.3.2 En el depósito de harina, el producto será depositado en plataformas movibles, las que no podrán estar a una altura menor de veinte (20) centímetros del piso.

4.3.3.3 Los productos serán guardados en vidrieras que aíslen la mercadería de insectos y del medio ambiente.

4.3.3.4 Las pastas que contengan huevo o manteca se trabajarán sobre mesas de mármol y no deberán ponerse en contacto con recipientes de cobre, salvo que éstos estén estañados interiormente. Si la autoridad sanitaria comprobara alguna alteración en productos de panadería y pastelería, debido a microorganismos, se procederá a la esterilización de todos los útiles de trabajo.

4.3.4 ELABORACIÓN Y VENTA DE PASTAS FRESCAS

4.3.4.1 Las pastas elaboradas en estos locales se depositarán en estanterías o casilleros perfectamente limpios, de madera inodora o de otro material aprobado por la Dirección. Los productos deberán estar protegidos del medio ambiente.

4.3.4.2 En estos lugares podrán expenderse, asimismo, las siguientes mercaderías: conservas, aceites envasados, hongos y otros productos afines a la actividad principal.

4.3.5 PIZZERÍAS

4.3.5.1 Se entiende por pizzería el local donde se procede a la elaboración y venta de pizza, fainá, fugazza, postres, flanes, churros, empanadas y se expenden bebidas.

4.3.5.2 Depósito de harina

Cuando la elaboración diaria sea superior a cinco (5) bolsas de harina, se habilitará un local especial para la guarda del producto, el que se ajustará a lo establecido en los capítulos correspondientes del Código de Planeamiento Urbano # y del Código de la Edificación #.

En caso de no exceder la utilización de cinco (5) bolsas, se utilizarán recipientes especiales de acero inoxidable, con tapa.

4.3.5.3 Los productos que requieran fritura o cocción, podrán elaborarse en la cuadra. Si el trabajo se cumpliera en cocina, ésta se ajustará a las condiciones reglamentarias.

4.3.5.4 Servilletas y Canastos

Se dispondrá de servilletas de papel para uso del público cuando el producto se venda en porciones para su consumo inmediato, debiendo instalarse canastos para depositar los residuos.

4.3.6 PREPARACIÓN DE INFUSIONES DE CAFÉ, TE Y YERBA MATE, PARA SU DISTRIBUCIÓN Y VENTA AMBULANTE EN TERMOS.

4.3.6.1 En los locales destinados a este tipo de actividades, las materias primas deben conservarse en recipientes de material inoxidable, de fácil higienización, provistos de tapa. Cuando se mantengan en envases originales deberán depositarse en forma que garantice su buen estado de conservación.

4.3.6.2 Los termos se usarán previamente limpios y provistos de tapas herméticas. En su parte exterior llevarán una leyenda donde se indique el nombre de la casa elaboradora y el nombre y el domicilio del titular y número de expediente de habilitación. Se los lavará antes y después de su uso con agua caliente y mientras no se utilicen se depositarán en estanterías de material impermeable. Una vez llenos deben cerrarse con tapas herméticas. Los tapones, tubos de salida y los utensilios que se utilicen en la preparación de las infusiones, deben ser desinfectados mediante agua hirviendo, vapor de agua o aparatos aprobados por la Dirección.

4.3.6.3 En el caso de la preparación de jugos de frutas se exigirán los mismos requisitos que para la preparación de las restantes infusiones, debiendo utilizarse exprimidores y elementos de vidrio o de acero inoxidable.

4.3.6.4 Debe mantenerse a disposición de la autoridad municipal la documentación de origen, marca o calidad de las materias primas existentes en el establecimiento.

CAPITULO 4.4

COMERCIOS DONDE SE SIRVEN O EXPENDEN COMIDAS

4.4.1 Se entiende por comercio donde se sirven o expenden comidas, aquel donde se preparan para ser consumidas dentro del mismo, o fuera de él, comidas frías o calientes, emparedados, comidas de rápida preparación y cocción (minutas), bebidas con o sin alcohol, infusiones de cafés, tés y yerbas similares, masas y confituras.

4.4.2 Quedan incluidos en este rubro:

- Restaurante.
- Casa de lunch.
- Café.
- Bar.
- Confitería.
- Rotisería.

4.4.3 Los comercios donde se sirven o expenden comidas deberán cumplir con las exigencias del Capítulo 4.1en lo que corresponda, y con las establecidas en el presente.

4.4.4 Podrán utilizarse comedores al aire libre, siempre que los establecimientos cuenten con comedor interior reglamentario y no se vean afectadas las condiciones de higiene.

4.4.5 A los locales dedicados exclusivamente a asar carnes, achuras o embutidos (restaurante parrilla), no se les exigirá cocina.

4.4.6 Cuando en estos comercios se elaboren masas, pizzas o postres, se exigirá cuadra reglamentaria.

4.4.7 Los locales donde se sirvan o expendan comidas deberán contar con depósitos para recipientes de residuos, con piso y paredes impermeables, ventilación directa o por conducto o desagüe.

4.4.8 PARRILLAS O COCINAS PARA ESPIEDO.

Las parrillas o instalaciones para Espiedo deberán reunir las siguientes condiciones:

a. Estar instaladas en sitios convenientemente separados del público por barandas o mostradores, dejando entre éstos y el aparato y en todos sus costados, espacios libres dotados de piso impermeable de un (1) metro de ancho como mínimo;
b. Los mostradores, las estanterías y mesas de trabajo deberán estar cubiertos de mármol o de acero inoxidable u otro material impermeable que reúna las mismas condiciones y que permita su perfecto aseo. Se permitirá el uso de madera dura e inodora, solamente para el corte de la carne;
c. Queda prohibido colocar todo tipo de aparato para asar, a menor distancia de un (1) metro de puertas, ventanas y vidrieras;
d. Cuando dichas instalaciones apoyaren sobre paredes o estuvieran a menor distancia de un (1) m éstas deberán estar revestidas de material impermeable de dos (2) m de altura, el que se extenderá hasta un (1) m como mínimo, a los costados de los respectivos aparatos;

e. Las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes, achuras o embutidos, deberán tener en la parte superior campanas adecuadas, en conexión con conductos de tiraje al exterior;

f. Las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes, achuras o embutidos, deberán contar con piletas de acero inoxidable, de medidas no inferiores a 1 m de largo, 0,60 m de ancho y 0,30 m de profundidad, con provisión de agua caliente y fría y desagüe a la red cloacal, salvo que los locales tuvieran cocina con pileta reglamentaria.

CAPITULO 4.5
ELABORACIÓN Y VENTA DE EMPAREDADOS

4.5.1 Se autoriza la elaboración y envase de emparedados para ser consumidos en los mismos locales, sin exigirse un local especial, siempre que se garanticen condiciones higiénicas y de pureza y que los locales se encuentren habilitados como restaurantes, confiterías, cafés, casas de lunch, hotel o comercio similar.

4.5.2 En los locales donde no se elaboren los emparedados se permitirá el expendio del producto cuando provenga de fábricas autorizadas, envuelto en papel impermeable o similar, que en caracteres visibles lleve impresos la fecha de su elaboración, nombre y dirección de la fábrica.

CAPITULO 4.6
LOCALES PARA LA VENTA DE GOLOSINAS ENVASADAS

4.6.1 Se entiende por "locales para la venta de golosinas envasadas" al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella que permita expender estos productos en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública.

4.6.2 Quedan incluidos en este rubro:

- Quiosco
- Maxiquiosco

4.6.3 Se entiende por quiosco al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella, sin acceso de público, que permita expender golosinas envasadas en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública.

4.6.3.1 Podrán ubicarse en vidrieras correspondientes a otros negocios, siempre que se independicen de aquellos con tabiques de una altura mínima de 2,10 m en forma que armonicen con el ambiente y no afecten ni alteren la estética y el sentido del lugar, ni los vanos de ventilación reglamentarios del local principal; caso contrario, deberán ser complementados conforme las normas vigentes. Igualmente, podrán instalarse en estacionamientos de rodados y ventanas, siempre que el resto del ambiente o recinto no corresponda a dormitorios.

4.6.4 Se entiende por maxiquiosco al comercio minorista que posea vidrieras o mostradores emplazados sobre la línea de edificación o próximos a ella, con acceso de público, que permita expender golosinas envasadas en forma directa a las personas que los requieran desde la vía pública y a los que lo hagan desde dentro del local.
4.6.5 Estos locales deben tener fácil acceso al servicio de salubridad del negocio, casa o local al cual estén anexados en forma directa.
4.6.6 Además de los productos que son propios de esta clase de comercios se permite la venta en pequeña escala de artículos de costo reducido de uso práctico y corriente y bebidas sin alcohol, envasadas herméticamente, junto con una bombilla de único uso envuelta en papel. Estas actividades no deben sobrepasar la importancia del rubro principal.
4.6.7 Queda prohibido en estos comercios el expendio de bebidas alcohólicas cualquiera sea su graduación, inclusive con la modalidad de envío a domicilio. Su inobservancia implica la cancelación de la habilitación y la clausura del establecimiento.
4.6.8 Queda prohibido en estos comercios toda forma de fraccionamiento de golosinas.
4.6.9 Estos comercios deben colocar en su frente externo un recipiente para residuos con tapa y bolsa renovable, con capacidad para 0,050 m3 de contenido y consignarán en lugar visible la mención arroje aquí sus residuos.

CAPITULO 4.7
COMERCIOS CON O SIN ACCESO DE PÚBLICO Y NO EXPRESAMENTE CLASIFICADOS EN ESTACIONES SUBTERRÁNEAS Y/O A NIVEL DE TRANSPORTE COLECTIVO DE PASAJEROS

En las estaciones subterráneas y/o a nivel de transporte colectivo de pasajeros podrán instalarse las actividades comerciales de venta al por menor con o sin acceso de público y no expresamente clasificados, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el 7.2.11.2 del Código de la Edificación #.
4.7.1 En el caso de tratarse de actividades comerciales de venta al por menor sin acceso de público y no expresamente clasificadas se autorizarán siempre que no trabajen más que dos personas por turno de labor no superpuesto.

CAPITULO 4.8
GALERÍAS DE COMERCIOS

4.8.1 Se entiende por "Galería de Comercios" al edificio o parte de él que contiene comercios ubicados en locales o quioscos que posean vidriera o mostrador emplazados directamente sobre el paso general de circulación, vestíbulo, nave o medio exigido de salida, pudiendo estos ámbitos servir para la ventilación común.

4.8.2 Usos compatibles con los de la "Galería de comercios".

Son compatibles con los de la "Galería de comercios" los usos mencionados más abajo siempre que estén permitidos en el distrito donde se ubica el predio conforme al Código de Planeamiento Urbano #:

a. Usos dentro de la "galería" propiamente dicha. Dentro de la "galería" propiamente dicha puede haber:

1. Banco, bar, café, confitería, restaurante, locales de baile Clases "B" y "C", escritorios, exposición instituto de belleza, museo, oficina.
2. Industria de la clase 6 cuando sea admitida para el distrito. En este caso indicará si los servicios de salubridad de la industria deben estar necesariamente dentro de su ámbito. El local industrial es de tercera clase de acuerdo al Código de la Edificación #.

b. Usos fuera de la "galería" pero emplazados en el mismo predio o edificio:

Fuera de la "galería" propiamente dicha pero emplazados en el mismo predio o edificio, son compatibles, a los efectos de la salida exigida, los siguientes usos:

1. Los mencionados en el inciso a) y además: archivo, biblioteca, casa de baños, cine, cine-teatro, club, estudio de radiotelefonía, escuela, sala de actos culturales.
2. La vivienda y el hotel pueden tener una salida no exigida a través de la "galería".

c. Facultad de la dirección:

La dirección puede autorizar, por similitud, otros usos que considere compatibles con los de la "galería.

CAPITULO 4.9
SUPERMERCADOS

4.9.1 Se entiende por Supermercado Total, Supermercado, Autoservicio de productos alimenticios, Autoservicio de productos no alimenticios y Supertienda, a lo así definido por el Código de Planeamiento Urbano #.

4.9.2 Los locales destinados a estas actividades deberán reunir los requisitos exigidos por las normas nacionales respectivas.

CAPITULO 4.10
PROVEEDURÍA

4.10.1 Se entiende por proveeduría el comercio al por menor, que constituya una sola unidad como negocio o sea sin sublocación de partes del mismo que vende normalmente productos alimenticios en general y/o bebidas envasadas y, además, artículos de tienda, tocador, bazar, menaje, limpieza,

librería, artefactos o aparatos para el hogar e inflamables de primera categoría (o sus equivalentes de otras categorías) en volumen no mayor que 150 litros.
El sistema de autoservicio en forma total o parcial no altera el concepto precedente.

CAPITULO 4.11
MERCADO DE PUESTOS MINORISTAS

4.11.1 Se entiende por mercado de puestos minoristas al establecimiento comercial en el cual se locan espacios o sectores independientes entre sí para la venta de productos alimenticios en general, bebidas envasadas, artículos de tienda, tocador, bazar, menaje, limpieza, alimentos para animales domésticos, plantas, flores, semillas, inflamables de primera categoría (o sus equivalentes de otras categorías) para uso doméstico en cantidad que no rebase un volumen de ciento cincuenta (150) litros.
4.11.2 El puesto deberá contar con uno o más cajones de hierro galvanizado con tapa similar para contener la totalidad de los desperdicios que se produzcan, debiendo retirarse diariamente dichos desperdicios.
4.11.3 Prohíbese la comunicación de estos establecimientos con aquellos considerados incómodos, peligrosos o insalubres.
4.11.4 Los puestos deberán distribuirse en forma de concentrar los artículos por rubros similares.
4.11.5 Se consideran puestos de abasto aquellos donde se expende carne, pescado, aves, hortalizas, frutas, huevos, quesos, manteca y leche.
4.11.6 Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.
4.11.7 Los puestos de venta de frutas o verduras deberán llenar los siguientes requisitos especiales:

a. Contar con pileta de mármol o loza esmaltada, salvo que el establecimiento cuente con un grupo general de piletas para el lavado de hortalizas.
b. Disponer de cajones de madera forrados con zinc, con compartimientos para cada clase de los productos sostenidos sobre soportes a no menos que 0,20 m del piso.
c. Tener tarimas con superficie de zinc sobre pies de hierro.
d. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.

4.11.8 Los puestos de venta de carne deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Usar ganchos galvanizados o niquelados para colgar la carne.
b. Tener habilitados recipientes para depositar el sebo y la grasa.
c. Poseer cámara frigorífica o heladera eléctrica para la conservación del producto salvo que el establecimiento cuente con dicha instalación común para uso de los distintos puesteros.

4.11.9 Los puestos de venta de pescado deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Deberán disponer de piletas de mármol o loza esmaltada suficientemente amplia y con servicio para abundante provisión de agua con conexión a la red cloacal.
b. Deberán tener en forma obligatoria elementos para la conservación del producto, salvo que el establecimiento cuente con cámaras frigoríficas para el uso común de los distintos puesteros.
c. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.
d. No podrán ser contiguos a los que expendan productos lácteos y derivados.

4.11.10 Los puestos de aves deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Poseer cámara frigorífica o heladera eléctrica para la conservación del producto, salvo que el establecimiento cuente con dicha instalación común para uso de los distintos puesteros.
b. Los mostradores deberán ser de mármol y la parte inferior deberá distar no menos que 0,20 m del solado.

4.11.11 Los puestos de venta de leche deberán estar aislados a una distancia mínima de diez (10) m de los puestos de pescado.

4.11.12 En los puestos de venta de pan el mismo debe ser depositado en estanterías especiales de vidrio, loza o madera pintada al aceite; las masas, pasteles y otros productos similares deben ser guardados en vitrinas de cristal o de tela metálica o plástica de malla fina.

CAPITULO 4.12
SUBASTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

4.12.1 Los rematadores que subasten públicamente productos alimenticios deberán inscribirse en el "Registro" que lleve la Dirección, en el que constará nombre y domicilio del martillero, matrícula y domicilio legal. Los rematadores deberán dar aviso a la Dirección de la fecha del remate con una anticipación no menor de veinte (20) días hábiles. Deberá acompañarse un inventario detallado de las mercaderías a subastarse, especificando las marcas de los productos, naturaleza y cantidad expresada en unidades por cada renglón.

4.12.2 Los locales destinados a este tipo de subasta serán mantenidos en buenas condiciones de higiene.

4.12.3 En estos locales no se permitirá el fraccionamiento y transvasamiento de las mercaderías.

4.12.4 Deberá exhibirse al público en el acto de la subasta un inventario de las mercaderías en venta, aprobado por la Dirección.

4.12.5 Quedan excluidos de estas disposiciones los remates judiciales.

CAPITULO 4.13
EXPOSICIÓN Y VENTA DE ANIMALES VIVOS

4.13.1 En los locales destinados a la exposición y venta de animales vivos se permitirá la existencia de las siguientes especies de animales: pájaros chicos; excluidos los psitácidos; peces chicos; perros; gatos; monos chicos; palmípedos; palomas; cobayos y otros animales que autorice la Dirección.
4.13.2 Las jaulas sólo podrán superponerse en tres (3) hileras; sus pisos no permitirán las filtraciones o caída de residuos y dispondrán de doble fondo. Deberán descansar sobre pies a una altura no menor de cincuenta (50) centímetros del suelo y estarán construidas con barrotes de metal, excepto las destinadas a pájaros chicos.
4.13.3 Si la venta de animales se realizara al aire libre, el lugar deberá poseer piso impermeable en toda su extensión, no comunicado en todo su perímetro con finca o locales. En este caso, las jaulas deben ubicarse a una distancia de cinco (5) m. de los muros divisorios de las fincas linderas y a diez (10) m. como mínimo de cualquier habitación.
4.13.4 Queda prohibida la reproducción de las especies en los locales.
4.13.5 Se contará con instalación adecuada que impida que los gritos, cantos o aullidos de los animales trasciendan al vecindario, causando molestias.
4.13.6 Los locales, pisos, instalaciones, jaulas, serán mantenidos en perfecto estado de conservación e higiene, procediéndose a su lavado y desinfección diarios.

CAPITULO 4.14
EXPOSICIÓN Y VENTA DE OBJETOS USADOS

4.14.1 Se entiende por local destinado a la exposición y venta de objetos usados a la casa de remates, compra-venta y en general todo local donde se vende, exhibe o alquilan muebles, tapices, alfombras, frazadas, colchones, almohadas, libros, instrumentos de música, valijas, baúles, cubiertos, vajillas y demás enseres de lunch o banquetes y cualquier objeto de uso personal o doméstico.
4.14.2 Los objetos se entregarán al comprador limpios y desinfectados. La desinfección se efectuará de acuerdo con el método aprobado por la Dirección.
4.14.3 El local, sus instalaciones y dependencias deben encontrarse permanentemente en condiciones óptimas de higiene y seguridad, desinfectándose y desinsectizándose periódicamente.
4.14.4 Quedan prohibidos la venta, exhibición y alquiler de prendas de vestir interior.

CAPITULO 4.15
SERVICIOS FUNERARIOS

4.15.1 Se entiende por velatorio al edificio que recibiendo concurso público es dedicado exclusivamente a velar cadáveres.

4.15.2 Estos edificios no podrán contar con más de tres (3) cámaras mortuorias.
4.15.3 Podrán funcionar solamente a una distancia no menor que 150,00 m. de los límites exteriores de establecimientos médicos con internación con una capacidad mínima de diez (10) camas, ni menor que 300,00 m. de los límites exteriores de otro velatorio.
Estas distancias deberán considerarse las más cortas en línea directa, medidas entre límites exteriores más próximos de ambos establecimientos. Asimismo, no podrán instalarse a menos que 150,00 m. de jardines de infantes y de escuelas primarias públicas y/o privadas, reconocidas por autoridad competente, medidos en línea directa entre las puertas de acceso más próximas de ambos establecimientos.
4.15.4 En estos establecimientos sólo se admite la vivienda del cuidador o sereno, oficina administrativa, empresa de servicios fúnebres y florerías, siempre que cada una de estas actividades comerciales cuente con entrada directa e independiente desde la vía pública y cumplan con los requisitos propios de ellas.
4.15.5 Deberán contar con un depósito para la guarda de los artefactos e implementos que se utilicen en los velatorios.
4.15.6 Cuando se vele el cadáver de un fallecido por enfermedad infecto-contagiosa la comunicación entre la cámara de velar y la sala para el público debe conservarse cerrada, no permitiéndose la permanencia de personas dentro de la primera. En estos casos, una vez recibido el cadáver, debe comunicarse a la autoridad municipal para que oportunamente practique la desinfección del local y útiles empleados.
4.15.7 En los velatorios debe llevarse un libro en el que se consigne: nombre y apellido, edad y nacionalidad de las personas fallecidas que hayan sido veladas; diagnóstico de la enfermedad que motivó el deceso; fecha en que se efectuó el velatorio y procedencia del cadáver.
4.15.8 Se entiende por "Empresa de servicios fúnebres" a los locales de las empresas encargadas de la instalación de velatorios, con sus artefactos, ya sea en domicilios particulares o en velatorios públicos, de la conducción de los cadáveres a los cementerios y de las respectivas tramitaciones para la inhumación de los restos.
4.15.9 No podrán funcionar en locales instalados dentro de una distancia menor que 150 m. de los límites exteriores de establecimientos médicos con internación con una capacidad mínima de diez (10) camas. Esta distancia deberá considerarse la más corta en línea directa medida entre los límites exteriores más próximos de ambos establecimientos.
4.15.10 Los titulares de estas empresas deben encontrarse inscriptos en la repartición municipal que ejerce la Policía Mortuoria.
4.15.11 Queda prohibido el estacionamiento injustificado en la vía pública de los vehículos fúnebres, como el transporte de implementos relacionados con esos servicios en vehículos descubiertos.
4.15.12 En los locales destinados a servicios fúnebres queda prohibida la exhibición pública de ataúdes, urnas funerarias y cualquier adorno fúnebre.

4.15.13 Los titulares de los locales habilitados para la venta de ornamentos o monumentos funerarios, deben encontrarse inscriptos en el "Registro de Constructores" que estará a cargo de la repartición municipal que ejerce la Policía Mortuoria.

CAPITULO 4.16
PLAYA DE ESTACIONAMIENTO

4.16.1 Deberán tener habilitación los locales o predios destinados al estacionamiento por hora de automotores.
4.16.2 Cuando se trate de un predio se denominará "Playa de Estacionamiento descubierta".
4.16.3 Cuando se trate de un local se denominará "Playa de Estacionamiento cubierta" y se le aplicarán en lo pertinente, las disposiciones del presente y lo previsto para "Garajes".
4.16.4 En las playas de estacionamiento queda prohibido la realización de operaciones de carga y reparto, la guarda o depósito permanente de automotores y toda otra actividad que no sea la específica de estacionamiento de vehículos por períodos inferiores a 24 horas.
4.16.5 Queda prohibida su habilitación en lugares linderos a plazoletas, parques y jardines públicos cuando para el ingreso y egreso de los vehículos deban utilizarse las aceras aledañas a esos paseos.
4.16.6 En ningún caso la distancia entre vehículos colocados en sus cocheras será inferior a 0,50 m.
4.16.7 El ingreso o egreso de vehículos deberá anunciarse con señales luminosas provistas de luz roja y verde, accionadas manualmente desde la casilla de custodia.

CAPITULO 4.17
GARAJES

4.17.1 Se entiende por garaje el edificio, parte del mismo o estructura cubierta, destinada a la guarda de automotores.
4.17.2 Los garajes comerciales deberán contar con personal de vigilancia durante las veinticuatro (24) horas.
4.17.3 En ningún caso el garaje permanecerá cerrado, ni vedado a los usuarios el ingreso o retiro de los vehículos, con excepción del horario de 22 a 6 en el cual el garaje podrá cerrar sus accesos, debiendo contar con un medio de comunicación con el personal de guardia para la atención permanente de los usuarios.
4.17.4 Las cocheras estarán numeradas y el espacio destinado a cada vehículo debidamente demarcado en el piso. La capacidad asignada deberá constar en el certificado de habilitación y en el libro Registro de Inspecciones.

4.17.5 La entrada a un garaje y la salida del mismo deberá efectuarse con el vehículo en marcha hacia adelante. De esta condición quedan eximidas las cocheras con acceso directo desde la vía pública.

4.17.6 El espacio asignado para el estacionamiento de ciclomotores, motocicletas y motonetas deberá ser una cochera en garajes de hasta treinta (30) cocheras y de dos (2) cocheras en garajes de más de treinta (30) cocheras.

Esto rige exclusivamente para garajes comerciales a partir del 2 de marzo de 1981.

4.17.7 Todo garaje, ya sea particular o comercial deberá poseer un sistema de alarma automática que indique la salida de vehículos a la vía pública, con ajuste a lo determinado en la presente ordenanza.

El mismo estará instalado en la puerta de egreso vehicular del local o en cualquier otro lugar en que los efectos luminosos y/o sonoros del sistema, puedan ser clara y nítidamente percibidos desde dicho acceso.

4.17.8 El sistema de alarma automática tendrá las características que a continuación se determinan:

a. En los garajes con plantas de estacionamiento o desnivel y rampas de circulación, habrá un sistema de alarma representado por un señalamiento luminoso provisto de luz verde y roja y otro mediante alarma sonora. Los mismos serán accionados con una antelación tal que adviertan con suficiente tiempo la salida de los rodados.
b. Los garajes no incluidos en el inciso a) tendrán el sistema de alarma automática, con idénticas condiciones a las mencionadas precedentemente de forma tal que:

1. Con una capacidad de más de veinte (20) coches, habrá un señalamiento luminoso provisto de luz verde y roja y otro de alarma sonora.
2. Con más de tres (3) coches y hasta veinte (20) habrá un señalamiento luminoso provisto de luz verde y roja.

   De estar emplazados en calles de mucho tránsito, se podrá requerir previa evaluación, se refuerce el sistema con alarma sonora.
3. Quedan excluidos los garajes particulares que alberguen hasta tres coches.

CAPITULO 4.18
EXPOSICIÓN Y/O VENTA DE AUTOMOTORES

4.18.1 Se entiende por exposición y/o venta de automotores al establecimiento con acceso directo de público en que se guarden vehículos automotores, destinados exclusivamente a su exposición y venta.

CAPITULO 4.19

PELUQUERÍAS, SALONES DE BELLEZA Y LOCALES DE DECORACIÓN DEL CUERPO Y PERFORACIÓN

4.19.1Se entiende por peluquerías a los establecimientos donde se preste a las personas servicios de corte y/o lavado y/o peinado del cabello, rasurado de la barba, manicuría, aplicaciones de fomentos y masajes faciales y pedicuría.

4.19.2Se entiende por salón de belleza cuando exclusivamente o juntamente con los servicios señalados precedentemente, se proceda a la ondulación y/o decoloración y/o teñido del cabello y/o depilación y/o servicio de cosmetología.

4.19.3 Se entiende por local de perforación y tatuaje al local donde se realicen las siguientes actividades:

- Decoración del cuerpo mediante la fijación de joyas en diferentes partes del cuerpo.
- Plasmar diseños artísticos en la piel mediante pigmentos de origen mineral o vegetal no absorbibles.

4.19.3.1 Los locales o estudios de tatuajes y perforación deberán ajustarse a las siguientes normas de habilitación:

I. Contar con una recepción para clientes, proveedores y otros, debidamente individualizada y separada del estudio en que se realizarán las prácticas mencionadas, el que cumplirá con las dimensiones y condiciones de iluminación y ventilación de locales de cuarta clase.

II. El área destinada específicamente para las realizaciones de las diferentes actividades deberá ser de tránsito restringido, exclusivamente para los artesanos y las personas que desean efectuarse cualquier modificación corporal, debiendo cumplir con las dimensiones y condiciones de iluminación y ventilación exigidos en "Comercios con acceso de público y no expresamente clasificados". Cuando en la actividad trabaje únicamente el titular y un ayudante, el local podrá tener 9 m2 de superficie, lado mínimo 2,5 m, altura 2,60 m. Los servicios sanitarios para el personal se ajustarán a lo establecido en "Servicio mínimo de salubridad en edificios públicos, comerciales e industriales", incisos a) y b), los que podrán ser compartidos por el público.

III. No se podrán consumir bebidas o alimentos en el área destinada para la realización de las distintas actividades. No obstante toda persona que pueda necesitar consumir alguna bebida o alimento durante el proceso (hipotensos, hipoglucémicos, etc.) deberá comunicar al tatuador o perforador tal situación con antelación.

IV. El piso del área destinada a tatuar o perforar deberá estar construido en un material "no poroso" y de fácil higiene, tales como los cerámicos, vitrificados, porcelanatos o vinilos, prohibiéndose terminantemente el uso de alfombras o maderas.

V. Idéntico criterio se utilizará con las paredes y zócalos, las cuales deberán estar preferentemente pintadas con pintura epoxi o en su defecto revestidas en cerámicos o vitrificados de colores claros hasta un mínimo de 1,5 m. de altura.

VI. Queda terminantemente prohibido el uso de luz difusa o que irradie cualquier tipo de efecto foto cromático que impida o dificulte observar en todo o en parte las condiciones de higiene y asepsia del lugar.

VII. Todas las superficies que se hallen en contacto con la piel del cliente deberán estar aisladas mediante el uso de campos similares a los de uso quirúrgico, los cuales deberán ser desechados, junto con el resto de los residuos conforme lo establecido en la Ley N° 154 #, de tratamiento de residuos patogénicos de la C.A.B.A.

VIII. Todas las superficies que se hallen en contacto con insumos o herramientas deberán ser tratadas con idénticos recaudos a los establecidos en el inciso VI, con excepción de aquellos que conforme las normativas vigentes permitan su reutilización previa desinfección y esterilización.

IX. Las bateas, mesadas, bachas y/o cualquier otro continente y/o superficie destinado a la higiene de las herramientas involucradas, deberán estar construidas con material no poroso y de fácil higiene.

X. Se observaran en todo el ámbito del local especial cuidado en la higiene y asepsia de las instalaciones. Regirá en todo el ámbito del estudio la prohibición de fumar.

XI. Cada local deberá contar con un método de esterilización eficaz y eficiente, destinado al tratamiento de los materiales de reutilización comprendidos en el inciso VIII del presente artículo, autorizado por el A.N.M.A.T.

XII. Los equipos de esterilización deberán ser controlados conforme lo estipulado por el A.N.M.A.T. los cuales se actualizarán según normas validadas.

CAPITULO 4.20
DEPÓSITO DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO EN GARRAFAS

4.20.1 Se entiende por garrafa para gas licuado de petróleo el recipiente metálico destinado a tal fin, cuya capacidad no es mayor que 15 kilogramos de gas.

4.20.2 En la ciudad de Buenos Aires queda prohibido el envasado de gas licuado de petróleo en garrafas.

4.20.3 El local depósito de garrafas, llenas o vacías usadas, de gas licuado de petróleo, en cantidades mayores de 100 kg. y hasta 1.000 kg., debe emplazarse a una distancia mínima respecto de:

Vías ferroviarias	16,00 mts.
Industria, comercio, vivienda o Línea Municipal	7,50 mts.
Usos públicos y lugares de reunión de más de 150 personas	15,00 mts.

CAPITULO 4.21
COMERCIOS CON ACCESO DE PÚBLICO Y NO EXPRESAMENTE CLASIFICADOS

4.21.1 Se entiende por comercios con acceso de público y no expresamente clasificados a todos aquellos establecimientos que desarrollando actividades comerciales, no se hallen expresamente clasificados, o comprendidos en otras disposiciones.

SECCION 5
DE LAS INDUSTRIAS

CAPITULO 5.1
INDUSTRIAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS

5.1.1 GENERALIDADES

5.1.1.1 Toda persona que intervenga en los distintos procesos que abarca la industrialización, depósito y transporte de productos alimenticios, deberá estar provista de libreta sanitaria otorgada por la Dirección.

5.1.1.2 El personal que actúe en relación directa con productos alimenticios o en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con blusa o guardapolvo blanco, u otra prenda adecuada a sus tareas específicas. Esta vestimenta deberá cubrir todas las partes de la ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. En los casos en que la índole de los trabajos lo haga necesario, el personal llevará por encima de esta prenda --y no en sustitución de la misma-- otra de protección, impermeable o de abrigo. Las ropas de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día.

5.1.1.3Prohíbase el uso de tabaco, a toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualesquiera de los sectores de producción, fraccionamiento y depósito, u otros sectores especiales, pertenezca o no al personal. Toda persona que ingrese a alguno de los lugares citados deberá estar equipada con la vestimenta reglamentaria.

5.1.1.4 Antes de comenzar las tareas de cada día, o cada turno, el personal empleado deberá lavarse las manos y antebrazos con agua caliente y jabón. Toda interrupción de tarea que suponga abandono del lugar de trabajo, someterá al personal a la misma obligación.

5.1.2 DEPOSITO DE HARINA

Cuando la capacidad no exceda de cinco bolsas, podrán utilizarse recipientes con tapa, realizados con materiales aprobados por la Dirección. Cuando el material empleado sea madera, su interior estará forrado con acero inoxidable.

5.1.3 FABRICA DE CHACINADOS Y/O EMBUTIDOS

Se entiende por fábrica de chacinados y/o embutidos a aquellos establecimientos en los cuales se preparan total o parcialmente, carnes de animales de abasto de las especies bovina y porcina, destinadas a la elaboración de embutidos y/o "curados" y demás productos afines, comprendidos en las denominaciones de "Salazones" y/o "Fiambres".

Los productos sometidos a procesos de salazón y/o desecación y/o ahumado y/o cocción se denominarán también "curados".

CAPITULO 5.2
TALLERES Y/O DEPÓSITOS INDUSTRIALES

5.2.1 En una unidad de vivienda, podrá realizarse actividad de la clase 6, únicamente cuando dicha unidad esté habitada por el interesado y su familia, y siempre que la localización se ajuste a las disposiciones del Código de Planeamiento Urbano #.

5.2.2 En estaciones de vehículos de transporte colectivo de pasajeros a nivel o subterráneos y/o empresas de aeronavegación, son admitidas las actividades de la clase 6, siempre que:

1. Los locales o quioscos se instalen en vestíbulos o andenes de primer nivel;
2. Los materiales empleados en su construcción sean incombustibles;
3. No trabajen más que 2 personas por turno;
4. La potencia de las instalaciones electromecánicas no exceda de 0,5 CV.

La Dirección cuando lo estime conveniente, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad que se realiza, podrá exigir ventilación por medios mecánicos.

Estos locales o quioscos no requieren servicios sanitarios propios, cuando la estación cuente con esas instalaciones de uso público.

5.2.3 VENTILACIÓN

En los talleres de pintura con máquina pulverizadora la Dirección determinará, en cada caso, la cantidad de renovaciones horarias.

CAPITULO 5.3
OTRAS INDUSTRIAS

5.3.1 CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS

Se entiende por establecimientos frigoríficos a aquéllos destinados a la explotación de la industria del frío mediante el alquiler de cámaras o espacios fraccionados de las mismas. Quedan comprendidos además de los establecimientos frigoríficos destinados a la conservación de sustancias y/o productos alimenticios, las cámaras frigoríficas que funcionan anexas a comercios o fábricas, como complementos de la actividad principal.

5.3.2 LABORATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS MEDICINALES Y/O VETERINARIOS

En estos establecimientos deberán tomarse todos los recaudos necesarios, tendientes a evitar molestias a terceros, tales como la propagación de malos olores o ruidos molestos.

5.3.3 ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES PARA LA FABRICACIÓN DE ELEMENTOS UTILIZADOS EN SERVICIOS FUNERARIOS

Una fábrica de ataúdes, urnas, armazones para coronas, herrerías, marmolerías fúnebres y otras actividades industriales afines, no podrá funcionar a menos de 150 m de los límites exteriores de establecimientos médicos con internación con una capacidad mínima de diez (10) camas. Esta distancia deberá considerarse la más corta en línea directa medida entre los límites exteriores más próximos de ambos establecimientos.

SECCIÓN 6
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO

CAPITULO 6.1
DEFINICIONES

6.1.1Se consideran "servicios de alojamiento" aquellos que se prestan en establecimientos de uso público, en forma habitual o temporaria, por una tarifa y un período determinado, al que pueden sumarse otros servicios complementarios, siempre que las personas alojadas no constituyan domicilio permanente en ellos. El servicio de alojamiento puede ser turístico o no turístico.

6.1.2 Quedan comprendidos como "servicios de alojamiento" los siguientes establecimientos:

Alojamiento turístico hotelero:

- Hotel
- Apart-Hotel
- Hotel Boutique

Alojamiento turístico para-hotelero:

- Cama y Desayuno / Hostal / Bed&Breakfast
- Albergue Turístico / Hostel

- Hospedaje Turístico / Residencial Turístico

Alojamiento turístico extra-hotelero:

- Campamento Turístico / Camping

Alojamiento no turístico

- Hotel Residencial
- Hotel Familiar (con o sin servicio de comidas)
- Casa de Pensión

6.1.3 Hotel: Establecimiento que brinda servicio de alojamiento y otros complementarios, conforme a los requisitos que se indican para cada categoría, en habitaciones con baño privado y ocupa la totalidad o parte independiente de un inmueble, constituyendo sus servicios y dependencias un todo homogéneo.

6.1.4 Apart-Hotel: Establecimiento que agrupa unidades de alojamiento integradas en uno o más edificios que se encuentren dentro de un mismo predio, sujeto a administración centralizada y que ofrece los servicios complementarios que para cada categoría se determinan. Cada unidad cuenta como mínimo con un baño privado; con área de dormitorio, estar/comedor debidamente amoblado, cocina con equipamiento que permita la elaboración y conservación de alimentos, distribuidos en uno o más ambientes.

6.1.5 Hotel Boutique: Establecimientos de alojamiento definido por la caracterización de un estilo único, que brinda alojamiento con servicios complementarios, ocupando la totalidad de un edificio o parte independiente del mismo, que posee características especiales, peculiaridad en sus instalaciones o en sus prestaciones de servicios, sean de nueva construcción o no, destacándose por el valor artístico del inmueble, su diseño, ambientación, o la especialización; a este efecto se tendrá en cuenta la unidad entre la arquitectura, la decoración, las actividades y/o servicios o cualquier otro factor similar que determine su diferenciación.

6.1.6 Cama y Desayuno / Hostal / Bed&Breakfast: Establecimiento que ocupa la totalidad o parte independizada de un inmueble con una unidad de explotación, en el que sus propietarios brindan un servicio personalizado, de tipo artesanal de cama y desayuno.

6.1.7 Albergue Turístico / Hostel: Establecimiento que ocupa la totalidad o parte independizada de un inmueble o un conjunto de edificios de unidad de explotación, en el que se brinda alojamiento en habitaciones compartidas pudiendo contar con habitaciones privadas, con baños compartidos y/o privados, que cuenta con espacios comunes de estar, comedor y cocina equipada para que los huéspedes preparen sus propios alimentos, facilitando así la integración sociocultural entre los alojados, sin perjuicio de contar con otros servicios complementarios.

6.1.8 Hospedaje Turístico / Residencial Turístico: Establecimiento que presta servicios semejantes al hotel y que por sus características, condiciones, instalaciones y servicios no puede ser considerado en la categoría mínima hotelera.

6.1.9 Hotel Familiar (con o sin servicio de comidas): Establecimiento que consta con más de seis (6) habitaciones reglamentarias, donde se brinda alojamiento a personas por lapsos no inferiores a veinticuatro (24) horas (trabajadores, núcleos familiares, etc.); constituidos básicamente por habitaciones amuebladas, baños comunes diferenciados por sexo o no y, en algunos casos con un espacio común (comedor), con o sin suministro de comidas o bebidas.

6.1.10 Hotel Residencial: Establecimiento que consta de más de cuatro (4) unidades de vivienda, destinadas para alojamiento, constituida cada una de ellas por lo menos por una (1) habitación amueblada, un (1) cuarto de baño con inodoro, lavabo, ducha y bidé y una (1) cocina o espacio para cocinar.

6.1.11 Campamento Turístico / Camping: Establecimiento que en terreno debidamente delimitado, ofrece al turista, sitio para pernoctar al aire libre, bajo carpa, en remolque habitable o en cualquier elemento similar fácilmente transportable y que preste además, los servicios de agua potable, provisión de energía eléctrica, sanitarios y recepción.

6.1.12 Casa de Pensión: establecimiento cuyas características de funcionamiento son similares a las de los hoteles y siempre que la cantidad total de habitaciones destinadas a alojamiento no exceda de seis (6) ni sea menor de dos (2) y que cuando se presten los servicios de comidas y bebidas, sean exclusivamente para los huéspedes, tanto en comedores como en las habitaciones.

6.1.13 Los usos Casa de Fiestas, Salón de Conferencias, Galería de Arte, Auditorio, podrán desarrollarse como actividades complementarias de los Alojamientos Turísticos cuando éstos posean como mínimo un salón independiente y exclusivo para estos usos. Para desarrollar estas actividades complementarias deberán cumplir con las restricciones que establece el Código de Planeamiento Urbano #, el Código de Habilitaciones #, el Código de Edificación # y demás normativa complementaria.

CAPITULO 6.2
DISPOSICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO

6.2.1 Habitaciones:

a. Deberán llevar numeración corrida con indicación en su interior de la cantidad de personas que puedan alojarse y, cuando existan varios pisos, podrán numerarse por la centena que coincide con la ubicación del piso.
b. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene, a cuyo fin sus ocupantes permitirán el acceso a las personas encargadas de la limpieza.

6.2.2 En los alojamientos de tipo turístico la ropa de cama, toalla y toallón se cambiarán como mínimo 2 (dos) veces a la semana, salvo un programa de cuidado del medio ambiente explicitado claramente y aceptado por el huésped, como así también cada vez que haya cambiado el huésped.

6.2.3 Los locales y todas las dependencias, así como también los muebles, enseres, colchones, ropas de cama y de tocador, mantelería, utensilios y vajilla, deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y conservación. Se exigirá el blanqueo o pintura de los locales, cuando así lo estime necesario la correspondiente autoridad de aplicación. Asimismo, los artefactos sanitarios deberán conservarse en buenas condiciones de funcionamiento y de higiene.

6.2.4 En el frente de los locales deberá colocarse una chapa o letrero que en forma visible indique la naturaleza del comercio, conforme a su habilitación.

6.2.5 Cuando en cualesquiera de los establecimientos que se pretenda afectar a los servicios prescriptos en esta reglamentación, existan inquilinos, no podrá concederse habilitación alguna.

6.2.6 El propietario o encargado del establecimiento llevará un registro de todas las personas que habiten en el mismo, con la consignación del nombre, nacionalidad y números de documentos de identidad debidamente comprobados, y del número de la habitación que ocupen, así como el día y la hora de la entrada.

6.2.7 Prohíbase en estos establecimientos:

a. Lavar ropas en las habitaciones o baños, pudiendo hacerlo solamente en locales destinados a lavadero;
b. La existencia de servicios sanitarios colectivos en comunicación directa con las habitaciones o con dependencias del personal del establecimiento;
c. El funcionamiento de establecimientos industriales, talleres, depósitos u otras actividades que la correspondiente autoridad de aplicación considere incómodas, peligrosas o insalubres, o la comunicación con los mismos.

6.2.8 Los establecimientos deberán contar con un sistema de señalización interna relativa a la demarcación de los servicios y recintos de uso común del establecimiento.

6.2.9 Los establecimientos deberán disponer de instalaciones destinadas al depósito de residuos de cualquier tipo; como así también depósito de mercadería, envases vacíos, elementos de limpieza, y cualquier otro bien destinado a la prestación de sus servicios.

SECCIÓN 7
BÁSCULAS Y BALANZAS

CAPITULO 7.1
GENERALIDADES

7.1.1 En todas aquellas actividades que requieran la utilización de instrumentos de pesar y medir se observarán las prescripciones del Sistema Métrico Legal Argentino (SIMELA) dispuestas en la ley 19.511#, siendo la Dirección la autoridad de aplicación en el ámbito municipal.

7.1.2 Los comerciantes que para sus transacciones requieren pesar o medir artículos deberán poseer los instrumentos respectivos en perfecto estado de conservación e higiene y con el sello de verificación primitiva.

CAPITULO 7.2
BALANZAS

7.2.1. En las ferias, mercados y establecimientos comerciales minoristas en los que se expendan productos al peso será obligatorio el uso de balanzas electrónicas que emitan tickets de papel o adhesivos, conteniendo el nombre del producto, precio por unidad de medida, peso y precio final a pagar por el consumidor, fecha y horario de emisión.

CAPITULO 7.3
BÁSCULAS PÚBLICAS

7.3.1 Será obligatoria la habilitación municipal para la instalación y funcionamiento de básculas públicas destinadas al pesaje de vehículos de carga y los productos contenidos.
7.3.2 Los titulares deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Acompañar certificado extendido por la autoridad nacional de aplicación en el que conste la inscripción de la báscula;
b. Contar por cada báscula con un juego de pesas de veinte (20) kilogramos cada una, que totalice no menos del cinco por ciento (5 %) de la capacidad máxima del instrumento.

7.3.3 No serán de aplicación las disposiciones de este capítulo en los casos de básculas destinadas exclusivamente al uso interno de establecimientos industriales o comerciales.

SECCIÓN 8

CAPITULO 8.1
TRANSPORTE DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

8.1.1 Queda prohibido el traslado de artificios pirotécnicos en medios de transportes afectados al servicio colectivo de pasajeros.
8.1.2 Los vehículos de transporte de artificios pirotécnicos deberán ser automotores que reúnan las condiciones exigidas por el Código de Tránsito # y se hallarán dotados de dos matafuegos de anhídrido carbónico de tres kg. de capacidad, que serán colocados en lugares de fácil acceso y al alcance del personal de conducción y vigilancia.

8.1.3 Los vehículos con sus cargas no podrán entrar a taller de reparación ni podrán llevar simultáneamente otra carga que la específica.
8.1.4 En los vehículos cargados con artificios pirotécnicos queda prohibido fumar, así como cargar combustible o efectuar operaciones de carga o descarga con el motor en marcha.
8.1.5 El transportista será responsable de que el personal a cargo del vehículo que transporte artificios pirotécnicos esté informado de la naturaleza de la carga, sus características, de las precauciones que deben adoptarse y del manejo de los elementos de lucha contra incendio que lleve el vehículo. Los artificios de gran festejo se transportarán embalados de manera de evitar riesgos accidentales de iniciación por el fuego.
8.1.6 La circulación de vehículos con artificios pirotécnicos, en convoy, sólo será permitida cuando entre vehículos se guarde una distancia de cincuenta (50) metros. No se permitirá el estacionamiento de más de dos (2) vehículos por cuadra.
8.1.7 Ningún vehículo que transporte artificios pirotécnicos podrá quedar detenido en la vía pública sin la permanencia continua de personal de vigilancia. El estacionamiento sólo se permitirá por el tiempo necesario para las operaciones de carga y descarga.
8.1.8 Ningún vehículo que transporte artículos pirotécnicos será habilitado, si el responsable no presenta comprobante de contratación de seguro con la especificación de la carga que transporta y cobertura vigente, que cubra eventuales daños causados a terceros, incluidos los transportados.

CAPITULO 8.2
ALQUILERES DE AUTOMÓVILES PARTICULARES

Del servicio de alquiler de automóviles con conductor (remises)
8.2.1 Considerase agencia de remises aquella que presta el servicio de transporte de personas en automóviles de categoría particular, con conductor, detentando el pasajero el uso exclusivo del vehículo, mediante una retribución en dinero convenida entre prestador y prestatario.
8.2.2 Podrán ser titulares de agencias de remises las personas físicas y/o jurídicas que cumplimenten los siguientes requisitos:

a) Acrediten su identidad personal o la existencia de sociedad debidamente constituida;
b) Sean propietarios de locales o titulares de contratos de locación de los mismos, en los que acrediten domicilio y se hallen habilitados por la autoridad de aplicación; debiendo contar con un lugar propio, alquilado o cedido, fehacientemente documentado, que se encuentre a una distancia no mayor de 200 metros de la sede comercial y con espacio suficiente para la guarda de un mínimo de cinco (5) vehículos;

   Los locales que sirvan de sede a la agencia o a la guarda de esos vehículos no podrán ser destinados a otra actividad;
c) Constituyan domicilio especial en la Ciudad de Buenos Aires;

d) Hayan habilitado en la repartición municipal respectiva los vehículos que se afecten al servicio;
e) Deberán poseer un libro rubricado y habilitado por la Subsecretaría de Transporte y Tránsito de la Municipalidad, en el que deberán constar las altas y bajas de unidades con los datos identificatorios de las mismas y sus titulares, y el retiro de vehículos del servicio cuando se prolongue por un lapso superior a veinte (20) días corridos.

8.2.3 Los titulares de las agencias deberán contar en todo momento con la contratación de un seguro que cubra accidentes hacia terceros y propios. Las personas transportadas estarán a cargo del titular del automotor, contra todo riesgo.

8.2.4 Los titulares de las agencias serán responsables de que se mantenga actualizada toda documentación que haga a la habilitación y al funcionamiento del servicio, y aquellas que exija la Subsecretaría de Transporte y Tránsito de la Municipalidad. En caso contrario comprobada la infracción, se podrá suspender al prestador y/o revocarle el permiso otorgado.

8.2.5 Las agencias deberán exhibir sus tarifas, de fácil lectura, en lugares visibles para el público debiendo remitir copia de las mismas a la autoridad respectiva. El servicio se prestará efectuando el recorrido más corto, salvo indicación en contrario del usuario.

8.2.6 Se dejará sin efecto la habilitación de aquella agencia que no reúna los requisitos exigidos en la presente o deje de funcionar durante un período mayor de dos (2) meses consecutivos.

De los vehículos

8.2.7 Los vehículos afectados al servicio de remises deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Ser automóvil, sedan 4 puertas, categoría particular, con capacidad para cinco (5) personas, incluido el conductor, modelo de antigüedad no mayor a cinco (5) años a la fecha de habilitación. Los automóviles conservarán su habilitación hasta cumplir los diez (10) años de antigüedad.
b) Cilindrada de motor desde 1500 cm.3, y no poseer un peso superior a los 900 kg., de acuerdo a las características de fabricación.
c) Cumplimentar las medidas de seguridad que indiquen las normas en la materia.
d) Portar un extinguidor de incendios con una capacidad no inferior a un (1) kilogramo.
e) Exhibir buenas condiciones de higiene, limpieza general, correcta presentación interior y exterior, sin deterioros en su carrocería y/o partes internas.
f) Clara iluminación interior para su utilización de horas nocturnas, especialmente en el momento de ascenso y descenso del usuario.
g) Tapizado de cuero, plástico o material similar que permita una fácil limpieza; u original de fábrica que reúna estas condiciones.
h) Encontrarse radicados en la Ciudad de Buenos Aires.
i) Poseer luces balizas, las que deberán utilizarse durante el ascenso y descenso de pasajeros.
j) Prohibición de publicidad exterior.

8.2.7.1 Los automóviles afectados al servicio deberán poseer una ficha identificatoria, la que tendrá que ser instalada en el reverso superior del asiento delantero derecho, y cuyas dimensiones serán de veinte (20) cm. de ancho por treinta (30) cm. de alto, la que deberá contener los siguientes datos:

a. Apellido y Nombre/s del conductor.
b. Titular del automotor.
c. Número de dominio del Vehículo.
d. Número de licencia del conductor.
e. Compañía en la que han sido contratados los seguros.
f. Fotografía del conductor de cuatro (4) cm. por cuatro (4) cm., la que deberá ser instalada en el ángulo superior derecho.

8.2.8 En el caso de cambiar el vehículo de agencia ésta quedará obligada en el plazo máximo de 48 horas a notificar fehacientemente a la autoridad competente la baja del vehículo. La autoridad competente notificará al titular del vehículo, para que en sede administrativa y técnica, en el plazo perentorio que ésta determine, caso contrario dará intervención a quien corresponda.

8.2.9 Se establece en dos mil quinientos (2.500) la cantidad máxima de habilitaciones para desarrollar la actividad de remises. La habilitación de los vehículos será dejada sin efecto en cualquier momento, si se comprobase que la o las unidades han dejado de cumplimentar en todo o en parte las disposiciones del presente, los requisitos técnicos o no se cumpliere o actualizare la documentación exigida en la especie.

8.2.10 Los vehículos no habilitados no podrán ser utilizados en el servicio. En caso de incumplimiento debidamente comprobado, el vehículo infractor será retirado inmediatamente de la actividad y la agencia responsable será sancionada con la suspensión de la habilitación, y en caso de reincidencia con el retiro de la misma.

De los Conductores

8.2.11 Los conductores de vehículos afectados al servicio de remises deberán cumplimentar las siguientes exigencias para poder circular:

a) Licencia de conductor clase profesional;
b) Constancia de habilitación del rodado y verificación técnica;
c) Póliza de seguros del rodado, conductor y terceros transportados y de responsabilidad civil;
d) Constancia de estar afectado a una agencia habilitada y registrada, rubricada por la autoridad competente y el representante de la agencia;
e) Poseer a la vista la tarifa que la agencia establezca y talonario para entregar recibo determinando lugar de ascenso y descenso y precio convenido;
f) Estar correctamente vestido y aseado;
g) Prohibición de fumar y hacer funcionar aparatos sonoros durante la prestación del servicio, salvo que el usuario autorice estas conductas.

8.2.12 Los conductores de vehículos afectados al servicio de remises sólo podrán tomar pasajeros en la vía pública cuando el servicio hubiere sido solicitado a la agencia prestadora, quedando prohibido pregonar y circular con tal propósito.

Solamente podrán detenerse para el ascenso y descenso de pasajeros en los lugares en que no se encuentre prohibido para esos fines o para esperar al usuario, debiéndose respetar las prohibiciones para estacionamiento, con excepción que el pasajero posea alguna discapacidad física.

De los Radio-Remises.

8.2.13Las agencias podrán utilizar equipos de radio conectados en su base con cada uno de los rodados. A los efectos de habilitar a una agencia de radio-remises la misma deberá cumplimentar las exigencias de la presente ordenanza.

8.2.14 Entiéndase por servicio de radio-remise al servicio de radio comunicación móvil terrestre integrado por una estación central (base) y estaciones móviles de abonados (ubicadas en los automóviles), destinado a cursar mensajes entre la primera y las segundas en forma bidireccional. Entiéndese como base o central aquella que se encuentra fija en un lugar y transmite los mensajes a través de un operador. Entiéndase por estación móvil-remise aquélla capaz de transmitir o recibir mensajes únicamente hacia o desde la estación central a la cual pertenece, relacionado específica y únicamente con la actividad de remise para la que se encuentra habilitado.

8.2.15 Para desarrollar actividades propias del servicio de radio-remise se deberá contar con expresa autorización de la Municipalidad y de la Secretaría de Comunicaciones de la Nación, quien habilitará la banda de frecuencia correspondiente.

8.2.16 La tramitación del permiso para desarrollar actividades de radio-remise deberá efectuarla el titular de la agencia en forma personal o por intermedio de apoderado, con poder especial para ello, ante la Subsecretaría de Transporte y Tránsito de la Municipalidad debiendo presentar la documentación que determine la presente y aquella que, específicamente, a continuación se detalla:

a) Habilitación de la agencia;
b) En caso de personas jurídicas, contrato social, sus estatutos y libros de comercio;
c) Título de propiedad de los vehículos afectados al servicio. En los mismos deberán ser titulares las personas físicas y/o jurídicas que solicitaren el permiso.

8.2.17 El prestador deberá presentar la siguiente documentación:

a) Solicitud por duplicado para explotar el servicio, indicando necesidades y motivos que la originan;
b) Memoria del procedimiento técnico-operativo que utilizará para organizar el servicio a suministrar;
c) Si se tratare de personas físicas, documento nacional de identidad, libreta cívica, libreta de enrolamiento, o cédula de identidad;
d) Si fueren personas jurídicas, de acuerdo a lo indicado en el artículo anterior.

8.2.18 Autorícese la utilización de automóviles antiguos o de colección para la realización de eventos especiales.

8.2.19 A los efectos del otorgamiento de nuevas habilitaciones, la autoridad competente respetará las que se encuentran vigentes previo a la creación del Área Ambiental Buenos Aires Centro, siempre que mantengan los requisitos exigidos.

A los 60 días posteriores al vencimiento de la habilitación, la misma quedará vacante y podrá ser otorgada nuevamente de acuerdo a los procedimientos para el otorgamiento de habilitaciones establecidos por la autoridad competente.

CAPITULO 8.3
TRANSPORTE DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Condiciones Generales

8.3.1 Los vehículos que realicen la actividad de distribución mayorista o minorista de entrega a domicilio de sustancias alimenticias deberán contar con habilitación de la Dirección. Quedan exceptuados aquellos que ingresen a la Ciudad en tránsito, por un término que no exceda las veinticuatro (24) horas y que se encuentren habilitados en otras jurisdicciones por autoridad competente y aquellos comprendidos por el Título Decimotercero del Código de Tránsito y Transporte #.

8.3.2 La Dirección, previo a la habilitación, inspeccionará los vehículos requiriendo que se hallen desprovistos de carga y en condiciones satisfactorias de aseo. Una vez comprobados los requisitos que se exigen en materia higiénico-sanitaria y mecánica, otorgará habilitación por el término de un (1) año.

8.3.3 Los transportistas, conductores o acompañantes deberán poseer libreta sanitaria, observar normas de higiene y aseo personal y portar el permiso de habilitación en el vehículo. Los encargados del reparto de las sustancias alimenticias deben mantener su indumentaria en condiciones de aseo y limpieza.

8.3.4 En los casos en que las sustancias transportadas cedan humedad o líquidos, los pisos de los vehículos se mantendrán libres de óxido, mediante el uso de material inoxidable o pinturas o barnices sanitarios, que no contengan sustancias tóxicas.

8.3.5 Los vehículos automotores habilitados deberán llevar en forma destacada y fácilmente visible desde el exterior, la inscripción “Transporte de sustancias alimenticias”, y en las puertas laterales el nombre y apellido o razón social, domicilio y teléfono.

8.3.6 El lugar destinado al transporte de las sustancias alimenticias, deberá estar independizado del resto del vehículo, no permitiéndose la presencia de otros elementos ni la existencia de ventanas o aberturas que comuniquen con el lugar destinado a transporte de personas. En este último no se permitirá la existencia de sustancias alimenticias.

8.3.7 El lugar destinado al transporte de las sustancias alimenticias, será un depósito cerrado, totalmente revestido en su parte interna con material liso, de fácil limpieza, impermeable, aislado del medio externo.

El techo será de material resistente y en su parte interna las juntas estarán perfectamente unidas para impedir la acumulación de sustancias grasas o antihigiénicas. En todo momento deberá encontrarse en perfectas condiciones de higiene, asegurando la conservación del producto.

En los casos de transporte de leche, crema, manteca, quesos, helados y otros derivados de la leche, huevo líquido, hielo, pescado, mariscos, crustáceos, moluscos, ranas, carne y menudencias, aves faenadas y evisceradas, comidas, fainá, pizza, emparedados, productos de rotisería, confitería y pastelería, se exigirá un sistema refrigerante o de aislación del calor, de acuerdo con la naturaleza del producto.

El acceso al depósito se efectuará por una puerta posterior o lateral del vehículo, revestida en su parte interna por el mismo material que el resto del depósito y de cierre hermético.

8.3.8 Durante el transporte, las puertas del depósito se mantendrán cerradas. La ventilación del depósito se hará mediante entrada de aire por ventiletes, de paso natural o por ventilación mecánica, que poseerán una malla fina de material inoxidable, que prevenga la entrada de partículas o elementos contaminantes.

Del transporte mayorista de sustancias alimenticias

8.3.9 Se permitirá el transporte simultáneo de diferentes sustancias alimenticias, siempre que se independicen adecuadamente, se aseguren las condiciones de higiene y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de los rubros. El transporte de productos lácteos, de pesca, de caza menor, de aves faenadas y evisceradas, que no se encuentren envasadas por unidad, deberá tener lugar destinado al conductor independizado del resto del vehículo.

8.3.10 Los vehículos destinados al transporte de leche, crema, manteca y demás derivados, integrarán la inscripción del exterior con la especificación “Reparto de leche y productos lácteos”.

8.3.11 La leche a granel se transportará en tanques termos, de superficie interior lisa, de fácil limpieza, inoxidable y construidos con materiales aprobados por la Dirección.

Las tapas serán de cierre hermético y las bocas de descarga estarán protegidas del contacto con el medio externo. Iguales requisitos reunirán los transportes de aceites comestibles en tanques.

8.3.12 Los vehículos de transporte de huevos, frutas, legumbres, verduras y hortalizas, pueden ser camiones playos y con barandas, debiendo protegerse la mercadería con un toldo de material impermeable, en satisfactorias condiciones de conservación y aseo. El transporte de aves vivas en jaulas, puede ser realizado en camiones playos, permanentemente higienizados y desinfectados en los períodos que indique la Dirección.

8.3.13 Los vehículos que transporten carnes en reses, medias reses, cortes frescos o enfriados, deberán estar provistos de rieles realizados en material inoxidable o galvanizado, que permitan la

suspensión de la mercadería a una altura de cuarenta (40) cm contados desde el piso del depósito. Entre cada unidad de mercadería deberá dejarse el espacio suficiente para permitir su sellado.
En el transporte de chacinados y embutidos, será suficiente la utilización de ganchos, de material inoxidable. El transporte de carne deshuesada, fresca y congelada, en trozos o cortes pequeños, y de menudencias, se efectuará en recipientes de material liso, de fácil limpieza, impermeables e inoxidables. Las menudencias deberán ser mantenidas en frío, pudiendo utilizarse trozos de hielo. El transporte simultáneo de carnes y menudencias debe realizarse asegurando la completa independencia entre esos productos dentro del vehículo.
8.3.14 Los vehículos destinados al transporte de mercadería que han sido conservadas en frío, deberán mantenerse en la misma temperatura mediante un equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo de transporte lo permitan, será suficiente la utilización de medios aislantes de temperatura en el depósito.
8.3.15 El transporte de productos de panificación, harinas de cualquier tipo, azúcar, arroz y sustancias análogas, envasados y fraccionados, se efectuará en vehículo cuyo depósito estará revestido, a excepción del techo, en placas de madera blanca o material inoxidable, de juntas perfectamente unidas, lavables y de fácil limpieza. Se permitirá el transporte de harinas de cualquier tipo, azúcar, arroz o sustancias análogas, en bolsas cerradas con destino a elaboración o fraccionamiento, en camiones playos, debiendo cubrirse la mercadería con toldo de material impermeable al vacío o en envase de cierre hermético, sólo podrá realizarse en forma exclusiva.
Del transporte minorista de sustancias alimenticias
8.3.16 Las personas físicas o jurídicas que realicen la actividad de distribución minorista de entrega a domicilio de sustancias alimenticias efectuada en cualquier clase de motovehículos o ciclorodados, sea para terceros o como complementaria de su actividad principal y los vehículos por ellos destinados a tal fin, deben dar cumplimiento a lo establecido en el Título Decimotercero del Código de Tránsito y Transporte #.
8.3.17 La actividad que se efectúa en motovehículos o ciclorodados deberá contar con un cajón de tapa hermética, revestido interiormente con material liso, de fácil limpieza, impermeable e inoxidable.
8.3.18 En los vehículos que transporten sustancias alimenticias contenidas en envases herméticos o al vacío, destinadas a ser comercializadas por unidad, no se requerirá que el lugar destinado al conductor esté independizado del resto del vehículo.

CAPITULO 8.4
TRANSPORTE DE ELEMENTOS FRÁGILES

8.4.1 Todo vehículo destinado al transporte de mercaderías contenidas en envases frágiles, deberá ser habilitado por la Dirección y reunir los requisitos técnicos exigidos en el Título II del Reglamento General de Tránsito para las calles y caminos de la República Argentina, Ley Nº 13.893 #.

8.4.2 Los vehículos destinados a este fin, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Portar elementos de remoción (escoba, pala y balde) para los casos de caídas o roturas de envases en la vía pública;

b) La caja o plataforma portante deberá estar adaptada en forma tal que impida el desplazamiento y caída de la carga, aun en casos de maniobras violentas o colisiones sin vuelco del vehículo.

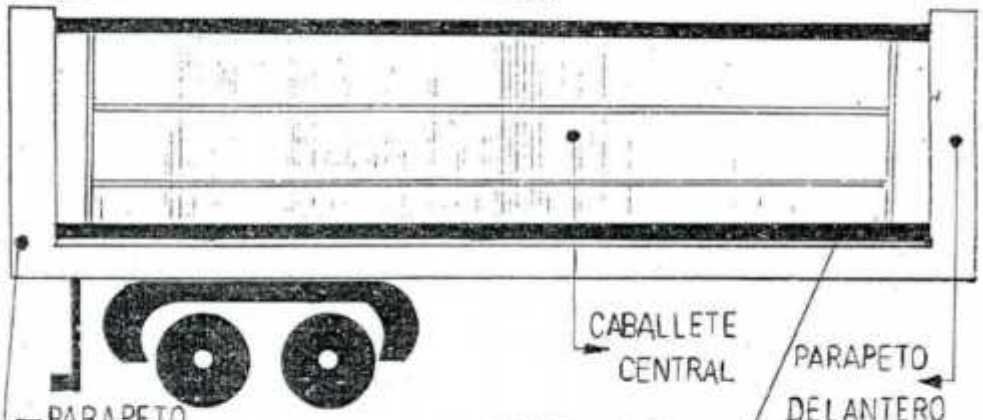
c) Deberán poseer un caballete central en forma transversal y los bordes laterales de la caja deberán sobresalir, hacia arriba a los efectos de que al colocar las plataformas con cajones de botellas sean éstas de vidrio, plástico o similar queden con una inclinación hacia el interior, impidiendo el desplazamiento lateral, para ello, la bandeja portacajones deberá poseer un ángulo de noventa (90^0) grados respecto del caballete central. En cuanto al ángulo de inclinación que produce el borde lateral de la caja del camión respecto del caballete central, al igual que la abertura de éste será de doce (12^0) grados para 2,10 mts. de altura o quince (15^0) grados, si la altura del caballete sólo llega a 1,60 mts. Todo ello de acuerdo con la ilustración de los Anexos 2 y 3 los que a todos sus efectos forman parte de la presente.

d) En la parte delantera y trasera de la caja portante, deberán poseer tapas o parapetos del ancho de la caja, que llegarán hasta la altura del caballete evitando en caso de aceleración o detención del vehículo en forma brusca, la caída de la carga. Todo ello de acuerdo con la ilustración del Anexo 2, el que a todos sus efectos forma parte de la presente.

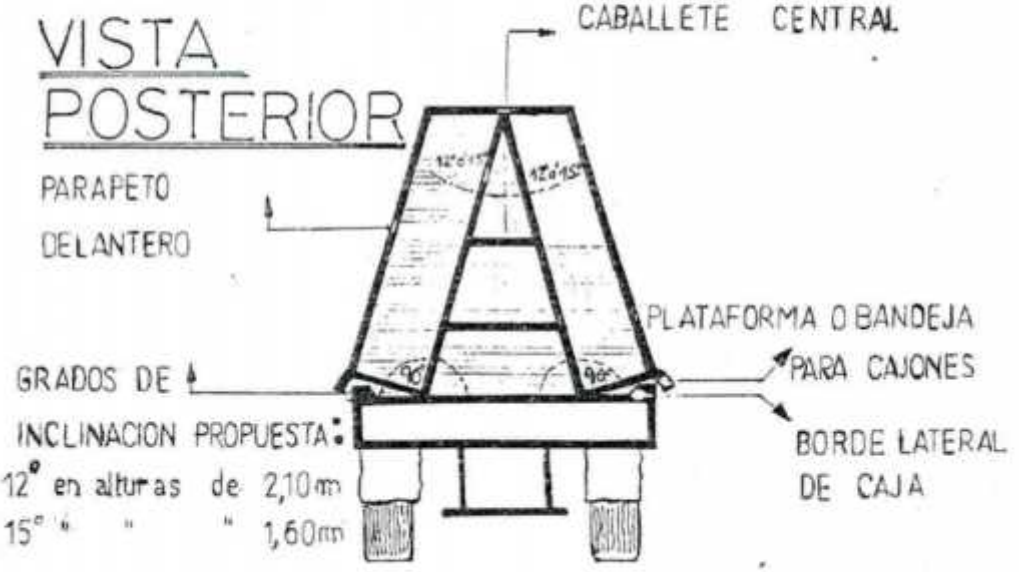
ANEXO 2

TRANSPORTES DE BOTELLAS AGUAS GASEOSAS O CERVEZAS

VISTA PERFIL

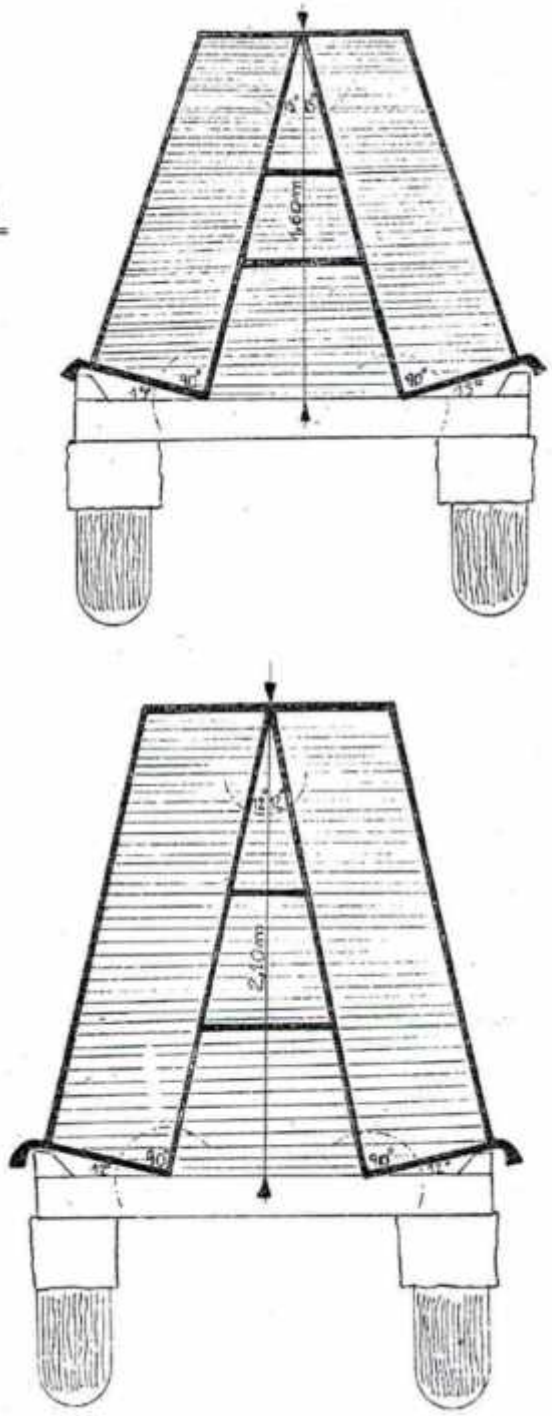


VISTA POSTERIOR



ANEXO 3

Esc 1:20



SECCION 9

DE LA SANIDAD, EDUCACIÓN Y CULTURA

CAPITULO 9.1
ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL

9.1.1 Definición y Alcance

Son considerados Establecimientos Residenciales para personas mayores las entidades que tienen como fin brindar servicios de alojamiento, alimentación, higiene, recreación activa o pasiva y atención médica y psicológica no sanatorial a personas mayores de 60 años, en forma permanente o transitoria, a título oneroso o gratuito.

La edad de ingreso podrá ser inferior a la establecida en el párrafo anterior, siempre que el estado social o psicofísico de la persona lo justifique. La reglamentación establece los casos en que se procede a tal excepción, resguardando la dignidad de las personas y respetando la concepción y fines de los Establecimientos Residenciales para personas mayores.

Los Establecimientos Residenciales para personas mayores deben tener, como mínimo, capacidad para albergar a cinco (5) residentes y no pueden prestar servicios sin la habilitación previa e inscripción actualizada en el Registro.

En todos los casos deben garantizar las condiciones que preserven la seguridad, salubridad e higiene de los residentes y estimulen sus capacidades, el pleno respeto como personas, promoviendo los vínculos con el núcleo familiar y la comunidad a la que pertenecen.

9.1.2 Requisitos para solicitar su habilitación:

La solicitud de habilitación deberá ser presentada ante la Dirección indicando la clase de actividad que se propone realizar, la ubicación del local, el domicilio del titular y demás requisitos que establezca la Dirección (Sección 2. Cap. 2.1).

9.1.3 Uso:

Los locales afectados a este servicio deberán serlo en forma exclusiva, no pudiendo compartirlo con otros usos, con excepción de la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención del mismo.

9.1.4 Condiciones para su habilitación y funcionamiento:

Autoridades a cargo:

Los Establecimientos Residenciales para Personas Mayores que soliciten su habilitación, a partir de la vigencia de la presente ley, son dirigidos por un Director/a con título profesional universitario afín a la actividad o prestaciones desarrolladas.

El Director/a de un Establecimiento Residencial para Personas Mayores habilitado a la fecha de vigencia de la presente ley que no posea título profesional, cuando acredite más de cinco (5) años de ejercicio en el mismo, podrá mantener su cargo solo en un establecimiento y por el plazo establecido por el Poder Ejecutivo a través de la reglamentación, a efectos de adecuar la dirección de estos establecimientos a las condiciones exigidas en el párrafo primero del presente artículo.

Responsabilidades:

Es responsabilidad del Titular del Establecimiento garantizar la mejor condición bio-psico-social de los residentes y usuarios de los servicios que se brindan en el establecimiento, en la admisión, permanencia y derivación.

El Director/a es responsable solidariamente con el titular del establecimiento, del cumplimiento de las obligaciones expresadas en el presente ordenamiento y de cualquier otra normativa reglamentaria o complementaria que se dicte.

Se permitirá el ingreso, sin perjuicio del horario habitual de visitas, de las personas a cargo de los adultos mayores allí alojados en cualquier momento del día, con el objeto de comprobar que se cumplan las condiciones generales de alojamiento, preservando el descanso, la tranquilidad y las condiciones de seguridad de las personas mayores alojadas.

Esta obligación deberá ser exhibida por escrito en lugar visible en el ingreso al establecimiento y comunicada por escrito a las personas a cargo de los alojados.

Todo cambio en el diagnóstico y tratamiento médico y/o en la medicación debe ser comunicado al residente y a los familiares o personas a cargo del mismo toda vez que el primero exprese su consentimiento para ello o que mediare declaración de incapacidad. En ambos casos será mediante constancia escrita.

El establecimiento debe contar con:

1. Libro de Registro de Inspecciones foliado para asentar las inspecciones conforme lo determina la reglamentación.
2. Libro de Atención Médica rubricado por la Autoridad de Aplicación, donde se asiente la atención médica de los residentes, los que deben ser examinados con la periodicidad que se fije por vía reglamentaria. Esta atención debe ser prestada por el profesional médico responsable del establecimiento o por el médico personal del residente cuando éste lo solicite. En ambos casos se debe dejar asentado el diagnóstico. En el caso de que al residente se le prescriba sujeción o se le limite la salida del establecimiento, deberán quedar asentados los motivos que originaron dicha restricción.
3. Libro de Registro de Residentes o Libro de Registro de Concurrentes permanentemente actualizado, donde deben consignarse: datos personales del residente y de quien prestare el consentimiento para su ingreso, filiación y cualquier otro dato que establezca la reglamentación, en concordancia con lo determinado por la Ley N° 1845 #.

La Autoridad de Aplicación constatará todos los datos registrados y, si de los mismos surgen irregularidades o la posibilidad de la comisión de algún delito, dará intervención a la Autoridad Competente.

Se debe comunicar a la Autoridad de Aplicación en forma fehaciente y periódica la nómina de personas alojadas.

4. Programa y Plan de Evacuación: Es obligación de las residencias formular programa y plan de evacuación elaborado con el asesoramiento de personal competente de bomberos y/o Defensa

Civil para casos de emergencia. Asimismo, las salidas deberán estar señalizadas en el interior del local de forma visible y adecuadamente iluminadas, de acuerdo a lo estipulado por Ley N° 1346 #.

5. Calefacción: Quedan prohibidos los sistemas de calefacción a garrafas, a cuarzo o kerosene, radiadores eléctricos con fluidos que emitan gases tóxicos, y/o cualquier tipo de calefactor a gas sin salida al exterior o de llama expuesta.
6. Seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos por siniestros que afecten la integridad física de los residentes de conformidad con la capacidad de alojamiento del establecimiento.

La falta de cumplimiento de cualesquiera de los requisitos establecidos por el presente artículo quedará sujeta a las sanciones que correspondiere de acuerdo a la legislación vigente.

Clasificación:

Los Establecimientos Residenciales de Personas Mayores se clasifican en:

a) Residencia para Personas Mayores Autoválidas con autonomía psicofísica acorde a su edad: establecimiento no sanatorial destinado al alojamiento, alimentación y actividades de prevención y recreación con un control médico periódico.
b) Hogar de Día para Personas Mayores Autoválidas con autonomía física acorde a su edad: establecimiento con idénticas características que las definidas en el inc. a), con estadía dentro de una franja horaria determinada.
c) Residencia para Personas Mayores que requieran cuidados especiales por discapacidad física que limite su autonomía.
d) Residencia para Personas Mayores que por trastornos de conducta o padecimientos mentales tengan dificultades de integración social con otras personas, y no requieran internación en un efector de salud.
e) Hogar de Día para Personas Mayores con trastornos de conducta o padecimientos mentales que tengan dificultades de integración social con otras personas, y que no requieran internación en un efector de salud, con estadía dentro de una franja horaria determinada.
f) Hogar de Residencia: Establecimiento que brinda, exclusivamente, alojamiento, alimentación y demás servicios de cuidados, con fines de lucro, a personas mayores con autonomía psicofísica acorde a su edad, certificada por profesional médico. Solo están autorizados a albergar hasta cuatro (4) personas mayores.

Cada uno de los establecimientos enumerados ut supra debe cumplimentar las siguientes normas de funcionamiento:

Contar con la correspondiente inscripción actualizada en el registro creado a tal fin. La clasificación otorgada por la Autoridad de Aplicación debe constar en toda la documentación oficial.

Pueden ser habilitados para prestación unimodal o polimodal.

La planta física de cada una de las áreas habilitadas en los inmuebles de aquellos establecimientos que brindan prestaciones polimodales de las clasificaciones d) y e) deben constituir una unidad

independiente de uso exclusivo dentro del establecimiento, totalmente diferenciado del resto, pudiendo solo compartir servicios de infraestructura: cocina, mantenimiento, dependencias del personal, lavadero y administración.

En caso de deterioro del residente autoválido, posterior a su ingreso, arbitrar las medidas necesarias para su tratamiento dentro de la residencia, en la medida que su situación lo permita, con notificación a la Autoridad de Aplicación y a la/s persona/s a cargo del residente.

Asimismo, se debe tratar de evitar la separación de cónyuges o convivientes que residan conjuntamente.

Se deben promover y fortalecer los vínculos del residente con su núcleo familiar y propiciar la inserción en los programas para la tercera edad que promueve el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Los Establecimientos Residenciales y los Hogares de Residencia de Personas Mayores deben exhibir en lugar visible el certificado de habilitación y de inscripción en el Registro Único y Obligatorio de Establecimientos Residenciales para Personas Mayores de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

9.1.5 Personal:

De acuerdo a la clasificación establecida en el presente código, los Establecimientos Residenciales para Personas Mayores cuentan con un Director responsable y con el siguiente personal que presta servicios con la periodicidad que se fija por vía reglamentaria:

a. Residencia para Personas Mayores Autoválidas con autonomía psicofísica:

- Médico/a.
- Licenciado/a en Psicología.
- Licenciado/a en Nutrición.
- Licenciado/a en Terapia Ocupacional.
- Licenciado/a en Trabajo Social o en Servicio Social.
- Enfermero/a.
- Asistente Gerontológico o Geriátrico.
- Mucamo/a.

b. Hogar de Día para Personas Mayores Autoválidas:

- Licenciado/a en Terapia Ocupacional.
- Licenciado/a en Trabajo Social o en Servicio Social.
- Licenciado/a en Psicología.
- Médico/a.
- Enfermero/a.
- Asistente Gerontológico o Geriátrico.
- Mucamo/a.
- Licenciado/a en Nutrición.

El Director tiene la obligación de brindar otros servicios, en caso necesario.

c. Residencia para Personas Mayores que requieran cuidados especiales por discapacidad física que limite su autonomía:

- Médico/a.
- Licenciado/a en Psicología.
- Licenciado/a en Kinesiología.
- Licenciado/a en Nutrición.
- Licenciado/a en Trabajo Social o en Servicio Social.
- Licenciado/a en Terapia Ocupacional.
- Enfermero/a.
- Asistente Gerontológico o Geriátrico.
- Mucamo/a.

d. Residencia para Personas Mayores que por trastornos de conducta o padecimientos mentales tengan dificultades de integración social con otras personas y no requieran internación en un efector de salud:

- Médico/a.
- Médico/a Psiquiatra Permanente.
- Licenciado/a en Psicología.
- Licenciado/a en Nutrición.
- Licenciado/a en Trabajo Social o en Servicio Social.
- Licenciado/a en Terapia Ocupacional.
- Asistente Gerontológico o Geriátrico.
- Enfermero/a.
- Mucamo/a.

e. Hogar de Día para Personas Mayores con trastornos de conducta o padecimientos mentales que tengan dificultades de integración social con otras personas, y que no requieran internación en un efector de salud, con estadía dentro de una franja horaria determinada:

- Médico/a.
- Médico/a Psiquiatra Permanente.
- Licenciado/a en Psicología.
- Licenciado/a en Trabajo Social o en Servicio Social.
- Enfermero/a.
- Asistente Gerontológico o Geriátrico.
- Licenciado/a en Terapia Ocupacional.
- Mucamo/a.
- Licenciado/a en Nutrición.

En todos los Establecimientos, de acuerdo con la particularidad de cada caso, el médico o el director profesional del establecimiento ordena la intervención de otros profesionales pertinentes, sin que esto represente un costo adicional para la persona mayor que requiera los servicios de conformidad con las condiciones y requisitos que fija la reglamentación.

En aquellas residencias que brindan prestaciones polimodales, las mismas deben contar con el personal acorde al presente artículo para cada una de las áreas habilitadas.

La reglamentación establece, teniendo en cuenta el número de camas ocupadas y la clasificación de los establecimientos, la carga horaria mínima del personal y la modalidad de guardia para el caso de los establecimientos que la requieran.

En todos los casos, los establecimientos cuentan como mínimo, con un/a integrante de cada categoría de las enunciadas, con la disponibilidad horaria necesaria para el cumplimiento de sus tareas específicas.

Es obligatorio que todo el personal de los establecimientos descriptos posean Libreta Sanitaria de conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 2183 #.

Es obligatorio que todo el personal de los establecimientos descriptos que presten servicios asistenciales a los alojados o concurrentes, tengan capacitación en gerontología, a través de cursos con reconocimiento oficial.

La Ciudad impulsa la capacitación en su ámbito para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la presente Ley.

9.1.6 Escaleras y medios de salida

Se ajustarán a las prescripciones del Código de la Edificación # (Cap. 4.6 "De los locales" y 4.7 "De los medios de salida").

Las dimensiones de los medios de salida deberán proporcionarse en base al factor de ocupación.

9.1.7Prevención contra incendio

Se ajustará a lo determinado en el Parágrafo 4.12. "De la Protección contra incendio" del Código de la Edificación #.

9.1.8 Condiciones de seguridad de los alojados

Los peldaños de las escaleras deberán ser recubiertos de material antideslizante. Las paredes de los pasillos y escaleras estarán dotadas de pasamanos en ambos lados, para la seguridad del usuario.

9.1.9 Chapa Mural

En el frente del edificio y en lugar visible se coloca una chapa o letrero de 0.30 x 0.40 m como mínimo, que especifique el rubro, la denominación institucional y el N° de inscripción en el Registro Único y Obligatorio de Establecimientos Residenciales para personas mayores de la Ciudad de Buenos Aires y clasificación establecida por la Autoridad de Aplicación.

9.1.10 Libreta sanitaria

El personal que trabaje o habite en estos establecimientos deberá poseer libreta sanitaria, extendida por entidad oficial y renovable anualmente.

Este requisito deberá cumplimentarse antes de obtener la habilitación correspondiente del establecimiento o antes de comenzar a desempeñarse en el mismo.

9.1.11 Libro de registro de inspecciones

Estos establecimientos deberán contar con un libro foliado para asientos de las inspecciones, conforme a las normas de la Ordenanza Nº 13.126 #.

9.1.12 Libro de atención médica

Deberán contar con un libro habilitado por la Dirección donde se asiente la atención médica de los internados, que deberán ser examinados con una frecuencia no inferior de una vez por semana. Esta atención deberá ser prestada por el profesional responsable del establecimiento o por médico particular del hospedado, a pedido de éste. En ambos casos se dejará asentado el diagnóstico.

9.1.13 Libro de registro de hospedados

El establecimiento deberá contar con un libro registro permanente actualizado de las personas que se hospeden en el mismo, debiendo consignar nombre, apellido, edad, sexo, nacionalidad, número de habitación, fecha de ingreso, nombre y apellido, documento de identidad y domicilio del o de los responsables.

9.1.14 Vestimenta para el personal

El personal de servicio realizará sus tareas con ropa adecuada al trabajo, debiendo exigirse el más estricto aseo, tanto en la vestimenta como en su persona.

9.1.15Higiene y aseo

Los locales del establecimiento y todas las dependencias, así como también los muebles, enseres, colchones, ropa de cama, vajilla y utensilios que en la misma existan deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y conservación.

Se deberán retirar los que se encontraren en mal estado, igualmente se exigirá el blanqueo o pintura de los locales, cuando así lo estime necesario la autoridad competente. Asimismo los artefactos sanitarios deberán conservarse en buenas condiciones de funcionamiento y uso. En los patios, corredores, pasillos, escaleras y servicios sanitarios no deberán existir objetos que impidan su fácil circulación y uso.

Residuos: Se debe cumplimentar lo referido a la Ley de la Ciudad de Buenos Aires N° 154 #, la Ley Nacional N° 24.051# y el Artículo 41 de la Constitución Nacional # y a las normas que se dicten.

9.1.16 Los locales clasificados como de carácter obligatorio por el parágrafo 7.5.13.1 del Código de la Edificación #, se hallarán sujetos, en cuanto a su funcionamiento y a su equipamiento, a las normas que se mencionan en los artículos 9.1.17 al 9.1.22 del presente.

9.1.17 Habitaciones destinadas para alojamiento

Cumplirán lo establecido en el parágrafo 7.5.13.3 del Código de la Edificación #.

Numeración: Deberán llevar numeración correlativa y exhibir en su interior en lugar visible un cartel de 0,15 x 0,10 m, en el que se consigne la capacidad reglamentaria de ocupación. Cuando existan varios pisos, las habitaciones podrán numerarse por la centena que coincida con la ubicación del piso.

Moblaje mínimo: Cama, guardarropa adecuado, mesa de luz por alojado y timbre de llamada individual.

Ropa de cama: La ropa de cama y tocador deberá ser cambiada cada vez que deba usarse, previo lavado y planchado. En los demás casos, las mismas deberán ser cambiadas cada vez que sea necesario y no menos de dos (2) veces por semana. Deberán contar como mínimo con la siguiente dotación fija por alojado: sábanas seis (6), fundas cinco (5), colchas dos (2), frazadas tres (3), toallas tres (3), toallas baño una (1), impermeable uno (1), zaleas cinco (5).

9.1.18 Servicios sanitarios para alojados:

En estos establecimientos los servicios de salubridad se instalarán de acuerdo a la cantidad de personas que puedan alojarse, según la capacidad de ocupación determinada por el cubaje de las habitaciones y en la proporción que se detallan en el parágrafo 7.5.13.4 a) del Código de la Edificación #. Las duchas, inodoros, bidets, bañeras y lavabos deberán contar con agarraderas adosadas a la pared para comodidad y seguridad del usuario.

Los inodoros, duchas y lavabos podrán ser instalados en compartimientos independientes entre sí. Estos compartimientos tendrán un lado mínimo de 0,75 m y un área mínima de 0,81 m2 por artefacto y en los demás aspectos se ajustarán a las disposiciones del Código de la Edificación # (Caps. 4.6 "De los locales", 4.7. "De los medios de salida" y 4.8 "Del proyecto de las instalaciones complementarias") que les sean de aplicación. Las duchas, lavabos y bidets tendrán servicio de agua fría y caliente con canilla mezcladora.

Para determinar la cantidad de servicios sanitarios a exigir, no deberán computarse las personas que ocupen habitación con cuarto de baño completo (ducha, inodoro, bidet y lavabo) para su uso exclusivo.

Si los establecimientos ocupan plantas o departamentos independientes serán de aplicación las proporciones antes determinadas en base a la cantidad de alojados por planta.

Los locales donde se instalen servicios sanitarios colectivos, estarán independizados de las habitaciones y dependencias.

Las puertas estarán provistas de cerraduras que permitan su apertura desde el exterior con llave maestra.

9.1.19 Servicios sanitarios para el personal

Deberán ajustarse a lo establecido en el parágrafo 4.8.2.3 "Servicios mínimos de salubridad en los locales o edificios públicos comerciales e industriales" del Código de la Edificación #.

9.1.20 Se prohíbe la existencia de servicios sanitarios colectivos en comunicación directa con las habitaciones o con dependencias del personal del establecimiento.

9.1.21 Sala de estar o de entretenimentos

Deberá reunir los requisitos establecidos en el parágrafo 7.5.13.5 del Código de la Edificación #.

9.1.22 Cocina

Cumplirán con lo establecido en el parágrafo 7.5.13.6 del Código de la Edificación #. Su funcionamiento será obligatorio.

Ventilación: La Dirección puede, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad que se realiza, exigir ventilación complementaria.

Sobre los artefactos destinados a la cocción de alimentos, deberá instalarse una campana dotada de dispositivo de extracción forzada, conectada al ambiente exterior, que asegure la evacuación de humos, vapores, gases y olores.

Equipamiento: El mobiliario y el equipo deberán ser diseñados y construidos de manera que permita su fácil limpieza, evitándose la acumulación de suciedad en uniones o encuentros.

Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un mueble con aberturas, cubiertas con tela de malla fina, destinado a ese objeto; los productos perecederos deberán depositarse en heladeras o cámaras frigoríficas.

En la cocina sólo podrán guardarse los útiles de trabajo y los artículos necesarios para la preparación de las comidas diarias en forma que garantice la higiene.

9.1.23 Los locales clasificados como de carácter obligatorio condicionado según el parágrafo 7.5.13.1 del Código de la Edificación #, se encontrarán, en cuanto a equipamiento y funcionamiento, sujetos a las disposiciones de los artículos 9.1.24 al 9.1.27 del presente.

9.1.24 Ropería

Los establecimientos que alberguen a más de treinta personas deberán contar con dos locales independientes destinados, uno para la ropa limpia y otro para la ya utilizada por el servicio de alojados. Cuando la cantidad de personas sea inferior a treinta deberán disponer de dos armarios como mínimo destinados a la misma finalidad.

9.1.25 Comedor

Su existencia será obligatoria en los establecimientos que alberguen más de veinte alojados, el que podrá ser utilizado indistintamente como Sala de Estar o Entretenimientos.

Cuando el número de personas sea inferior a veinte, podrán servirse las comidas en el interior de las habitaciones.

9.1.26 Guardarropa para el personal

Fuera de los lugares de trabajo, de depósitos y de los servicios sanitarios, se dispondrá de un espacio para guardarropa del personal.

Cuando trabajen personas de ambos sexos, habrá guardarropas independientes para cada sexo debidamente identificados.

9.1.27 Lavadero (treinta personas o más)

Este local estará equipado con secarropa mecánico.

9.1.28 Para su equipamiento y funcionamiento, los locales clasificados como de carácter optativo por el parágrafo 7.5.13.4 del Código de la Edificación #, se ajustarán a lo dispuesto en los artículos 9.1.29 al 9.1.31 del presente.

9.1.29 Lavadero (menos de treinta personas)

Cuando se instalen deberán, además, ajustarse a lo prescripto en el artículo 9.1.27 de este Código.

9.1.30 Depósito de comestibles

Cuando se habiliten locales para la guarda de comestibles o bebidas envasadas, éstos deberán tener paredes revocadas y blanqueadas; sus pisos serán de material que permita su fácil lavado. Los productos no envasados en vidrio o metal deberán depositarse en tarimas de una altura de 0,40 m como mínimo, que permita la limpieza del solado. Estos locales deberán dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 11.843 #.

9.1.31 Otros locales

Todo local no expresamente especificado deberá responder de acuerdo a su destino a lo requerido en el Código de la Edificación # y en este Código.

CAPITULO 9.2
GUARDERÍA INFANTIL

9.2.1 Se entiende por guardería infantil al conjunto de locales afectados exclusivamente al cuidado del niño menor de seis (6) años, teniendo por objeto, además, favorecer su completo desarrollo físico, intelectual, afectivo y social.

9.2.2 Los locales afectados a este servicio deberán serlo en forma exclusiva, no pudiendo compartirlo con otros usos, con excepción de los utilizados para la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención de la misma.

9.2.3 La oficina de ingreso será destinada a la atención del público, la recepción del niño y las tareas administrativas y estadísticas. Estará ubicada en lugar próximo a la entrada del establecimiento.

CAPITULO 9.3
ESCUELA

9.3.1 Se entiende por escuela todo edificio o predio o una de sus partes, usados por establecimientos de enseñanza de cualquier índole, tenga o no internado. Las disposiciones establecidas se aplican cuando el número de alumnos externos exceda de treinta (30) en cualquiera de los turnos o de ciento cincuenta (150) en total por día, y cuando existiendo internado éste albergue más de diez (10) pupilos.

9.3.2 Una escuela no puede ubicarse a menor distancia de cien (100) metros radiales de establecimientos de policía, penal y de sanidad, con excepción de una escuela que por su naturaleza puede o debe funcionar en conexión con estos usos.

CAPITULO 9.4
INSTITUTO DE ENSEÑANZA

9.4.1 Se entiende por instituto de enseñanza a todo edificio, o predio, o una de sus partes usado por academias, escuelas de artes y oficios, conservatorios de música, canto, declamación y aquellos que por análogos motivos reciban el concurso del público cuyo número de alumnos excedan de cinco (5) y no superen el total de veintinueve (29), en cualquiera de los turnos.
9.4.2 Deberá poseer un botiquín dotado de elementos de curaciones, de conformidad a lo establecido por el Decreto Nº 4.089/963 #.
9.4.3 Ningún ambiente podrá recubrirse con alfombra o ser utilizado como comedor.

CAPITULO 9.5
CASAS DE CUIDADOS PALIATIVOS

9.5.1DEFINICION:
Son consideradas “Casas de Cuidados Paliativos” aquellas destinadas a la contención, asistencia y cuidado paliativo a personas cuando la enfermedad no responde a tratamientos curativos, abarcando los aspectos psíquico-social, físico, espiritual y familiar.
Podrán albergar pacientes de ambos sexos debiendo contar con una capacidad mínima requerida para su habilitación de cinco (5) camas y una máxima de veinticinco (25).
Se entiende por Cuidados Paliativos a la asistencia activa y continua de pacientes proporcionada por un equipo interdisciplinario, cuando la enfermedad no responde al tratamiento curativo; que tienden a aliviar el dolor, apaciguar el sufrimiento psíquico y salvaguardar la dignidad de la persona enferma y contener a sus allegados.
9.5.2CONDICIONES DE EMPLAZAMIENTO:
Las que determina para el rubro “Casa de Cuidados Paliativos” el Cuadro de Usos 5.2.1 del Código de Planeamiento Urbano #, o las establecidas en la autorización de localización pertinente emitida por la Autoridad de Aplicación del Código de Planeamiento Urbano #.
Los establecimientos que soliciten la habilitación o se encuentren habilitados como “Casa de Cuidados Paliativos” deberán conformar una unidad de uso independiente, estar destinados en forma única y exclusiva a esos efectos, no pudiendo tener comunicación con otros usos, con excepción de la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención del mismo. Ello no obsta a que el uso pueda coexistir en la misma parcela con otros usos.

9.5.3 CONDICIONES DE EDIFICACIÓN:

Las que determina con carácter general y particular el Código de Edificación #.

La capacidad máxima admitida en el establecimiento, la que deberá determinarse de acuerdo a la documentación obrante en la solicitud de habilitación, será el menor valor resultante de la aplicación de las prescripciones sobre: medios exigidos de salida, superficie afectada a la habilitación, servicios sanitarios de los alojados y el cubaje computado para éstos.

9.5.4CONDICIONES AMBIENTALES:

Las que determina la Ley de Evaluación de Impacto Ambiental (Ley Nº 123 # y concordantes) y la Ley de Residuos Patogénicos (Ley Nº 154 # y concordantes), cuando corresponde.

9.5.5HABILITACION:

La solicitud de habilitación del establecimiento deberá ser presentada ante la Dirección General de Habilitaciones y Permisos de la Agencia de Control Comunal o ante el organismo que a futuro guarde sus competencias y responsabilidades, respetando los requisitos previstos en el Capítulo 2.1 del presente.

9.5.6CONDICIONES PARTICULARES DE FUNCIONAMIENTO:

9.5.6.1 Admisibilidad.

Los pacientes que podrán recibir serán aquellos que sean derivados de hospitales públicos con quienes se suscriban los convenios respectivos; de clínicas privadas; de Organizaciones sin fines de lucro; y/o por demanda espontánea.

9.5.6.2 Documentación obligatoria.

El establecimiento habilitado como “Casa de Cuidados Paliativos” deberá tener en forma actualizada, permanente y accesible para ser presentada cuando las autoridades competentes la soliciten, la siguiente documentación, sin perjuicio de aquella que establezca la Autoridad de Aplicación:

a. Planos de arquitectura del edificio, con indicación del destino de las dependencias, aprobados y visados por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos o por el organismo que en el futuro guarde sus competencias y responsabilidades.
b. Planos contra incendio aprobados y visados por autoridad competente que determine el Poder Ejecutivo.
c. Libro foliado para asiento de los informes de las fiscalizaciones, conforme a las normas vigentes en la materia.
d. Legajo del Personal que trabaja en la institución que deberá incluir:

I. Fotocopia certificada de los títulos habilitantes del personal y/o certificaciones de experiencia laboral
II. Libreta sanitaria, extendida por establecimiento hospitalario oficial y renovable anualmente para quienes presten tareas de incumbencia profesional.

e. Historia Clínica de los alojados la que deberá encontrarse debidamente foliada en orden cronológico y que contará al menos con:

I. Datos personales
II. Documentación personal de tenerla.
III. Ficha de seguimiento de su historia de vida en los aspectos médicos, educativos, vinculares y sociales
IV. Nota de Derivación del médico de cabecera ya sea de organismos oficiales o privados, en caso de que exista.

f. Póliza de seguro de responsabilidad civil en vigencia para el Director y los profesionales médicos.
g. Acreditación del cumplimiento de la normativa laboral y de higiene y seguridad
h. Certificado de desinfección mensual del inmueble, extendido por empresa autorizada.
i. Plan evacuación y la previsión de las contingencias en caso de incendio, explosión o emergencias, en el marco de la Ley Nº 1346 # o aquella que la reemplace. Además, debe presentarse ante la autoridad de aplicación:
j. Constancia de contratación de un servicio médico de emergencia y traslado. Además debe contar con Chapa mural. En el frente del edificio y en lugar visible se debe colocar una chapa o letrero de 0.30 x 0.40 mts como mínimo, que especifique el rubro, la denominación institucional.

9.5.6.3 Organización interna.

Los establecimientos habilitados como “Casas de Cuidados Paliativos” deberán contar al menos con los siguientes Departamentos, sin perjuicio de los que disponga cada institución para el mejor desenvolvimiento de la actividad, a saber:

9.5.6.3.1 Dirección Médica.

La Dirección Médica estará a cargo de un/a Director/a médico/a con antecedentes en cuidados paliativos no inferiores a tres (3) años, con las siguientes responsabilidades y funciones:

a. definir la situación clínica del paciente;
b. confeccionar la historia clínica adjuntando todos los datos e informes del médico de cabecera, si los hubiere.
c. definir los problemas físicos-psíquicos y/o sociales de la unidad paciente-familia;
d. determinar una estrategia para dar cumplimiento a las prescripciones recibidas por el médico de cabecera cuando la derivación haya sido efectuada de un Hospital público o establecimiento de salud privado;
e. atender y derivar las urgencias y/o complicaciones de los enfermos;
f. prestar apoyo en el tratamiento físico-psíquico y espiritual de los enfermos;
g. realizar el seguimiento y control del tratamiento;
h. confeccionar los certificados de defunción;
i. mantener comunicación estrecha con el médico de cabecera del Hospital.

El director médico podrá ser asistido por Psicólogos, Nutricionistas, Asistentes Sociales, Kinesiólogos y demás profesionales que considere convenientes para una atención omnicomprensiva de las necesidades de los enfermos terminales.

9.5.6.3.2 Enfermería.

Estará integrada por la cantidad de personal que la Dirección Médica determine que posibiliten una atención de calidad a los enfermos terminales. Tiene las siguientes responsabilidades y funciones:

a. dar cumplimiento a las indicaciones médicas recibidas;
b. planificar ejecutar, controlar y evaluar los cuidados;
c. detectar los cambios, necesidades y problemas en los pacientes debiendo informarlos a la dirección médica;
d. proporcionar confort y cuidados;
e. educar y entrenar al paciente, a la familia y a los voluntarios en técnicas de confort y cuidados para su asistencia;
f. ofrecer una comunicación de confianza.

9.5.6.3.3 Voluntarios.

En los establecimientos “Casas de Cuidados Paliativos” podrán participar voluntarios sociales formados para el acompañamiento en cuidados paliativos, los que no podrán interferir ni participar en las prácticas médicas, y que tendrán las siguientes funciones y facultades:

a. brindar el apoyo social complementando al entramado de relaciones primarias posibilitando una asistencia de calidad y calidez;
b. brindar apoyo emocional y espiritual al enfermo y a la familia, ayudando en las tareas de los cuidados bajo vigilancia del Departamento de Enfermería;
c. acompañar con su presencia en el establecimiento y asimismo en las salidas externas según lo permita el proceso de la enfermedad;
d. crear redes entre los diversos agentes de la Comunidad, realizando una tarea mediadora entre ésta última y el enfermo.

9.5.6.4 Seguridad de los alojados, trabajadores y personas concurrentes.

En lo que se refiera a escaleras y medios de salida; prevención contra incendio; el mantenimiento de aspectos edilicios relativos a habitabilidad, seguridad y planta física del inmueble, condiciones ambientales y las relativas a disposición de residuos deberán adecuarse a la normativa en vigencia.

9.5.6.5 Higiene y aseo.

Todos los locales del establecimiento y todas sus dependencias, así como también los muebles, enseres, colchones, ropa de cama, vajilla, etc. deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y conservación.

Se deberán retirar los que se encontraren en mal estado, debiéndoselos reemplazar por otros en buen estado de conservación y funcionamiento.

Se exigirá el blanqueo o pintura de los locales, cuando lo estime necesario la autoridad competente.

Los artefactos sanitarios deberán conservarse en buenas condiciones de funcionamiento y uso.
Cualquiera fuere la distribución y destino de los locales del establecimiento, no deberán existir objetos que impidan la fácil circulación y uso de: patios, corredores, pasillos, escaleras y servicios sanitarios.
El personal de servicio debe realizar sus tareas con vestimenta adecuada al trabajo, debiendo exigirse el más estricto aseo.
9.5.6.6 Condiciones específicas y equipamiento de los locales.
Los locales de “Casas de cuidados paliativos” se hallan además, sujetos a las siguientes disposiciones, que guardan el carácter de mínimas:
a. Habitaciones destinadas para alojamiento.
Además de las prescripciones de edificación particulares que le sean de aplicación, las habitaciones destinadas para alojamiento deben cumplir con lo siguiente:
Deben llevar numeración correlativa y exhibir en su interior en lugar visible un cartel de 0,15 x 0,10 mts., en el que se consigne la capacidad reglamentaria de ocupación. Si tienen varios pisos, las habitaciones pueden numerarse por la centena que coincida con la ubicación del piso.
El moblaje mínimo incluye: cama, guardarropa adecuado, mesa de luz por alojado y timbre de llamada individual.
La ropa de cama y tocador deben ser cambiadas cada vez que sea necesario y no menos de dos (2) veces por semana. El establecimiento debe contar como mínimo con la siguiente dotación fija por alojado: sábanas seis (6), fundas cinco (5), colchas dos (2), frazadas tres (3), toallas tres (3), toallas baño una (1), impermeable uno (1), zaleas cinco (5).
b. Guardarropa para el personal.
Sin perjuicio de la optatividad de conformar local de guardarropa para el personal que fuera de aplicación, se debe disponer de un espacio para guardarropa del personal fuera de los lugares de trabajo, de depósitos y de los servicios sanitarios.
Si trabajan personas de ambos sexos, debe contarse con guardarropas independientes para cada sexo debidamente identificados.
c. Señalización de salida.
La señalización de salida debe estar ubicada a una altura de 2.00 mts. respecto del nivel de piso y su materialización debe ser de metal bruñido; y alimentarse con energía eléctrica proveniente de un circuito alternativo al circuito principal.
d. Depósito de comestibles.
Si se habilitan locales para la guarda de comestibles o bebidas envasadas, deben tener paredes revocadas y blanqueadas y sus pisos deben ser de material que permita su lavado fácil.
Los productos no envasados en vidrio o metal deben depositarse en una tarima de una altura de 0,40 m como mínimo, que permita la limpieza del solado. Estos locales deben dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 11.843 #.
9.5.6.7COMPATIBILIDAD DE ACTIVIDADES:

a. Los locales afectados ejercen esta actividad en forma exclusiva en la unidad de uso, pudiendo compartir el uso de acuerdo a lo especificado en 9.5.2.
b. Las entidades civiles y/o religiosas que desarrollen la actividad y funcionen como “Casa de Cuidados Paliativos”, sin fines de lucro, deben ser habilitadas a tal efecto.

La habilitación debe acreditarse mediante el Libro de Inspecciones emitido por la Autoridad de Aplicación en materia de habilitaciones.

En el Libro de Inspecciones, que debe contar con la plancheta pertinente, debe constar: número de expediente, nombre de la institución, actividad que desarrolla, domicilio.

Debe contener a partir de la página ciento ochenta (180), el lugar respectivo para dejar asentadas las actas de comprobación que se labren.

9.5.6.7.1 Gratuidad:

Se establece la gratuidad del trámite de habilitación referido a las instituciones citadas en 9.5.6.7. b) de este apartado, como así también el del Libro de Inspecciones y la emisión del Certificado de Habilitación.

9.5.6.8REGIMEN DE PENALIDADES:

En todos los casos deberá darse cumplimiento a la normativa vigente, resultando aplicable lo establecido en el Régimen de Penalidades # por el incumplimiento de las prescripciones de este Capítulo.

9.5.6.9 AUTORIDAD DE APLICACIÓN

A los efectos del funcionamiento de la actividad, se establece como Autoridad de Aplicación al Ministerio de Salud o el organismo que en el futuro guarde sus competencias y responsabilidades.

CAPITULO 9.6
HOGAR DE NIÑAS, NIÑOS, Y ADOLESCENTES

9.6.1 Definición de la actividad.

Se considera “Hogar de Niñas, Niños, y Adolescentes” el establecimiento que brinda servicios de alojamiento transitorio, alimentación, higiene y recreación activa o pasiva, a título oneroso o gratuito, a niños, niñas y adolescentes en un espacio convivencial acorde a los fines propuestos en el proyecto institucional bajo los principios enmarcados en el Art. 75 inciso 22 de la Constitución Nacional #, en el Art. 39 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires #, en la Ley Nacional 26.061 # y en la Ley 114 #. Dichos establecimientos deberán planificar y promover la revinculación familiar y el acompañamiento de las niños, niñas y adolescentes alojados, asegurar la educación primaria, secundaria u otras modalidades educativas, capacitación laboral, atención integral de la salud, recreación y esparcimiento de acuerdo con las características del niño, niña o adolescente, utilizando los servicios públicos estatales y/o privados más cercanos al establecimiento y garantizando su atención las 24 horas del día los 12 meses del año.

9.6.2 Requisitos para la solicitud de la habilitación.

9.6.2.1 La solicitud de habilitación para esta actividad se rige por el Procedimiento Técnico Administrativo establecido en el Art. 2.1.8 del presente.

9.6.2.2 Debe además presentarse ante la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación:

a. Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil en vigencia.
b. Constancia de Inscripción actualizada en el Registro de Organizaciones No Gubernamentales del Consejo de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.

9.6.2.3 A los efectos de la habilitación y funcionamiento los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes deberán adoptar algunas de las modalidades previstas en el Artículo 9.6.3.1, debiendo dejar expresa constancia de la modalidad que se autoriza, al momento de otorgarse la correspondiente habilitación. Los establecimientos podrán ser habilitados para prestación unimodal o polimodal. En el caso de que coexistan dos modalidades, éstas pueden habilitarse si cada una de ellas cuenta con acceso de ingreso y egreso independiente, con la condición de que no exista comunicación interna edilicia entre ambas actividades, además de un proyecto institucional para cada modalidad.

En toda la documentación oficial de los hogares deberá consignarse expresamente la/s modalidad/es que se habilita/n.

9.6.3 Condiciones Generales de Funcionamiento.

9.6.3.1 Los establecimientos pueden habilitarse de acuerdo a las siguientes modalidades:

a. Convivencial para Niños, Niñas y Adolescentes: establecimiento no sanatorial destinado al alojamiento de carácter transitorio de niños, niñas y adolescentes con autonomía psicofísica acorde a su edad.
b. Parador para Niños, Niñas y Adolescentes: Establecimiento con idénticas características que las definidas en el Inc. a), con estadía dentro de una o varias franjas horarias, con asistencia de carácter transitorio, de acuerdo a lo establecido por la Ley 445 #.
c. Convivencial para Adolescentes embarazadas y/o Madres adolescentes y sus hijos: establecimiento destinado al alojamiento transitorio de adolescentes embarazadas y adolescente madres y sus hijos, con autonomía psicofísica, que se encuentren en situación de vulnerabilidad o desvinculadas de su núcleo familiar, o circunstancialmente no puedan cubrir sus necesidades básicas en forma autónoma.
d. Convivencial de Atención Especializada: establecimiento destinado al alojamiento transitorio de niñas, niños y adolescentes que requieran, en el espacio Institucional convivencial, mayor contención y seguimiento profesional que el requerido para las modalidades a), b) y c), y que contemple para sus residentes o alojados un tratamiento específico, pero que no requiera internación en un establecimiento de salud, de acuerdo a lo establecido por los art. 14 y 15 de la Ley 448 #.

9.6.3.2 Población destinataria.

La población destinataria de los establecimientos “Hogares de niñas, niños y adolescentes” en todas sus modalidades son niños, niñas y adolescentes de 0 a 18 años que se encuentran desvinculados de su grupo familiar o momentáneamente separados de su grupo de pertenencia.

En los casos que considere necesario, la autoridad que corresponda, podrá autorizar la permanencia de los/as beneficiarios/as hasta los 21 años de edad.

9.6.3.3 Personal.

Los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes deberán contar con equipos interdisciplinarios de profesionales adecuadamente capacitados con formación específica en disciplinas sociales, culturales y recreativas, con el propósito de implementar y desarrollar un proyecto institucional socioeducativo que promueva estrategias de egreso, seguimiento personalizado de cada residente y la revinculación y fortalecimiento familiar y comunitario, cuya supervisión será competencia del o de los organismos competentes conforme lo establecido en la Ley 114 #. El objetivo del personal de los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes será dar cumplimiento a los derechos y garantías que emanan de la Ley 114 # en virtud de lo establecido en su artículo 72; informando a los niños, niñas y adolescentes respecto de los derechos de los que gozan.

No podrán desempeñarse en los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes quienes acrediten deuda alimentaria en el certificado expedido por el Registro de Deudores Alimentarios; ni quienes acrediten en el certificado expedido por el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal delitos contra las personas, contemplados en el Libro Segundo, Título I, Capítulos I, II, III, V y VI del Código Penal #, delitos contra la integridad sexual, contemplados en el Libro Segundo, Título III del Código Penal #, delitos contra el estado civil, contemplados en el Libro Segundo, Título IV, Capítulo II del Código Penal #, o delitos contra la libertad, contemplados en el Libro Segundo, Título V, Capítulo I del Código Penal #.

Aquellas personas que resulten ser procesada por alguno de los delitos enumerados anteriormente mientras prestan servicios en un Hogar de Niñas, Niños y Adolescentes, serán preventivamente separadas de su puesto hasta que se resuelva su situación.

Los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes deberán contar con el siguiente personal:

a. Equipo Directivo.

Los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes, deberán ser dirigidos por un Director/a, especializado/a en temas de infancia, con título universitario o terciario afín a la actividad o prestaciones desarrolladas. En caso de no poseer título universitario o terciario deberá acreditar fehacientemente más de cinco (5) años de experiencia en tareas u actividades iguales o relacionadas.

Es responsabilidad del Director/a garantizar a los niños, niñas y adolescentes albergados, un espacio institucional socioeducativo convivencial de puertas abiertas, donde puedan desarrollar una vida cotidiana socialmente integrada y un desarrollo intelectual en el marco de una socialización comunitaria con inclusión de sus vínculos y referentes familiares.

El Director/a tiene la obligación de brindar cualquier otro servicio específico que haga a la atención integral de los niños, niñas y adolescentes, en aquellos casos que resulte necesario por la situación particular de cada alojado o por expresa indicación de los organismos de derivación o monitoreo.

El/la titular de la institución es responsable de las obligaciones expresadas en el presente ordenamiento y de cualquier otra normativa reglamentaria o complementaria que se dicte.

b. Equipo Profesional mínimo.

- Un Licenciado/a en Trabajo Social, Asistente Social o Lic. En Servicio Social
- Un Licenciado/a en Psicología o Lic. En Psicopedagogía
- Un Profesional o Profesor en área educativa.
- Un Médico, obligatorio solo para la modalidad establecida en 9.6.3.1, inciso d).

c. Equipo Técnico. Dos operadores/as que deberán poseer título secundario, estudios acreditados en temáticas afines a su tarea y experiencia de trabajo comprobada con niñas, niños y adolescentes. En caso de ser modalidad mixta el hogar deberá contar con un/a operador/a para cada sexo por turno.

d. Equipo Auxiliar.

Un Personal Auxiliar de cocina.

Un Personal Auxiliar de limpieza, ropería y mantenimiento.

e. Los establecimientos Hogar de Niñas, Niños, y Adolescentes en las modalidades 9.6.3.1. a), b) y c) deberán contar como mínimo en forma permanente durante las 24 horas, los 12 meses del año, con dos (2) personas integrantes de alguna de las categorías enunciadas en los puntos 9.6.3.3. b) y c).

f. Los establecimientos Hogar de Niñas, Niños, y Adolescentes las modalidades 9..6.3.1 d) deberán contar como mínimo en forma permanente durante las 24 horas, los 12 meses del año, con tres (3) personas integrantes de alguna de las categorías enunciadas en los puntos 9.6.3.3. b) y c).

g. En todas las modalidades de Hogares de niñas, niños y adolescentes, se contemplará la presencia de 1 (un/a) operador/a cada 6 (seis) niños/as durante las 24 horas para la atención de niños/as hasta los 3 (tres) años de edad.

Los contratos celebrados con el personal lo serán conforme las modalidades previstas en la Ley de Contrato de Trabajo (L. 20744) # y de la Ley de Empleo (L. 24.013) # y normas concordantes.

9.6.3.4 Capacidad.

La capacidad de alojamiento permitida en los establecimientos habilitados como Hogares de Niñas, Niños, y Adolescentes se ajustará a las siguientes pautas:

a. Para las modalidades establecidas en el 9.6.3.1, incisos a) y c) será no menor a (5) cinco y hasta un máximo de treinta (30) residentes.

b. Para las modalidades establecidas en 9.6.3.1, inciso b) será no menor a (5) cinco y hasta un máximo de treinta (30) concurrentes diurnos, pudiendo permitir el descanso nocturno de hasta un máximo de veinte (20) residentes.
c. Para las modalidades establecidas en el 9.6.3.1, incisos d) será no menor a cinco (5) y hasta un máximo de veinticinco (25) residentes.
d. Para las modalidades establecidas en el Artículos 9.6.3.1. incisos a), c) y d), la cantidad máxima de residentes o alojados variará de acuerdo a la superficie de los locales destinados a dormitorios y comedor con que cuente el establecimiento, siempre dentro de los mínimos y máximos establecidos en los incisos a) y c).
e. Para la modalidad establecida en el Artículo 9.6.3.1, inciso b) la cantidad máxima de residentes o alojados variará de acuerdo a la superficie de los locales con destino a sala de estar y/o comedor que posea el inmueble. Si se permitiera el descanso nocturno de los residentes, se determinará, a tal efecto, la capacidad máxima permitida, conforme a la superficie que posea el establecimiento, destinada a dormitorios siempre dentro de los mínimos y máximos establecidos en el inciso b).
f. Los establecimientos con población mixta deberán tener en cuenta para el cálculo de la capacidad, las habitaciones destinadas a niños, niñas y a adolescentes, siempre que el establecimiento no atendiera exclusivamente el alojamiento de personas de un mismo sexo o edad determinada.

9.6.3.5 Condiciones de Habitabilidad.

El establecimiento, así como también los muebles, enseres, colchones, ropa de cama, vajilla y utensilios que en el mismo existan deberán encontrarse en perfecto estado de higiene y conservación. Los artefactos sanitarios deberán conservarse en perfectas condiciones de funcionamiento y uso.

En los patios, corredores o pasillos, escaleras, servicios sanitarios, medios de acceso y egreso, no deberán existir objetos que impidan su fácil circulación y uso.

Se prohíbe la existencia de servicios sanitarios destinados a los residentes en comunicación directa con los dormitorios o con dependencias del personal del establecimiento.

9.6.3.6 Documentación obligatoria.

Los establecimientos deben poner a disposición de los organismos de control la siguiente documentación:

9.6.3.6.1 Documentación obligatoria del establecimiento.

a. Habilitación comercial expedida por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, o quien en el futuro la reemplace.
b. Planos de habilitación visados por la Dirección General de Habilitaciones y Permisos, o quien en el futuro la reemplace.

c. Planos conforme a Obra de Condiciones contra Incendio, según las condiciones fijadas en los Capítulos 4.7 "De los medios exigidos de Salida", 4.12 "De la protección contra incendio" ambos del Código de Edificación #, y Ordenanza Nº 44.425 # (B.M. Nº 19.287), en los casos que se requiera contar con el cumplimiento de una condición específica de extinción.
d. Libro Registro de Inspecciones, conforme lo establecido en el artículo 9.1.11 del presente Código.
e. Plan de evacuación aprobado por la autoridad competente, conforme la Ley 1346 # y la Disposición Nº 2202/DGDCIV/10 #.
f. Certificación de la realización de simulacro de evacuación, semestrales, emergencias o catástrofes emitido por la autoridad competente, conforme la Ley 1346 # y la Disposición N° 2202/DGDCIV/10 #.
g. Constancia de Inscripción en el Registro del Consejo de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.
h. Certificado de desinfección mensual del inmueble, extendido por empresa debidamente autorizada.
i. Certificado semestral de Limpieza y Desinfección integral de tanques de agua para consumo humano – Ordenanza 45.593 # (BM 19243) y su Decreto Reglamentario 2045-93 # (BM19755).
j. Póliza de seguro de responsabilidad civil en vigencia.

Los Hogares de Niñas, Niños y Adolescentes deben exhibir en lugar visible dentro del área administrativa del establecimiento, el certificado de habilitación y el plano de evacuación.

9.6.3.6.2 Documentación obligatoria que la institución deberá poseer del personal.

El Legajo del Personal de la institución deberá incluir:

a. Fotocopia certificada de los títulos y/o constancias de experiencia laboral en la temática de infancia y adolescencia.
b. Libreta sanitaria, extendida por establecimiento hospitalario oficial y renovable anualmente.
c. Certificado Psicológico por el organismo correspondiente dependiente del Ministerio de Salud.
d. Certificado expedido por el Registro de Deudores/as Alimentarios/as o Morosos/as, que deberá actualizarse anualmente.
e. Certificado expedido por el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal, que deberá actualizarse anualmente.

La reglamentación definirá las medidas a adoptar en aquellos casos en los que el personal no cumplimente con los requisitos arriba mencionados.

Toda persona que desempeñe en la institución tareas rentadas o voluntarias en contacto con las niñas, niños o adolescentes allí alojados deberá presentar la documentación prevista en los incisos d) y e) del presente artículo.

9.6.3.6.3 Documentación obligatoria que la institución deberá poseer de los niños, niñas y adolescentes alojados.

a. Para las modalidades establecidas en 9.6.3.1. a), c) y d), legajo personal de los alojados, debidamente foliado en orden cronológico, deberá incluir:

1. Datos personales, indicando el nombre por el cual el niño, niña o adolescente desea ser llamado/a cuando éste fuera distinto del consignado en su documento de identidad, a fin de asegurar el respeto por su identidad de género.
2. Documentación personal: partida de nacimiento, documento de identidad, plan de vacunación, boletines escolares.
3. Ficha de seguimiento de su historia de vida en los aspectos médicos, educativos, vinculares y sociales.
4. Ficha de seguimiento de los aspectos psico-físicos con la respectiva constancia de atención, debidamente firmada por el profesional actuante y con fecha de su intervención.
5. Nota de derivación de organismos oficiales o comunicación a la Asesoría General Tutelar del Ministerio Público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires del ingreso del niño, niña o adolescente al Hogar.
6. Toda otra documentación que haga a la identidad, y a la historia del niño, niña o adolescente alojado.

b. Para la modalidad establecida en 9.6.3.1. b), el legajo personal de los alojados contará con los siguientes datos personales: Nombre, Apellido, Número de Documento de Identidad, Sexo, Edad, Nacionalidad y Fecha de Ingreso. Deberá indicarse el nombre por el cual el niño, niñas o adolescente desea ser llamado/a cuando éste fuera distinto del consignado en su documento de identidad, a fin de asegurar el respeto por su identidad de género.

c. Todos los establecimientos deberán contar con un libro foliado de registro permanente y actualizado de los niños, niñas y adolescentes que se albergan o concurren al mismo debiendo consignar nombre, apellido, edad, sexo, nacionalidad, fecha de ingreso y egreso, documento de identidad, y domicilio de los padres o los responsables, lugar de procedencia y el organismo oficial que haya efectuado la derivación. El libro de registro de niñas, niños y adolescentes de cada hogar deberá estar rubricado por el Consejo de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes.

9.6.3.7 Compatibilidad de la actividad.

Los locales afectados a este servicio deberán serlo en forma exclusiva, no pudiendo ser destinados a otros usos, con excepción de la vivienda del personal que intervenga directamente en la atención del mismo.

En aquellos predios en que se encuentren locales con otros usos afines o relacionados, ya sea por temática o dependencia institucional, los mismos deberán contar con accesos de ingreso y egreso independientes del Hogar de Niñas, Niños, y Adolescentes y no deberá existir comunicación interna entre poblaciones de ambos establecimientos.

9.6.4 Condiciones de seguridad.

a. El establecimiento deberá poseer la certificación suscripta por un matriculado profesional que garantice que la instalación del gas del establecimiento reúne las condiciones de seguridad requeridas, de acuerdo a las normas vigentes. A su vez, contarán con detector de humo en dormitorios y sala de estar y/o comedor.
b. Los espacios al vacío en plantas altas deberán contar con protección de cerramiento no inferior a 1,80m de altura.
c. En lugar accesible tendrán ubicado un botiquín de primeros auxilios, con cerramiento de seguridad.

SECCION 10
ESPECTÁCULOS Y DIVERSIONES PÚBLICOS

CAPITULO 10.1
ESTADIOS DE FÚTBOL

10.1.1 Se denomina "Estadio de Fútbol" al lugar público cerrado, cubierto o descubierto, rodeado de tribunas, destinado al espectáculo y la práctica del fútbol.
10.1.2 En los estadios de fútbol no podrán realizarse, sin permiso especial, otra clase de espectáculos o actos que aquellos compatibles a juicio de la Dirección, con la naturaleza de la habilitación.
10.1.3 Las autoridades municipales de servicio en el local tendrán libre acceso a todas las dependencias y deberá destinarse para ellas, en lugar preferente y de fácil comunicación con el sector del espectáculo, dos (2) localidades. Las mismas deberán ser identificadas.
10.1.4 La autoridad municipal intervendrá, con la amplitud que se requiera, a fin de asegurar el debido acatamiento de las presentes disposiciones, a cuyos efectos podrá disponer la suspensión momentánea o definitiva del espectáculo, el desalojo total o parcial de los sectores donde se produjeren alteraciones del orden y el retiro, con el auxilio de la fuerza pública, de toda persona que perturbare el normal desarrollo del espectáculo.
10.1.5 En los casos que por razones justificadas deba suspenderse un espectáculo o introducirse modificaciones, se hará conocer esa circunstancia al público por medios usuales de difusión y con la suficiente antelación.
10.1.6 Es obligatorio mantener hasta la total desocupación del estadio, el personal necesario para la orientación y control del público, así como la atención de las instalaciones, puertas y los sitios de evacuación, a fin de asegurar su normal funcionamiento.
10.1.7 En el sector donde se realice el espectáculo solamente se permitirá la permanencia de los intervinientes, las autoridades municipales y policiales, representantes de la prensa y personal de la entidad organizadora.

10.1.8 No será permitido el acceso o permanencia de personas en estado de ebriedad, ni las que lleven bultos u objetos que puedan ser arrojados o puedan causar molestias al público.
Por las mismas razones, queda prohibido el alquiler o uso de bancos, sillas, cajones o cualquier objeto análogo, así como la venta de comestibles o bebidas en envases sólidos, fuera de las dependencias habilitadas con ese objeto. En lugares visibles deberán colocarse carteles fuera del alcance del público y de suficiente solidez con leyendas alusivas al respecto.
En los estadios para fútbol que cuenten con red de altoparlantes deberán propalarse periódicamente, antes, durante y después del espectáculo o acto, mensajes alusivos a la guarda de orden y compostura y el debido acatamiento de las órdenes que impartan las autoridades.
10.1.9 En los estadios para fútbol cuya capacidad exceda de cinco mil (5.000) espectadores, es obligatorio la colocación de una red de altavoces, en número, potencia y emplazamiento convenientes. Los encargados de las propalaciones por altavoces deberán transmitir todos aquellos textos que la autoridad municipal competente exija.
10.1.10 Desde cada una de las localidades deberá verse todo el campo destinado a la exhibición del espectáculo. En los sectores de localidades con asiento no será permitida la presencia de espectadores de pie.
10.1.11 Queda prohibido el estacionamiento de personas u objetos en los pasillos, escaleras, medios de circulación y egreso.
10.1.12 Las instalaciones libradas al público deberán ser mantenidas permanentemente en perfecto estado de conservación, uso, funcionamiento, seguridad, higiene, salubridad y estética, no siendo óbice para ello la habilitación que se hubiere concedido.
10.1.13 A efectos de responder por el mantenimiento a que se refiere el artículo anterior y para extender todas aquellas certificaciones que le requiera la repartición competente respecto del estado, condiciones, etc., del estadio para fútbol, y sin perjuicio de la responsabilidad que corresponde a las autoridades de la entidad propietaria del local, cada institución deberá designar un profesional en el arte de la construcción, matriculado en categoría que le corresponda según lo dispuesto por el Código de la Edificación # en su Capítulo 2.5.
10.1.14 Las certificaciones que se requieran a las entidades de acuerdo con lo establecido en el artículo anterior, deberán ser presentadas ante la repartición competente, avaladas por la firma del profesional respectivo.
El incumplimiento de este último requisito, las inexactitudes o falsedades, harán responsable a la institución, sin perjuicio de lo que pudiere corresponder profesionalmente al firmante, según lo determinado en el Capítulo 2.4 del Código de la Edificación #.
10.1.15 En un estadio no se admitirán otros usos que utilicen los medios generales de salida del mismo, si no son compatibles a juicio de la Dirección con las actividades deportivas y culturales que desarrollen las instituciones.

10.1.16 Toda salida deberá estar señalizada. Los molinetes, barandas o bretes para controlar los accesos deberán retirarse de las salidas cuarenta y cinco (45) minutos antes de finalizar el espectáculo programado, salvo que la autoridad municipal disponga que sean quitados con anterioridad. En cualquier caso deberán guardarse en locales prefijados y sin acceso de público, de manera inmediata a su retiro.

10.1.17 Las puertas a la vía pública y las internas que sirvan a los medios directos de egreso de la tribuna con calles internas o playas abiertas, deberán ser retiradas cualquiera sea su ubicación, antes del libramiento del estadio al público, y serán guardadas hasta su nuevo emplazamiento en locales prefijados y sin acceso público. No podrán volverse a colocar hasta la total evacuación del estadio.

10.1.18 Los medios de ingreso serán diferenciados para las distintas clases de localidades. No se permitirá la entrada de los concurrentes sino por la puerta que les corresponda.

10.1.19 Desde la hora programada para la entrada del público al estadio y hasta su total evacuación, deberán permanecer de guardia un electricista idóneo y sus ayudantes que cumplan las condiciones establecidas en el Reglamento para electricistas de Teatros, Cinematógrafos y Salas de Espectáculos Públicos en vigencia, para la atención de la instalación eléctrica y su sistema.

10.1.20 La alimentación de energía eléctrica al o los equipos de sonido que sirvan al sistema de altavoces del estadio durante el espectáculo será directa y conmutable a cualquiera de las dos (2) fuentes de suministro de energía eléctrica, de manera tal que asegure su funcionamiento en cualquier circunstancia, por emergencia surgidas en el sistema de alimentación, conmutación o distribución de iluminación eléctrica.

10.1.21 En los servicios sanitarios del estadio los lavabos y las duchas estarán provistos de agua fría y caliente.

10.1.22Los estadios deberán contar con:

a) Guardia Médica fija atendida por un profesional médico matriculado.
b) Ambulancias para atención primaria y traslado y móviles de atención sanitaria de alta complejidad, a cargo de profesionales médicos de la matrícula y
c) Postas distribuidas en las tribunas o en inmediata adyacencia a las mismas, atendidas por personal idóneo en emergencias médicas.

10.1.23 Los anuncios de publicidad deberán cumplir las normas sobre tal actividad, y además estar ubicados en lugares en que no dificulten, en ningún caso, la libre circulación de los espectadores a través de las gradas. Asimismo deberá impedirse el acceso del público a cualquiera de las partes de la estructura del anuncio, cuando la peligrosidad sea manifiesta.

10.1.24 Sobre las puertas de circulaciones interiores y exteriores habrá carteles que indiquen: ubicación y características de las localidades a que dan acceso, ingreso, egreso, dependencias, etcétera.

10.1.25 Podrán instalarse servicios auxiliares de confitería, restaurante, casa de lunch, café y despacho de bebidas sin alcohol, siempre que estos locales cumplan con las disposiciones de

aplicación en la materia y que no entorpezcan, estrangulen o quiebren los pasillos y, en general, los medios de circulación.

Autorízase el emplazamiento de quioscos para el expendio y consumo de infusiones de café, té y similares, bebidas sin alcohol, golosinas, empanadas, emparedados, helados, cremas heladas y productos afines provenientes de establecimientos de origen. A los fines previstos entiéndese por quiosco la instalación a cuyo interior no tiene acceso el público.

Para estas actividades no podrán utilizarse envases o vajilla que no fuesen de único uso.

Los helados, cremas heladas y productos afines, que deberán estar debidamente envasados y rotulados, deberán guardarse en equipos conservadores aprobados por la Dirección y no podrán expenderse en forma fraccionada.

En estos quioscos se permite además la venta de cigarros, cigarrillos y fósforos.

A los quioscos les alcanzan las restricciones de ubicación establecidas en el primer párrafo de este artículo.

10.1.26 Los estadios deberán contar con locales independientes por equipos y sexos para el cambio de indumentaria de las personas que intervengan en el espectáculo.

10.1.27 Las instalaciones y dependencias de las actividades anexas se ajustarán a las determinaciones del rubro respectivo, requiriendo en cada caso la habilitación que corresponda, que se otorgará a nombre del titular de la actividad principal, en cuyo libro para registro de inspecciones se consignarán las anotaciones de práctica.

10.1.28 Cuando las circunstancias especiales del caso lo hagan conveniente, la repartición competente podrá prohibir la venta de localidades el día del espectáculo.

10.1.29 Los estadios serán sometidos, por lo menos, a una inspección anual a efectos de verificar su estado de conservación.

10.1.30 Los sectores donde se encuentren asientos, contarán obligatoriamente con acomodadores, los que ubicarán a los espectadores en sus respectivos lugares de acuerdo a la ubicación asignada en las entradas, asimismo contarán con personal de seguridad, a efectos de controlar el efectivo cumplimiento por parte de los espectadores de las ubicaciones asignadas.

10.1.31 Se concede el plazo de un año a partir de publicada la presente, a todos los clubes de Fútbol de Primera División de los campeonatos organizados por la Asociación del Fútbol Argentino (AFA) para que proceda a:

a) La instalación de cámaras de video en cada entrada al estadio, y otras distribuidas en diferentes lugares. Estas cámaras reportarán a un centro de control de monitores que serán manejados por el personal del Club y de seguridad y tendrán comunicación directa con los agentes ubicados dentro y fuera del estadio.

10.1.32 Exceptúese a los clubes de fútbol de Primera División de las divisionales C y D intervinientes en los campeonatos organizados por la Asociación del Fútbol Argentino (AFA) de cumplir con los requisitos exigidos en los artículos 10.1.30 y 10.1.31.

CAPITULO 10.2

LOCALES DE BAILE

10.2.1Denomínense locales de baile a los establecimientos de diversiones en los que, básicamente, se ejecute música y/o canto hasta las cuatro (4) horas, se expendan bebidas o se ofrezcan bailes públicos, sin perjuicio de otras opciones que, al definir las distintas modalidades que reconoce el género (locales de clase "A", "B" y "C") se enumerarán a continuación:

10.2.2 Se entiende por local de clase "A" el lugar donde:

a. se ejecuta música y/o canto hasta las 4 horas;
b. se ofrecen bailes públicos;
c. se expenden bebidas;
d. se sirven o no comidas;
e. se realizan o no números de variedades, con o sin transformación;
f. se permite la entrada de público femenino, con la condición de que se cumplan, en forma simultánea, los siguientes recaudos:

- que se trate de mujeres acompañadas por personas del otro sexo;
- que el local esté habilitado para realizar números de variedades con transformación;
- que cuente con los servicios sanitarios correspondientes para uso del público femenino.

Se deja establecido que los locales de baile Clase A constituyen una actividad tolerada, siendo de aplicación para los mismos las normas de los capítulos 14.1 y 14.2 (artículos 14.1.1, 14.2.1 y 14.2.2)

10.2.3 Estos locales se ajustarán a los siguientes requisitos especiales:

a. No podrán funcionar hasta contar con el certificado de habilitación respectivo. Para el otorgamiento del mismo, se requerirá una certificación de la Superintendencia de Bomberos de la Policía Federal, para la verificación del completo cumplimiento de la normativa de la Ley Nº 19.587 #.

La certificación deberá ser renovada anualmente, y ante refacciones o cambios en el local, que puedan afectar las condiciones de seguridad aprobada por la certificación de la Repartición habilitada para ello.

b. Funcionarán en lugar cerrado y cubierto;
c. Tendrán medio de salida propio e independiente a la vía pública.
d. No contarán con comunicación de ninguna naturaleza con otros locales;
e. No tendrán recintos ni compartimientos reservados y en caso de existir mamparas, divisiones o palcos, los mismos no podrán ser mayores de un (1) metro de altura, medido desde el respectivo solado;
f. No se permitirán colgantes, rejas u otros elementos decorativos que pudieran obstruir la libre visibilidad de cualquier sector;

g. Estará prohibido el acceso a estos locales de menores de dieciocho (18) años;

h. No se autorizarán locales de esta naturaleza emplazados a menos de cien (100) metros de establecimientos de enseñanza primaria o secundaria, locales de culto y centros asistenciales de salud con internación, distancia para la que servirán de punto de referencia las puertas más próximas de ambos locales, medidas en la línea directa más corta;

i. No se autorizará el funcionamiento de estos locales en edificios destinados a vivienda;

j. Los artistas, músicos, vocalistas y/o animadores que actúen en estos locales no podrán alternar ni bailar con el público;

k. Al frente de los edificios ocupados por estos establecimientos deberá colocarse una chapa o letrero, en la que se determine que se trata de un "local de baile" y la clase del mismo, conforme con su habilitación.

l. En la puerta de entrada deberán instalar un dispositivo detector de metales por donde deberán pasar todos los concurrentes al local, prohibiéndose el ingreso a toda persona que porte algún elemento que pueda ser utilizado para agredir a otro.

10.2.4 Las condiciones de iluminación se ajustarán a los siguientes recaudos:

a. En los sectores destinados al público la iluminación no será menor de diez (10) luxes, admitiéndose indistintamente el empleo de luz blanca o de color;

b. En los servicios sanitarios, cocinas, pasillos, escaleras de acceso al local o a sus niveles superiores e inferiores, la iluminación no será menor de veinte (20) luxes, admitiéndose solamente el empleo de luz blanca.

10.2.5 En los momentos en que se desarrollen números de variedades se permitirá la disminución del nivel de luz que se determine en el inciso a) del artículo que precede.

10.2.6 En el caso de realizarse números de variedades con transformación los locales deberán contar con vestuarios colectivos para uso de los artistas, los que se ajustarán a las siguientes determinaciones:

a. Requerirán un área no menor de 2 m2 por persona que de ellos se sirva y su área mínima será de 4 m2 y 2 m de lado;

b. Contarán con lavatorio instalado en su interior;

c. No podrán usarse en común por personas de distinto sexo.

Podrán contar además con tablado o palco escénico, en los que no se permitirá la existencia de bambalinas o telones propios de escenarios.

10.2.7 Las mesas y sillas serán distribuidas al arbitrio de la empresa, con la condición de que existan pasillos libres, en número suficiente, de un (1) metro de ancho como mínimo, que aseguren la fácil salida y circulación del público, quedando prohibida la colocación de sillas u objetos que impidan el libre tránsito.

10.2.8 Los locales que carezcan de servicio de guardarropas deberán contar con perchas suficientes, distribuidas en forma adecuada en toda la sala.

10.2.9 Los locales con más de veinte (20) m2 de superficie destinados al sector de la concurrencia, deberán contar con una pista de baile, no menor de cuatro (4) m2, debidamente demarcada a nivel del piso, fuera de la cual estará prohibido bailar. En los locales con menos de esa superficie para el sector de la concurrencia se permitirá el baile accidental entre mesas.

10.2.10 El ingreso a estos locales queda prohibido en el horario comprendido entrelas 4.00 y las 16.00 hs., cuando la actividad a desarrollar sea la de baile. El acceso y permanencia de menores entre quince (15) y dieciocho (18) años en dichos locales, cuando la actividad sea de baile, se permitirá únicamente dentro de las 16.00 y las 24.00 hs. y de manera exclusiva para personas de dicho grupo etario.

10.2.10.1 Estos locales, cuando la actividad sea de baile, podrán funcionar hasta las7.00 hs. Vencido ese horario tendrán una tolerancia de treinta (30) minutos para cesar dicha actividad. Después de ello solo se permitirá la presencia del personal de servicio.

10.2.11 Las actividades gastronómicas anexas, consistentes en la expedición de bebidas o servicios de comidas, las instalaciones y recintos en que las mismas se realicen, se ajustarán a las determinaciones que rigen para los locales gastronómicos, en lo que resultare de aplicación, no requiriendo habilitación por separado, en razón de estar incluidas tales manifestaciones dentro de la definición de este tipo de locales.

10.2.12 El número del personal afectado a cada establecimiento (artistas, músicos, servicios sanitarios) estará condicionado al número de servicios sanitarios con que cuente cada local, según lo establecido en el artículo 4.8.2.3 inciso g) ítem 2) del Código de la Edificación #.

10.2.13 Se entiende por local de clase "B" el lugar donde:

a. Se ejecuta música y/o canto hasta las 4 horas;
b. Se ofrecen bailes públicos;
c. Se expenden bebidas;
d. Se sirven o no comidas;
e. Se realizan o no números de variedades con o sin transformación;
f. No se permite la entrada de mujeres que no vayan acompañadas por personas de otro sexo.

10.2.14 En estos locales serán de aplicación los artículos 10.2.3, con excepción de sus incisos c), en el supuesto de estar emplazados en galerías de comercio, h) e i), 10.2.4, 10.2.5, 10.2.6, 10.2.7, 10.2.8, 10.2.10, 10.2.11 y 10.2.12 de la presente reglamentación.

10.2.15 Estos locales cumplirán con los siguientes recaudos:

a. Deberán poseer una pista de baile debidamente demarcada a nivel del piso, fuera de la cual estará prohibido bailar, la que tendrá una superficie no menor de cuatro (4) m2;
b. No se autorizarán locales de esta naturaleza en edificios contiguos a establecimientos de enseñanza primaria o pre-primaria (excluidas las guarderías infantiles), públicos o privados, reconocidos por la autoridad competente, o templos de cultos oficialmente autorizados;

c. En caso de estar instalados en edificios con vivienda no se autorizará la actividad de estos locales hasta tanto los órganos competentes no hayan comprobado que se han arbitrado los medios necesarios en materia de forrado acústico para impedir la trascendencia de ruidos molestos.

10.2.16 Se entiende por local de clase "C" el lugar donde:

a. Se ejecuta música y/o canto hasta las 4 horas;
b. Se ofrecen bailes públicos;
c. Se expenden bebidas;
d. Se sirven o no comidas;
e. Se realizan o no números de variedades con o sin transformación.

10.2.17 En estos locales serán de aplicación los artículos 10.2.3, con excepción de sus incisos c), en el supuesto de estar emplazados en galerías de comercio, h) e i), 10.2.6, 10.2.7, 10.2.8, 10.2.10, 10.2.11 y 10.2.12 del presente ordenamiento.

10.2.18 Los locales de esta clase podrán funcionar, en carácter de actividad complementaria, en los siguientes casos especiales:

a. Como anexos a "hoteles";
b. Como anexos a "restaurantes", "casas de lunch", "bares" o "confiterías", siempre que éstos no tengan menos de cien (100) metros cuadrados de superficie de piso, excluida el área destinada a actividad complementaria.

En ambos supuestos, no regirán respecto de tales locales las exigencias de los incisos c) y d) del Art. 10.2.3 con respecto al rubro principal.

10.2.19 En los locales de baile clase "C" que cuenten con servicios de comidas calientes como actividad gastronómica principal, emplazados en el radio comprendido entre las calles Patricios, Martín García, Paseo Colón, Brasil y Pedro de Mendoza, la repartición competente, a pedido de los interesados, podrá autorizar;

a. La realización de bailes accidentales entre mesas, de carácter esencialmente familiar, en los que solamente participen los comensales que ocupen las mesas del establecimiento;
b. La presencia de menores de dieciocho (18) años, cuando fueren acompañados de personas mayores de su familia.

10.2.20 La iluminación de los sectores destinados al público, servicios sanitarios, cocinas, pasillos, escaleras de acceso al local o a sus niveles superiores o inferiores no será menor de veinte (20) luxes, admitiéndose solamente el empleo de luz blanca.

10.2.21 En los momentos en que se desarrollen números de variedades, se permitirá en el sector destinado al público, la disminución del nivel de luz que se determina en el artículo que precede.

10.2.22 Estos locales cumplirán con los recaudos establecidos en el artículo 10.2.15 de la presente reglamentación.

10.2.23 Los locales de baile comprendidos en el presente capítulo se consideran excluidos de los alcances del Decreto Ordenanza 20.126/962 # (B.M. 11.982 del 21/12/1962).
10.2.24 Las disposiciones contenidas en el presente capítulo no eximen a los locales comprendidos en sus determinaciones del cumplimiento de las normas concurrentes que resultaren de aplicación.

CAPITULO 10.3
ACCESO DE MENORES EN LOCALES DE DIVERSIÓN PÚBLICA

10.3.1 Se permitirá el acceso de menores entre quince (15) y dieciocho (18) años, en los locales de bailes clases "B" y "C", en días feriados, sábados y domingos, con los siguientes requisitos especiales:

a. Dentro del horario de 16 a 22 horas;
b. La iluminación de los sectores destinados al público, servicios sanitarios, cocina, pasillos, escaleras de acceso al local o a sus niveles superiores o inferiores, no será menor de veinte (20) luxes, en el horario mencionado;
c. En dicho lapso, se prohíbe expresamente al expendio o el consumo por los menores concurrentes, de bebidas alcohólicas.

10.3.2 En los locales de baile clase "C" que funcionan en restaurantes, casas de lunch, bares o confiterías, se permitirá el acceso de menores de dieciocho (18) años, siempre que fueren acompañados por sus padres o tutores.
10.3.3 Se permitirá en días feriados, sábados y domingos, la práctica de la actividad de bowling, en los locales a que se refiere el inc. a) del artículo 3 de la Ordenanza N° 25.152 # (B.M. 13.886), entre los horarios de 10 a 22 horas y con la expresa prohibición de consumo de bebidas alcohólicas, por parte de los menores entre catorce (14) y dieciocho (18) años.
10.3.4 Prohíbase la concurrencia de menores de dieciocho (18) años que no vayan acompañados por sus padres o tutores, a los espectáculos que se realicen entre las veintitrés (23) y seis (6) horas.
10.3.5 A los espectáculos de boxeo, los menores de catorce (14) años deberán concurrir acompañados por sus padres o tutores.
10.3.6 Quedan exceptuados de las prohibiciones relativas a menores establecidas en todas las reglamentaciones municipales relacionadas con el acceso y permanencia en locales de diversión y espectáculos públicos, los emancipados civilmente.
10.3.7 Los números de variedades que se realicen en los locales de baile clases "B" y "C", en los supuestos previstos en los artículos 10.2.19 inciso b), 10.3.1 y 10.3.2 del presente Código, deberán ser apropiados para todo público.

CAPITULO 10.4
FIESTAS POPULARES

10.4.1 Las autorizaciones para las denominadas fiestas populares o de beneficencia, sólo serán acordadas por la Dirección cuando las soliciten las entidades que tengan como finalidad específica la realización de obras sociales, de beneficencia o de bien público, y cuando tales actos vayan exclusivamente dirigidos a recaudar fondos para esos efectos. Asimismo se otorgarán autorizaciones similares a las instituciones religiosas y educacionales, cuando los actos se realicen sin fines de lucro.

10.4.2 Las solicitudes deberán formularse con cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha de realización de los actos y las autorizaciones que se acuerden no podrán exceder de treinta (30) días alternados o continuos por año, por institución o por local.

10.4.3 En las fiestas populares o de beneficencia podrán ofrecerse premios por sorteos siempre que cuenten con el correspondiente permiso de la autoridad competente y cuando esos premios consistan exclusivamente en objetos o mercaderías, quedando absolutamente prohibido las apuestas en dinero y la circulación de valores de canje por dinero.

10.4.4 Las entidades organizadoras de estos actos, deberán arbitrar en todos los casos recaudos para que durante su desarrollo no se ocasionen molestias o perjuicio al vecindario.

10.4.5 Las infracciones a las disposiciones precedentes serán sancionadas con la cancelación del permiso acordado, sin perjuicio de las que prevea el régimen de penalidades vigente.

CAPITULO 10.5
SALAS DE PATINAJE

10.5.1 Definición:

Se entiende por Sala de Patinaje el local de diversión en donde se desarrolla la práctica del patín sobre ruedas.

10.5.2 Horario:

Estos establecimientos funcionarán de 10 a 2 horas.

10.5.3 Restricción en plantas altas:

No se permitirá el funcionamiento de estos locales en plantas altas de edificios debajo de las cuales coexista el uso vivienda y/o locales de trabajo.

10.5.4 Pista de Patinaje

La pista de patinaje se ajustará a los siguientes requisitos:

a. su superficie será lisa y deslizante, sin cortes ni variaciones bruscas de nivel, no admitiéndose el empleo de revestimientos abulonados sobre ella o el contrapiso;
b. los lados o líneas curvas que conforman el perímetro de la pista, contarán en toda su extensión con barandas de protección construidas sin aristas vivas, con un altura mínima medida desde su solado igual a 1,10 m;

c. en el caso de que uno o varios lados de la pista se encuentren delimitados por muros de cerramientos, la baranda de protección se ubicará a una distancia mínima de 0,10 m. de los mismos;

d. la superficie de la pista estará libre de columnas y de cualquier otro objeto que obstruya la fluida circulación de los patinadores;

e. responderá estrictamente a las normas generales que rigen en materia de ruidos molestos.

10.5.5 Vestuario

Estos locales deberán contar con un vestuario para el cambio de patines.

10.5.6 Guardarropa

Destinado a uso de los usuarios.

10.5.7 Servicios Sanitarios

Para uso de los concurrentes.

10.5.8 Actividades Complementarias y/o Compatibles

La actividad "Sala de Patinaje", cuando se instale sobre otros locales del mismo edificio, éstos deben destinarse únicamente a actividades complementarias de aquélla o compatibles, tal como quioscos, casa de lunch, confiterías, cafés, deportes, con prohibición de despacho de bebidas alcohólicas, debiendo dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 7.4.1.6 del Código de la Edificación #.

10.5.9 Acceso de Menores

A estos locales no se permitirá el acceso de menores de 14 años, salvo que se encuentren acompañados de sus padres.

10.5.10 Ejecución de música

En estos locales se podrá ejecutar música, con sujeción a las disposiciones vigentes respecto a ruidos molestos.

CAPITULO 10.6
SALAS DE RECREACIÓN

10.6.1 Se entiende por "Salas de Recreación" los establecimientos y locales destinados al funcionamiento de aparatos de recreación, eléctricos, electromecánicos o electrónicos (video juegos).

10.6.2 Las Salas de Recreación no podrán instalarse a menos de cien (100) metros de establecimientos educacionales primarios y secundarios, públicos o privados, templos de cultos oficialmente autorizados, sanatorios, clínicas, hospitales y salas de velatorios. Tal distancia se determinará tomando en cuenta la línea más corta que medie entre los puntos de acceso e ingreso más próximos de los locales respectivos.

10.6.3 La habilitación del rubro "Salas de Recreación" será la única actividad permitida no admitiéndose ninguna otra actividad complementaria y/o compatible, con excepción de las

denominadas "Galerías abiertas", no admitiéndose en ese caso la coexistencia con locales que expendan bebidas de cualquier tipo. La presente actividad estará incluida en las exigencias de los artículos 14.1.1 y 14.2.2 del presente Código que regula lo referente al funcionamiento y habilitación de actividades toleradas.

10.6.4 Los locales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Funcionarán en planta baja, primer piso y subsuelo, con acceso directo de la vía pública.
b. No tendrán comunicación con ningún otro local.
c. Contarán con total iluminación interior y exterior.
d. Los locales a la calle deberán contar con vidriera y puerta de cierre y apertura automática, debiendo además permanecer las mismas cerradas durante el horario de funcionamiento.
e. Deberán cumplir con los requisitos exigidos por el Código de Edificación # para los locales de tercera clase.

10.6.5 Con la solicitud de habilitación, además del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Capítulo 2.1, se exigirá una declaración jurada donde se indique la cantidad y tipo de aparatos, como asimismo la documentación que se requiere para habilitaciones eléctricas o electromecánicas.

La autoridad pertinente deberá efectuar, en todos los casos, la inspección previa al otorgamiento de la habilitación a los efectos del cumplimiento de los requisitos exigidos en la ordenanza.

10.6.6 Las máquinas de juego deberán estar ubicadas de tal manera que no obstruyan los medios de ingreso y egreso de los locales, sus pasajes de circulación y acceso a la dependencia sanitaria. El área mínima asignada a cada máquina deberá ser de 2,50 m2.

Se prohíbe la instalación de máquinas en habitaciones o lugares del local habilitado que no se hallen a la vista del público.

10.6.7 El nivel máximo de sonido en cualquier sector del local no podrá exceder los 60 decibeles.

10.6.8 Prohíbase la realización de apuestas y la entrega de premios de cualquier naturaleza, salvo los alargues de tiempo de juego, que la máquina en forma automática conceda en caso de éxito.

10.6.9 Prohíbase el funcionamiento de entretenimientos electrónicos, electromecánicos, tales como denominados "tragamonedas" o "lechuzas", "Lotería inglesa" o "Lotería electrónica" (bingo) u otros similares, en los cuales el resultado del juego sea producto del azar.

10.6.10 El horario de funcionamiento será de lunes a viernes de 10 a 2 horas y los sábados, domingos, vísperas de feriados y feriados de 10 a 4 horas.

El ingreso de menores de 16 años, sólo estará permitido durante el período escolar en el horario de 18 a 20 horas.

Fuera del período escolar, el ingreso sólo estará permitido a los menores de 16 años en el horario de 18 a 22 horas.

Fuera de los horarios establecidos, sólo podrán ingresar aquellos menores de 16 años que estuvieran acompañados por sus padres.

10.6.11 Se podrán habilitar hasta dos máquinas de las autorizadas en el artículo 10.6.1, exclusivamente como actividad complementaria en bares, confiterías y clubes. El titular de la habilitación comercial de la actividad principal requerirá el pedido de ampliación de rubro mediante la presentación de una solicitud al efecto.

10.6.12 No se permitirá la venta local ambulante de bebidas alcohólicas o no, como asimismo el ingreso con bebidas en general, en los locales habilitados que tengan como actividad principal la de video juegos, ni tampoco la difusión de música.

CAPITULO 10.7
SALAS DE BINGO

10.7.1 Se entiende por "Salas de Bingo", los establecimientos y locales destinados al funcionamiento de juegos de azar públicos (denominación conforme lo estipulado por Resolución Nº 624/92 #de la Lotería Nacional Sociedad del Estado de fecha 20-7-92).

10.7.2 Las Salas de Bingo no podrán instalarse a menos de 100 m o en la misma cuadra de Establecimientos Educacionales Primarios, Preprimarios, y Secundarios Públicos o Privados, quedando excluidos de esta restricción los Establecimientos Educacionales Públicos o Privados que otorguen títulos Primarios o Secundarios a mayores de 18 (dieciocho) años, templos de culto oficialmente autorizados (todo local donde se practiquen cultos que se encuentren oficialmente reconocidos por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto), Sanatorios, Clínicas, Hospitales (todos los Establecimientos Asistenciales Públicos o Privados cualquiera fuera su denominación, que cuenten con servicio de internación), y Salas de Velatorio. Tal restricción de 100 metros establecidos para los distintos casos se determinará por inspección in situ, tomando la línea más corta ya sea recta o quebrada, por la vía pública, sin respetar las sendas peatonales de cruce de calle, medida entre las puertas más próximas de acceso o ingreso de los locales respectivos.

Todo esto conforme con las restricciones previstas en el Código de Planeamiento Urbano #, artículo 5.2.1.

10.7.3La habilitación del rubro "Salas de Bingo" será la única actividad permitida, no admitiéndose ninguna otra actividad compatible y/o complementaria, con excepción de los Café-Bar, Casa de Lunch y/o Confitería, exclusivamente como uso complementario de la actividad principal, cumpliendo estas últimas con lo estipulado en los Códigos de la Edificación # y de Habilitaciones y Verificaciones de dicha materia.

La presente actividad estará incluida en las exigencias de los artículos 14.2.2 del presente Código que regula lo referente al funcionamiento y habilitación de actividades, como la mencionada.

10.7.4 Con la solicitud de habilitación, además del cumplimento de los requisitos establecidos en el Capítulo 2.1 del presente, se exigirá la constancia de Autorización extendida por la Lotería Nacional

Sociedad del Estado para el desarrollo de la actividad en cuestión y en la localización previamente asignada por dicha Institución.

10.7.5Los locales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Funcionarán en Planta Baja, Primer Piso y/o Subsuelos con acceso directo y exclusivo de la vía pública.

b) No tendrán comunicación directa con ningún otro local a excepción de los contemplados en el artículo 10.7.3 del presente, con las especificaciones establecidas en el mismo.

c) Deberán cumplir con los requisitos exigidos en el Código de la Edificación #.

- Capítulo 4.6 "De los locales", como locales de 3a (tercera) clase.
- Artículo 4.7.2.1 inciso c) "Coeficiente de ocupación".
- Artículo 4.7.3 "Situación de los medios exigidos de salida".
- Artículo 4.7.6 "Medios de egreso en lugares de Espectáculos Públicos".
- Artículo 4.7.7 "Escaleras exigidas de salida";
- Artículo 7.2.6.1 inciso b) y c) "Servicio de Salubridad".
- Artículo 7.2.2.1 inciso e) Guardarropa".
- Capítulo 4.12 "de la protección contra incendio" como local "Cine - teatro, etc.".

d) Contarán con total iluminación interior y exterior.

10.7.6 Prohíbase el funcionamiento de aparatos de entretenimiento eléctricos, electromecánicos y/o electrónicos sea cual fuere su tipo, que no sean de uso exclusivo para el juego específico.

10.7.7Prohíbase el ingreso de menores de: Dieciocho (18) años a dichos locales.

10.7.8Podrá difundirse video y/o música por aparato reproductor o de la llamada funcional sin requerir permiso previo municipal. Se permitirá además el expendio de cigarrillos, cigarros y/o tabaco en general, exclusivamente.

10.7.9 La Subsecretaría de Inspección General deberá efectuar inspección previa al otorgamiento de la habilitación a los efectos del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en el presente.

Por lo tanto la actividad Salas de Bingo pasan a incorporarse al listado de rubros que no podrán ser librados al público hasta tanto no cuenten con la habilitación acordada y el certificado de habilitación pertinente, previsto en el artículo 2.1.8 del presente.

10.7.10Estará a cargo de la Lotería Nacional Sociedad del Estado estipular el valor de la entrada. El programa de premios y premios acumulados, los horarios, sistema de extracción de bolillas e impresión de cartones y además tendrán la potestad y el poder de policía sólo en materia de juego.

CAPITULO 10. 8

EQUIPAMIENTO DE JUEGOS INFANTILES MANUALES DE USO PÚBLICO INDIVIDUAL O COLECTIVO.

10.8.1Denomínense juegos infantiles manuales de uso público individual colectivo, a aquellos instalados de manera permanente (ya sea al aire libre como en espacios cubiertos), que requieren para su utilización de desplazamientos, impulsos, manipulación o distintas formas de destreza y movimientos del usuario. Quedan excluidos, en consecuencia, aquellos juegos que dependen para su funcionamiento de dispositivos eléctricos, electromecánicos o electrónicos.

10.8.2 Los juegos infantiles manuales, instalados tanto en ámbitos públicos o privados, deben cumplir los siguientes requisitos:

a) Cuando sean de origen nacional, se ajustarán a las normas IRAM de Seguridad de los Juguetes nº 3583 (partes 2, 3 y 4) y a las normas IRAM para Juegos Infantiles de Instalación Permanente al Aire Libre nº 3655 (partes 1, 2 y 3), con excepción del punto A.3 del Anexo A de la parte 3 de estas normas. A tal fin deberán exhibir el correspondiente certificado de seguridad y calidad.

b) Cuando provengan del exterior, y en caso de poseer Certificado de calidad y seguridad otorgado por algún instituto extranjero de Normalización y Certificación, el IRAM o cualquier otro Ente de Certificación acreditado por el Organismo Argentino de Acreditación, verificará su compatibilización con las normas mencionadas en el inciso a). En caso de no existir tal certificación de origen, deberán cumplir con idénticos requisitos que los estipulados para juegos de origen nacional en el inc. a). Deberá exhibirse en cualquier caso el correspondiente certificado de seguridad y calidad.

10.8.3 Las superficies de las áreas de juego se ajustarán a la norma europea EN 1177 sobre Superficies Absorbedoras de Impactos, o a la que el IRAM considere aplicable oportunamente en su lugar. Exceptúase, en consecuencia, el punto A.3 de la parte 3 de la Norma 3655 referida a este particular.

10.8.4 El libramiento de estos juegos al uso público, requerirá el cumplimiento del trámite de habilitación referido en el artículo 2.1.8, de la Sección 2, Capítulo 2.1 del presente.

10.8.5 Se exceptúan de esta norma los juegos infantiles eléctricos, electromecánicos y electrónicos de uso público, incluidos en el Capítulo 10.6 del presente.

CAPITULO 10. 9
SALÓN MILONGA Y PEÑA FOLCLÓRICA

10.9.1 Definiciones.

Salón Milonga: Todo establecimiento o dependencia específica de un establecimiento ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuya actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión de los géneros musicales tango, milonga y vals a través de la asistencia de espectadores y la participación de los mismos mediante el baile como así también de su enseñanza.

Salón Peña Folclórica: Todo establecimiento, dependencia específica, espacio mixto, socio cultural, recreativo y comercial de un establecimiento ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuya

actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión de los géneros musicales relacionados con el folclore a través de la asistencia de espectadores y la participación de los mismo mediante el baile como así también el canto, narración oral, pintura, telar, plástica, aprendizaje de éstas; por propios artistas concurrentes, teatro criollo, títeres, donde se elaboran y/o expenden comidas y bebidas típicas regionales del país.

10.9.2 Características específicas. Son parte fundamental de la estructura de las Milongas la tanda de tango, milonga o vals, la tanda de otros ritmos, la cortina y la actuación o número vivo.

A efectos de esta ley se entiende por tanda el conjunto de cuatro o cinco piezas bailables del mismo ritmo pertenecientes a una misma orquesta o a varias de similar estilo.

La cortina es el intervalo en tres tandas en una milonga. Indica próximo cambio de ritmo o de orquesta y descanso a los bailarines.

La actuación o número vivo puede estar a cargo de un grupo musical u orquesta que ejecutan su repertorio para que el público baile. También puede consistir en la exhibición de una o varias parejas, de ritmos afines con el tango, para la cual se deje la pista libre.

La oferta musical de cada jornada deberá ser al menos un 70 % de ritmos de tango, milonga y vals.

10.9.3 Usos compatibles. Podrán habilitarse como actividades compatibles al uso "Salón Milonga" y "Peña Folclórica", los siguientes usos: academias, instituto de enseñanza, escuela, restaurantes, bares, galerías de artes, salones de exposiciones, de conferencias, centros culturales, estudios profesionales, clubes, hoteles, locales de ventas de objetos relacionados con las industrias culturales y todo establecimiento que sea utilizado como manifestación de arte y/o cultura. Por lo tanto, dichos usos pueden coexistir en un mismo edificio o predio y estar comunicados siempre que el reglamento de copropiedad del mismo así lo permita.

Los rubros compatibles deberán ajustarse a las normativas vigentes para cada actividad.

10.9.4 Escenario. En caso de contar con un escenario o tablado, este puede ser fijo o movible o bien puede ocupar uno o varios sectores del salón, cumplimentando la normativa vigente sobre los materiales de construcción.

10.9.5 Sillas y mesas. Deben tener las siguientes características.

a) Reserva de espacios para discapacitados establecidos en el Código de la Edificación #.
b) Las mesas y sillas serán distribuidas al arbitrio de la empresa, con la condición de que existan pasillos libres de 1 metro de ancho como mínimo, quedando prohibida la colocación de objetos que impidan el libre tránsito. La obligatoriedad de disponer para cada función las mesas y sillas móviles cumplimentando el ancho de pasillos y la reserva de espacios para discapacitados, recaerá sobre el responsable de la sala.

10.9.6 Vestuarios o Guardarropas. No será obligatoria la existencia de estos locales para el funcionamiento de la actividad. En el caso de contar con estos servicios, los mismos deberán cumplir con las características constructivas exigidas en el Código de Edificación # según la clasificación de los locales.

10.9.7 Medios de egreso. El ancho de los pasillos y medios de egreso se ajustará a lo prescripto por los artículos 4.7.5.1 y 4.6.3.3 (modificación ley 962 #) del Código de la Edificación #. En todo predio abierto o cerrado donde se proponga la asistencia de público será de aplicación lo normado en el artículo 4.7.4.1 del Código de la Edificación #.

Cuando los medios de egreso coincidan con un medio general a que concurran otros usos compatibles con lo que esté comunicada la sala, el ancho calculado será incrementado en la medida que surja al aplicar el factor de ocupación de los otros usos concurrentes según los artículos 4.7.2.1 y 4.7.4.1 del Código de la Edificación # .

Todas las puertas de egreso del establecimiento abrirán hacia el sentido de salida. Quedan prohibidas las puertas giratorias.

10.9.8 Sistema de luces y/o sonidos. Puede funcionar en cualquier ubicación del local siempre que no obstruya la libre trayectoria de salida. En caso de funcionar desde una cabina, esta no podrá ser de material combustible y a los efectos de iluminación y ventilación deberán cumplir con las condiciones requeridas para los locales de cuarta clase del Código de Edificación #.

10.9.9 Horario de Funcionamiento. Los establecimientos mencionados en el Artículo 1° podrán funcionar sin restricción horaria.

10.9.10 Servicio de bar. Está permitida la instalación de servicio de bar el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

a) Cuando se instalen mostradores para el servicio de bebidas y comidas deben estar especialmente consignados en los planos y no pueden estar emplazados de manera que obstruyan los medios de egreso.
b) Para el lavado de los utensilios deben contar con la provisión de agua fría y caliente y desagüe conectado a la red cloacal. Este requisito no se exige si se utilizan envases de único uso.

10.9.11 Actividades gastronómicas. En el caso de contar con instalaciones o recintos donde se elaboren comidas, estas se ajustarán a las determinaciones que rigen para los locales gastronómicos, en lo que resultare de aplicación, no requiriendo habilitación por separado, en razón de estar incluidas dentro de las definiciones de este tipo de locales.

10.9.12 Instalación eléctrica. Se debe ajustar a las normas generales prescriptas en el Código de la Edificación #. Para realizar el trámite de habilitación deberán adjuntar una nota en carácter de declaración jurada de un eléctrico matriculado con la respectiva encomienda profesional.

10.9.13 Medidas, ventilación e iluminación de los locales. Se ajustarán a lo normado según la clasificación de los locales de acuerdo al Artículo 4.6 del Código de la Edificación #.

10.9.14 Instalaciones Complementarias. Toda instalación complementaria, como ser calefacción, clima artificial o cualquier otra, se ajustará a la disposición general vigente que corresponda.

10.9.15 Primeros Auxilios. El local debe contar con un botiquín para primeros auxilios, de acuerdo a lo establecido en el Decreto-Ordenanza N° 1751/63 # que se ajusten a la normativa vigente.

10.9.16 Características del recinto donde se baile. La actividad de baile podrá desarrollarse en espacios abiertos cuando estos formen parte de un establecimiento. Cuando la misma se realice en recintos cerrados deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Lado mínimo, superficie, altura, iluminación y ventilación serán los exigidos por el Código de Edificación # para los locales de tercera clase.

Estará constituido con materiales incombustibles admitiendo el uso de madera únicamente en las condiciones establecidas en el artículo 5.7.2.3 del Código de Edificación #.

Se admitirán revestimientos ejecutados con materiales de combustión lenta, siempre que ellos se aplicaren directamente sobre partes incombustibles y además sean tratados convenientemente para resistir el fuego.

10.9.17 Capacidad. En todo predio donde se proponga la asistencia de público, la máxima capacidad admitida será de hasta una (1) personas por m2 exceptuando para el cálculo sectores de ingreso y egreso, pasillos de circulación y sectores de trabajo y de servicio de acuerdo al Artículo 4.7.2.1 del Código de la Edificación #, no pudiendo en ningún caso superar la capacidad de 500 personas.

10.9.18 Servicio mínimo de salubridad. Para el público concurrente se calculará, según lo exigido en el Artículo 4.8.2.3 del Código de la Edificación # para locales comerciales.

10.9.19 Señalización. Deberá poseer luces de emergencia de acuerdo a lo normado en el artículo 4.6.6.1 del Código de la Edificación #.

Deberá tener señalizadores de medios de salida según lo exigido en el artículo 4.12.2.2 de Código de la Edificación #.

10.9.20 Prevenciones contra incendio. Deberá poseer un matafuego ABC cada 200 m2 de superficie o fracción de cada piso y si la superficie fuera mayor de 1000 m2 deberá cumplir con la condición E1. La superficie citada se reducirá a 500 m2 en subsuelos según lo normado en el artículo 4.12.2.3 del Código de Edificación #.

En el caso de que el local cuente con cabina de luz y sonido, esta deberá poseer un extinguidor de anhídrido carbónico de 3,5 Kg de capacidad.

10.9.21 Será responsabilidad de los titulares del predio garantizar que todas las puertas permanezcan sin trabas y los pasillos libres de todo obstáculo durante el desarrollo de la actividad.

10.9.22 Plano de evacuación. Se deberá ubicar en lugares visibles del predio planos del lugar con la información contenida en un plan de evacuación, indicando las medidas tendientes a lograr una eventual evacuación en caso de producirse una emergencia informando los medios de salida para cada sector, trayectoria hacia los mismos y servicios sanitarios habilitados realizado por un profesional competente Ingeniero en Seguridad e Higiene de acuerdo a lo normado en la Ley 1346 # (B. O. 1970) el cual deberá ser aprobado por la Subsecretaría de Emergencia.

10.9.23 Servicio de Seguridad Privada. En el caso de que la actividad cuente con personal de seguridad privada deberán cumplir con la ley N° 1913 # (BO 2363).

10.9.24 Trámite de Habilitación. Los locales que desarrollen la actividad "Salón Milonga" o "Peña Folclórica" podrán iniciar sus actividades con acceso al público una vez que cuenten con la correspondiente habilitación, trámite que requerirá inspección previa de acuerdo a los términos del Artículo 2.1.8 del presente.

La habilitación será solicitada por el titular de su funcionamiento de la actividad de acuerdo a las normas vigentes al respecto.

Los planos conforme lo dispuesto en el Código de Edificación #, consignarán: plantas y cortes necesarios, dimensiones y emplazamientos del escenario o tablado en el caso que los hubiere y todas las dependencias afectadas al uso de la actividad. En el caso de que el local deba contar con prevención de incendio E1, se acompañarán planos de instalación de prevención contra incendio registrados ante la Dirección General de Fiscalización de Obras y Catastro.

También se incluirán los planos de las instalaciones eléctricas registrados ante la Dirección General de Fiscalización de Obras y Catastro. Esta documentación puede ser reemplazada por certificación de aptitud firmada por profesional responsable matriculado con encomienda profesional ante el consejo respectivo. Se procederá del mismo modo en el caso de que el establecimiento posea instalaciones electromecánicas o ventilación mecánica.

Cuando los locales afectados al uso del "Salón Milonga" formen parte de un edificio con otros usos compatibles de las cuales no estuviere independizado, en los planos se indicarán las plantas completas con el cálculo de los medios de egreso de todos los usos concurrentes, según lo determina el Código de la Edificación #. Se acompañará copia del contrato de locación en el que figure explícitamente el destino del "Salón Milonga" para el local objeto del contrato.

CAPITULO 10.10
CLUB DE MÚSICA EN VIVO

10.10.1 Denominación.

Denominase "Club de Música en vivo" al establecimiento con una capacidad máxima de trescientos (300) espectadores, y una superficie no mayor de 500 m2, cuya actividad principal es la programación y producción de conciertos y espectáculos musicales en vivo en cualquiera de sus géneros.

En dichos establecimientos se podrán expender comidas, bebidas y podrán incluir, como actividad accesoria de la actividad principal, la venta de discos, videos y otros medios de reproducción audiovisual, libros, revistas, ropa, calzado.

El mismo contará con un salón principal donde desarrollar la actividad.

10.10.2 Definiciones.

Se entiende por salón principal al local del establecimiento que sirve de lugar de encuentro entre músicos y espectadores. El mismo será considerado local de tercera clase, según el Código de Edificación #.

10.10.3 Capacidad.

La capacidad máxima del establecimiento no podrá superar los 300 espectadores, no pudiendo ser la superficie de piso mayor a los 500 m2. El cálculo de capacidad máxima admitida será de hasta dos (2) personas/m2, exceptuando para el cálculo, sectores de ingreso y egreso, pasillos de circulación, sectores de trabajo y de servicios.

10.10.4 Compatibilidades.

Usos compatibles. Podrán habilitarse como actividades compatibles al uso "Club de Música en vivo" los siguientes usos: restaurante y bar; y podrán establecerse en galerías de arte, salones de exposiciones, de conferencias, centros culturales, institutos de enseñanza, hoteles, locales de venta de objetos relacionados con las industrias culturales y todo establecimiento que sea utilizado como manifestación de arte y/o cultura. Por lo tanto, dichos usos pueden coexistir en un mismo edificio o predio y estar comunicados, siempre que el reglamento de copropiedad del mismo así lo permita.

Los rubros compatibles deberán ajustarse a las normativas vigentes para cada actividad.

10.10.5 Planos.

Deben ser presentados conforme a lo dispuesto en el artículo 2.1.4 del presente Código y deben consignar además: el salón principal, el mobiliario de uso habitual, la capacidad total de espectadores del establecimiento y los medios de salida.

10.10.6 Mesas y sillas/mobiliario de sala.

Las mesas y sillas serán distribuidas al arbitrio de la empresa, con la condición de que existan pasillos libres de 1 metro de ancho como mínimo, quedando prohibida la colocación de objetos que impidan el libre tránsito. La obligatoriedad de disponer para cada función las mesas y sillas móviles, cumplimentando el ancho de pasillos y la reserva de espacios para discapacitados, recaerá sobre el responsable de la sala y deberá ajustarse a lo exigido en el Código de la Edificación #.

10.10.7 Escenario.

El escenario puede ser fijo o movible y deberá estar aprobado por un profesional responsable por intermedio de nota avalado por su colegio respectivo.

10.10.8 Vestuarios o guardarropa.

No será obligatoria la existencia de dicho servicio, para el funcionamiento de la actividad. En el caso de contar con los mismos, deberán cumplir con las características constructivas exigidas en Código de Edificación, según la clasificación de los locales.

10.10.9 Ancho de pasillos y medios de egreso.

Se respetará lo establecido por la Ley Nº 962 # (B.O.C.B.A. Nº 1607).

10.10.10 Ventilación e iluminación de los locales.

Se ajustará a lo normado según la clasificación de los locales por el art. 4.6 del Código de la Edificación #.

10.10.11 Instalaciones complementarias.

Toda instalación complementaria, como ser: calefacción, clima artificial o cualquier otra, se ajustará a la disposición general vigente que corresponda.

10.10.12 Instalación eléctrica.

Se debe ajustar a las normas generales prescriptas en el Código de la Edificación #. A los efectos de certificar la instalación, se deberá presentar una nota firmada por profesional responsable, por la que se garantiza el cumplimiento de las normas mencionadas.

Los circuitos deben partir de un tablero general ubicado en un lugar de fácil acceso para su control. La iluminación de sala, salidas y locales de salubridad se debe hacer por lo menos con dos circuitos eléctricos y las llaves térmicas correspondientes.

En el caso de contar con ventilación mecánica, deberán presentarse los planos registrados en la Dirección General de Obras y Catastro (DGFOC).

10.10.13 Sistema de luces y/o sonido.

Puede funcionar en cualquier ubicación del local siempre que no obstruya la libre trayectoria de salida. En caso de funcionar desde una cabina ésta no podrá ser de material combustible y a los efectos de iluminación y ventilación deberá cumplir con las condiciones requeridas para los locales de cuarta clase del Código de la Edificación #.

10.10.14Horario de funcionamiento.

Se deberá ajustar a lo establecido en el Código Contravencional de la Ciudad de Buenos Aires #.

10.10.15 Ruidos molestos.

En el caso de tener denuncias de vecinos justificadas según la normativa vigente en impacto ambiental, se suspenderá el desarrollo de la actividad hasta tanto se realicen las obras de insonorización.

10.10.16 Servicio de bar.

Está permitida la instalación de servicio de bar el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

a. Cuando se instalen mostradores para el servicio de bebidas y comidas deben estar especialmente consignados en los planos y no pueden estar emplazados de manera que obstruyan los medios de egreso.
b. Para el lavado de los utensilios deben contar con la provisión de agua fría y caliente y desagüe conectado a la red cloacal. Este requisito no se exige si se utilizan envases de único uso.

10.10.17Actividades gastronómicas.

En el caso de contar con instalaciones o recintos donde se elaboren comidas, éstas se ajustarán a las determinaciones que rigen para los locales gastronómicos, en lo que resultare de aplicación, no requiriendo habilitación por separado, en razón de estar incluidas dentro de las definiciones de este tipo de locales.

10.10.18Servicio de salubridad.

Para el público concurrente se calculará, según lo exigido en el artículo 4.8.2.3 del Código de la Edificación # para locales comerciales.

10.10.19 Señalización.

Deberá poseer luces de emergencia señalizadores de medios de salida según lo exigido en el Código de la Edificación #.

10.10.20 Prevenciones contra incendio.

Deberá poseer cuatro (4) matafuegos ABC ubicados dos (2) en la entrada, dos (2) al costado del escenario y un (1) extinguidor de anhídrido carbónico de 3.5 Kg. de capacidad en la cabina de luz y sonido, y uno (1) más por piso o cada 200 m2 de superficie.

Queda prohibida la colocación de elementos decorativos que sean de rápida combustión.

10.10.21 Plan de evacuación.

Se deberán ubicar en lugares visibles del predio, planos del lugar con la información contenida en un plan de evacuación realizado por un profesional competente, indicando las medidas tendientes a lograr una eventual evacuación en caso de producirse una emergencia, informando los medíos de salida para cada sector, trayectoria hacia los mismos y servicios sanitarios habilitados, realizado por un ingeniero en seguridad e higiene de acuerdo a lo normado en la Ley Nº 1.346 # (B.O.C.B.A. Nº 1970) el cual deberá ser aprobado por la Subsecretaría de Defensa Civil.

10.10.22 Servicio de seguridad privada.

El servicio de seguridad privada deberá cumplir con las prescripciones de la Ley Nº 1.913 # (B.O.C.BA Nº 2363).

10.10.23Primeros auxilios.

Se contará con un botiquín para primeros auxilios, que se ajuste a la normativa vigente.

10.10.24 Expendio de preservativos.

Se deberá asegurar la provisión de preservativos en máquinas expendedoras ubicadas en los baños de hombres y mujeres. En caso de no poseer máquinas expendedoras se debe expender preservativos en la caja, boletería o administración del lugar y se debe fijar un cartel claramente visible en los baños de hombres y mujeres donde indique el lugar en que se venden los preservativos dentro del local.

10.10.25 Proyecciones audiovisuales y multimedia.

Se admitirán proyecciones audiovisuales y multimedia cuando sean complementarias o formen parte del espectáculo que se presente "en vivo". La proyección podrá efectuarse desde la cabina de luces y/o sonido o desde la sala, siempre y cuando no obstruya los medios de egreso.

10.10.26 Trámite de habilitación.

No se permitirá el funcionamiento de estos locales en edificios destinados a vivienda, salvo que el reglamento de copropiedad lo admita.

El funcionamiento se regirá según lo establecido en el Artículo 2.1.8 del presente.

10.10.27Excepción.

Quedan exceptuados del artículo 10.10.9 y de la Ley N° 962 # de accesibilidad, en cuanto a anchos de pasillos y medio de egreso, los establecimientos que hayan obtenido permiso precario de

funcionamiento en los términos del Decreto N° 3/05 de Necesidad y Urgencia #, debiendo cumplimentar el inicio del trámite de habilitación ajustándose a lo establecido en el artículo 4.7.4.1 del Código de Edificación #.

SECCION 11
PERMISOS DE USOS EN EL ESPACIO PÚBLICO

CAPITULO 11.1
DISPOSICIONES GENERALES

11.1.1 La normativa que integra la presente Sección es de aplicación para el espacio público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.2Prohíbese la venta, comercialización o ejercicio de actividad comercial y la elaboración o expendio de productos alimenticios, en el Espacio Público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a toda persona que no tenga otorgado a su favor un permiso de uso, en los términos detallados en la presente Sección.

11.1.3 Los permisos de uso son otorgados por el Poder Ejecutivo, delegando esta atribución en la Autoridad de Aplicación.

11.1.4 En todos los casos los permisos de uso se otorgan con carácter precario, personal e intransferible y por un plazo máximo de un (1) año, pudiendo ser renovados por un único período igual al originalmente otorgado. Vencido éste, quien hubiera sido permisionario/a tendrá prioridad para el otorgamiento de un nuevo permiso de uso.

La Autoridad de Aplicación puede disponer la revocación de los permisos otorgados o la reubicación de los/as permisionarios/as por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de éstos/as.

11.1.5 La Autoridad de Aplicación, debe crear un Registro de Postulantes para Permisos de Uso para ventas en el Espacio Público, contemplados en los capítulos 11.2 y 11.3, y reglamentará su funcionamiento.

11.1.6Se establecen las siguientes modalidades para el desarrollo de las actividades comerciales comprendidas en el espacio público:

a. Elaboración y expendio por cuenta propia de productos alimenticios, en ubicaciones fijas y determinadas de los puestos móviles y semimóviles.
b. Expendio ambulante por cuenta propia.
c. Expendio ambulante por cuenta de terceros.

11.1.7 No pueden ser permisionarios/as:

a. El/la titular de otro permiso de uso, otorgado por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

b. Los/as funcionarios/as o empleados/as del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y hasta un año de haber cesado en sus funciones y/o empleos.
c. Los/as familiares hasta en tercer grado o cónyuges de los/as funcionarios/as y empleados/as citados en el inciso precedente;
d. Las personas que figuren incluidas en el Registro de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se les otorgará un permiso provisorio por noventa (90) días, debiendo regularizar su situación en dicho Registro, en caso contrario el permiso caducará automáticamente.
e. Los/as familiares hasta en tercer grado o cónyuges de los/as titulares de estos permisos de uso u otros otorgados por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.8 La tramitación de la solicitud de Permisos de Uso para Titulares y Personal en relación de dependencia se realiza ante la Autoridad de Aplicación y tiene carácter de Declaración Jurada. La Reglamentación debe establecer los requisitos de la solicitud de permiso de uso, la que debe contemplar como mínimo la acreditación de dos (2) años de residencia en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.9 La Autoridad de Aplicación debe resolver el otorgamiento del permiso de uso solicitado y el carácter de fijo o ambulatorio con que cuente el mencionado permiso.

11.1.10 A los/as permisionarios/as se les entrega sin costo alguno una credencial, que contiene la nómina de personal si correspondiere. Las altas y bajas de este personal se tramitan ante la Autoridad de Aplicación del modo que la reglamentación determine. El original de dicha credencial debe ser exhibido en lugar visible y mantenerse en condiciones aptas de legibilidad.

11.1.11 Cada permisionario/a sólo puede ser titular de un permiso de uso y no puede trabajar en más de una categoría y emplazamiento; salvo para lo especificado en el Capítulo 11.10, que podrán tener distintos emplazamientos.

11.1.12 Los/as permisionarios/as que actúen por cuenta propia, deben atender personalmente su actividad. Los/as titulares de permisos de elaboración y expendio de productos alimenticios en ubicaciones fijas y determinadas de Categoría III pueden contar con la cantidad de personal que autorice la Autoridad de Aplicación. Sólo en caso de enfermedad y/o ausencia temporaria por tratamiento del permisionario/a titular, debidamente denunciado y acreditado mediante certificado médico, el personal acreditado, cónyuge o pariente de primer grado en línea directa puede atender la actividad por sí mismo, previo cumplimiento de los requisitos que a tal efecto establezca la reglamentación indicada en el artículo 11.1.8. La violación a lo establecido en el presente ítem, motivará la revocación del permiso otorgado.

11.1.13. En caso de muerte del permisionario/a, el permiso se transferirá hasta concluir el período otorgado originalmente a los derecho habientes en primer grado.

En caso de ser más de un derecho habiente, éstos deberán acompañar con carácter de declaración jurada, suscrita por el total de los mismos, en la cual se manifieste cual de ellos asumirá en forma principal las responsabilidades y obligaciones emergentes del permiso.

11.1.14 Los/as titulares de los permisos de uso son responsables por las infracciones que cometiere el personal en relación de dependencia de cada permisionario. Igual responsabilidad cabe en los casos previstos en el punto 11.1.12.

11.1.15 La renovación de los permisos de uso debe gestionarse con una anticipación de treinta (30) días a la fecha de vencimiento, debiendo acreditarse a tal efecto el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones tanto en lo que hace a reglamentaciones nacionales como locales, que tuviere a su cargo como permisionario/a.

11.1.16 Los permisionarios/as deben observar en su indumentaria y elementos de trabajo las pautas que garanticen la correcta higiene, tanto en la manipulación de los alimentos, como en el aspecto personal.

11.1.17 Los/as vendedores/as ambulantes no pueden ubicarse en la zona de seguridad de las esquinas, frente a los accesos a ferrocarriles y subterráneos, hospitales, sanatorios, institutos de enseñanza, bancos, salas de espectáculos, a 10 metros de las paradas de transporte público, ni a menos de 50 metros de locales permisionados por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y que expendan productos de rubros similares.

11.1.18 Queda expresamente prohibido:

- El fraccionamiento de cualquiera de las bebidas cuya comercialización se autoriza.
- El expendio de bebidas alcohólicas de cualquier tipo y/o graduación, cualquiera sea su envase.
- El fraccionamiento de aderezos, que deberán ser de uso único e individual, conforme lo establece la Ley N° 246 #, BOCBA N° 812 del 04/11/1999.

11.1.19 Los permisos de uso para venta en el Espacio Público, una vez otorgados, deberán ser publicados en el Boletín Oficial, detallando el nombre y apellido del permisionario, domicilio real, las características del mismo y el ámbito del Espacio Público en el cual desarrollan su actividad.

11.1.20 La Autoridad de Aplicación debe otorgar la cantidad de permisos correspondientes, los que de acuerdo a su categoría deben localizarse en los espacios públicos que a continuación se detallan:
Localizaciones para CATEGORIAS I y II

TIPO _EV	NOMBRE	UBILACIÓN	Ha.
PLAZA	TERAN, JUAN BAUTISTA, Dr.	TERAN, JUAN BAUTISTA, Dr.	2,06
PARQUE	SANTOJANNI	DE LA TORRE, LISANDRO, Av. -	2,13

		PATRON – ACASSUSO - Propiedad Particular	
PLAZA	DE MISERERE	RIVADAVIA, Av.- ECUADOR - MITRE BARTOLOME- PUEYRREDON, Av.	2,27
PLAZA	FUERZA AEREA ARGENTINA	DEL LIBERTADOR, Av. - SAN MARTIN - RAMOS MEJIA, JOSE M., Dr., Av. GILARDI, GILARDO	2,66
PLAZA	DE LA CONSTITUCIÓN	BRASIL, Av. - LIMA (E) - GARAY, JUAN de, Av. - LIMA (O)	2,86
PARQUE	COLON	PASEO COLON, Av. - LA RABIDA (N) - HUERGO, Ing., Av. - LA RABIDA (S)	2,91
PLAZA	DEL CONGRESO	ENTRE RIOS, Av. - RIVADAVIA, Av.- DE MAYO, Av. - SAEZ PEÑA, LUIS, Pres., Av.-YRIGOYEN, HIPOLITO.	3,02
PLAZA	LAVALLE	LAVALLE - LIBERTAD - CORDOBA, Av.- TALCAHUANO	3,14
PLAZA	BARRANCAS de BELGRANO	VERTIZ, Virrey, Av. - JURAMENTO – ZAVALLA - ECHEVERRIA / 11 DE SEPTIEMBRE - LA PAMPA - VERTIZ, Virrey, Av. -SUCRE,	3,27

		ANTONIO JOSE DE Mcal.	
PLAZOLETA	PUEYRREDON, CARLOS ALBERTO, Dr.	BELLO, ANDRES – ALSINA, VALENTIN, Av.-DE LOS AMBUES, A	3,33
PLAZA	ALVEAR, TORCUATO DE, Intendente	DEL LIBERTADOR, Av. – PUEYRREDON, Av. – CENTRO CULTURAL RECOLETA – QUINTANA, MANUEL Pres., Av. – HAEDO, EDUARDO V., Pres. – ALVEAR, Av.	3,36
PLAZA	ARENALES	MERCEDES – BAHIA BLANCA – NUEVA YORK - PAREJA	3,51
PARQUE	URIBURU, JOSE EVARISTO	ALMAFUERTE, Av. – LOS PATOS – PEPIRI – CHUTRO, PEDRO, Prof., Dr.	3,56
PLAZOLETA	CONTI, HAROLDO	BELGRANO Av. – ACHAVAL RODRIGUEZ, TRISTAN Av. (E) CALABRIA Y PADRE MIGONE, M.L.	3,88
PLAZA	DE LA CONSTITUCIÓN	CONSTITUCIÓN – LIMA (E) – BRASIL, Av.- LIMA (O)	3.98
PLAZA	DE LAS NACIONES UNIDAS	FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. – LIBRES del SUR, Av. – AGOTE, LUIS	4.35

		Dr. (TRAZA) – Vías del FCGB	
PARQUE	AMEGHINO, FLORENTINO	CASEROS, Av. – SANTA CRUZ – USPALLATA - MONASTERIO	4.67
PARQUE S/D	EX – OBRAS SANITARIAS (denominación usual)	MONROE, Av. – BAVIO, ERNESTO – BASAVILBASO, LEOPOLDO - ROMERO	4,70
PARQUE	DE LAS VICTORIAS	LARRAZABAL, Av. – FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av. –ROCA, Cnel., Av.	4,75
PARQUE FUTURO	SAINT TROPEZ	OBLIGADO, RAFAEL, Av. Costanera (Murallón) – ECHEVERRIA, Prolongación imaginaria – VIRREY DEL PINO, Prolongación imaginaria – RIO DE LA PLATA	5,00
PLAZOLETA	SANCHEZ FLORENCIO	ALSINA, VALENTIN, Av. – FIGUEROA ALCORTA, Av. – MENDEZ, A.	5,07
PARQUE	MUJICA, Padre	GERCHUNOFF, ALBERTO – YRURTIA, ROGELIO – PELLEGRINI, CARLOSA E.	5,08

PLAZA FUTURA (a construir)	DEMOCRACIA	DE LA TORRE, LISANDRO, Av. – BERON DE ASTRADA – CAFAYATE – Propiedad particular – ROCA, Cnel. Av.	5,20
PLAZA	IRLANDA	GAONA, Av. – ALVAREZ DONATO, Tte. Gral. Av. – NEUQUEN – SEGUI, F.J. Almte.	5,26
PARQUE	ALBERDI, JUAN BAUTISTA, Dr.	DIRECTORIO, Av. – DE LA TORRE, LISANDRO, Av. – LEGUIZAMON, MARTINIANO - TANDIL	5,52
PARQUE	ESPAÑA	ALCORTA AMANCIO, Av. – CASEROS, Av. –BAIGORRI – SAN LUCAR de BARRAMEDA	5,55
PARQUE	RIVADAVIA	RIVADAVIA, Av. – DOBLAS – ROSARIO - BEAUCHEF	5,55
PLAZA	SEEBER FRANCISCO, Intendente	SARMIENTO, Av. – KENNEDY, JOHN F. – DEL LIBERTADOR, Av. –COLOMBIA, Av.	5,76
PARQUE	PEREYRA LEONARDO	ALVARADO – RIO CUARTO – LUZURIAGA – VELEZ SARSFIELD, Av.	5,78
PARQUE	THAYS	DEL LIBERTADOR, Av. – CALLAO Av. –	6,44

		VAZ FERREIRA, CARLOS, Dr. – QUIROGA, JUAN FACUNDO, Brig.Gral. Vía Rápida.	
PARQUE FUTURO S/D	EL EX – WARNES (Denominación usual)	CHORROARIN, Av. – GÜTEMBERG – DE LOS CONSTITUYENTES, Av. –Calle sin denominación	7,00
PLAZA	ARMENIA	ALCORTA FIGUEROA, Pres. Av. – BUNGE, Int. – BELLO, ANDRES – TORNQUIST, ERNESTO, Av.	7,09
PLAZA	QUIROGA JUAN FACUNDO, Brig.Gral.	ISABEL, INFANTA, Av. – FREYRE, MARCELINO E., Cnel., Av. –Vies del FCGSM – FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. –SARMIENTO, Av. – IRAOLA, Av.	7,11
PARQUE FUTURO S/D	MIRADOR (Denominación Propuesta)	ARROYO MEDRANO – RIO DE LA PLATA	7,30
PARQUE	PASEO LEZAMA	PASEO COLON, Av. – GARCIA, MARTIN, Av. – DEFENSA – BRASIL, Av.	7,71
PARQUE	LAS HERAS, JUAN GREGORIO de Gral.	LAS HERAS, Av. – DIAZ Cnel., Av. – JUNCAL –	7,95

		SALGUERO, JERONIMO	
PARQUE	GENERAL PAZ	LARRALDE, CRISOLOGO, Av. – PAZ, Gral. Av. - AIZPURUA	8,00
PLAZA	GOULD, BENJAMIN A.,Dr.	SARMIENTO, Av. – CASARES, Av. – ROLDAN, BELISARIO, Av. (Jardines del Planetario de la Ciudad de Buenos Aires)	8,05
PARQUE	PASEO DE LAS AMERICAS	JURAMENTO – FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. – MONROE, Av. – RAMSAY – LICEO ITALIANO - CASTAÑEDA	8,33
PARQUE	LOS ANDES	CORRIENTES, Av. – DORREGO, Av. – GUZMAN, Av. – LACROZE, FEDERICO, Av.	8,97
PARQUE	SAAVEDRA CORNELIO de Brig. Gral.	GARCIA del RIO, Av. – MELIAN, Av. – VILELA – PEREZ, ROQUE – BESARES – CONDE – PINTO – FREIRE, RAMON, Cap. Gral.	9,48
PLAZA	LA VUELTA DE OBLIGADO	GARAY, JUAN de, Av. – COMBATE de LOS POZOS –	9,78

		PICHINCHA – BRASIL, Av.	
PARQUE	DE SAN BENITO	LA PAMPA – LUGONES, LEOPOLDO, Av. – FIGUEROA ALCORTA, Pres. Av. – CIRCULO DE SUB-OFICIALES DE LAS F.A.	11,55
PARQUE	CENTENARIO	DIAZ VELEZ, Av. – MARECHAL, LEOPOLDO – PATRICIAS ARGENTINAS, Av.	12,69
PARQUE S/D	DE LOS ÑIÑOS (EX – TRIANGULO DEL ESTE) (Denominación Propuesta)	CIRCULO POLICIAL – CLUB CASA – PARTIDO DE VICENTE LOPEZ – RIO DE LA PLATA	13,00
PLAZA	SICILIA	DEL LIBERTADOR, Av. – SARMIENTO, Av. – BERRO, ADOLFO, Av. – CASARES, Av.	13,00
PARQUE	PATRICIOS	CASEROS, Av. – MONTEAGUDO – USPALLATA – ALMAFUERTE, Av.	15,46
PARQUE	CHACABUCO	PERON, EVA, Av. – CURAPALIGÜE – ASAMBLEA, Av. – MITRE, EMILIO	17,04
PARQUE	AVELLANEDA NICOLAS, Pres.	DIRECTORIO, Av. – LACARRA, Av. – MONTE –	28,24

		AUTOPISTA Perito MORENO (AU 6) – AMEGHINO, FLORENTINO, Dr.	
PARQUE FUTURO S/D	CIUDAD UNIVERSITARIA (Denominación Propuesta)	DARIO, RUBEN, Av. PROLONGA IMAGINARIA – RIO DE LA PLATA – OBLIGADO, RAFAEL, Av. Costanera – calle acceso a CIUDAD UNIVERSITARIA – proyección fachadas Nordeste pabellones II, III y bases de los pabellones IV y V	28.98
PARQUE	TRES de FEBRERO	CAVIA – DEL LEBERTADOR, Av. – LA PAMPA – CASARES, Av. CASTEX – Vías del FCGB	56,00
PARQUE	INDOAMERICANO	LACARRA, Av. – ESCALADA, Av. – CASTAÑARES, Av. – FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av.	130,00
PARQUE NATURAL	RESERVA ECOLOGICA	NOEL, CARLOS M, Int., Av. – RIO DE LA PLATA – MALECON (N) – EX – CIUDAD DEPORTIVA BOCA	360,00
PARQUE	JULIO A. ROCA	Av. Cnel. ROCA, Av. ESCALADA, 27 de	105,78

		Febrero, PERGAMINO	
COSTANERA SUR	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA TRISTAN ACHAVAL RODRIGUEZ	
COSTANERA NORTE	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA RAFAEL OBLIGADO	
	FERIA ARTESANAL DE MATADEROS	LISANDRO DE LA TORRE, entre TANDIL Y Gral. EUGENIO GARZON, Av. DE LOS CORRALES entre LISANDRO DE LA TORRE y CAÑADA DE GOMEZ y TIMOTEO GORDILLO entre TANDIL Y Gral. EUGENIO GARZON	
	AUTODROMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES	Av. Cnel. ROCA, Av. 27 DE FEBRERO, Av. ESCALADA, Av. Gral. PAZ	231,45
	TERRENOS DEL ACTUAL MERCADO DE HACIENDA	Av. EVA PERON, Av. LISANDRO DE LA TORRE, Gral. E. GARZON, MURGIONDO	31,05

Localizaciones para CATEGORÍA III

TIPO_EV	NOMBRE	UBICACIÓN	Ha.
COSTANERA SUR	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA TRISTAN ACHAVAL RODRÍGUEZ	

COSTANERA NORTE PARQUE	ESPACIOS VERDES LINDEROS TRES de FEBRERO FERIA ARTESANAL DE MATADEROS AUTODROMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES	Av. COSTANERA RAFAEL OBLIGADO CAVIA – DEL LIBERTADOR, Av. – LA PAMPA – CASARES, Av. – CASTEX - Vías del FCGB LISANDRO DE LA TORRE, entre TANDIL y Gral. EUGENIO GARZON, Av. DE LOS CORRALES entre LISANDRO DE LA TORRE Y CAÑADA DE GOMEZ Y TIMOTEO GORDILLO entre TANDIL Y Gral. EUGENIO GARZON Av. Cnel. ROCA, Av. 27 DE FEBRERO, Av. ESCALADA, Av. Gral. PAZ	56,00 231,45
	TERRENOS DEL ACTUAL MERCADO DE HACIENDA	Av. EVA PERON, Av. LISANDRO DE LA TORRE, Gral. E. GARZON, MURGIONDO	31,05
PARQUE	JULIO A. ROCA	Av. Cnel. ROCA, Av. ESCALADA, 27 de Febrero, PERGAMINO	105,78

PARQUE	INDOAMERICANO	LACARRA, Av. – ESCALADA, Av. – CASTAÑARES, Av. – FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av.	130,00
	Inmediaciones de los Estadios de Fútbol	(en días y horarios de partido, conforme reglamentación que establezca la Autoridad de Aplicación)	

CAPITULO11.2

ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR CUENTA PROPIA EN UBICACIONES FIJAS Y DETERMINADAS

11.2.1 Autorícese el expendio y la elaboración en el Espacio Público, de los siguientes alimentos:

- Golosinas y productos de confitería envasados en origen.
- Emparedados fríos envasados en origen.
- Emparedados calientes.

Se exceptúa a la actividad prevista en este Capítulo de las prohibiciones dispuestas en el Artículo 1° de la Ordenanza N° 46.229 #, en el Artículo 1° de la Ley N° 24.257 # y en el Artículo 4º del Decreto 24/7/43 #, B.M. 6906.

11.2.2 La Autoridad de Aplicación, debe establecer anualmente el número máximo de permisos de uso a otorgar, así como su distribución de acuerdo a las distintas categorías.

11.2.3 Los puestos de venta de los alimentos enunciados en este Capítulo sólo pueden ubicarse en las áreas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, enumeradas en el artículo 11.1.20, dejando expresa constancia que en la Reserva Ecológica, sólo podrán ubicarse en sus accesos.

11.2.4 La actividad debe ser realizada en puestos móviles y semimóviles, los cuales tienen ubicación fija o área determinada. Se entiende por ubicación fija la establecida en un lugar preciso y por área determinada al sector dentro del cual puede instalarse o circular el permisionario.

11.2.5 La Autoridad de Aplicación, a través de la reglamentación debe establecer las especificaciones técnicas y de seguridad higiénico sanitarias, que deben reunir los puestos.

11.2.6 Establécense las siguientes categorías para el ejercicio de la actividad:

Categoría I: Venta de emparedados fríos, golosinas y productos de confitería, envasados en origen. El expendio se realiza en puestos móviles que deben tener una ubicación determinada en los

espacios públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 del presente, debiendo exhibir los precios en lugar visible.

Categoría II: Elaboración y venta de emparedados calientes de salchichas tipo Viena. La elaboración y el expendio se realiza en puestos móviles, que deben tener una ubicación determinada en los Espacios Públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 de la presente, los mismos deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto por hectárea. La Autoridad de Aplicación determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional #.

Categoría III: Elaboración y venta de emparedados calientes rellenos con chacinados y/o cortes cárnicos. La elaboración y expendio se realiza en puestos semimóviles, que deben tener una ubicación determinada, en los espacios públicos de más de dos hectáreas que figuran en el artículo 11.1.20 del presente, los cuales deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto cada dos hectáreas.

11.2.7 Todas las categorías pueden expender agua y bebidas sin alcohol envasadas.

11.2.8 Está a cargo del/la permisionario/a el pago, la tramitación y conexión de los servicios a utilizar, y de los tributos derivados del desarrollo de su actividad.

11.2.9 Los alimentos y las bebidas deben provenir de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente y poseer la correspondiente autorización del producto alimenticio. La reglamentación debe establecer las condiciones específicas para su elaboración y expendio.

11.2.10 Los emparedados podrán elaborarse con verdura, en cuyo caso serán manipulados con accesorios descartables y demás elementos permitidos por el Código Alimentario vigente #.

11.2.11 Los alimentos deben ser transportados de tal forma que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación; la conservación de alimentos debe respetar en todos los casos la cadena de frío.

11.2.12 Son obligaciones a cargo del/la permisionario/a:

- Realizar y aprobar el curso de Manipuladores de Alimentos a dictarse en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Cumplimentar las exigencias estipuladas por la Resolución GMC N° 80/96 #, incorporada al Código Alimentario Argentino # por la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N° 587 del 1° de septiembre de 1997 #, en cuanto a las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo que oportunamente establezca la Reglamentación.
- Mantener en perfectas condiciones de higiene la zona y adyacencias donde se encuentre instalado el puesto.
- Cumplir la normativa laboral, previsional y de seguridad e higiene en el trabajo.

11.2.13 Los/as permisionarios/as asumen la responsabilidad civil, por cualquier hecho, circunstancia o suceso que se produzca como consecuencia del ejercicio de su actividad, del cual resulten daños

o se lesionen derechos de terceros/as o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. A tales fines deben contar con los seguros correspondientes con obligación de endoso a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, debiendo exhibir el pago de dicho seguro a requerimiento de la Autoridad de Aplicación. Todo el personal afectado por el/la permisionario/a está bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso el mismo relación de dependencia con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.2.14 Son causales para la declaración de caducidad del permiso de uso:

- El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad Alimentaria.
- Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional # y demás normas de carácter local en el plazo de un (1) año.
- Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones fijas o determinadas.
- Elaborar y/o expender alimentos prohibidos para la categoría en la cual obtuvo el permiso de uso.
- Atención del puesto por personal no autorizado.

11.2.15 Se crea un Registro de Antecedentes de Infracciones, el que debe funcionar en el ámbito de la Autoridad de Aplicación.

11.2.16 Cuando se comprobare que se encuentran afectadas las condiciones de higiene y seguridad o se detectare irregularidad manifiesta en el ejercicio de la actividad, se procede a ordenar el cese inmediato y preventivo de la actividad y el retiro del puesto, bajo apercibimiento de proceder a su acarreo a costa del/la permisionario/a.

El/la permisionario/a puede solicitar el levantamiento de la medida acreditando el cese de las causales que motivaron la misma.

La Autoridad de Aplicación previa verificación de la desaparición de las causas que motivaron el cese dispondrá, de corresponder, la reimplantación del puesto.

CAPITULO 11.3
VENTA AMBULANTE POR CUENTA PROPIA

11.3.1 Pueden otorgarse permisos de uso para ejercer la actividad, en áreas y horarios determinados, únicamente para la venta de los artículos establecidos en 11.3.3.

11.3.2 Para obtener el permiso correspondiente, los/as postulantes deben contar con la correspondiente inscripción en el Registro de Postulantes para la venta en el Espacio Público.

11.3.3 Se autoriza la venta ambulante de los siguientes artículos: maní en su vaina, descascarado, tostado o sin tostar, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos, azúcar hilada, pochoclo, barquillos, fruta desecada, descascarada, tostada y seca.

11.3.4 Queda expresamente prohibido el expendio de agua, bebidas sin alcohol, helados e infusiones, que se rigen por lo normado en el Capítulo 11.10.

11.3.5 La venta puede efectuarse por medio de triciclos o carritos que garanticen las condiciones de seguridad higiénicas y sanitarias. A tal fin la Autoridad de Aplicación aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente.

11.3.6 Queda prohibida la elaboración de productos en el lugar de venta y la preparación para el consumo de alimentos por los/as permisionarios/as y/o ayudantes/as. Pueden terminarse de elaborar a la vista solamente maníes, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos y azúcar hilada.

CAPITULO 11.4
LUSTRADORES DE CALZADO EN LA VÍA PÚBLICA

11.4.1 A los efectos del otorgamiento de este tipo de permiso, considérase lustrador de calzado a aquella persona que, con los elementos indispensables para su tarea, limpia y da brillo al calzado de quienes requieran sus servicios en la vía pública.

11.4.2 Se otorgará permiso a:

a) Personas mayores de cuarenta y cinco (45) años;
b) Mayores de dieciocho (18) años con incapacidad física para tareas de más esfuerzos, certificada por el Hospital Municipal de Rehabilitación "Manuel Rocca". Los postulantes no deben poseer otros ingresos suficientes para la atención de sus propias necesidades y las de su grupo familiar.

11.4.3 Los permisos serán concedidos para lugares ubicados en las aceras a 9,75 m de su cordón. No podrán concederse en los siguientes lugares:

a) En vereda cuyo ancho sea inferior a tres (3) m;
b) A menos de veinte (20) m de las puertas de acceso a estaciones ferroviarias, hospitales, sanatorios, templos, institutos de enseñanza, oficinas públicas, bancos y entidades crediticias, salas de espectáculos públicos;
c) A menos de veinte (20) m de las bocas de acceso a subterráneos en dirección a la entrada y salida del público;
d) A menos de cincuenta (50) m de paradas de transporte colectivo de pasajeros, o de taxímetros;
e) A menos de cien (100) m de un local habilitado para lustre de calzado, salvo autorización del dueño del comercio;
f) A menos de veinte (20) m de los sectores de acera ocupados con mesas y sillas autorizadas;
g) En los que por razones de tránsito resulten inconvenientes.

Las distancias indicadas en los incisos b), c), d) y f) se calcularán sobre las aceras de la misma manzana.

11.4.4 No se otorgarán permisos a menos de cincuenta (50) m entre uno y otro, excepto en las aceras de las estaciones ferroviarias, donde se pueden autorizar con una separación mínima de diez (10) m entre sí.
11.4.5 Los permisionarios deberán usar saco azul o gris, el que será mantenido en buen estado de aseo y conservación.
11.4.6 Deberán usar un cajón de metal o madera, cuyas dimensiones no dificulten el tránsito peatonal.

CAPITULO 11.5
RÉGIMEN DE PENALIDADES PARA LA VENTA EN VÍA PÚBLICA, EN TODAS SUS MODALIDADES

11.5.1 El permiso, por su carácter de precario, podrá ser revocado por decisión unilateral de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, por razones de oportunidad, mérito o conveniencia sin que ello dé lugar a reclamos o indemnizaciones por parte de los permisionarios y/o ayudantes.
11.5.2 La venta en vía pública sin permiso, será pasible de una multa, equivalente a 500 litros de nafta común.
11.5.3 En caso de primera reincidencia se aplicará la penalidad establecida en una multa equivalente a 1.000 litros de nafta común más el decomiso definitivo de la mercadería.
11.5.4 La venta de artículos no estipulado en el permiso, será pasible del decomiso de la mercadería no autorizada. En caso de reincidencia s procederá de acuerdo con 11.5.3.
11.5.5 Si el permisionario titular no ejerciera la actividad exceptuando los casos de enfermedad acreditada ante el organismo competente, configurará abandono del permiso declarándose la caducidad del mismo.
11.5.6 Todos los casos de segunda reincidencia llevarán además de la sanción prevista, la accesoria de inhabilitación en el futuro para obtener permisos de venta en Vía Pública.
11.5.7 Las penalidades establecidas en este capítulo, lo son sin perjuicio de la aplicación de otras normas vigentes.
11.5.8 El Departamento Ejecutivo queda facultado para la actualización de las multas conforme varíe el precio de las motonaftas.

CAPITULO 11.6
VENTAS DE FLORES NATURALES EN LA VÍA PÚBLICA

11.6.1 Se considera permisionario de venta de flores naturales a aquél autorizado para ejercer la venta minorista de flores naturales, plantas de adorno, ikebana y otros elementos ornamentales afines, en la vía pública.

11.6.2 Los postulantes para la obtención de este tipo de permiso deberán acompañar las constancias de inscripción como contribuyentes en la Dirección General Impositiva y en la Dirección General de Rentas con respecto al impuesto para las actividades con fines de lucro.

11.6.3 No se podrán otorgar permisos en los siguientes lugares:

a. En las aceras cuyo ancho sea inferior a tres (3) m. y en las ochavas;
b. A menos de cien (100) m. de los accesos a los cementerios metropolitanos;
c. A menos de cien (100) m. de ferias o mercados municipales que posean puestos de venta de flores;
d. A menos de cien (100) m. de negocios habilitados para florería, excepto autorización por escrito de su titular.
e. A menos de cien (100) m. de otro permisionario análogo, exceptuándose las ubicaciones en línea diagonal en el cruce de dos (2) arterias;
f. A menos de diez (10) m. de bocas de acceso a subterráneos, en dirección a la entrada y salida del público;
g. Frente a puertas y ventanas de casas de familia;
h. Frente a la fachada de Bancos e Instituciones de crédito;
i. En los que por razones de tránsito resulten inconvenientes.

Las distancias indicadas en los incisos b), c), d) y f) se calcularán sobre las aceras de la misma manzana.

11.6.4 La exhibición y venta de las mercaderías se efectuará mediante escaparates muebles, cuyas características reglamentará el Departamento Ejecutivo, excluyéndose cualquier otro medio destinado a ampliar su capacidad o realizar propaganda comercial.

11.6.5 La comercialización deberá ajustarse a los precios máximos que fijen las autoridades nacionales o municipales. Deberán exhibir los precios de cada variedad, de acuerdo con las modalidades fijadas por la Dirección.

11.6.6 La comercialización se efectuará dentro de los siguientes horarios, a opción del permisionario:

a. Total: de 7 a 24;
b. Alternado: mínimo de diez (10) horas, dividido en dos turnos de cinco (5) horas cada uno;
c. Corrido: mínimo de siete (7) horas continuas.

Los horarios alternado y corrido se cumplirán dentro de los límites fijados para el horario total.

11.6.7 Los permisionarios y ayudantes deberán utilizar guardapolvos de color celeste, verde claro o rosa.

11.6.8 Los permisionarios deberán desarrollar sus actividades en forma personal y directa, permaneciendo al frente del puesto por lo menos durante siete (7) horas diarias, pudiendo utilizar hasta dos (2) ayudantes debidamente autorizados.
11.6.9 Al frente del puesto se exhibirá el permiso habilitante.

CAPITULO 11.7
FOTÓGRAFOS, COLOREADORES, DIBUJANTES Y ORGANILLEROS

11.7.1 Podrá otorgarse permiso para ejercer la actividad de fotógrafo, coloreador, dibujante u organillero, en plazas, parques y paseos públicos. El organillero podrá extender su actividad a la vía pública.
11.7.2 El postulante debe indicar el parque, plaza o paseo público en el que desea desarrollar sus actividades, fijándole la Dirección el lugar de su emplazamiento.
11.7.3 Los postulantes deberán acreditar su inscripción en la Dirección General de Rentas con respecto al Impuesto a las Actividades con fines de Lucro.
11.7.4 Los permisionarios utilizarán guardapolvo o saco.

CAPITULO 11.8
ÁREA GASTRONÓMICA

11.8.1 Frente a los establecimientos habilitados como bares, cafés, confiterías, heladerías, pizzerías y restaurantes puede autorizarse la delimitación sobre la acera de un área gastronómica, dentro de la cual estará permitido instalar mesas, sillas y parasoles. A los efectos del control, los responsables de los establecimientos deben demarcar el área gastronómica respectiva de manera clara, visible y adecuada al paisaje urbano circundante, según lo determinado por la autoridad de aplicación.
11.8.2 Las mesas y sillas que se instalen en la acera tienen que armonizar entre sí y deben estar dispuestas de modo tal que se garantice el paso entre ellas, según los criterios de la autoridad de aplicación.
11.8.3 Sólo se admite un área gastronómica en aceras cuyo ancho sea igual o mayor a 2,50 metros. Las mediciones dispuestas en el presente capítulo se computan desde la arista externa del cordón hasta la Línea Oficial de Edificación.
11.8.4 En aceras de ancho menor a cuatro metros, se puede autorizar un área gastronómica, dejando un corredor libre mínimo entre el área gastronómica y la Línea Oficial de Edificación de 1,50 metros.
11.8.5 En aceras de ancho igual o mayor a cuatro metros, se puede autorizar un área gastronómica, dejando un corredor libre mínimo de dos metros entre el área gastronómica y la Línea Oficial de Edificación.

11.8.6 En arterias peatonales, la autoridad de aplicación puede autorizar un área gastronómica que no exceda del 35% del ancho de la arteria. La superficie del área gastronómica y su lugar de emplazamiento serán determinados en cada caso, atendiendo a las características particulares de cada arteria.

11.8.7 El ancho del corredor libre podrá aumentarse según horarios o días de la semana a partir de criterios debidamente fundados por parte de la autoridad de aplicación.

11.8.8 El área gastronómica debe dejar un espacio libre de 0,30 metros de ancho inmediatos al cordón de la acera.

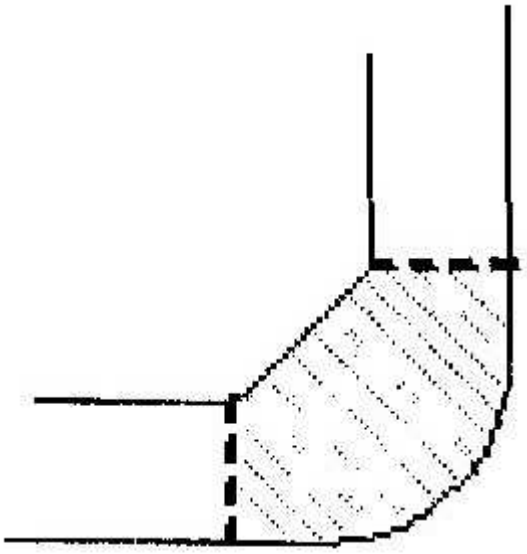
11.8.9 Los parasoles tendrán una altura no mayor a tres (3) metros ni inferior a dos (2) metros con todo su contorno desplegado, no pudiendo exceder, en ninguna de sus partes, el área gastronómica. Admiten publicidad únicamente en sus faldones y sólo cuando no existan toldos o marquesinas con avisos publicitarios.

11.8.10 En aceras de ancho igual o superior a cuatro metros el área gastronómica puede contar con un elemento de protección a modo de cubierta que se ajuste a las siguientes condiciones:

a. Las cubiertas deben ser de materiales ignífugos, textiles o similares, soportados por elementos ligeros, totalmente desmontables. No pueden contener publicidad salvo el nombre del establecimiento, su isologotipo y el rubro.
b. En ningún caso se aceptarán paramentos o faldones laterales, que actúen a modo de cierre ni se permitirá la colocación de maceteros u otro tipo de elementos sobre la acera.
c. No se admite la colocación de parasoles y cubiertas simultáneamente.

11.8.11 El área gastronómica no podrá ubicarse:

a. A menos de diez metros de los límites exteriores de escuelas públicas, bancos y entidades crediticias, sedes de embajadas y consulados, instituciones de enseñanza, templos, velatorios y establecimientos médicos con internación.
b. A menos de cinco metros, de lugares reservados para la detención de vehículos de transporte público de pasajeros.
c. A menos de tres metros de quioscos permitidos en la vía pública, considerándose esa distancia con respecto a la instalación desplegada.
d. A menos de cinco metros de bocas de acceso a subterráneos en dirección a la entrada y salida del público.
e. Fuera de los límites de la acera correspondiente al local habilitado, salvo que se cuente con autorización de los propietarios de los inmuebles o titulares de los comercios linderos. En este caso la superficie a autorizar no puede extenderse más allá de un cincuenta por ciento (50%) de la superficie propia del área gastronómica habilitada conforme los parámetros establecidos en la presente ley.
f. En las partes de las aceras comprendidas entre las líneas imaginarias perpendiculares al cordón que pasan por los vértices de la ochava, según se detalla en la Figura 1.



11.8.12 Los responsables de los establecimientos que posean permiso para la colocación de mesas y sillas en la acera están obligados a mantener el aseo e higiene de los espacios que ocupan y deben colocar recipientes para la disposición de los residuos.

11.8.13 El área gastronómica autorizada debe estar suficientemente iluminada.

11.8.14 Puede autorizarse la colocación de un elemento o pizarra de información con unas dimensiones máximas de sesenta centímetros de ancho por un metro cincuenta centímetros de altura. Este elemento deberá estar situado, exclusivamente, dentro del área gastronómica.

CAPITULO 11.9
TOLDOS EN FACHADA SOBRE VÍA PÚBLICA

11.9.1 Se permitirá la instalación de toldos en fachadas sobre vía pública, debiendo reunirse los requisitos establecidos en el Código de la Edificación #.

11.9.2 El solicitante presentará planos por duplicado que reflejen:

a. El espacio de la acera en el cual se propone la instalación del toldo;
b. Demarcación de los lugares donde se hallen emplazados árboles y sostenes de instalaciones de servicios públicos;
c. Proyección del toldo desplegado;
d. Corte transversal.

El plano será confeccionado en escala 1:20.

Se consignará el material empleado en la confección del toldo.

CAPITULO 11.10
VENTA AMBULANTE POR CUENTA DE TERCEROS/AS

11.10.1 La venta de agua y bebidas sin alcohol, helados, infusiones y emparedados calientes de salchicha tipo Viena, se permite en áreas determinadas, únicamente a elaboradores/as, concesionarios/as o distribuidores/as del producto, constituidos éstos como empresas o cooperativas, quienes deben solicitar el permiso de uso a su nombre. Para el caso de emparedados calientes de salchichas tipo Viena, sólo se permitirá por cada permiso un mínimo de 5 (cinco) unidades y un máximo de hasta veinte (20) unidades destinadas a la venta del producto.
La Autoridad de Aplicación determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional #.
11.10.2 Es requisito para la obtención del permiso de uso acreditar que al menos el 50% de los/as vendedores/as se encuentren comprendidos en alguno de los supuestos previstos en el punto 11.1.9.
11.10.3 En todos los casos contemplados en el presente Capítulo, el permiso de uso debe ser otorgado mediante Subasta Pública. En caso de igualdad de ofertas tendrá prioridad el oferente que satisfaga en mayor proporción lo establecido en el punto 11.1.9.
11.10.4 Una vez adjudicado el permiso de uso, el/la permisionario/a debe presentar la nómina del personal que bajo su relación de dependencia realizará la venta ambulante del producto, indicando sus datos personales y acompañando libretas sanitarias actualizadas y todas las inscripciones que determine la normativa nacional.
11.10.5 La Autoridad de Aplicación otorga un permiso de uso a nombre del/la elaborador/a, concesionario/a o distribuidor/a del producto, constituido como empresa o cooperativa, que resulte adjudicatario/a y autorizaciones individuales relacionados con aquél, a cada vendedor/a. Los/as vendedores/as deben portar las autorizaciones a la vista.
11.10.6 La venta puede efectuarse por medio de triciclos o carritos que garanticen las condiciones de seguridad higiénicas y sanitarias. A tal fin la Autoridad de Aplicación aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente.
11.10.7 El expendio de agua, bebidas sin alcohol y helados se permite siempre y cuando se trate de productos envasados en origen provenientes de fábricas debidamente registradas y habilitadas.

CAPITULO 11.11
EQUIPOS FOTOGRÁFICOS O FILMADORES

11.11.1 Podrán otorgarse permisos a empresas productoras de películas cinematográficas, de televisión, o editoriales de revistas y folletos ilustrados, para que sus equipos filmadores o fotográficos actúen en la vía pública.

11.11.2 Los productores cinematográficos o empresas de televisión deberán agregar la certificación que otorgue el organismo nacional competente.

11.11.3 En cada oportunidad en que se haga uso del permiso se deberá comunicar a la Policía Federal y a la Dirección el día, lugar y hora en que se realizarán las tomas, agregando los detalles que la Dirección requiera. Esta comunicación deberá realizarse con una anticipación mínima de cinco (5) días hábiles.

11.11.4 La Dirección queda autorizada a denegar la toma en casos particulares, cuando medien razones de interés público que lo aconsejen.

11.11.5 Queda prohibido a los permisionarios:

a. Efectuar propaganda oral o visual;
b. Colocar artefactos fijos;
c. Dificultar la circulación de vehículos o peatones;
d. Producir ruidos molestos;
e. Afectar caminos, canteros, plantaciones u obras de arte de los paseos públicos;
f. Ocupar lugares en forma prolongada

CAPITULO 11.12
CUIDADORES DE VEHÍCULOS

11.12.1 Podrá otorgarse permiso para ejercer la actividad de "Cuidador de vehículos" a aquellas personas que se ocupen de cuidar vehículos estacionados en los lugares de dominio público durante la ausencia de sus propietarios o conductores.

11.12.2 Se otorgará el permiso a personas mayores de dieciocho (18) años de edad, con aptitud física disminuida, que no posean ingresos suficientes para la atención de sus propias necesidades y las de su grupo familiar y que acrediten buena conducta.

11.12.3 Los permisos serán concedidos en los siguientes lugares:

a. Espacios en la calzada en que el estacionamiento de vehículos se encuentra permitido, donde a criterio de la Dirección el servicio de los cuidadores sea útil para evitar que las maniobras de estacionamientos entorpezcan la circulación general;
b. Espacios en calzadas frente o en las inmediaciones de ferias o mercados, donde se realicen operaciones de carga o descarga de mercaderías.

11.12.4 Los cuidadores deberán actuar en jornadas no mayores de ocho (8) horas, estableciendo la Dirección los respectivos turnos.

11.12.5 Los permisionarios deberán usar guardapolvo, campera o blusa de color gris, con gorra del mismo color, armada en visera, debiendo la Dirección reglamentar el sistema de identificación.

11.12.6 Los permisionarios estarán obligados a:

a. No exigir el pago anticipado de sus servicios;
b. Cuidar que no produzcan daños en los vehículos estacionados;
c. En caso de ausencia de los propietarios o conductores, dar inmediata intervención a la autoridad policial ante la sustracción de vehículos;
d. Denunciar ante la autoridad competente las infracciones a las disposiciones municipales sobre tránsito que observen en el lugar de trabajo;
e. Facilitar a los conductores las maniobras relacionadas con el estacionamiento.

CAPITULO 11.13
PIROTECNIA

11.13.1 Se considera Artificio Pirotécnico el destinado fundamentalmente a producir por combustión o explosión efectos visibles, audibles o mecánicos.

11.13.2 El almacenamiento de los artificios pirotécnicos dentro de los límites de la Ciudad deberá ajustarse a las normas de almacenamiento en radio urbano dictadas por la Dirección General de Fabricaciones Militares (Disposición Nº 1.442/82 # - Boletín Oficial, 13/7/82).

11.13.3 A los fines de esta reglamentación, los artificios pirotécnicos se clasifican en

1- Artificios de entretenimiento:
a. artificios de "venta libre";
b. artificios de "venta controlada" sin riesgo de explosión en masa.
2- Artificios de uso práctico:
a. artificios de "venta libre";
b. artificios de "venta controlada" sin riesgo de explosión en masa;
c. artificios de "venta controlada" con riesgo de explosión en masa.

Las categorías indicadas corresponden a las clasificaciones efectuadas por la Dirección General de Fabricaciones Militares.

11.13.4 Los artificios pirotécnicos de cualquier clase deberán cumplir las disposiciones de esta reglamentación, las condiciones que fija la reglamentación de pólvoras, explosivos y afines de la ley Nº 20.429 # y las disposiciones complementarias dictadas por la Dirección General de Fabricaciones Militares.

El empleo de artificios pirotécnicos se ajustará a la Disposición N º 1.443/82 # de la Dirección General de Fabricaciones Militares (Boletín Oficial, 13/07/1982).

11.13.5 Se prohíbe dentro del ejido de la Ciudad de Buenos Aires la fabricación de cualquier artificio pirotécnico.

11.13.6 Los artificios pirotécnicos de entretenimiento destinados a la realización de grandes espectáculos, de "venta controlada" sin riesgo de explosión en masa, podrán almacenarse en el radio urbano conforme a las condiciones del artículo 11.13.2.

11.13.7 Para los casos especiales de grandes festejos, y a pedido de los técnicos, se podrá expedir certificados de habilitación temporaria de depósitos para la víspera de la fecha fijada para la quema. La Dirección fijará en cada caso el lugar y las condiciones que deberán reunir tales depósitos.

11.13.8 Comercialización

a. La comercialización de artificios pirotécnicos de "venta libre" puede efectuarse en todo comercio de venta, no requiriéndose permiso especial ni ampliación de actividad. La de artificio de "venta controlada" sin riesgo de explosión en masa se deberá realizar en locales que reúnan las condiciones establecidas por la Dirección General de Fabricaciones Militares.
b. Queda prohibida la comercialización de artificios pirotécnicos cualquiera sea su uso o clasificación a menores de dieciséis años.

11.13.9 En los locales en que se vendan artificios pirotécnicos se deberán respetar escrupulosamente las cantidades máximas de almacenamiento permitidas por el artículo 6 de la Disposición Nº 1.442/82 #, de la Dirección General de Fabricaciones Militares (Boletín Oficial 13/7/82). Los locales en que se excediera esas cantidades o en que se hallaren artificios pirotécnicos prohibidos, se harán pasibles de clausura total preventiva inmediata, ejecutada por la inspección en el momento de comprobarse la infracción sin perjuicio de las demás sanciones que pudieran corresponder.

11.13.10 Todo local en que se vendan artificios pirotécnicos deberán poseer matafuegos del tipo "agua pura" sin perjuicio de las restantes prevenciones que correspondan por la actividad principal.

11.13.11 Queda prohibido el almacenamiento a granel de artificios pirotécnicos. Los artificios serán almacenados en sus envases originales fuera del alcance del público. La menor unidad a vender será el envase exterior o intermedio, para el mayorista y el interior para el minorista. Sólo podrán exhibirse muestras inertes de los artificios que se expendan. En el mismo local de almacenamiento no se guardarán sustancias combustibles, inflamables, corrosivas, oxidantes ni ácidos.

11.13.12 El empleo de los artificios de mantenimiento de "venta libre" se hará de acuerdo a las indicaciones del fabricante impresas en el artificio. Se prohíbe el uso en la Ciudad de Buenos Aires de los artificios de autopropulsión libre.

11.13.13 En la realización de grandes espectáculos sólo podrán quemarse los artificios que se detallan en el artículo siguiente. Deberán provenir de fábricas autorizadas por la Dirección General de Fabricaciones Militares y cumplir las condiciones de la reglamentación de pólvoras, explosivos y afines de la Ley N° 20.429 # y disposiciones complementarias.

11.13.14 Los artificios pirotécnicos de entretenimiento de "venta controlada" sin riesgo de explosión en masa, se permiten en los grandes festejos y se clasifican en las siguientes categorías:

Categoría "A": artificios de efectos terrestres.

Son los que no producen proyecciones aéreas o con proyecciones de corto alcance, secundarias con respecto a otros efectos.

Categoría "B": Artificios de efectos aéreos.

Son los que producen como efectos principales elementos autopropulsados o proyectados.

Queda prohibido para fines de entretenimiento, el uso de artificios pirotécnicos de "venta controlada" con riesgo de explosión en masa, los de trayectoria impredecible y los que emiten señales luminosas, fumígeneas o de estruendo, suspendidas en paracaídas.

11.13.15 Los fuegos artificiales de gran festejo podrán colocarse y quemarse en campos de deportes, estadios, plazas, parques, calles, zonas y terrenos baldíos en los que se cumplan las condiciones señaladas en el artículo siguiente y siempre que se haya obtenido el correspondiente permiso de la Dirección.

11.13.16 Los lugares en que se quemen fuegos de artificio de gran festejo deberán ofrecer superficie adecuada para su emplazamiento, debiendo quedar entre este lugar y el público espectador una zona de seguridad, perfectamente señalada o delimitada por barreras o cuerdas, no menor de treinta metros para la categoría "A" y de setenta metros para la categoría "B". El suelo del lugar del emplazamiento de cada artificio, en una distancia radial de diez metros será de material incombustible.

11.13.17 Queda prohibida la quema de artificios de efectos aéreos cuando la velocidad del viento supere los siete metros por segundo (signos visibles: el viento levanta polvo, papeles sueltos y agita las pequeñas ramas de los árboles). Los artificios de efectos aéreos no sobrepasarán los ciento veinte metros de altura y serán lanzados en una dirección lo más aproximadamente posible a la vertical. Cuando se empleen artificios audibles, se deberá guardar una distancia razonable desde el pie del artificio hasta los establecimientos asistenciales o edificios de viviendas, para no provocar molestias.

11.13.18 Desde el momento en que se inicia la instalación de los artificios, no podrá existir dentro de la zona de seguridad que queda establecida en el artículo 11.13.16, otro fuego que el destinado al encendido, siendo obligatoria la vigilancia permanente del lugar por el pirotécnico responsable o por uno de sus ayudantes, hasta la terminación de la quema.

11.13.19. Los artificios a quemar se guardarán hasta el momento de su armado en cajones de madera provistos de tapa, que se mantendrán cerrados dentro de la zona de seguridad y alejados no menos de diez (10) m del perímetro de ésta.

11.13.20 El mortero para el disparo de bombas estará en buenas condiciones de uso, sin presentar grietas o rajaduras, ni estar corroído y con la superficie interna perfectamente lisa. Mediante suficiente fijación al suelo el tubo deberá tener buena estabilidad y asegurar proyección vertical.

11.13.21 Para la quema de artificios pirotécnicos de gran festejo, es indispensable el permiso previo que otorgará la Dirección. Tales permisos deberán ser solicitados por y serán concedidos al pirotécnico que se encargará de la quema, quien además de estar inscripto en el Registro de la

Dirección General de Fabricaciones Militares, deberá gestionar anualmente la autorización municipal para actuar como pirotécnico en la Ciudad de Buenos Aires. La autorización será solicitada ante la Dirección.

11.13.22 La solicitud para cada quema de artificios de gran festejo, será presentada por el pirotécnico en la mesa de entradas de la Dirección, con una antelación no menor de veinte (20) días de la fecha de la quema, indicando:

a. El lugar preciso en que se instalarán los artificios;
b. Hora en que se iniciará la instalación y hora en que se efectuará la quema;
c. Nombre y domicilio de la Institución o persona que patrocina la quema;
d. Motivo por el cual se realiza;
e. Categoría de los artificios a quemar y cantidad global de los mismos, con mención expresa de la fábrica que los proveerá y su número de inscripción en la Dirección General de Fabricaciones Militares;
f. Número de registro de pirotécnico en la Dirección General de Fabricaciones Militares.

11.13.23 La autorización para la quema que otorgue la Dirección no implica el permiso de reunión de público o de actos paralelos (procesiones, festivales, etc.), cuya tramitación deberá hacerse por separado y por el conducto correspondiente.

11.13.24 Al conceder un permiso para la quema de artificios pirotécnicos de gran festejo, la Dirección dará inmediato aviso a la Policía Federal, solicitando además, la cooperación policial para el cumplimiento de las disposiciones de este Código.

11.13.25 Son artificios pirotécnicos de almacenamiento, venta y uso prohibidos en la Ciudad de Buenos Aires:

a. Los que no se hallen debidamente registrados en la Dirección General de Fabricaciones Militares;
b. Los que no se encuentren en sus envases originales o carezcan de las inscripciones reglamentarias que exige la Dirección General de Fabricaciones Militares;
c. Los que en los comercios de venta transgredan las condiciones del artículo 11.13.11:
d. Los de "venta controlada", con riesgo de explosión en masa.

11.13.26 Sin perjuicio de las penalidades previstas en otras normas, toda infracción al presente régimen se constatará mediante acta de comprobación para su juzgamiento por el Tribunal Municipal de Faltas. Además, se procederá al secuestro y posterior destrucción del material en contravención.

CAPITULO 11.14
NATATORIOS

11.14.1 Definición de la actividad

11.14.1.1 Se considera "Natatorio" al recinto conformado por una o más piscinas, destinadas al baño o a la natación y las diferentes instalaciones y equipamientos necesarios para el desarrollo de esta actividad.

a. Natatorio Público: Aquel utilizado con fines deportivos y/o recreativos con acceso para cualquier persona.
b. Natatorio Semipúblico: Aquel utilizado con fines deportivos y/o recreativos cuyo acceso es exclusivo para: socios, miembros, alumnos, huéspedes, etc.
c. Natatorio Especial: Aquel construido con fines distintos al deportivo o de esparcimiento. Se encuentran comprendidos en esta clasificación los siguientes:

1. Las escuelas de natación destinadas al entrenamiento de los deportistas y/o a la enseñanza exclusiva de este deporte.
2. Los destinados a fines terapéuticos.
3. Los utilizados exclusivamente por personas con necesidades especiales; discapacitados, gerontes, guarderías o escuelas de natación para bebes y menores de hasta dos (2) años.

11.14.1.2 Definiciones complementarias:

a. Piscina: Receptáculo con agua destinado al baño y/o con fines terapéuticos y/o a la práctica de la natación.
b. Piscina de chapoteo: Aquella cuya profundidad no excede los cero sesenta (0,60) m para uso exclusivo de los niños/as menores de cinco (5) años, quienes deben estar acompañados por sus progenitores, tutores y/o encargados.
c. Piscina de Gimnasia Acuática: aquella destinada en forma exclusiva a la realización de clases conducidas de gimnasia en el agua para adultos.
d. Recinto de pileta: Espacio destinado al uso exclusivo de los bañistas y del personal a cargo, que incluye la piscina y el lugar que la circunda.
e. Vereda perimetral: Superficie que circunda la piscina.
f. Zona de descanso: Áreas de hierba u otro pavimento que sirven para juego, descanso, solárium y permanencia de los usuarios.

11.14.2 Requisitos para la solicitud de la habilitación

11.14.2.1 Los natatorios públicos, semipúblicos o especiales deberán ser inspeccionados con carácter previo al otorgamiento de su habilitación, encontrándose autorizados a funcionar con el inicio de la solicitud de la misma.

11.14.2.2 Debe además presentarse ante la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación:

a. Certificado de aprobación de los equipos de tratamiento del agua para la corrección del ph, coagulación, desinfección y alguicida extendido por la autoridad competente, el que deberá ser exhibido en lugar visible a la entrada del establecimiento y del acceso al natatorio.

.

b. Póliza de Seguro que cubra los accidentes que puedan sufrir los usuarios y el personal afectado al natatorio, cuyos datos deberán ser exhibidos en lugar visible a la entrada del establecimiento y del acceso al natatorio.

c. Certificación de Final de Obra de las instalaciones sanitarias de agua expedida por la entonces Dirección General de Fiscalización de Obras y Catastro o por la actual Dirección General de Registro de Obras y Catastro, indicando que las instalaciones se han realizado conforme las disposiciones vigentes. Las instalaciones preexistentes a esta Ley, que posean Plano de instalaciones sanitarias aprobados por la entonces Obras Sanitarias de la Nación u otro organismo competente, podrán satisfacer el requerimiento mediante la presentación del mismo, debiéndose acompañar una certificación profesional competente sobre la subsistencia de las instalaciones allí registradas.

d. Planos del natatorio conforme a obra iniciado ante la Dirección General de Registro de Obras y Catastro o el área que en el futuro la reemplace, si se solicita la habilitación del natatorio por primera vez.

11.14.3 Condiciones generales de funcionamiento.

11.14.3.1 Educación sanitaria y comportamiento de los usuarios.

La prestación del servicio debe incluir pautas tendientes a la educación del usuario en cuanto a seguridad e higiene.

Los natatorios de uso colectivo deben disponer de reglamentos internos de cumplimiento obligatorio para los usuarios, los que deben ser exhibidos en lugar visible a la entrada del Establecimiento, debiendo contener las prescripciones que establezca la reglamentación. Mínimamente deberá obligar a los usuarios a obtener un certificado del médico a cargo, en lo que respecta a la revisación practicada.

11.14.3.2 Incumbencias del servicio médico

Son las siguientes:

a. EI natatorio deberá contar con dos (2) libros foliados para uso del Servicio Médico según la normativa de Salud Pública, los que deben ser rubricados por la autoridad competente del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

b. Debe estar a cargo de profesionales médicos, con título y matrícula habilitante.

c. EI médico a su cargo debe capacitarse en forma permanente para mantener actualizados sus conocimientos, a cuyo efecto debe promoverse y estimularse el acceso a las capacitaciones con adecuadas garantías que las aseguren y faciliten. Dicha capacitación debe realizarse como mínimo una vez al año, presentando el profesional los certificados que acrediten su aprobación ante la autoridad responsable dentro del ámbito de prestación de servicios. Si no se cumple con la capacitación se deben aplicar sanciones al profesional médico a cargo del servicio y al titular del Establecimiento.

d. Estar provisto de los elementos necesarios para prestar la debida asistencia sanitaria, contando como mínimo con la siguiente dotación y equipo:

1. Lavador con agua corriente, jabón líquido y toallas descartables.
2. Camillas para colocar pacientes en posición de Trendelemburg.
3. Dispositivo para respiración artificial portátil.
4. Tablero espinal con correas de inmovilización.
5. Collares cervicales de distintas tamaños
6. Férulas de inmovilización.
7. Tubos de Mayo flexibles para adultos y para niños.
8. Aspirador con manguera.
9. Sondas de Nelatón de distintas medidas.
10. Mesa de curaciones.
11. Balde para residuos de cierre automático.

e. Contar con botiquín de urgencias consistente en una vitrina clínica con cerradura que cuenta con equipo de esterilización para material quirúrgico no descartable y está provisto de:

1. Caja de cirugía menor.
2. Caja de curaciones.
3. Guantes quirúrgicos descartables.
4. Jeringas y agujas hipodérmicas de distintas medidas para usa intramuscular, subcutáneas y endovenosas.
5. Apósitos y gasas para curaciones, gasas furacinadas, algodón.
6. Soluciones antisépticas-desinfectantes.
7. Pomadas dermatológicas antialérgicas.
8. Tensiómetro y estetoscopio.
9. Termómetro.
10. Especulo para oídos.
11. Oftalmoscopio.
12. Botiquín con drogas básicas para ser utilizadas en situaciones de emergencias, crisis asmáticas, intoxicaciones, alergias y demás crisis que se pueden manifestar en los concurrentes al lugar. Las drogas básicas deben ser conservadas en las condiciones más adecuadas, vigilando su caducidad y reposición.

f. Si resulta necesario una asistencia médica de mayor complejidad, el paciente debe ser trasladado a la institución sanitaria correspondiente, para lo cual debe figurar en un lugar visible del botiquín el/los número/s de teléfonos actualizados del servicio de evacuación de emergencias.

g. Los natatorios que superen los 1000m2 de lámina de agua, deben contar con personal médico permanente.

h. EI examen clínico de los usuarios debe realizarse cada treinta (30) días, extendiendo el profesional interviniente un certificado en el cual se debe dejar constancia de la fecha de revisación médica y de las observaciones a que haya dado lugar dicho examen.

i. Contar con un Libro Especial foliado y rubricado, denominado "Registro de Revisaciones Medicas" en el cual el profesional a cargo debe registrar los siguientes datos:

1. Datos personales de los examinados.
2. Fecha de realización del examen y su resultado.
3. Fecha de la próxima revisación.

En caso de observaciones, se debe dejar constancia de las causales que motivan la denegatoria de uso de la piscina a los examinados.

j. Contar con un Libro Especial denominado "Registro de Accidentes", debidamente foliado y rubricado, en el cual el profesional a cargo debe registrar los siguientes datos:

1. Datos personales del accidentado.
2. Tipo de accidente.
3. Asistencia recibida dentro del establecimiento.
4. Eventuales traslados a otros centros asistenciales, indicando nombre y matricula del médico que releva al profesional del servicio y centro asistencial al cual se hace la derivación del paciente.

k. Contar con un servicio privado de emergencias médicas y traslados de personas, cuyos datos deberán ser exhibidos en lugar visible a la entrada del establecimiento y del acceso al natatorio.

l. Contar con un servicio telefónico de fácil acceso para el personal médico, guardavidas y del responsable de la pileta para efectuar las llamadas de urgencia.

11.14.3.3 Control sanitario del agua de los sistemas de provisión, recirculación y filtrado.

Debe realizarse en los siguientes términos:

a. Se deberán instalar para mayor higiene en el espejo de agua canaletas, skimmers o bordes finlandés, y en caso de ser recuperada el agua deberá pasar por el filtro de la piscina antes de ser ingresada nuevamente al natatorio. Los mismos se proyectaran de manera tal que el exceso de agua y las materias en suspensión que entren en ella no puedan volver al natatorio y que los brazos y los pies de los usuarios no corran peligro de quedar aprisionados.

b. EI agua de llenado de las piscinas debe proceder de la red pública de distribución de agua de consumo cuando que sea posible. Si tiene otro origen, debe contar con un informe sanitario favorable sobre la calidad del agua utilizada.

c. Para conseguir las características del agua de las piscinas exigidas en el Artículo 11.14.3.4, el agua recirculada debe ser filtrada y desinfectada mediante procedimientos físico-químicos, que no sean nocivos ni irritativos para la piel, ojos y mucosas. Si hay varias piscinas en la instalación, cada una debe tener un sistema de filtrado y tratamiento independiente.

d. Durante el tiempo de funcionamiento de la piscina, el agua debe ser renovada continuamente por recirculación previa depuración y/o por entrada de agua nueva.

e. EI ciclo de filtración de todo el volumen del agua de la piscina no debe ser superior a los siguientes tiempos:

1. Piscinas de chapoteo, una hora.
2. Piscinas recreativas y polivalentes, cuatro horas.
3. Piscinas de competición, ocho horas.

La velocidad de filtración no debe superar los treinta (30) metros cúbicos por metro cuadrado por hora.

f. Se debe aportar agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad y los niveles necesarios para el correcto funcionamiento del rebosador perimetral de superficie.

g. Con el fin de conocer en forma permanente el volumen de agua renovada y depurada de cada piscina, es obligatoria la instalación de dos contadores de agua, uno de entrada del agua de alimentación y el otro después de la filtración y antes de la desinfección del agua circulada.

h. Los sistemas de entrada y salida del agua de las piscinas deben estar colocados en forma que se consiga una correcta circulación de todo el volumen de agua.

i. Los natatorios deben disponer de un sistema de recirculación con capacidad para el volumen total del agua dentro de un tiempo máximo de ocho (8) horas, debiendo contar con los elementos necesarios que permitan verificar su cumplimiento.

11.14.3.4 Características del agua

a. EI agua de la piscina se debe ajustar a parámetros que se fijen por reglamentación.

b. Para el tratamiento del agua de las piscinas, se prohíbe la aplicación directa de productos y las instalaciones deben contar con sistemas de dosificación automáticos, que funcionen conjuntamente con la recirculación de agua permitiendo la disolución total y homogénea de los productos utilizados en el tratamiento.

c. Excepcionalmente y por causas debidamente justificadas, se permite la aplicación directa de algún producto, siempre que se realice fuera del horario de apertura al público.

d. La manipulación y almacenamiento de los productos químicos debe realizarse en lugares no accesibles a los usuarios y con máximo aislamiento.

11.14.3.5 Guardavidas y elemento s de seguridad

a. Durante todo el horario de funcionamiento del natatorio, deben estar presentes en el recinto de pileta la cantidad de Guardavidas habilitados por el Gobierno de la Ciudad, que a continuación se indica:

1. Para Natatorios Públicos, Semipúblicos y Especiales regulares de hasta 25 mts. de largo y hasta 100 (cien) usuarios, 1 (un) Guardavidas.
2. Para Natatorios Públicos, Semipúblicos y Especiales regulares de 25 a 50 mts. de largo y hasta 100 (cien) usuarios, 2 (dos) Guardavidas.

3. Sin perjuicio de lo anterior, se deberá adicionar 1 (un) Guardavidas por cada 100 (cien) usuarios.
4. Los Natatorios de formas irregulares, además de cumplir con los incisos 1), 2) y 3), quedaran supeditados a los criterios de seguridad que determine específicamente la autoridad de aplicación con la intervención necesaria del Consejo Metropolitano de Guardavidas y Seguridad en Balnearios y Natatorios de la Ciudad de Buenos Aires.
5. Las Piscinas de Chapoteo y de Gimnasia Acuática, siempre y cuando sea complementaria quedan exceptuadas de los aspectos determinados en los incisos 1), 2) y 3)

b. EI personal Guardavidas debe capacitarse y actualizarse anualmente en las técnicas de soporte vital básico, manejo de Desfibrilador Externo Automático y en soporte vital prehospitalario de trauma. EI Certificado que acredite la aprobación de dicha capacitación debe presentarse anualmente a la autoridad de aplicación.
c. Los elementos de seguridad y rescate, tipos y cantidades, serán determinados por la autoridad de aplicación con la intervención necesaria del Consejo Metropolitano de Guardavidas y Seguridad en Balnearios y Natatorios de la Ciudad de Buenos Aires.

11.14.3.6 Locales o sectores obligatorios del natatorio. Los natatorios de uso colectivo deben contar con los siguientes locales a sectores obligatorios:

- Recinto de pileta
- Vestuario
- Servicios Sanitarios
- Duchas (pueden conformar un local o un sector dentro del local Vestuario)
- Guardarropas (puede conformar un local o un sector dentro del local Vestuario)
- Servicio Médico

Los natatorios de los hoteles de turismo, en tanto sean de uso exclusivo de los huéspedes, podrán no tener los siguientes locales y/o sectores:

- Vestuario
- Duchas
- Guardarropas

11.14.3.7 Facúltese a la autoridad de aplicación a eximir a los natatorios preexistentes a la entrada en vigencia de la Ley 3364 #, del cumplimiento de requisitos imposibles de ejecutar o que impliquen modificaciones de gran envergadura, mediante la aceptación de soluciones alternativas con criterios de máxima practicabilidad, siempre que:

a. No se desvirtúen los propósitos esenciales de las disposiciones generales del presente.
b. Estén aseguradas las condiciones mínimas de higiene, seguridad y funcionamiento.
c. No entrañen perjuicio o molestias al vecindario ni a sus usuarios.
d. Medie opinión fundada favorable de las oficinas técnicas que según la materia deban intervenir.

La autoridad de aplicación en forma semestral deberá elevar a la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires, un informe con el listado de los natatorios que se encuadran en el presente artículo, incluyendo la referencia de los puntos de la normativa que se les ha exceptuado cumplir y en su caso del rechazo de tal eximición con las causales que la determinaron.

11.14.3.8 Los natatorios especiales que por su propia funcionalidad presenten condiciones distintas, podrán proponer soluciones alternativas, las que serán aprobadas por la autoridad de aplicación previo informe técnico, siempre que no se afecten las condiciones de higiene y seguridad.

11.14.3.9 Sin perjuicio que los natatorios ubicados en consorcios de vivienda no requieren habilitación comercial, deben observar las previsiones contenidas en las condiciones generales de funcionamiento del Capítulo 11.14.3, con excepción de los artículos 11.14.3.2, 11.14.3.6 y los incisos a) y b) del artículo 11.14.3.5, cuyo cumplimiento quedará supeditado a las exigencias que en cada caso establezca el reglamento de copropiedad y/o reglamento interno de cada consorcio. A los fines de demostrar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente artículo, los consorcios de vivienda deben presentar ante la autoridad de aplicación una declaración jurada con la información y en los plazos que establezca la reglamentación.

11.14.3.10 Debe además presentarse ante la Autoridad de Aplicación al momento de la fiscalización la siguiente documentación:

a. Los natatorios dispondrán de un encargado responsable del cumplimiento de las presentes disposiciones, quien deberá llevar un registro en un libro foliado y rubricado por la Autoridad de aplicación. En dicho libro, constarán los datos que se establezcan por la reglamentación.

b. Libro de novedades de uso de los Guardavidas (Ley 2198 #).

CAPÍTULO 11.15
CALESITAS Y CARRUSELES

11.15.1. Podrán otorgarse permisos de uso del espacio público en los términos de la presente sección para la explotación de calesitas o carruseles, en espacios públicos cuya superficie sea igual o mayor a una (1) hectárea, debiendo además las calesitas o carruseles tener entre sí como mínimo una distancia de diez (10) cuadras incluso cuando se encuentren emplazadas en un mismo espacio verde.

No obstante ello la autoridad de aplicación podrá, por razones de interés público, exceptuar del otorgamiento de permisos de uso a determinados espacios verdes aun cuando reúnan los caracteres mencionados.

Se permite la instalación de juegos (“kiddis”) en la periferia de la calesita o carrusel.

11.15.2. Entiéndase por “calesita” al juego mecánico constituido por una plataforma giratoria con asientos inmóviles de diversas formas y colores, y por “carrusel” al juego mecánico constituido por

una plataforma giratoria con asientos con movimiento vertical, simultáneo al movimiento de la plataforma.

11.15.3. Las características técnicas específicas de las calesitas o carruseles, la ubicación específica de estos en el espacio verde y los requisitos que deberán cumplir los permisionarios serán definidos por la autoridad de aplicación.

Se garantizarán las condiciones de seguridad necesarias y el respeto de los valores históricos, culturales, estéticos y artísticos de las calesitas y carruseles declarados patrimonio cultural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en virtud de la Ley 2554 #.

11.15.4. La autoridad de aplicación podrá otorgar permisos de uso para la explotación de calesitas o carruseles por un plazo máximo de cinco (5) años en excepción a lo previsto por el artículo 11.1.4 de las disposiciones generales de este código. El permiso podrá ser renovado. Tendrán preferencia para el otorgamiento de futuros permisos las personas que sean o hayan sido titulares de permisos en los términos del presente capítulo siempre que el mismo no haya sido revocado por incumplimiento de la normativa vigente.

11.15.5. Las personas físicas que soliciten la expedición de un permiso de uso en los términos del presente capítulo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Ser argentino nativo o naturalizado y en caso de ser extranjero, contar con residencia permanente o temporaria vigente extendida por autoridad competente según Ley Nacional 25.871 #, con sus complementarias y las que en el futuro las reemplacen. Tales condiciones deberán ser acreditadas mediante la presentación de Documentos Nacional de Identidad.

b) Ser mayor de edad o estar emancipado.

c) Constituir domicilio especial a todos los efectos legales en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y denunciar el domicilio real.

d) Acompañar constancia de inscripción al monotributo y/o ingresos brutos ante la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) y la Administración General de Ingresos Públicos (AGIP) respectivamente.

e) Acompañar certificado de deudores alimentarios morosos.

f) Ser personas idóneas para el trato con los niños y adolescentes en el marco del respeto de la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño #, la Ley 114 # de esta Ciudad y la Ley Nacional N° 26.061 #.

11.15.6. El permisionario solo puede tener a su cargo un ayudante afectado a la actividad para cuyo ejercicio requirió el permiso de uso, el que deberá ser declarado ante la autoridad de aplicación.

11.15.7. El permisionario está obligado a:

a. Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes.

b. Realizar el mantenimiento y las mejoras necesarias para la adecuada conservación y funcionamiento de la calesita o carrusel.

c. Abonar en tiempo y forma la canon estipulado.

d. Abstenerse de transferir el permiso de uso otorgado.
e. Abstenerse de instalar carteles y toldos en el espacio exterior.
f. Respetar el objeto y los alcances del permiso de uso precario.
g. Cumplir con el pago de los servicios, impuestos, tasas y contribuciones que graven el inmueble y/o espacio objeto del permiso y también todas las correspondientes a la actividad a la cual estuviere destinado.
h. Mantener en buen estado de conservación la porción de espacio público afectada y sus adyacencias, evitando introducir modificaciones e intervenciones de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la Autoridad de Aplicación.
i. Abstenerse de excederse en la ocupación del espacio público según los términos del permiso de uso otorgado.
j. Abstenerse de alterar el estado de conservación de la totalidad de la superficie verde en la que se ejerza el permiso de uso.
k. Abstenerse de desarrollar la actividad con personal no declarado ante la Autoridad de Aplicación y aceptado por escrito en ésta.
l. Abstenerse de operar en horarios no autorizados en el permiso de uso.
m. En caso de incumplimiento a las obligaciones previstas en el presente capítulo la Autoridad de Aplicación procederá a intimar al permisionario constituyéndolo en mora y otorgándole un plazo razonable al efecto para que adecúe su comportamiento con las obligaciones a su cargo. El incumplimiento a la intimación prevista en este artículo habilita a la Autoridad de Aplicación a revocar el permiso de uso otorgado.
11.15.8. Los/as permisionarios/as asumen la responsabilidad civil, por cualquier hecho, circunstancia o suceso que se produzca como consecuencia del ejercicio de su actividad del cual resulten daños o se lesionen derechos de terceros/as o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. A tales fines deben contar con los seguros correspondientes con obligación de endoso a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, debiendo exhibir el pago de dicho seguro a requerimiento de la Autoridad de Aplicación. Todo el personal afectado por el/la permisionario/a está bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios y seguros de acuerdo a las leyes sociales y previsionales, y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso el mismo relación de dependencia con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
11.15.9. Cuando se incumpla o se transgreda alguna de las disposiciones previstas en la presente ley, se aplicarán las sanciones que correspondieren de acuerdo a lo establecido en el Código de Faltas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires #.
11.15.10 El Ministerio de Ambiente y Espacio Público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o la autoridad en la que lo delegue, llevará un registro de los permisos otorgados en el cual asentará los nombres de los titulares, las ubicaciones correspondientes, los plazos de duración de los permisos,

el estado de conservación de las calesitas y carruseles, la valoración que corresponda en cada caso conforme lo establecido por la Ley N° 2554 # y de corresponder, informará a la Secretaría de Cultura las acciones pertinentes en el marco de la ley mencionada.

TITULO 3
DE LOS PROCEDIMIENTOS
SECCION 12
PROCEDIMIENTOS
CAPITULO 12.1
GENERALIDADES

12.1.1 Toda verificación de transgresiones a disposiciones de carácter municipal, dará lugar a la confección de un acta de comprobación que llenará los requisitos exigidos en el Código de Procedimientos en Materia de Faltas Municipales #.

12.1.2 La Dirección procederá a la inmediata clausura de toda actividad que se desarrolle en las siguientes condiciones:

a. En los casos expresamente previstos en el Capítulo 2.1 (Trámite de Habilitaciones);
b. Con permiso denegado, o gestión de habilitación desistida;
c. Con permiso revocado;
d. Cuando se afecten condiciones mínimas de higiene, seguridad y moralidad.

12.1.3 En caso de que el local se encontrare cerrado, el inspector actuante deberá dejar constancia de esta situación en el respectivo expediente. Si el titular o responsable de un local se negase a facilitar el acceso a un inspector en funciones o dificultare la tarea de inspección, el actuante labrará acta de comprobación con destino a la Unidad Administrativa de Control de Faltas correspondiente, sin perjuicio de requerir el auxilio de la fuerza pública para cumplir con su cometido.

Si la inspección fuese impedida definitivamente por el titular o responsable de un local y éste sea un local bailable o de gran afluencia de público, un hotel, un establecimiento educativo, un geriátrico, un natatorio, un club, una estación de servicio, una fábrica, un depósito de mercaderías, un garaje, una estación terminal de transporte o un establecimiento donde en forma permanente y/o transitoria sean alojadas personas o la actividad se desarrolle en horario nocturno, el actuante, además de labrar el acta de comprobación de faltas, procederá a la clausura preventiva del local.

12.1.4 Cuando un local o instalación requiera mejoras o requisitos para funcionar en condiciones reglamentarias, el inspector actuante confeccionará informe detallando las deficiencias a subsanar, sobre cuya base la Dirección dictará la respectiva resolución, fijando los plazos para su ejecución.

El interesado será notificado por cédula con transcripción de lo resuelto.

No satisfecha la totalidad de las mejoras y requisitos en el término acordado, se labrará acta de comprobación con destino al Tribunal Municipal de Faltas, y se procederá a la clausura de la actividad o instalación.

12.1.5 Cuando deban hacerse efectivas medidas de clausura respecto de locales, maquinarias, u objetos, para impedir su funcionamiento, uso o utilización, el funcionario interviniente colocará fajas selladas o precintos. Las fajas deberán estar firmadas por funcionario responsable, con la leyenda CLAUSURADO, y con la constancia de la resolución y número de expediente en que haya recaído. Los precintos deberán llevar el sello de la Dirección.

En ambos casos, deberá asegurarse que las fajas o precintos garanticen la efectividad e inviolabilidad de la medida.

12.1.6 Cuando motivos especiales determinen la no colocación de las fajas o precintos, se dejará constancia de tales circunstancias en la resolución respectiva. En tal caso se pondrá en la puerta de acceso al local, maquinarias u objeto sobre el que haya recaído la clausura, una leyenda en la que conste clara y expresamente la interdicción impuesta, sus alcances y el motivo por el cual no se colocan las fajas o precintos.

12.1.7 La decisión que disponga la clausura deberá notificarse al interesado.

12.1.8 En los casos en que deban retirarse del local clausurado mercaderías o elementos de trabajo o realizarse en él mejoras, el interesado podrá solicitar a tales efectos el retiro provisorio de las fajas de clausura, directamente por nota a la Dirección, la que queda facultada para acceder a tal solicitud por el término que estime conveniente, el que podrá ser acordado en una sola vez o en forma fraccionada, debiendo colocarse nuevamente las fajas en cada oportunidad. En el ínterin, se reemplazarán las fajas por las leyendas previstas para clausura sin fajas o precintos.

12.1.9 Cuando deba procederse a efectuar una clausura se llenarán los siguientes requisitos:

a. Labrar acta en el lugar del hecho, en forma legible, sin abreviaturas, con números expresados en letras, salvándose el error que se cometiere;
b. Consignar el lugar, fecha, hora y ubicación del local detallando todos los números que correspondan a las puertas por las cuales se tenga acceso al mismo;
c. Hacer figurar el nombre, apellido y jerarquía del funcionario policial que preste la colaboración;
d. Cuando se trate de clausurar hoteles, hacer constar el nombre y apellido de las personas que los habiten en forma permanente en el momento del procedimiento;
e. Cuando se trate de garajes o estacionamiento de rodados, se consignará el número de chapa patente de cada vehículo depositado;
f. Dejar constancia de la vigilancia que se establece en el local;
g. Dejar constancia asimismo, si han sido colocadas fajas selladas y, en caso contrario, dar la razón del impedimento;
h. Hace notar que se hizo saber verbalmente al infractor o infractores las penalidades en que incurrirían en caso de que la medida de clausura fuera violada;
i. Suscribirla el empleado actuante, los testigos y el funcionario policial que se hallare presente.

12.1.10 En los casos en que se compruebe que una clausura ha sido violada, se labrará acta de comprobación con destino al Tribunal Municipal de Faltas, y se reimpondrá la medida.

12.1.11 Cuando se compruebe la exhibición o venta de mercaderías sin permiso en vía pública, se procederá al secuestro del material, previo inventario, labrando a la vez acta de comprobación con destino al Tribunal Municipal de Faltas.
El material secuestrado será depositado en la dependencia que establezca la Dirección, a disposición del Tribunal Municipal de Faltas.
Cuando se trate de productos perecederos o putrescibles, se requerirá la inmediata intervención del organismo técnico municipal.
12.1.12 El acta de comprobación tendrá para el funcionario interviniente el carácter de declaración testimonial y la alteración maliciosa de los hechos o de las demás circunstancias que ella contenga hará incurrir a su autor en las sanciones que el Código Penal # impone a los que declaren con falsedad.

CAPITULO 12.2
BROMATOLOGÍA

12.2.1 Los inspectores municipales tendrán libre acceso en cualquier momento a los locales y dependencias donde se elaboren, manipulen, exhiban, depositen o expendan productos alimenticios y sus materias primas; elementos destinados a estar en contacto con ellas y a su higienización, sea cual fuere su naturaleza, a objeto de examinarlos y, si lo estimaren necesario, extraer muestras de los mismos.
12.2.2 En caso de sospechar o comprobar la elaboración o comercio de productos alimenticios alterados, adulterados o falsificados, el inspector está autorizado a adoptar todos los procedimientos necesarios tendientes a establecer el origen de la mercadería.
12.2.3 Si al practicar la inspección se encuentran productos no aptos para el consumo, se procederá en la siguiente forma:

a. A su inmediato decomiso y destrucción, con la expresa conformidad por escrito del responsable.
b. Si existiere oposición para cumplir lo dispuesto en el inciso anterior, se procederá a la intervención de las mercaderías perecederas ineptas o sospechadas de serlo, por un término no mayor de diez (10) días hábiles. Se extraerán muestras por triplicado de estas mercaderías para sus exámenes, quedando una de ellas cerrada y sellada en poder del interesado.
c. Si se trata de productos de fácil y pronta alteración (carne, pescado, aves, frutas y vegetales frescos, leche y derivados de la misma), la intervención a que se refiere el inciso b) será por el término de setenta y dos (72) horas.
d. Los plazos estipulados en el inciso b) y c) de este artículo podrán ser ampliados por la Dirección cuando las circunstancias así lo aconsejen, previo informe de laboratorio.

12.2.4 Las mercaderías intervenidas quedarán depositadas mientras se efectúen los exámenes y pruebas periciales, en el mismo local, actuando como depositario fiel el dueño de aquéllas. Si los locales no ofrecieran la seguridad y garantías suficientes, serán trasladadas a un lugar apropiado, que fijará la Dirección expresamente para ello.

Si las pruebas periciales demostrasen que las mercaderías intervenidas son aptas para el consumo, serán devueltas inmediatamente a sus propietarios sin que éstos tengan derecho a indemnización alguna. En caso de que resultaren no aptas para el consumo, se decomisarán e inutilizarán en el acto, en la forma que establezca la Dirección.

12.2.5 Los productos alimenticios declarados ineptos para el consumo por alteración de los mismos podrán ser destinados a fines industriales, previa desnaturalización si sus productores así lo solicitaren, tomando intervención la Dirección.

12.2.6 En los procedimientos de verificación de productos alimenticios, podrán extraerse muestras en la forma que determine la Dirección, a los efectos de su análisis.

12.2.7 De las muestras:

a. Cada muestra que se extraiga se dividirá en tres (3) fracciones, debiendo extremarse las medidas necesarias para asegurar la uniformidad de composición de las tres partes, que tendrán los siguientes destinos; una al laboratorio, para su análisis, otra en depósito en la Dirección, y la última quedará en poder del comerciante.
b. Las fracciones citadas deberán condicionarse de tal manera que se impida su alteración por factores ajenos a la muestra en sí o su pérdida por defecto de cierre.
c. Cumplido el requisito anterior se procederá al lacrado y sellado de las fracciones, adoptando los recaudos necesarios para asegurar su inviolabilidad. Se adherirá a cada fracción, con el sello de lacre, cuyo número y demás caracteres deberán ser bien visibles, una tarjeta con numeración igual para cada una de las fracciones.
d. Si después de transcurridos veinte (20) días hábiles desde la fecha de toma de muestras, el comerciante no recibiera aviso alguno, se considerará notificado de que sus productos se encuentran en condiciones para ser expendidos y, en consecuencia, procederá en los casos de partidas intervenidas a disponer libremente de las mismas.
e. El plazo estipulado en el inciso anterior podrá ser ampliado por la Dirección cuando las circunstancias así lo aconsejen, previo informe de laboratorio y conocimiento fehaciente del interesado.

TITULO 4
DE LA HIGIENE EN LA VÍA PÚBLICA

SECCION 13
ASEO

CAPITULO 13.1
VEHÍCULOS

13.1.1 Las cargas susceptibles de ser diseminadas en la vía pública durante su transporte, deberán estar cubiertas por lonas o materiales similares que impidan su caída.
Los vehículos destinados a estas cargas deberán estar provistos de pala, escoba y recipientes para la recolección de los materiales que pudieran diseminarse en las operaciones de carga, transporte y descarga.
13.1.2 El transporte de todo desperdicio susceptible de putrefacción o de exhalar malos olores sólo podrá hacerse en vehículos destinados especialmente a ese objeto y herméticamente cerrados.
13.1.3 Se prohíbe en la vía pública, plazas, parques y paseos públicos, el lavado de cualquier objeto, incluido vehículos.

TITULO 5
DE LAS ACTIVIDADES TOLERADAS
SECCION 14
NATURALEZA Y RÉGIMEN
CAPITULO 14.1
DEFINICIÓN

14.1.1 Se denominan actividades toleradas aquellas que por su índole no son honorables ni reconocidamente útiles, cuyo ejercicio, en el caso de ser autorizado por la Municipalidad, con sujeción a ciertas reglas y condiciones, no origina derechos adquiridos, ya que las licencias que en tal carácter pudieran concederse, en razón de no tratarse de usos lícitos sino meramente consentidos, son de naturaleza precaria y por consiguiente revocables, según consagrados principios de policía de las costumbres y orden público.

CAPITULO 14.2
DE LA HABILITACIÓN Y SU CANCELACIÓN

14.2.1La habilitación de los nuevos establecimientos destinados a este tipo de actividades será otorgada por el Poder Ejecutivo mediante decreto. Los locales destinados a Albergue Transitorio ya habilitados que efectúen refacciones, ampliaciones, transformaciones, etc. se regirán por la normativa vigente.
14.2.2 Tal habilitación podrá ser cancelada:

a. Por inobservancia grave o reiterada de los reglamentos;
b. Cuando la actividad resulte manifiestamente perjudicial para la comunidad;
c. En los casos en que así lo determinen las limitaciones expresas y los supuestos reglamentarios que condicionan la actividad.

La cancelación de la habilitación, en todos los casos, supone la clausura del local.

SECCION 15

DE LOS USOS TOLERADOS Y SUS REGLAMENTOS

CAPITULO 15.1

LOCAL DE ALBERGUE TRANSITORIO

15.1.1 Se entiende por local de albergue transitorio al establecimiento donde se presta tal servicio, por lapsos inferiores a veinticuatro (24) horas, sin expendio de comida, con provisión de moblaje, ropa de cama y elementos de tocador.

15.1.2 Dichos establecimientos podrán contar:

a. Con un ambiente destinado a cafetería para la prestación de servicios exclusivamente en el interior de las habitaciones;
b. Con garaje o playa de estacionamiento anexos, de uso exclusivo, que comunicarán interinamente con el establecimiento.

15.1.3 Estos establecimientos deberán reunir las siguientes características:

a. Deberán contar con accesos comunes, no discriminados;
b. Deberán tener quince (15) habitaciones como mínimo destinados al servicio de hospedaje por horas.

15.1.4 En materia funcional deberán observar los siguientes recaudos:

a. No podrán desarrollar ningún otro tipo de actividades fuera de la de albergue de personas por horas;
b. No podrán usar el servicio personas menores de dieciocho (18) años de edad, a cuyos fines los responsables del establecimiento estarán facultados para requerir la identificación de los usuarios al solo efecto de verificar sus edades, sin consignar sus nombres y datos personales en registro alguno;
c. Las habitaciones no podrán ser utilizadas en forma simultánea por más de dos personas;
d. Las personas no podrán instalarse en salas de acceso comunes o en habitaciones u otros sitios para esperar turno;
e. Las habitaciones destinadas al servicio de albergue por horas estarán numeradas en forma corrida; cuando existan varios pisos, podrán numerarse por la centena que coincide con la ubicación de la respectiva planta.

15.1.5 En materia de higiene estarán sujetos a las siguientes formalidades:

a. Las habitaciones se hallarán provistas, cada una de ellas, de baño privado con servicio de lavabo, inodoro, ducha y bidé;
b. Las ropas de cama y tocador deberán cambiarse indefectiblemente después de cada uso;
c. Los inodoros y bidés deberán ser higienizados y desinfectados después de cada uso, colocándosele en todos los casos una faja de garantía que, para permitir la nueva utilización de aquéllos, requiera ser destruida;

d. Los locales y todas las dependencias, así como también los muebles, enseres, colchones, ropas de cama y de tocador, cortinas, alfombras, artefactos y cualquier otro elemento que forma parte del servicio, deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y conservación.

e. En las habitaciones se dispondrá la provisión de preservativos herméticamente cerrados, el lugar visible, destacándose asimismo la siguiente leyenda: "Úselo para prevenir el SIDA".

15.1.6 En materia de publicidad y vistas hacia el exterior, estos establecimientos se ajustarán a las siguientes determinaciones:

a. No podrán utilizar forma alguna de publicidad orientada a difundir directa o indirectamente la naturaleza de la habilitación acordada;

b. No podrán tampoco identificar o singularizar al local con letreros (salvo la chapa reglamentaria, luces, palabras, signos, colores, pinturas u otros elementos, cualquiera fuera su naturaleza, emplazados en el frente del local u otros sectores visibles desde la vía pública, ya sea en el exterior o en el interior del edificio;

c. Deberán exhibir en el frente del local una chapa con medidas de 0,30 x 0,50 metro en la que se consignará exclusivamente la leyenda: "Albergue Transitorio".

15.1.7 Un local de albergue transitorio no podrá instalarse:

1. A menos de cien (100) metro o en la misma cuadra de establecimientos de enseñanza primaria o pre-primaria (excluidas las guarderías infantiles), públicos o privados, reconocidos por autoridad competente y de templos de cultos oficialmente autorizados. Tampoco podrá instalarse en la misma manzana si algún muro del local es colindante con dichos establecimientos o templos, o si desde estos últimos puede visualizarse la actividad que desarrolla el indicado albergue.

2. A menos de trescientos (300) metros de cualquier otro local de albergue transitorio.

Las distancias determinadas precedentemente se medirán ya sea sobre la misma u otra arteria, por la línea de tránsito peatonal más corte entre los puntos más cercanos de acceso o egreso de los locales respectivos.

En caso de tener garajes o playas de establecimiento anexos, para uso exclusivo de los locales de albergue transitorio, no se tomará en cuenta la longitud del frente del garaje o playa de estacionamiento a los efectos de la medición de las distancias previstas en los ítems anteriores.

ORDENANZA I - N° 34.421 **TABLA DE ANTECEDENTES**	
Número Artículo del Texto Definitivo	**Fuente**
1.1.1/8.2.8	Texto consolidado

8.2.9	Ley N° 5.786, art.13
8.2.10/8.2.18	Texto consolidado
8.2.19	Ley N° 5.786, art. 14
8.3.1	Ley N° 5.526, art. 3°
8.3.2/8.3.15	Texto consolidado
8.3.16/8.3.18	Ley N° 5.526, art. 3°
8.4.1/10.2.11	Texto consolidado
10.2.12	Ley N° 5.639, art. 2°
10.2.13/11.14.1.2	Texto consolidado
11.14.2.1	Ley N° 5.678, art. 1°
11.14.2.2	Ley N° 5.678, art. 2°
11.14.3.1/11.14.3.9	Texto consolidado
11.14.3.10	Ley N° 5.678, art. 3°
11.15.1/15.1.7	Texto consolidado

Artículos suprimidos:

Anterior Artículo 8.3.19: derogado por Ley N° 5.707, art. 27.

Anteriores Artículos 8.3.20 al 8.3.22: derogados por Ley N° 5.526, art. 5°.

Anterior Capítulo 8.5 (arts 8.5.1 al 8.5.6): derogado por Ley N° 5.526, art. 6°

Anterior Artículo 10.2.2 inc. f): derogado por Ley N° 5.639, art. 1°. .

Anteriores Artículos 10.2.12 al 10.2.15: derogados por Ley N° 5.639, art. 1°. .

ORDENANZA I - N° 34.421 TABLA DE EQUIVALENCIAS		
Número del Artículo del Texto Definitivo	**Número de Artículo del Texto de Referencia (ORDENANZA I – N° 34.421 Texto Consolidado)**	**Observaciones**
1.1.1/8.2.18	1.1.1/8.2.18	
8.2.19		
8.3.1/10.2.2 inc.e)	8.3.1/10.2.2 inc.e)	
10.2.2 inc. f)	10.2.2 inc. g)	
10.2.3/10.2.11	10.2.3/10.2.11	
10.2.12/10.2.24	10.2.16/10.2.28	

10.3.1/11.14.3.9	10.3.1/11.14.3.9	
11.14.3.10		
11.15.1/15.1.7	11.15.1/15.1.7	

Observaciones generales:

1. # La presente Norma contiene remisiones externas #.
2. Se deja constancia que el Texto Consolidado es el aprobado por la Ley Nº 5.666.
3. Se deja constancia que las referencias al/los organismos consignados se refieren al/los mencionados en las normas, o a aquellos que actualmente los hubieren sustituido en las atribuciones y funciones previstas en la presente.
4. La ley 253 (BOCBA 812 del 04/11/1999) agrega un inciso j al punto 2.1.3 pero el Art.1º de la Ley Nº 332 (BOCBA 872 del 02/02/2000) textualmente dice: "El Poder Ejecutivo reglamentará la Ley N° 253, dentro de un plazo de 180 días contados a partir de la fecha de promulgación de la presente ley. La Ley N° 253 entrará en vigencia al día siguiente de la publicación de su decreto reglamentario." La reglamentación no fue dictada por lo cual no se agrega el inciso j.
5. La Ley N° 2.581(BOCBA 2.851del 16/01/2018) modifica los Capítulos 4.16 y 4.17, pero su artículo 5° textualmente dice: "La presente norma entra en vigencia en los plazos que establezca su reglamentación, la que debe ser dictada antes de los noventa (90) días corridos de publicada la ley." Hasta la fecha no se ha dictado la reglamentación y por ello no se han incluido las modificaciones.
6. La Ley N° 5.639 (BOCBA 4.998 del 01/11/2016), establece en su Cláusula Transitoria que transcurridos noventa (90) días de su publicación, caducarán definitivamente las habilitaciones de uso de todo establecimiento o dependencia de un establecimiento comercial donde se constate que se promueve, facilita, desarrolla o se obtiene provecho de cualquier forma de explotación de la prostitución ajena u otras formas de explotación sexual o se verifique alguno de los supuestos de trata de personas.
7. La Ley N° 5.678 (BOCBA 5.016 del 29/11/2016) sustituye los Artículos 11.15.2.1 y 11.15.2.2 e incorpora el Artículo 11.15.3.10 del CHV. Dichas modificaciones deben entenderse como realizadas a los artículos 11.14.2.1; 11.14.2.2 y 11.14.3.10 respectivamente del Texto Consolidado del CHV.
8. Se deja constancia que el artículo 15 de la Ley Nº 5.920 deroga la Ley Nº 1.346 (texto consolidado Ley 5666) citada en la presente Ley, disponiendo que las normas que incluyan en su articulado remisiones a la misma se adecuarán a la normativa vigente.
9. La Ley Nº 1.913 citada en el artículo 10.10.22 de la presente fue abrogada por el Art. 522 de la Ley Nº 5.688 "Sistema Integral de Seguridad Publica de la CABA", BOCBA 5030 del 21/12/2016.