

TITULO: Proyecto de Ordenanza Habilitación Multiespacios Comerciales.

V I S T O: Que los desarrollos de emprendimientos de microeconomía, se van incrementando con el paso de los años y;

CONSIDERANDO:

Que la legislación vigente no acompaña estos procesos, siendo necesario impulsar el desarrollo de los mismos para promover el ecosistema innovador;

Que el estado municipal debe potenciar colaborar, apoyar y estimular iniciativas privadas vinculadas al crecimiento y desarrollo comercial;

Que debe legilarse impulsando una economía estable, diversificada, competitiva, generando más trabajo, de mayor calidad y mejor remunerado que contribuya a elevar la calidad de vida;

Que habiendo realizado un análisis de la situación del comercio actualmente habilitado, las actividades informales, los pedidos de habilitación rechazados por la Municipalidad, y pedidos formulados a través de este Cuerpo, es preciso identificar aquellas que pueden ser viables de agruparse en un mismo espacio físico;

Que este nuevo modelo de oferta comercial, ofrece ventajas y potencia la matriz productiva, respetando todas las normas de seguridad e higiene, sin generar perjuicios económicos respecto a los ingresos a la comuna;

Que el pedido de muchas de estas asociaciones, y que a la fecha no han sido autorizadas por no contar con un marco normativo, surge de una necesidad social innegable, que es el costo de los alquileres, imposibles de afrontar por emprendedores y pequeños comerciantes, que al poder compartir gastos, pueden acceder a mejores zonas de comercialización;

Que la vida comercial del Partido de Villa Gesell, tiene la singularidad de cada una de las ciudades que lo componen, y le dan improntas particulares;

Que en las localidades del sur, se observa una multiplicidad de gazebos como complemento de galerías comerciales, y en la ciudad de Villa Gesell, grandes superficies comerciales, superiores a los 100 m² desocupadas;

Que cualquier marco regulatorio, no debe ser restrictivo, ni acotado al momento de su sanción, sino que se debe legislar a futuro, previendo las potenciales situaciones que se presenten y generen aperturas comerciales que redunden en beneficios e impactos positivos en toda la comunidad.

Por ello: El Bloque de Concejales Juntos Pro, solicita prestéis sanción favorable al siguiente proyecto de:

ORDENANZA

ARTÍCULO 1°: APRUEBASE, el marco regulatorio que se implementa por la presente Ordenanza, para la Habilitación de Multiespacios Comerciales, los que se subdividirán en los siguientes rubros:

- a) **MULTIESPACIOS TEXTILES:** comprenden los rubros de: venta de indumentaria, venta de calzado, ropa blanca, y todo producto o subproducto derivados de los mismos;
- b) **PATIOS DE COMIDA:** comprenden actividades gastronómicas, que se desarrollan en módulos independientes, donde se elaboren los productos finales, estando prohibida la venta de alimentos crudos asimilables a la modalidad de feria;
- c) **MULTIESPACIOS USOS DIVERSOS NO GASTRONOMICOS:** comprenden los rubros de kiosco, venta de bijouterie, anteojos, juguetes, artículos de bazar, librería, artesanías, perfumería
- d) **MULTIESPACIOS DE VENTA Y CONSUMO MINORISTAS:** comprenden fiambrierías gourmet, venta de alfajores, chocolates y delikatessen, alimentos veganos y sin tacc, dietética, venta de helado artesanal, charcutería y conservas, pastelería y panadería artesanal (bakery), cafetería, vinoteca con modalidad wine bar (vino en copa), venta de cerveza y choppería.- Este espacio tendrá a la venta los productos en su comercialización minorista, y podrán ser consumidos en el lugar debiendo para ello acondicionar frente a su sector un área gastronómica. Los artículos no detallados, serán considerados por analogía.

ARTÍCULO 2°: ESTABLEZCASE las medidas mínimas y condiciones sanitarias de cada uno de los espacios descritos en el Artículo 1°:

- a) **MULTIESPACIOS TEXTILES:** se desarrollarán en locales con una superficie mínima de 50 m², donde se identificarán las diferentes actividades mediante separación con una distancia mínima de 2 mts entre uno y otro. Contarán con baños para uso del personal que trabaja en los mismos, a razón de 1 inodoro cada cinco (5) personas, separados por sexos. No será obligatorio contar con sanitarios de uso público.
- b) **PATIOS DE COMIDA:** se desarrollarán en locales con una superficie mínima de 100 m². Cada módulo de comercialización independiente, deberá ajustarse a las siguientes medidas y disposiciones:
 - 1) **SECTOR COCINA:** superficie mínima 18 m², superficie máxima 30 m².
Espacio de elaboración y artefactos de cocina: superficie mínima 9 m², para módulos de más de 20 m², la superficie será de 12m². Estará azulejado a 2

mts de altura, y con pisos de superficie lisa y de facil limpieza. Deposito: 6 m2, separado dentro del local y destinado a deposito de mercaderia.

No podran almacenarse en el modulo productos inflamables, ni tener garrafas, tubos de gas y/o similares. Deberan contar con matafuego tipo K (utilizados para combatir fuegos provenientes de aceites y grasas de origen vegetal y animal), de 3 kg minimo.

La provision de agua caliente podra ser de manera individual mediante termotanque o calefon autorizados y homologados, o provenir de cisterna de uso comun.

2) DEPOSITO: Tendra una superficie minima de 15 m2. "Podra ser de uso comun. Se ubicarán envases y/o elementos que puedan interferir con la elaboracion de alimentos, por contravenir las normas delCodigo Alimentario Argentino.

3) SERVICIOS SANITARIOS:

a) Para uso publico: el sector contara con dos (2) baterias de baños. Un sector contara con tres (3) compartimentos con un (1) inodoro cada uno, y un (1) lavabo separado; en el otro sector dos (2) compartimentos con un (1) inodoro cada uno, dos (2) mingitorios separados, y un (1) lavabo separado.

b) Para uso del personal: contara con dos sectores, provistos de un (1) inodoro cada uno, un (1) lavabo y una (1) ducha. Contaran tambien con cinco (5) lockers como minimo para las pertenencias. Seran de uso comun al personal afectado a los modulos independientes.

4) SALON COMEDOR: sera de uso comun, ubicado de manera que no interfiera con la circulacion fluida del publico, de superficie lisa y de facil limpieza (ceramico, cemento alisado, y/o similar). La superficie minima sera equivalente al 30% de la superficie del local.

5) CONDICIONES GENERALES: El local contara con matafuegos tipo ABC de 5 kg, los que se distribuiran en los espacios de uso comun, en la siguiente proporcion: locales hasta 100 m2, tres (3), hasta 200 m2, cuatro (4), superficies superiores hasta 500 m2, cinco (5). Para superficies mayores se adicionará un matafuego cada 100 m2 cuadrados, y ademas deberan estar provistos de manguera contra incendio.

Las instalaciones electricas, seran dispuestas por sectores, con disyuntores en cada modulo gastronomico, y una llave general de corte.

c) MULTIESPACIOS USOS DIVERSOS NO GASTRONOMICOS: se desarrollarán en locales con una superficie minima de 50 m2, donde se identificarán las diferentes actividades mediante separacion con una distancia minima de 2 mts entre uno y otro. Contaran con baños para uso del personal que trabaja en los mismos, a razon de 1 inodoro cada cinco (5) personas, separados por sexos. No sera obligatorio contar con sanitarios de uso publico.

d) **MULTIESPACIOS DE VENTA Y CONSUMO MINORISTAS:** se desarrollarán en locales con una superficie mínima de 100 m². Cada módulo de comercialización independiente, deberá ajustarse a las siguientes medidas y disposiciones:

1) **LOCAL DE EXPENDIO:** superficie mínima 8 m². Para el caso que además de la venta se realice consumo en el lugar la superficie mínima será de 20 m², incluido el sector de consumo. El mismo deberá tener una superficie azulejada hasta 2 mts de altura. Contará con mesada de superficie lisa y de fácil limpieza y con una bacha con provisión de agua caliente y fría. El piso será cerámico, cemento alisado, o similar de superficie lisa y de fácil limpieza. El sector de consumo, se ubicará delante del local de expendio, en piso de superficie lisa y de fácil limpieza. La superficie máxima no podrá exceder a los 20 m². Estará individualizado de otros locales de expendio y consumo.

2) **SERVICIOS SANITARIOS:**

Para uso público: el sector contará con dos (2) baterías de baños. Un sector contará con tres (3) compartimentos con un (1) inodoro cada uno, y un (1) lavabo separado; en el otro sector dos (2) compartimentos con un (1) inodoro cada uno, dos (2) mingitorios separados, y un (1) lavabo separado.

Para uso del personal: contará con dos sectores, provistos de un (1) inodoro cada uno, un (1) lavabo y una (1) ducha. Contarán también con cinco (5) lockers como mínimo para las pertenencias. Serán de uso común al personal afectado a los módulos independientes.

3) **CONDICIONES GENERALES:** El local contará con matafuegos tipo ABC de 5 kg, los que se distribuirán en los espacios de uso común, en la siguiente proporción: locales hasta 100 m², tres (3), hasta 200 m², cuatro (4), superficies superiores hasta 500 m², cinco (5). Para superficies mayores se adicionará un matafuego cada 100 m² cuadrados, y además deberán estar provistos de manguera contra incendio.

Cada local de expendio contará con un matafuego tipo ABC de 5 kg cada uno.

ARTICULO 3°: A fin de determinar la Tasa por Habilitación, Tasa por Seguridad e Higiene, Tasa Turística, y demás derechos y contribuciones que gravan las actividades comerciales, se imponen las siguientes alícuotas, conforme la Ordenanza Fiscal e Impositiva vigente:

a) **MULTIESPACIOS TEXTILES:** cada módulo abonará conforme a los metros cuadrados de ocupación, descritos en el Artículo 166, Ordenanza 2156, Código Tributario o el que lo suplantare al momento de la habilitación, identificados como Comercios en General. La habilitación se extenderá a nombre del responsable impositivo de la actividad.

Los metros cuadrados, restantes, y que incluyan los espacios comunes y sanitarios, tributarán a nombre del responsable del local comercial. Para el caso que este fuera titular de alguno de los módulos, se incorporarán todas las superficies integradas

b) **PATIOS DE COMIDAS:** cada módulo abonará conforme a los metros cuadrados de ocupación, descritos en el Artículo 166, Ordenanza 2156, Código Tributario o el que lo suplantare al momento de la habilitación, identificados como Restaurante, Bares,

Confiterias, Balnearios. La habilitación se extenderá a nombre del responsable impositivo de la actividad.

Los metros cuadrados, restantes, y que incluyan los espacios comunes, salón comedor y sanitarios, tributarán a nombre del responsable del local comercial. Para el caso que este fuera titular de alguno de los módulos, se incorporarán todas las superficies integradas.

- c) **MULTIESPACIOS USOS DIVERSOS NO GASTRONOMICOS:** cada módulo abonará conforme a los metros cuadrados de ocupación, descritos en el Artículo 166, Ordenanza 2156, Código Tributario o el que lo suplantare al momento de la habilitación, identificados como Comercios en General. La habilitación se extenderá a nombre del responsable impositivo de la actividad.

Los metros cuadrados, restantes, y que incluyan los espacios comunes y sanitarios, tributarán a nombre del responsable del local comercial. Para el caso que este fuera titular de alguno de los módulos, se incorporarán todas las superficies integradas.

- d) **MULTIESPACIOS DE VENTA Y CONSUMO MINORISTAS:** cada módulo abonará conforme a los metros cuadrados de ocupación, descritos en el Artículo 166, Ordenanza 2156, Código Tributario o el que lo suplantare al momento de la habilitación, identificados como Comercios en General. La habilitación se extenderá a nombre del responsable impositivo de la actividad. Esta clasificación será para aquellos módulos que no tengan consumo en el lugar y realicen solo expendio.

Los módulos con consumo en el lugar abonará conforme a los metros cuadrados de ocupación, descritos en el Artículo 166, Ordenanza 2156, o el que lo suplantare al momento de la habilitación, identificados como Restaurantes, Bares, Confiterias, Balnearios.

Los metros cuadrados, restantes, y que incluyan los espacios comunes, áreas comunes y sanitarios, tributarán a nombre del responsable del local comercial. Para el caso que este fuera titular de alguno de los módulos, se incorporarán todas las superficies integradas.

ARTICULO 4°: Para el cálculo del pago de las Tasas de Servicios Urbanos, Tasa de Bomberos, Tasa de disposición final de residuos y todas aquellas que gravan o gravarán al inmueble afectado a la actividad comercial, se considerarán conforme a las unidades aprobadas por Plano Municipal.

ARTICULO 5°: Todos los módulos, y superficies comerciales habilitados por la presente Ordenanza, deberán presentar un croquis en escala 1.50 donde se indique la superficie total del local, y la individualización de cada uno de los módulos o espacios de expendio. Independientemente cada módulo, deberá presentar su croquis en la misma escala, con la ubicación de todos los elementos que se utilizarán para el desarrollo de la actividad solicitada.

Deberán cumplir además con todos los requisitos administrativos exigidos para la habilitación de comercios, establecidos por la normativa vigente al momento de la presentación.


ARTICULO 6°: PROHIBICIONES: para las infracciones a cualquiera de las cláusulas establecidas en la presente Ordenanza, serán sancionadas de acuerdo a la siguiente escala:




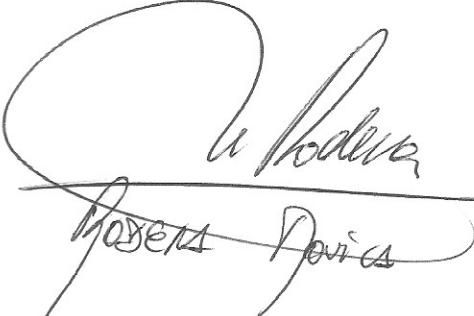
- a) Notificacion de Apercibimiento
- b) Infraccion de 500 MULT
- c) Reiteracion de la Infraccion, 100º MULT
- d) Reiteracion de la infraccion, CLAUSURA

- e) Las infracciones a normas de Bromatologia y delCodigo Alimentario Argentino, se regiran por la Ordenanza N° 229/10, o la que la suplante.

ARTICULO 7º: Comuníquese, dése al Registro Oficial y cumplido archívese. –


ANA MARIA MARTINEZ
CONCEJAL
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de Villa Gesell


GREEN ADRIAN MAXIMILIANO
CONCEJAL H.C.D.
Honorable Concejo Deliberante
Municipalidad de Villa Gesell


Roseta Davis