

REQUISITOS GENERALES PARA HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Art. 22°.- TODO solicitante debe presentar únicamente, sin perjuicio de los requisitos particulares de cada actividad especificados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza, los siguientes requisitos generales:

a) Del titular de la actividad económica:

a.1) Fotocopia de D.N.I. en caso de personas físicas, copia de la inscripción de los estatutos y de su representación, en los casos de personas jurídicas. Cuando se trate de Sociedades de Hecho o Irregulares, los solicitantes deben presentar nombres y apellidos de los socios, agregándose declaración jurada firmada por todos los socios sobre su participación en el capital del negocio.

a.2) Constancia de inscripción en AFIP.

a.3) Pago de la tasa por la habilitación del establecimiento.

b) Del establecimiento:

b.1) Formulario de habilitación completo y firmado.

b.2) Informe favorable de factibilidad vigente expedido por la Autoridad de Aplicación.

b.3) Título de propiedad, contrato de locación, comodato, autorización del propietario o cualquier título que acredite el derecho al uso del inmueble.

b.4) Copia de cedulón de la contribución que incide sobre los Inmuebles, a los efectos de la acreditación de la localización catastral del establecimiento.

b.5) Cumplimentar los requisitos mínimos edilicios y de funcionamiento del establecimiento, sin perjuicio de los que fueran exigidos para cada rubro/actividad en que figuran en el Libro Segundo de la presente Ordenanza:

i) Muros de mampostería o material impermeable e incombustible aprobado por el Municipio.

ii) Pisos impermeables y lavables, de fácil higienización.

iii) Pintura completa y en buen estado.

iv) Aireación e iluminación de acuerdo al Código de Edificación.

v) Tener bien definidos los sectores para depósito, elaboración y ventas.

vi) Servicios sanitarios, de acuerdo al Código de Edificación.

vii) Instalación eléctrica con tablero, llave térmica, disyuntor, cables embutidos en caños o bandeja portacables, luces y cartelería de emergencia. Toma a tierra independiente de la existente en cajas sobre línea municipal. Los materiales utilizados

como las instalaciones realizadas deben ajustarse a las normas vigentes en la materia.

viii) Un (1) matafuego ABS de cinco kilogramos (5 kg) cada doscientos metros cuadrados (200 m²) cubiertos, como mínimo.

ix) Botiquín de primeros auxilios.

x) Techos conforme a plano de obra y cielorrasos de fácil higienización, incombustibles o con tratamiento ignífugo.

xi) Local en condiciones higiénico sanitarias.

xii) Los niveles de ruidos y vibraciones deberán cumplimentar la Ordenanza N° 8.167.

CERTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 23°.- SE deberá presentar un plano en el que consten los requerimientos edilicios a cumplir por el local a habilitar conforme a lo establecido en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, y en el Libro Segundo de la presente Ordenanza; condiciones que verificará y controlará la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo.

Dicho plano tendrá carácter de declaración jurada, debiendo ser suscripto por profesional habilitado en concordancia con la información contenida en él y por el solicitante de la habilitación, con la debida registración en el colegio profesional con competencia.

Esta presentación no exime al solicitante del cumplimiento de las obligaciones emanadas del Código de Edificación y demás normas que regulan las construcciones

en el territorio de la ciudad de Córdoba.

INFORME DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

Art. 24°.- EL informe de las condiciones de seguridad del establecimiento será exigido de acuerdo al tipo de actividad:

a) Actividades de riesgo muy bajo y bajo: no se exigirá informe sobre las condiciones de seguridad del establecimiento.

b) Actividades de riesgo intermedio: el solicitante de la habilitación presentará un informe firmado por un profesional habilitado y matriculado, certificado por el Colegio Profesional respectivo, por el que se certifique la existencia de las medidas de higiene, seguridad y protección contra incendio que establezca la normativa vigente, su reglamentación, y las que el profesional interviniente haya sugerido incorporar. Asimismo, este profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del curso.

c) Actividades de riesgo alto: el solicitante de la habilitación presentará lo exigido en el inciso anterior, y adicionalmente, el certificado expedido por la Dirección de Bomberos de la Policía de la Provincia de Córdoba o del organismo que en el futuro la reemplace.

CÁPITULO TERCERO

PROCEDIMIENTO DE HABILITACIÓN

PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DE HABILITACIÓN

Art. 25°.- REUNIDA la totalidad de los requisitos enumerados en el Capítulo Segundo de la Sección Segunda del Libro Primero, junto con los requisitos particulares exigidos para cada actividad económica enumerados en el Libro Segundo de la presente Ordenanza;

el solicitante iniciará expediente acompañando todas las constancias por escrito y digitalizadas.

TRÁMITE INTERNO

Art. 26°.- INICIADO el expediente, la Autoridad de Aplicación en un todo conforme a los flujogramas que figuran como Anexo II de la presente Ordenanza, verificará cuáles áreas u organismos municipales deben emitir informe sobre la veracidad y corrección de los datos aportados por el solicitante y remitirá las actuaciones a las mismas.

En caso de carencia de algún requisito, la Autoridad de Aplicación requerirá al solicitante en el domicilio constituido, preferentemente en el electrónico, a los fines de que cumplimente lo solicitado o acompañe la documentación que pueda resultar necesaria en el término de cinco (5) días.

Vencido el plazo antes expresado, y si el solicitante mantuviere el incumplimiento, se remitirán las actuaciones a la Autoridad de Aplicación, a los fines del dictado de una resolución denegatoria de la solicitud por incumplimiento de los requisitos, y se ordenará el archivo de la misma.

Cada organismo requerido informará en el expediente lo que le corresponda acerca del cumplimiento o incumplimiento de lo pertinente para otorgar la habilitación.

INSPECCIÓN POSTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art. 27°.- DENTRO de los treinta (30) días de obtenida la habilitación, para los establecimientos que realizan actividades de riesgo muy bajo conforme al Art. 11° de la presente Ordenanza y de la tabla que figura como Anexo I, la Autoridad de Aplicación realizará una inspección en la cual fiscalizará la estricta correspondencia entre la consulta de factibilidad realizada por el solicitante, y la actividad económica efectivamente desarrollada, verificando la exacta coincidencia en lo relativo a su titularidad, características del establecimiento, naturaleza y características de la actividad.

En caso de verificarse falseamiento, omisión u ocultamiento de datos en las presentaciones realizadas con carácter de declaración jurada, el solicitante de la habilitación será sancionado con la clausura del establecimiento y la inhabilitación para presentar nuevas solicitudes de habilitación por el término de diez (10) años; sin

perjuicio de las multas que pudieran corresponder por aplicación del Código de Faltas Municipal.

En caso de cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos, el funcionario interviniente elevará informe a la Autoridad de Aplicación.

INSPECCIÓN ANTERIOR AL INICIO DE ACTIVIDADES

Art. 28º.- EN el caso de establecimientos que desarrollen actividades con riesgo bajo, intermedio y alto, dentro de los diez (10), quince (15) y veinte (20) días respectivamente, de ingresada la solicitud de habilitación, la Autoridad de Aplicación inspeccionará los mismos y constatará si se cumplen los requisitos generales enumerados en los Capítulos que anteceden, y los estipulados como requisitos particulares del Libro Segundo de la presente Ordenanza.

Fundamentalmente debe constatarse la seguridad, salubridad e higiene y condiciones ambientales del establecimiento, y la correspondencia de los rubros a explotar con los rubros para los que se solicitó la habilitación.-

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 29º.- SI en la inspección establecida en el Art. 28, el funcionario interviniente emitiera informe favorable a la solicitud de habilitación, por constatar el cumplimiento total de los requisitos, se actuará de conformidad a lo establecido en el Art. 32.

INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Art. 30º.- SI en la inspección establecida en el Art. 28, el funcionario interviniente constatare discrepancias entre la documentación presentada y la realidad del desarrollo de la actividad económica:

- a) Se emplazará dentro de los diez (10) días, bajo apercibimiento de rechazo del trámite de solicitud de habilitación, a su adecuación.
- b) Una vez cumplimentado el emplazamiento, el solicitante comunicará dicha circunstancia a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará una nueva inspección dentro de los diez (10) días de notificada.
- c) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 32º.
- d) En caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, se lo volverá a emplazar como máximo por el plazo de cinco (5) días. Cumplimentado este emplazamiento, el solicitante debe notificar a la Autoridad de Aplicación, la cual practicará otra inspección dentro de los diez (10) días de notificada.
- e) Constatándose por parte del funcionario el cumplimiento del emplazamiento, se tendrán por aprobadas las condiciones del establecimiento; y encontrándose reunidos los elementos suficientes para la continuidad del trámite, se procederá de conformidad a lo establecido en el Art. 32º. En el caso de no cumplirse con las observaciones formuladas, el funcionario interviniente labrará un acta que será elevada a la Autoridad de Aplicación, a los fines de que deniegue la solicitud de habilitación y ordene el archivo de las actuaciones. En este caso el solicitante deberá iniciar nuevamente el trámite, adecuándose a los requisitos establecidos por la normativa vigente.-

RESOLUCIÓN DE HABILITACIÓN

Art. 31º.- CUMPLIMENTADA la totalidad de los requisitos exigidos y, para los casos requeridos, elevado el informe del funcionario interviniente en la inspección previa, la Autoridad de Aplicación o a quien esta delegue, dictará resolución habilitando el establecimiento para el ejercicio de la actividad económica.

ENTREGA DEL CERTIFICADO DE HABILITACIÓN

Art. 32º.- CONJUNTAMENTE con el dictado de la resolución, la Autoridad de Aplicación expedirá un certificado de habilitación que será entregado al solicitante una vez cumplida la inscripción tributaria municipal en la contribución que incide sobre la actividad comercial, industrial y de servicios.

Deberán adoptarse medidas de seguridad que resguarden la autenticidad del documento, preservándolo de ulteriores alteraciones o falsificaciones.-

EXHIBICIÓN DE LA HABILITACIÓN

Art. 33º.- LOS establecimientos en los que se desarrollen las actividades económicas deben exhibir en lugar visible el certificado de habilitación.-

MODIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS ESENCIALES DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

Art. 34º.- CUANDO un establecimiento modifique:

a) Su titularidad: el nuevo titular debe iniciar trámite de transferencia a su favor dentro del plazo de diez (10) días de producido el cambio. La habilitación del establecimiento mantendrá su vigencia siempre y cuando no existan modificaciones en las condiciones físicas originariamente habilitadas.

b) Las características edilicias del establecimiento: sea por ampliación, reducción de la superficie del establecimiento o reformas edilicias; su titular debe presentar solicitud de habilitación, perdiendo vigencia de pleno derecho el certificado de habilitación expedido con anterioridad, dentro del plazo de quince (15) días de producido el cambio.

c) o anexe un nuevo tipo de actividad: deberá comunicarlo dentro de los dos (2) días de incorporada, manteniéndose el plazo de la habilitación ya otorgada.

En todos los casos deberá acompañar al expediente en el que se solicita la habilitación, la totalidad de la documentación que acredite las modificaciones producidas en los términos del Art. 20º.

Incorporada la totalidad de la documentación se procederá en los términos de los Arts. 27º o 28º según corresponda.-

LIBRO SEGUNDO

REQUISITOS PARTICULARES

SECCIÓN PRIMERA

ACTIVIDADES PRIMARIAS

MATERIA DE REGULACIÓN

Art. 35º.- LA presente Sección establece los requisitos particulares que deben cumplir los titulares de establecimientos en los cuales se realizan las actividades de viveros, producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos.

REQUISITOS PARTICULARES DE LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS

Art. 36º.- LOS titulares de los establecimientos incluidos en la descripción del Art. 35º de la presente Ordenanza, deberán presentar únicamente:

a) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;

b) Evaluación de impacto ambiental, para los casos de producción de huevos y extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos;

c) Memoria descriptiva de procesos y productos;

d) Para el caso de la actividad extracción de piedra, piedra caliza, arcilla, arena, tierra y demás áridos, se deberá presentar autorización del organismo provincial con competencia en el tema.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A HOTELES, HOSTERÍAS, MOTELES, RESIDENCIALES, HOSPEDAJES, PENSIONES, APART-HOTELES, HOSTELS, ALQUILER TEMPORARIO DE DEPARTAMENTOS Y CASAS AMUEBLADAS Y ALOJAMIENTO POR HORA

Art. 92º.- LOS establecimientos que prestan los servicios de hoteles, hosterías, moteles, residenciales, hospedajes, pensiones, apart-hoteles, hostels, alquiler temporario de departamentos y casas amuebladas y alojamiento por hora; deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

a) Los establecimientos de alojamiento turístico tipificados en la Ley N° 6.483 y su Decreto Reglamentario N° 1359/00, tales como hoteles, moteles, hosterías, residenciales, etc. deberán cumplimentar los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de los que para su categorización establezcan las reglamentaciones respectivas:

a.1) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del

Suelo;

a.2) Certificado de categorización de Agencia Córdoba Turismo;

a.3) Si posee natatorio debe cumplir con la Ordenanza N° 11.566;

a.4) Si posee bar o restaurante debe cumplir con la Ordenanza N° 11.683 y sus modificatorias;

a.5) Certificado de área protegida a través de un servicio de emergencias;

a.6) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada por la Municipalidad de Córdoba;

a.7) Carnets sanitarios del personal;

b) Las pensiones deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

b.1) Llevar un libro de pensionistas foliado, sellado y rubricado por la Autoridad de Aplicación, en el que deberá asentar los siguientes datos:

i) Nombre, apellido, edad, último lugar de residencia y número de documento de los pensionistas.

ii) Certificado de estudios actualizado para residir en pensiones estudiantiles.

iii) Fecha de ingreso a la pensión.

iv) Plazo de contratación.

v) Fecha de egreso.

vi) En caso de que el pensionista sea menor de edad, deberá constar la autorización firmada por el padre o tutor para residir en el establecimiento.

b.2) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

i) Las pensiones deberán funcionar en edificaciones construidas a tales fines o debidamente acondicionadas a su destino.

ii) Las habitaciones deberán tener un mínimo de ocho metros cuadrados (8 m²) afectados a los servicios por persona hospedada.

iii) Los baños de uso común deberán tener inodoro, lavatorio, bidet y ducha como mínimo y podrán ser compartidos por hasta cinco (5) personas del mismo sexo.

iv) Las cocinas de uso común deberán tener artefacto de cocina, heladera, bacha, mesada, alacena y utensilios de uso común como mínimo.

v) Brindar espacios diferenciados y debidamente acondicionados para ser utilizados como comedor y como lavadero por los pensionistas.

vi) Las pensiones estudiantiles deberán brindar un espacio debidamente acondicionado para ser utilizado como sala de estudio por los pensionistas.

vii) Exhibir en su fachada un cartel visible que las identifique según su categoría.

viii) Dictar un reglamento interno sobre el uso de los servicios que brindan, que contemple normas de convivencia, seguridad e higiene de quienes habiten en las mismas.

ix) Prohibir la instalación de garrafas, cocinas o artefactos similares (braseros u otros de fabricación casera) en las habitaciones, que pudieran poner en riesgo la seguridad de quienes ocupen el establecimiento.

c) Los hoteles por hora deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

c.1) Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso del Suelo;

c.2) Certificado de desinfección expedido por empresa registrada por la Municipalidad de Córdoba;

c.3) Carnet sanitario y DNI de todo el personal;

c.4) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

i) Todo hotel por hora deberá funcionar en locales destinados única y exclusivamente para

ello, tener como mínimo diez (10) habitaciones, cada una con su respectivo baño privado y servicio adicional de cochera.

ii) Cada habitación deberá contar con baño privado con servicio completo (agua caliente, lavabo, inodoro, bidet, ducha, dos juegos de toallas, papel higiénico y desinfectantes).

iii) La provisión de agua deberá proceder de conexiones a la red de distribución pública o de redes de distribución de loteos con autorización oficial, para prestar

servicio de provisión de agua o de perforaciones.

iv) Cada habitación poseerá calefactor y extractor de aire o aire acondicionado y teléfono interno.

v) El establecimiento deberá poseer medios de comunicación al exterior.

vi) Contar con botiquín de primeros auxilios.

vii) En caso de servir comidas y bebidas en las habitaciones, se deberá contar con las debidas instalaciones para la higiene de la vajilla.

REQUISITOS PARTICULARES REFERENTES A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Art. 53º.- LOS establecimientos gastronómicos de expendio de comidas y bebidas, tales como: restaurantes, cafés con servicio de mesa y mostrador, bares, pizzerías, lomiterías, parrillas, bar con música sin espectáculo público, siendo la presente enumeración de carácter enunciativo, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

a) Carnets sanitarios de todo el personal;

b) Certificado de desinfección expedido por empresas habilitadas por la Municipalidad de Córdoba; c) Certificado de área protegida, contratando un servicio médico de urgencia;

d) Croquis del establecimiento con disposición de mobiliario, sanitarios y salidas de emergencia, memoria descriptiva de los procesos y productos, y plano de valoración de carga de electricidad confeccionado por profesional competente;

e) Póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños que eventualmente se pudieren ocasionar al público asistente y terceros en general. El mismo deberá tener vigencia durante la totalidad del período de habilitación. La suma asegurada dependerá de la capacidad y características del establecimiento;

f) El personal que se encuentre en la cocina deberá poseer delantal o guardapolvo de color claro, como así también cofia para el cabello;

g) Todas las materias primas deberán ser de procedencia conocida y con sus correspondientes rotulados en condiciones;

h) Si contase con mesas y sillas en la vía pública, deberá contar con la autorización correspondiente de la Dirección de Ferias y Mercados. Si contase con mesas y sillas en galería, deberá contar con la autorización correspondiente de la Dirección de Ferias y Mercados y del consorcio de la misma;

i) Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:

I.1) Pileta con desagüe y agua a dos (2) temperaturas.

I.2) Campana extractora que cubra todos los elementos que emanen gases, humos u olores, tales como: cocinas, hornos, freidoras, anafes, etc.; con chimenea de dos metros (2 m) de altura sobre medianera de vecinos.

I.3) Baños por sexo para público y discapacitados, de acuerdo al Código de Edificación.

I.4) Exhibir la capacidad máxima habilitada mediante un cartel al ingreso del establecimiento y dentro del mismo en lugar visible para el público.

j) Alta en la Dirección de Calidad Alimentaria del profesional responsable del establecimiento conforme a lo establecido en la Ordenanza N° 10.751 y sus modificatorias.-----

NOTA:

En el caso de establecimientos que posean SPA y el mismo tenga MAQUINAS PROPIAS necesitan registrarse también por la resolución del Ministerio de Salud (RUGEPRESA) y DIRECTOR TÉCNICO A CARGO DEL SPA.

En el caso del BAR Y EL NATATORIO deberán cumplimentar requisitos con el Área de Deportes en conjunto con la Dirección de Habilitación de Negocios.

En el caso de los hoteles conforme la factibilidad de VU , queda encuadrado EN EL RIESGO intermedio ,

c) Actividades de riesgo intermedio: el solicitante obtendrá el certificado de habilitación una vez cumplido el proceso administrativo, la inspección establecida para las actividades de riesgo bajo mencionada en el inciso precedente, y la certificación de las

condiciones de higiene, seguridad y protección contra incendio; que estarán tipificadas en un protocolo formulado para tal fin por un profesional habilitado y matriculado en la materia. El profesional deberá dictar el curso obligatorio de seguridad e higiene a los titulares, encargados y empleados del establecimiento, otorgando una constancia que certifique la realización del mismo.

IMPORTANTE

EN EL CASO DE TENER HABILITACIÓN DEFINITIVA Y EL CERTIFICADO DE BOMBEROS SE ENCUENTRE VENCIDO AUTOMÁTICAMENTE SE CAE DICHA HABILITACION SALVO QUE AL MOMENTO DE LA INSPECCION POSEA EL INFORME DEL INGENIERO VISADO POR EL COLEGIO DE INGENIEROS (PLAN DE EVACUACIÓN).