



HABILITACIONES CAFE/BAR



¿Quiénes somos y qué hacemos?

La subsecretaría de Inspección General es la dependencia municipal que tiene poder de contralor con respecto al funcionamiento de industrias y comercios en Mar del Plata y Batán.

Se encarga de las habilitaciones a los emprendimientos y de controlar que funcionen respetando las normas para fortalecer la seguridad, la higiene y la salubridad.

En estos manuales de habilitación se pueden consultar los requisitos con los que se debe cumplir para habilitar un comercio o una industria. A su vez, sirven como guía para tener la documentación en regla.



REQUISITOS PARA HABILITAR **CAFE/BAR**
ÍNDICE DE CONTENIDOS



DOCUMENTACIÓN

- Documentación para habilitación
- De ser persona jurídica
- De realizar un tercero el trámite
- Documentación en inspección
- Requerimientos funcionales



INSTALACIONES

- Condición General
- Condición Salón
- Cocina
- Servicios Sanitarios
- Baños Públicos
- Baños Personal
- Vestuario y ducha



SEGURIDAD

- Condición General
- Instalación Eléctrica
- Instalación Térmica/Gas
- Extintores/Inst. Fijas Contra Incendio
- Ventilación/Chimeneas
- Ascensores/Montacargas



¿Cómo saber si el local elegido es apto para la habilitación del rubro?

La Municipalidad pone a disposición del contribuyente la posibilidad de contar con un ASESORAMIENTO previo, que tendrá carácter vinculante.

Una vez completando el formulario correspondiente y abonando el sellado, un inspector se presentará en el domicilio, pactando en día y horario previamente convenido, a fin de asesorar en materia de requisitos del inmueble en forma escrita ([Solicitud Asesoramiento](#)).

Documentación para habilitar

- Formulario de Declaración Jurada Responsable (solicitud que se completa en el inicio del trámite por Internet) impreso vía Web, ver tutorial en (<https://www.mardelplata.gob.ar/habilitaciones>)
- Dos (2) Copias Certificadas de Plano de Obra Aprobado, Visado o Regularizado y dos copias de croquis de habilitación si hubiese modificaciones respecto del plano (<https://www.mardelplata.gob.ar/obras/obrasprivadas>).
- Pago sellado de DERECHOS DE OFICINA
- Fotocopia de la Tasa de Servicios Urbanos (con datos catastrales)
- Certificado de Prefactibilidad de Aguas y Cloacas
- Informes profesionales pertinentes en cada caso según el riesgo y superficie (Informe eléctrico, Informe gas, Informe ventilación, informe de habitabilidad...).

De ser Persona Jurídica:

- Contrato Social Inscripto
- Contrato Social con Certificado de Tramite
- Ultima Acta de Designación de Autoridades



De realizar el trámite un tercero:

- Contrato de Gestión
- Contrato Profesional
- Acta Poder de Asesoría Letrada
- Poder ante Escribano Público

Los avances del trámite se comunicaran vía mail.

Documentación en una inspección

Al momento de la inspección la autoridad puede solicitarle la siguiente documentación:

- Data Fiscal
- Exhibirá Certificado de autorización
- Licencia ReBA



• Si bien son trámites independientes, de contar con letreros, y/o toldos y/o marquesinas y/o sombrillas y/o mesas y sillas y/o cerramientos/deck, permiso vigente para su instalación y emplazamiento, emanada de autoridad competente.

- Análisis bacteriológico de potabilidad del agua por OSSE. (si no hubiera agua corriente, el análisis será químico-bacteriológico por laboratorio privado)
- Certificado de Control de Plagas actualizado (desratización, desinfección y/o fumigación del local)
- Certificado de Salud y Certificado de Manipulador de Alimentos de todo el personal.



Los inspectores se identificarán con una credencial con QR, que puede cotejar en la página Web del municipio mediante la lectura del código o bien en <https://www.mardelplata.gob.ar/inspectores>



El inspector controlará la actividad habilitada, observando tanto el o los rubros desarrollados como medidas estructurales o similares. En caso de descubrir falseamiento actuara de acuerdo a la gravedad y de detectar falencias podrá requerir informes, que serán firmados por profesional matriculado y visado por los Colegios correspondientes, otorgando un plazo correspondiente a la complejidad de los mismas. Dejando constancia del procedimiento por Acta de Inspección, con copia al contribuyente.

Requerimientos funcionales

- Rige en los establecimientos la prohibición de fumar en lugares no habilitados.
- No desvirtuar rubro solicitado/habilitado.
- Garantizar el ingreso o egreso para su funcionamiento y evacuación.
- Exhibir Permiso de Espectáculo en caso de corresponder, respetar el horario permitido.
- Respetar el horario de prohibición de venta de bebidas alcohólicas.
- No exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.



Instalaciones

Todas las instalaciones deben mantener condiciones higiénico sanitarias adecuadas en todos los sectores del local.

Las dimensiones mínimas requeridas para habilitar un CAFÉ/BAR, conforme al Reglamento General de Construcciones Ord. 6997 ([Cuadro 3.5.2.](#)). Se considerará una tolerancia del 10% en referencia a las medidas.

Condiciones salón

- Las dimensiones mínimas deben ser 3m de lado, altura 3m y una superficie de 16 m².
- Cielorraso de material incombustible con terminación lisa de fácil limpieza
- Piso de material impermeable, de fácil limpieza, con declive a rejilla de desagüe (rejilla de baldeo)
- Ventilación: directa al exterior

Cocina

- Las dimensiones mínimas deben ser 3m de lado, altura 3m y una superficie de 16 m².
- Piso de material impermeable, de fácil limpieza, con declive a rejilla de desagüe (rejilla de baldeo)
- Friso impermeable a 2.10 m. de altura todo el perímetro Debe contar con revestimiento impermeable en solados y muros de fácil limpieza y buen estado de conservación.
 - Bajo mesadas azulejados o con puertas
 - Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.
 - Cámara con desengrasador: según características constructivas de OSSE
 - Pileta impermeable con agua fría y caliente conectada a red cloacal.
 - Debe contar con campana extractora de humos y olores sobre artefactos destinados a cocción con ventilación, en perfecto estado de higiene y tiraje al exterior. Conectada mediante conducto a los 4 vientos con cortafuegos.
 - 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
 - Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios, almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).



Servicios Sanitarios

Las medidas generales los servicios sanitarios deben encontrarse en condiciones de uso e higiene, poseer revestimiento impermeable de 2,10m. de altura como mínimo, con terminación que impida la acumulación de suciedad en el borde en muros y pisos, este último con declive a rejilla de desagüe. Cielorraso de material incombustible con terminación lisa. Contar con provisión de agua potable con presión suficiente. Ventilación en forma directa al exterior por ventana o ventiluz, o ventilación por conducto individual de 10 x 30 cm. o conductos sistema "Co-Ve" o similar.

Los servicios sanitarios podrán ser instalados, separados para cada sexo o unisex y proporcionales al número de personas que trabajen o permanezcan en ellos en común ([Ord. 6997 Baños](#)).

Baños Públicos

El antebañó debe tener una superficie mínima de 0,9m² y estar en comunicación directa con el local principal. Si bien la superficie mínima del baño es 1m², con 1m de lado mínimo, los servicios sanitarios serán tales que brinden la cantidad necesaria según la superficie. Con ventilación directa al exterior.

Baño Personal

Los locales para servicio de salubridad serán independientes de los locales de trabajo o permanencia y se comunicarán con estos a través de un antebañó cuyas puertas impidan la visión del interior de los servicios. No se permitirá el acceso de personas ajenas a la dotación del establecimiento (clientes, proveedores, etc.) a los servicios de salubridad para el personal. Ventilación directa al exterior.

Vestuario y Ducha

El vestuario y ducha se calculará a razón de 0,90 m² por persona, con una superficie mínima de 3,00 m² y lado mínimo de 1,50 m, siendo obligatorio prever este local cuando en el establecimiento y/o comercio trabajen más de cinco (5) personas por turno

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



Seguridad

Todo comercio debe contar con medidas mínimas de seguridad, durante la inspección se verifica lo normado por Ord. 6997 [Reglamento General de Construcciones](#) y Ord. 12236 [Reglamento para Instalaciones Eléctricas, Mecánicas, Térmicas y de Inflamables](#) .

El inspector verificará que los medios de salida no tengan obstrucciones y cuenten con el ancho mínimo exigido según la superficie. Todos los desniveles deben ser claramente identificados. Las escaleras deben estar provistas de pasamanos y antideslizantes.

Las luces de emergencia, autónomas a batería, iluminarán todo el trayecto desde el punto más lejano hasta la salida más directa a la vía pública, debiendo estar la señalética a tal fin con cartelera luminosa en puerta de salida.

Instalación eléctrica

La instalación eléctrica debe estar realizada con materiales aislantes y normados, embutidos y protegidos de cualquier contacto casual. Tablero eléctrico con tapa, contratapa, dotado con térmicas y disyuntor diferencial. Los motores deben tener su correspondiente puesta a tierra y su protección mecánica. Se podrá requerir Protocolo de Medición de Puesta a Tierra y Continuidad de las Masas.

Instalaciones Eléctricas / Instalaciones Térmicas / Instalaciones a Gas

De contar con caldera/termo tanque debe encontrarse apto para su uso y debidamente registrada en el Ministerio de Ambiente. Las instalaciones a gas deben cumplir con el uso de gas natural regulada por Camussi Gas Pampeana. No debe haber presencia de garrafas de gas envasado.



Extintores/Instalación Fija Contra Incendio

El comercio debe contar con extintores portátiles en cada local en lugares accesibles y prácticos, instalados con baliza a una altura entre 1,20m. y 1,50m. La cantidad mínima y dependiendo del riesgo/superficie es: uno Tipo ABC de 5 Kg en Salón, otro en Vestuario y BC o K en la cocina (dependiendo del tipo de cocción).

De poseer Instalaciones Fijas Contra Incendio, esta debe encontrarse en condiciones de uso (mangueras, lanza, etc.), sin anomalías ni elementos faltantes.

También se verificarán los materiales, solados y revestimientos estén en regla según el destino del local.

Poseer certificado vigente del tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados, equipamiento, etc).

Ventilaciones/Chimeneas

La ventilación debe ser acorde a la normativa según el tipo de local, donde el inspector verificara en el caso de ventilación mecánica el correcto funcionamiento. El conducto de ventilación debe encontrarse libre de cualquier clase de instalaciones. Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Una chimenea o un conducto para evacuar humos, gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, debe realizar según la Ord 6997 y encontrarse limpio libre de grasa el conjunto de conductos, campana, quipo de extracción y los filtros, exhibiendo al momento de la inspección constancia del mantenimiento.



Y CANTINA | Seguridad

Ascensores y/o montacargas

Exhibir habilitación de ascensor y/o montacargas mediante la inscripción en el Departamento de Electromecánica. Acreditar conservación y mantenimiento vigente presentando el correspondiente libro de mantenimiento.

Muchas gracias

CONTACTO

 Belgrano 3467
 0223 499-6666

inspección
general
mgp
Municipalidad
de General
Pueyrredon