

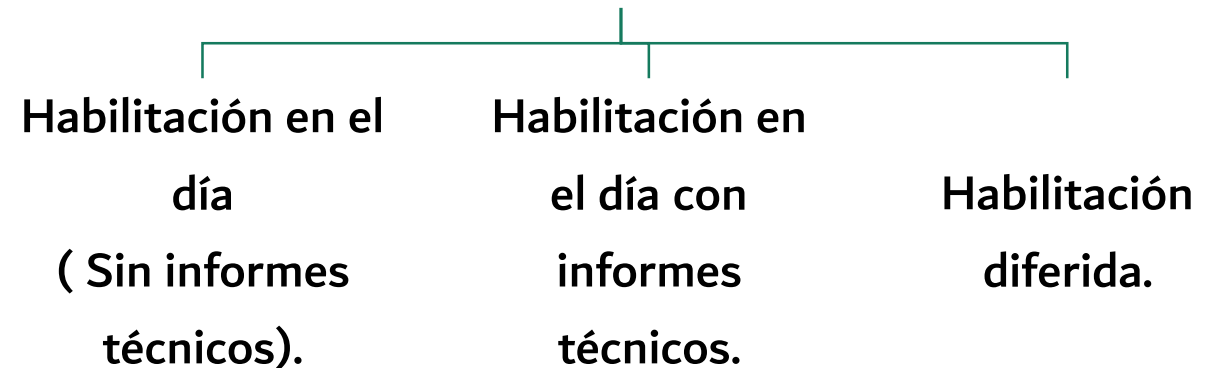
Presentación Colegio de Arquitectos



Sanción de la ordenanza 25810

- Esta ordenanza se trabajó íntegramente desde la Subsecretaría de Inspección, con mesas coordinadas con las delegaciones y con las diversas Secretarías que tienen intervención en trámites de habilitación.

3 tipos de Habilitaciones conforme la complejidad del rubro.



Objetivos

- **Generamos trámites 100% en línea, ampliando al sistema de digitalización del municipio. Contribuye a la conservación, administración y acceso a la información.**
- **Interconexión con otras áreas, identidad digital, notificaciones electrónicas y pagos en línea, entre otras acciones.**
- **Tutoriales de carga para cada uno de los trámites. Manuales de habilitación en línea. Generamos unificación de criterios entre las distintas dependencias. Los requisitos documentales y técnicos necesarios para una habilitación o renovación son homogéneos y conocidos en su totalidad, antes de iniciar el trámite.**



“Los trámites ágiles impactan positivamente en el clima de negocios. Las instituciones públicas no suelen coordinarse bien entre sí, funcionan con archivos de papel y se preocupan más en cumplir con las normas burocráticas que en atender las necesidades ciudadanas. El fin del trámite eterno confirma empíricamente una realidad que se conocía a través de anécdotas cotidianas pero que no se había podido dimensionar, y ofrece una hoja de ruta para salir del laberinto”.

<https://publications.iadb.org/es/el-fin-del-tramite-eterno-ciudadanos-burocracia-y-gobierno-digital>

Cambios sustanciales que generamos.

1.- Café Bar

Requisitos para habilitación

Salón

• Superficie: 16 m² • Ancho mínimo: 3 mts • Altura mínima: 3 mts • Luces de emergencia: Iluminarán todo el trayecto desde el punto más lejano hasta la salida más directa a la vía pública • Matafuegos: tipo ABC de 5 Kg • Señalética: Cartelería luminosa en puerta de salida. • Piso: cerámicos "de fácil limpieza / liso" y/o similar • Rejilla baldeó • Cieloraso: Yeso o similar tipo Durlock de color blanco preferentemente. / *material incombustible* • Instalación eléctrica: bajo caño o cablecanal • Ventilación: directa al exterior

Cocina

• Superficie: 16 m² • Ancho mínimo: 3 mts • Altura mínima: 3 mts • Luces de emergencia: 1 • Matafuegos: tipo ABC o K • Señalética: Cartelería luminosa en puerta de salida • Piso: cerámicos "de fácil limpieza / liso" • Friso impermeable a 2.10 mts. de altura todo el perímetro • Bajo mesadas azulejados o con puertas • Cámara desengrasadora: según características constructivas de OSSE • Pileta con agua a 2 temperaturas (fría y caliente) conectada a red cloacal. • Rejilla de baldeó • Campana sobre los elementos de cocción instalada de manera tal que las personas que trabajan no queden dentro de la línea de proyección de la misma • Campana conectada mediante conducto a los 4 vientos, elevándose sobre edificio lindero más alto o el propio, a 2 mts. de altura sobre terraza accesible o 0.60 mts. terraza inaccesible • Contará con ventilación al exterior directa con tela mosquitero o malla anti roedores. Y/o ventilación mecánica • Contará con Inyector de aire que garantice 4 renovaciones por hora del volumen de la cocina



inspección
general
mgp

Como estaba la información.

Manuales que generamos.

Generamos los manuales de habilitación de los 14 rubros mas solicitados para que los contribuyentes encuentren la información de manera sencilla y accesible.

CAFE/BAR



CAFE/EXPENDIO DE BEBIDAS



COMIDAS PARA LLEVAR



DESPENSA FIAMBRERÍA



FRUTERÍA VERDULERÍA



PELUQUERÍA BARBERÍA



POLIRRUBRO



RESTAURANTE



**HOTEL PENSIÓN
COMPLETA**



**HOTEL CON
DESAYUNO**



**HOTEL SOLO
CAMA**



TALLER



**VENTA PRENDAS
DE VESTIR**



**VENTA
CALZADO**



Tutoriales sobre condiciones edilicias.

Habilitación de baños



Habilitación de sanitarios para personas con discapacidad



Habilitación de sanitarios y vestuarios para el personal



A 3D architectural rendering of a modern kitchen. The scene shows a long, narrow kitchen with a tiled floor, white cabinetry, and a stainless steel sink. A person in a red shirt is standing on the left side, pointing towards the text. The text is overlaid on the scene in a large, bold, blue font.

Condiciones mínimas de habilitación de cocinas.



0:01 / 2:31



[Link al youtube de MGP](#)

Incorporamos un simulador.

El Código de Ordenamiento Territorial (COT) es quien determina si una actividad comercial se puede desarrollar en dicha ubicación. El primer paso a la hora de buscar un lugar para instalarse es contar con esa información. Hoy la encontramos en el simulador con toda la información referida a cada uno de los rubros.

rubro que no se requiere de licencia preventiva, presentarse directamente a la vía de excepción por trámite de habilitación Diferida.

- La presentación de los informes requeridos no exime de presentar ampliación o algún otro informe a solicitud del agente municipal actuante.

Dirección MITRE BARTOLOME 1800 Ubicar

Distrito C.O.T. C1e

Rubro Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo (COT-Restaurante.)

Condiciones para el Rubro Elegido

actividades de clubes que solo brindan el servicio de telecomunicación (subclase 61.409). Las actividades de salas de baile y discotecas (subclase 93.903).

- Superficie Menor A: 500 m²
- Tipificación De Usos: SERVICIOS
- Condicionantes De USO:
 - Observaciones: [Ver C.O.T. N° 5.1.1.5.i.3](#) [Ver C.O.T. N° 5.4.2.19](#)
 - Carga Descarga: [Ver C.O.T. N° 5.5.1.6.1](#)
 - Estacionamiento: [Ver C.O.T. N° 5.5.2.5.2](#)
- Requisitos de HABILITACIÓN:
 - Desinfección/Certificado de Control de Plagas
 - Certificado de manipulación de alimentos
 - Croquis
 - Análisis Bacteriológico de Potabilidad del Agua

Descargar PDF Quiero iniciar mi trámite

MITRE BARTOLOME al 1800

C1e

Rivadavia

Buscamos una acción mas interactiva y sencilla, en la que puedas o bien marcar la dirección y que te salgan los rubros permitidos, o que selecciones el rubro que querés habilitar y surjan las zonas permitidas. Antes de llegar al link del simulador, pasas por la información de los manuales de habilitaciones.

SIMULADOR DE RUBROS

Datos Ingresados

Solicitante : Marcelo Rodriguez
 Dirección : MITRE BARTOLOME al 1800
 Distrito C.O.T. : **C1e**
 Rubro C.O.T. : **Restaurante.**
 Rubro ARBA: (561011) Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo

Condiciones para el Rubro Elegido

Tipo de tramite :	Habilitación en el día con Informe
Categoría :	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
Incluye :	Los servicios de locales de expendio de comidas con servicios de mesa y/o de mostrador para consumo en el lugar; como por ejemplo: - restaurantes - restaurantes autoservicio
Excluye :	La venta al por menor de bebidas sin expedición de comida preparada y sin servicio de mesa (subclase 47.220). La venta de productos por medio de máquinas expendedoras (subclase 47.990). Las actividades efectuadas en relación con la provisión de alojamiento (subclases 55.101 y 55.102). Las actividades de cibernets que solo brindan el servicio de telecomunicación (subclase 61.409). Las actividades de salas de baile y discotecas (subclase 93.903).
Superficie Menor A :	500 (m2)
Tipificación De Usos :	Habilitación en el día con Informe
Condicionantes De USO :	- Observaciones : C.O.T. N° 5.1.1.5.1.3, C.O.T. N° 5.4.2.19 - Carga Descarga : C.O.T. N° 5.5.1.6.1 - Estacionamiento : C.O.T. N° 5.5.2.5.2
Requisitos de HABILITACION :	- Desinfección/Certificado de Control de Plagas - Certificado de manipulación de alimentos - Croquis - Analisis Bacteriológico de Potabilidad del Agua

La presentación de los informes requeridos son requisitos de admisibilidad, asimismo podrá pedirse ampliación o algún otro informe a solicitud del agente municipal actuante.

La presente tiene una validez de 15 días.

Modificaciones en la carga del Trámite de Habilitaciones.

Al no estar macheado el COT con el nomenclador de rubros, el sistema no puede hacerlo automáticamente. Esto se hace **MANUAL!**

Con las modificaciones que vamos a implementar y como vimos con el simulador, para las habilitaciones en el día, esto será automático. Lo se hará alguna revisión manual en las habilitaciones diferidas.

EN UN CAMBIO FUNDAMENTAL Y NECESARIO, que permitirá ganar mucho tiempo.

Confecciona Solicitud de Habilitación por Expediente

Comercio General Persona Humana Inmueble Expediente Codigos Afip Codigos Naiib

Titular de la Habilitación

Haga clic donde corresponda

- Persona Humana
- Persona Jurídica

Tipo de Habilitación

Tipo de Trámite HABILITACION NUEVA

CUIT del titular Anterior Nombre del titular Anterior

Lugar de habilitación

- Delegación Chapadmalal
- Delegación Ciudad de Batán
- Delegación Sierra de los Padres y La Peregrina
- Departamento Pesca
- Dirección de Inspección
- Distrito Descentralizado Vieja Usina
- Estación Camet Delegación Norte

* Rubro a habilitar (memoria descriptiva de la actividad comercial o industrial a desarrollarse)

Tildar lo que corresponda

¿Es un Centro de Estética?

¿Es rubro Alimenticio?

Adhiere a Ordenanza 20.225

* Rubro a habilitar (memoria descriptiva de la actividad comercial o industrial a desarrollarse)

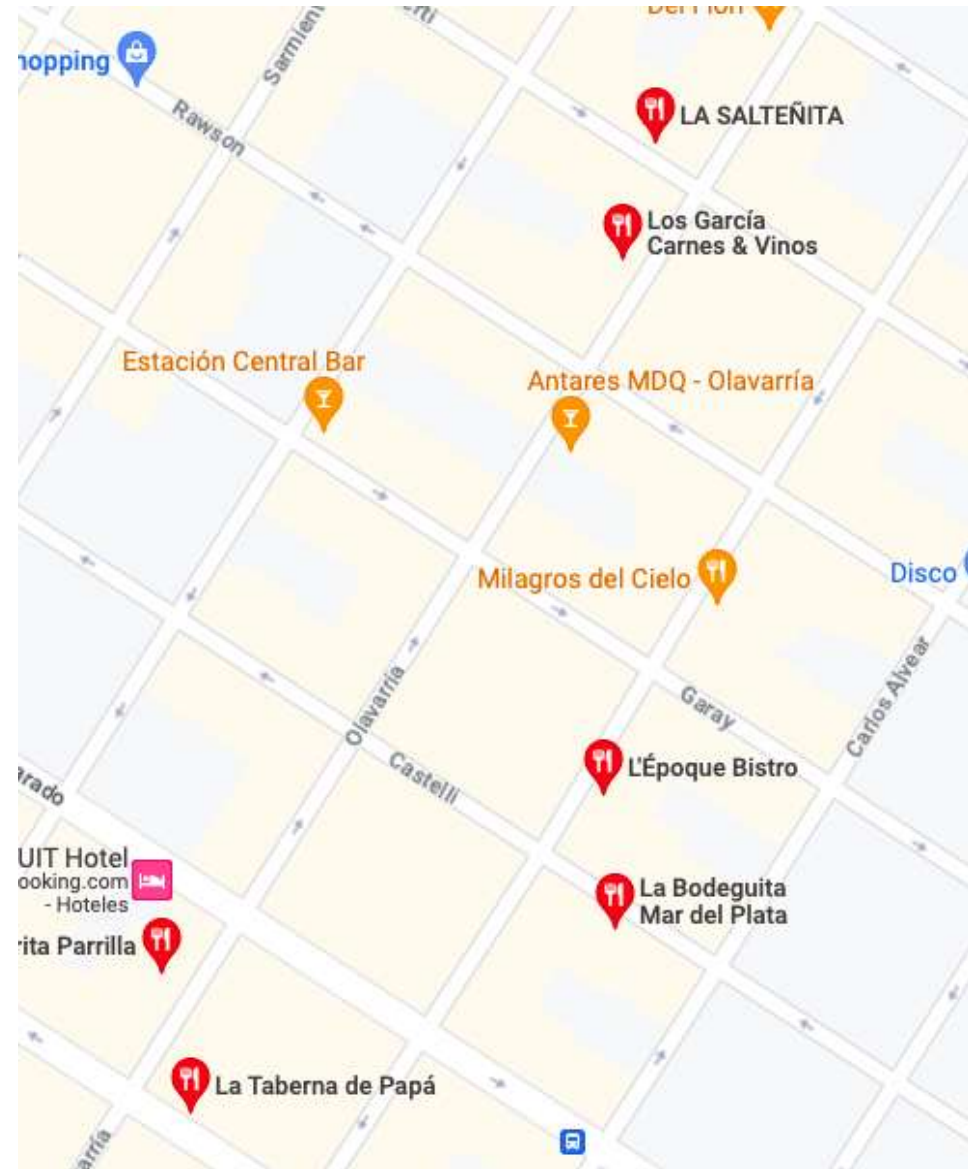
PIZZERIA

Tildar lo que corresponda

Intentamos buscar una herramienta para la Oficina “Mi Primer Comercio”, en donde el vecino que quiera asesorarse en como debe hacer su trámite de habilitación, también pueda contar con información del rubro que desee desarrollar y cuantos comercios hay en la zona.

Sumado a estadística diaria que podrá darnos el sistema en relación a rubros habilitados.

Se realizará un reempadronamiento que nos permitida contar con datos digitales de la totalidad de los comercios y su ubicación.



Necesitamos generar una web que sea mas interactiva, acercarle la información a la gente.

Hoy no tenemos la totalidad de los tutoriales creados, generando a los vecinos ciertas dudas para saber como se cargan los diferentes trámites y cuáles son los requisitos que se solicitan para cada uno de ellos.

ES INDISPENSABLE GENERAR UN TUTORIAL POR CADA TRÁMITE DE HABILITACIÓN.



[< Volver](#)

Inicio de habilitación comercial

+ ¿QUÉ ES Y DÓNDE SE REALIZA?

+ REQUISITOS PERSONAS FÍSICAS

+ REQUISITOS PERSONAS JURÍDICAS

+ VALOR DEL TRÁMITE

Ampliación o reducción de superficie del local

+ ¿QUÉ ES?

+ ¿DÓNDE SE REALIZA?

+ REQUISITOS

+ VALOR DEL TRÁMITE

Utilización de teléfonos celulares para la realización de actas electrónicas.

Se esta llevando adelante la compra de 50 teléfonos celulares para ser utilizados tanto por la Subsecretaria como las delegaciones. Se realizarán todas las actas de manera digital, con este check-list que el comerciante también podrá descargar de la web.

El acta se hace en el momento y es enviada generando transparencia y celeridad. Al ser un check- list completo, el agente no omitirá ninguno de los requisitos necesarios para habilitarse.

MUNICIPALIDAD DEL PARTIDO DE GENERAL PUEYRREDON DIRECCION GENERAL DE INSPECCION GENERAL		 Municipalidad de General Pueyrredon Tenemos todo		
		ACTAS DE INSPECCION		
Fecha: / /	Hora: :	Rubro:		
Domicilio:		Firma:	CUIT:	
Habilitación / Expediente / Inicio de tramite vigente N°:		CTA:		
Atendido por:		En carácter de:		
POSEE o CUMPLE: N → No, S → Si, N/A → No aplica OBSERVACIONES: Si las hubiese → 'X' CH (CONDICIONA LA HABILITACION): *				
DOC	DOCUMENTACIÓN MUNICIPAL EN VIGENCIA	POSEE	OBSERVACIONES	CH
1	Plano de la habilitación / croquis concuerda con lo real existente			*
2	Elemento/s Publicitario/s			
3	Mesas, Sillas / Cerramiento / Deck			
4	Licencia para venta de bebidas alcohólicas ReBA			
5	Análisis bacteriológico de potabilidad del agua por OSSE. (si no hubiera agua corriente, el análisis será químico-bacteriológico)			
6	Informe de habitabilidad / estructural / de carga			
7	Informe antisísmico			
8	Informe eléctrico/PAT			
9	Informe aislamiento acústico			
10	Informe ventilación			
11	Informe de Gas			
12	Informe aparatos sometidos a presión			
13	Informe autoelevadores / montacargas / ascensores / montaplatos			

ORDENANZA N° 25810

TÍTULO IV - INTIMACIONES Y SANCIONES

Artículo 9º.- Entiéndase como:

Profesional Responsable. Es la persona humana que se encuentra debidamente habilitada para ejercer una profesión cuya incumbencia le permite verificar si el inmueble objeto de la habilitación cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para el ejercicio de las actividades solicitadas.

Artículo 33º.- La dependencia municipal que constate el falseamiento de un informe técnico deberá proceder a comunicar tal circunstancia al colegio profesional, solicitando la intervención del órgano de disciplina a los efectos de que evalúe la sanción correspondiente. Cuando se constate el falseamiento de un informe técnico, la autoridad de aplicación podrá prohibir al profesional que lo subscribe, su intervención en nuevos trámites por el plazo de dos (2) años a partir de la constatación del falseamiento. Sin perjuicio de las sanciones mencionadas, la Autoridad de Aplicación podrá instar las acciones penales correspondientes.

INFORMES

Informe Antisiniestral:

Realizado de acuerdo al Reglamento General de Construcciones. Requisitos mínimos: condiciones de situación, construcción y extinción. Condiciones de prevención. Medios técnicos de prevención y protección contra incendios adoptados deberán dar cumplimiento a lo establecido en ordenanzas vigentes. Especificar en qué rubro fue encuadrado. Factor de ocupacional. Carga de fuego. Potencial extintor requerido, cálculo de tipo y cantidad de extintores según carga de fuego, superficie y distancias máximas a recorrer. Medios de escape, dimensiones de vías de escape y anchos de salida. Las salidas de emergencia deberán estar provistas de puertas con barral antipático con apertura hacia fuera. Sistema de iluminación de emergencia: tipo, cantidad y ubicación de luminarias de emergencias, nivel de iluminación, tipo y cantidad de carteles de señalización. Plano a escala indicando sector/es de incendio, sentido de apertura y anchos de puertas de ingreso, salidas y salidas de emergencia, la ubicación de extintores, iluminación de emergencia y carteles de señalización, red contra incendio en caso de corresponder. Acceso a bomberos. Medios fijos de comunicación. Plan de evacuación y designación de roles para casos de emergencia. Comprobantes de capacitación correspondiente, sobre "Uso adecuado de extintores" y "Plan de evacuación".

INFORMES

Informe de Instalación Eléctrica:

Informe técnico firmado por profesional matriculado y visado por colegio correspondiente, que determina en su conclusión final el cumplimiento de la reglamentación vigente dispuesta por la Asociación Electrotécnica Argentina. El mismo debe estar acompañado del Protocolo de Puesta a tierra.

El informe de la instalación eléctrica debe incluir estado general de la instalación y sus protecciones a contactos directos e indirectos (contar con llaves termo magnéticas, disyuntores, puesta tierra). Cumplimiento a la Ord. 12236. Debe indicar la verificación del correcto funcionamiento de los elementos y la medición de puesta a tierra (Resolución 900/15). Medición de puesta a tierra acompañado del certificado de calibración del equipo utilizado.

Informe de Gas:

Informe técnico del estado de la instalación de gas (de red o envasado), donde se indique el correcto funcionamiento de la instalación y el cumplimiento de la normativa vigente, donde conste pruebas de hermeticidad, colocación de protecciones y ventilaciones, firmado por un Gasista matriculado inscripto en Camuzzi, o bien ser emitido por la empresa distribuidora del servicio. Los Comercios no podrán contar con gas envasado. En caso de no poseer instalación de gas, adjuntar nota firmada por el titular que así lo indique.

INFORMES

Informe de evacuación de humos/ventilación:

Informe del estado de los tirajes, el cual comprende su correcta evacuación de humos, limpieza, construcción reglamentaria y ventilación acorde.

La chimenea y campana de extracción debe cumplir con el sistema de ventilación y extracción de humos. Debe terminar a los cuatro vientos y con detentor de chispa (si corresponde). De ser necesario se colocará un ventilador, forzador y/o filtros. La firma debe contar con un certificado periódico de limpieza e higienización de la campana, conductos y extractores.

Informe acústico/sonoro y de vibraciones:

Informe técnico de la información obtenida de las mediciones de ruido y vibraciones generadas por el establecimiento. Estudio firmado por un profesional idóneo en la materia y estar visado por colegio correspondiente respecto a las condiciones acústicas del lugar que aseguren evitar la generación de ruidos molestos al entorno. Sistema de sonidos, musicalización o generación de ruidos contaminantes a vecinos. De ser necesario medidas a adoptar de aislación acústica necesarias para disminuir los niveles, se presentarán certificados que avalen dicha aislación y estudio de ruido.

INFORMES

Informe de condiciones edilicias/habitabilidad:

Informe técnico de la aptitud edilicia del inmueble con respecto al rubro a habilitar. Debe ser realizado y firmado por arquitectos.

El informe debe estar armado con las siguientes pautas: constructiva (materialidad), higiénico/sanitarias, provisión de servicios, seguridad. Condiciones de construcción, tipos de techo, paredes, pisos, si pasan cañerías de gas y otros inflamables. Resistencia al fuego: carga de fuego, grado de riesgo, ventilación. Condición de extinción específica. Salidas de emergencia deberán estar provistas de puertas con barral antipático con apertura hacia fuera. Escaleras, con un ancho mínimo de 1,10m, doble baranda y antideslizante en la totalidad de los escalones, señalización y sistema de iluminación de emergencia. Sanitarios femeninos, masculinos o discapacitados de acuerdo al Reglamento General de Construcciones Ord. 6997. Condiciones de salubridad, manteniendo orden y limpieza del establecimiento.