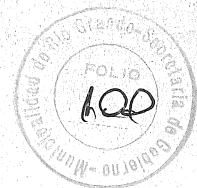


69/13

50 de cada 4



REGLAMENTO PARA HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO  
DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y/O INDUSTRIALES

Art. 1º).- Las presentes disposiciones se aplicarán a todos los establecimientos comerciales y/o industriales que se instalen dentro de la jurisdicción de la Municipalidad de Río Grande.-

Art. 2º).- La solicitud de HABILITACION de los establecimientos mencionados en el artículo anterior deberá contener:

- a) Nombre y apellido del solicitante, nacionalidad, estado civil, documento de identidad y domicilio real y comercial;
- b) Detalle de la ubicación del local que se solicita habilitar y designación comercial con la que será explotado;
- c) Ramo o ramos a explotar, claramente especificados;
- d) Copia heliográfica del plano de la planta del local, en escala de 1:50 ó 1:100, con especificación del uso y destino de cada ambiente afectado a la explotación comercial y/o industrial;
- e) Comprobante que acredite la propiedad del inmueble o, en su defecto, comprobante de la locación del mismo;
- f) Certificado de buena conducta del solicitante, expedido por la Policía Territorial, con excepción de las Sociedades Comerciales;
- g) Certificado de la Dirección General de Rentas que acredite la inscripción del titular en el Impuesto a las Actividades Lucrativas;
- h) Inscripción en la Dirección General Impositiva como contribuyente al Impuesto a los Réditos;
- i) Inscripción a la Caja Nacional de Previsión correspondiente;
- j) Cuando el solicitante sea una persona de existencia jurídica (Sociedades Comerciales) deberá presentar copia del Contrato Social o Estatutos, con constancias de la Inscripción en el Registro Público de Comercio.-

Art. 3º).- Una vez recibida de conformidad la documentación indicada en el Artículo anterior, el Departamento Ejecutivo, inspeccionará el local cuya habilitación se solicita. Si la misma resulta aprobada, autorizará su habilitación, mediante resolución Municipal, entregando al solicitante, previo pago de los derechos que fija la Ordenanza Tarifaria, el Certificado de Habilitación respectivo, así como un ejemplar de la Presente Ordenanza.-

Art. 4º).- Queda prohibido el funcionamiento de comercios y/o industrias, sin el Certificado de Habilitación correspondiente, por cuanto la iniciación del trámite no autoriza el ejercicio de la explotación.-

Art. 5º).- Es obligación del permisionario exhibir en lugar bien visible dentro del establecimiento el Certificado de Habilitación, así como la portación de la Libreta de Sanidad, actualizada, a toda persona afectada a la explotación de dicho establecimiento, la que deberá ser exhibida cada vez que sea solicitada por la autoridad Municipal competente. El deterioro o pérdida de cualquiera de estos documentos deberá comunicarse a la Municipalidad solicitando los correspondientes duplicados.- Excepciones a la portación de la Libreta Sanitaria, las que determine el Departamento Ejecutivo.-

Art. 6º).- El permisionario debe limitar sus actividades a las que le fueran autorizadas por la resolución municipal correspondiente. Cualquier modificación y/o agregado a las actividades que se realicen en dicho local, así como a las instalaciones del mismo, que signifiquen una alteración al plano presentado en oportunidad de su habilitación, deberán estar autorizadas por la Municipalidad, que rectificará el Certificado de Habilitación, en concordancia con las modificaciones producidas.-

- Art. 7º).- El Certificado de Habilitación de un local comercial y/o industrial es intransferible. A tal efecto la solicitud de TRANSFERENCIAS que debe presentarse a la Municipalidad deberá cumplimentar los incisos a); f); g); h); i); j); del artículo 2º) de la presente Ordenanza, agregándose el comprobante que acredite el consentimiento del anterior permisionario, así como el Certificado de Habilitación que se solicita transferir. Conformidad a dicha documentación dará el Departamento Ejecutivo, el cual autorizará la transferencia por resolución Municipal, entregando al solicitante, previo pago de los derechos que fije la ordenanza Municipal Tarifaria, el Certificado de Habilitación extendido a nombre de su nuevo titular, así como un ejemplar de la presente Ordenanza.-
- Art. 8º).- La cesación de la actividad comercial y/o industrial en los establecimientos habilitados, deberá ser comunicada a la Municipalidad dentro de los quince (15) días hábiles de producida la misma, haciendo entrega del correspondiente Certificado de Habilitación a efectos de registrar su baja de los Registros Municipales. Hasta tanto no se cumplimente este requisito, el titular continúa siendo responsable del pago de las tasas, derechos, multas y/o contribuciones que desvengue el establecimiento como si continuara en actividad.-
- Art. 9º).- Los titulares de los establecimientos habilitados, deberán renovar anualmente el permiso de habilitación municipal, en los plazos que fije el Departamento Ejecutivo y de conformidad con las tasas que indique la Ordenanza Tarifaria.-
- Art. 10º).- La mora en más de seis (6) meses en el cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo anterior, faculta al Departamento Ejecutivo, a dar por cancelado el permiso de habilitación, con lo que el infractor se coloca en la situación prevista en el Artículo 4º), de la presente Ordenanza.-
- Art. 11º).- Los locales destinados a comercios y/o industrias deberán responder a los requisitos que, en materia de construcción, determine el Código de Edificación vigente. El frente de los mismos no podrá en ningún caso ser de chapa, <sup>no se</sup> ~~utilizándose el uso de madera o bien~~ mampostería, piedras, lajas, mosaicos, mármoles, etc., deberán tener por lo menos un baño.-
- Art. 12º).- En el frente de los locales deberá colocarse o pintarse algún tipo de cartel, letrero, o similar que indique en forma visible la naturaleza del comercio o su designación comercial o de fantasía conforme al permiso de habilitación acordado.-
- Art. 13º).- Los locales con permiso de habilitación otorgados con anterioridad a la sanción de la presente Ordenanza, deberán adecuarse a las mismas, dentro del plazo que en cada caso acordará el Departamento Ejecutivo, teniendo en cuenta la envergadura, carácter o urgencia de las mejoras a ejecutar. Asimismo queda facultado el Departamento Ejecutivo para reglamentar las penalidades a que se harán pasibles aquellos que no se ajusten a los plazos y/o prórrogas acordados en su oportunidad.-
- Art. 14º).- Los inspectores municipales tendrán libre acceso a los locales habilitados y sus dependencias, estando facultados para examinar las instalaciones de los mismos en lo referente a seguridad, higiene y correcto funcionamiento y/o explotación; realizar el contralor de pesas y medidas; constatar la observancia de las reglas de moral y buenas costumbres; requerir los comprobantes de pago de las tasas municipales correspondientes al establecimiento y su explotación; constatar el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ordenanza; examinar las mercaderías, productor y/o materias primas y extraer muestras de los mismos cuando lo estimaren necesario y toda otra constatación que se vincule con la correcta explotación de las actividades del establecimiento.-

Art. 15º).- Si el resultado de la inspección Municipal quedara fehacientemente demostrada la existencia en el establecimiento de productos inaptos para el consumo, se procederá a su inmediato decomiso y destrucción. La reincidencia en esta clase de infracción, faculta al Departamento Ejecutivo, a cancelar el permiso de habilitación del establecimiento.-

RESTAURANTES, BARES, CONFITERIAS Y SIMILARES:

Art. 16º).- Además de las disposiciones generales comprendidas en los Artículos 2º al 15º, de la presente Ordenanza, los restaurantes, bares, confiterías y demás establecimientos similares, en los que se manipulean productos alimenticios para ser vendidos al público consumidor directo, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) PAREDES: deberán ser de material <sup>mampostería</sup> ~~de madera~~; pintadas o empapeladas con un zócalo de madera, azulejos, mármol o cualquier otro material similar y de fácil limpieza.
- b) PISOS: serán de baldosas, mosaico, linoleums, revestimientos plásticos o de madera machimbrada.
- c) CIELORRASOS: serán de yeso, cemento armado alisado, conglomerados o de madera machimbrada, prohibiéndose totalmente los cielorrasos empapelados.
- d) PUERTAS: las puertas de acceso, tanto interiores como exteriores, deberán tener los dispositivos necesarios para que su cierre sea hermético.
- e) GUARDARROPAS: deberán tener guardarropas anexo, o en su defecto se colocarán perchas en cantidad suficiente.
- f) COCINAS: deben tener amplitud acorde con la capacidad del establecimiento y estar bien aireadas y ventiladas; los pisos deben ser de materia baldosas, mosaicos o similar de fácil limpieza; las paredes deben estar revestidas a la altura de dos metros, con material impermeable que permita su fácil lavado, y el resto, así como el cielorraso, debe estar revocado, blanqueado o pintado; las puertas y ventanas deben estar provistas de mecanismos de cierre hermético automático y aquellas que den al exterior deben estar provistas, además, de una tela metálica o malla fina que impida la entrada de insectos. Deben tener piletas en número necesario para el lavado de los utensillos de trabajo, con agua caliente y fría y los desagües conectados con la red cloacal o, en caso de que no exista tal servicio, con pozos sumideros o fosas sépticas.
- g) BAÑOS: deben tener las paredes de mampostería, revocadas, y los pisos deben ser de material impermeable; deben tener inodoros y depósito de agua de descarga automática. Deben habilitarse baños para damas y caballeros, totalmente independientes entre sí, identificándose en forma bien visible e inequívoca. No deben tener comunicación directa con la cocina o dependencias donde se guarden sustancias alimenticias, o las dependencias privadas del establecimiento o del personal de servicio. Las puertas deben estar provistas de mecanismos que aseguren el cierre hermético y automático de las mismas.-
- h) PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS: deberán estar provistos de matafuegos o extinguidores o similares en cantidad suficiente, según la capacidad del establecimiento y sus dependencias.

17º).- <sup>Veredas:</sup> Los productos frescos y/o perecederos deberán depositarse en heladeras o cámaras frigoríficas y su exhibición solo podrá hacerse en vidrieras heladeras. Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en muebles con aberturas cubiertas con tela metálica de malla fina o vidrios destinados a ese solo efecto.-

Art. 18°). - En los establecimientos contemplados por este Capítulo queda prohibido:

- a) tener acceso comunicantes con casa de inquilinato, u otros locales o dependencias ajenos a la actividad propia del establecimiento.
- b) lavar ropa, manteles, servilletas, etc., en los lavados de los baños para el público, debiendo hacerse en piletas habilitadas a ese objeto.
- c) la circulación de animales domésticos por dependencias de acceso al público o donde se manipuleen o depositen productos alimenticios.
- d) emplear toallas de tela lavables en los baños de acceso al público, debiendo ser utilizadas las de papel, de destrucción inmediata.-

Art. 19°). - Los bares, cafés y similares, no podrán efectuar la venta de bebidas alcohólicas por litro y en envase cerrado, debiendo limitarse a hacerlo al copeo. La atención al público de estos establecimientos está autorizada hasta las 02.00 horas.-

Art. 20°). - Los restaurantes y confiterías podrán extender el horario de atención al público hasta las 04.00 horas.-

#### HOTELES, ALOJAMIENTOS Y PENSIONES:

Art. 21°). - Además de las disposiciones generales comprendidas en los Artículos 2° al 15° de la presente Ordenanza, los hoteles, alojamientos y pensiones deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Las disposiciones del Artículo 16°, en todo cuanto diere lugar en lo referente a construcción, higiene, salubridad y seguridad, en las habitaciones y dependencias.
- b) BAÑOS: deben contar con un baño cada cuatro habitaciones, como mínimo, provisto de lavamanos, ducha, con agua caliente y fría e inodoro con depósito de agua de descarga automática. En caso de que el establecimiento cuente con más de un piso, se respetará la proporción de baños por piezas pero en todos los casos debe habilitarse un baño por piso como mínimo, aún cuando no se complete la cantidad de 4 piezas por piso.
- c) REGISTRO DE PASAJEROS: el propietario ó encargado del establecimiento llevará un registro de todas las personas que se hospeden en el mismo con designación de nombres, nacionalidad, número del documento que acredite su identidad, número de habitación que ocupa y día y hora de entrada, de conformidad con lo dispuesto por los Edictos Policial sobre el particular. Además, los hoteles se ajustarán a lo especificado por la ley n° 18.288 sobre REGISTRO DE HOTELERÍA NACIONAL.
- d) ROPAS DE CAMA Y TOCADOR: deben ser cambiadas cada vez que deban ser usadas por personas distintas, previo lavado y desinfección, además de cambio cotidiano que su estado de aseo y conservación requieran. Las carpetas, cortinados, felpudos, etc., deberán ser fumigados periódicamente.-

#### BOITES Y WHISKERÍAS:

Art. 22°). - Además de las disposiciones generales comprendidas en los artículos 2° al 15° así como las enunciadas en el artículo 16°, las boites y whiskerías deberán ajustarse a la siguiente reglamentación.-

Art. 23°). - Funcionarán en locales cerrados y cubiertos, con salida independiente a la vía pública.-

Art. 24°). - No se autoriza la existencia de recintos o compartimientos reservados, y en caso de existir mamparas, divisiones o palcos, los mismos no podrán ser mayores de un metro de altura, medido desde el respectivo solado.-

art. 22 al 36 derogados

- Art. 25º). - No se permitirán colgantes, rejas u otros elementos decorativos que obstruyan la libre visibilidad del local en todos sus sectores.-
- Art. 26º). - En los establecimientos contemplados en este Capítulo, queda prohibido tener accesos comunicantes de ninguna naturaleza con otros locales, casas, viviendas, o dependencias interiores ni exteriores.-
- Art. 27º). - No se autorizarán establecimientos de esta naturaleza emplazados a menos de 200 metros, de establecimientos de enseñanza o locales de culto religioso.-
- Art. 28º). - Estos establecimientos funcionarán entre las 22.00 horas y las 04.00 horas, con una tolerancia de 00.30 horas para el cese total de toda actividad. Los sábados, días feriados y vísperas de feriados, podrán permanecer abiertos hasta las 05.00 horas.-
- Art. 29º). - Está prohibido el acceso a estos establecimientos a menores de 18 años.-
- Art. 30º). - En los establecimientos habilitados como whiskerías se admitirá el trabajo de empleadas contratadas para alternar y/o bailar con los concurrentes.-
- Art. 31º). - Las alternadoras a que se refiere el artículo anterior, deben ser mayores de edad y deberán inscribirse en el Registro que al efecto llevará la Municipalidad, en el que constarán los siguientes datos:  
a) Nombre y Apellido y fecha de nacimiento.  
b) Documentos de Identidad extendido por autoridad competente.  
c) Libreta Sanitaria debidamente actualizada.  
Estas disposiciones son obligatorias aún para aquellas que atiendan al público detrás del mostrador y aún a las que fueran propietarias del establecimiento.-
- Art. 32º). - Los titulares de estos establecimientos quedan obligados a comunicar las altas y bajas de las alternadoras dentro de las 24 horas de producidas, debiendo llevar un Registro actualizado con la nómina de las mismas rubricado por la Municipalidad, el que deberá ser exhibido cada vez que le sea solicitado tanto por la autoridad Municipal pertinente.  
Asimismo, deberán llevar un libro de asistencia igualmente sellado y rubricado, donde ese personal firmará con radicación de entrada y hora de salida.-
- Art. 33º). - La cantidad máxima de alternadoras que se permitirá en estos establecimientos es de siete (7) por cada Whiskería.-
- Art. 34º). - FIJASE en CINCO (5) el número máximo de WHISKERIAS habilitadas y en funcionamiento en la jurisdicción del Departamento de Río Grande, no autorizándose la habilitación ni funcionamiento de ningún otro establecimiento del mismo tipo cualquiera sea la denominación con que se le presente.-
- Art. 35º). - Los establecimientos habilitados como whiskerías deberán exhibir en lugar bien visible la lista de precios al consumidor de las bebidas que expenden, la que deberá ser previamente autorizada por la Municipalidad.
- Art. 36º). - Los espectáculos de entretenimiento, números vivos etc., que estos establecimientos (boites y whiskerías) presenten en sus locales deberán ser autorizados por la Municipalidad, previo pago de la tasa que fije la Ordenanza Tarifaria y siempre que el establecimiento disponga del escenario, tarima, palco o instalación adecuada, para que el espectáculo no interfiera con la libre circulación del público concurrente al establecimiento.-

Art.37º).- El Departamento Ejecutivo queda facultado para disponer la cancelación del permiso de habilitación de estos establecimientos cuando anomalías o irregularidades en su funcionamiento o explotación lo hagan aconsejable, especialmente en cuanto a la observancia de la moral y buenas costumbres.-

CARNICERIAS :

Art.38º).- Además de las disposiciones generales comprendidas en los artículos 2º al 15º de la presente Ordenanza, las carnicerías deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) PAREDES: serán de mampostería, revocadas y blanqueadas o pintadas y los frisos, hasta la altura de 1,80 metros de azulejos, mármol u otro material similar, impermeable y de fácil limpieza.
- b) PISOS: Serán de cemento o mosaicos o material impermeable, de fácil lavado con desagüe a red cloacal o pozo ciego.
- c) GANCHERAS: será de material inalterable y se apoyarán sobre barras del mismo material. La distancia de la ganchera a la pared no serán en ningún caso menor de 0,75 metros.
- d) MOSTRADORES: o mesas para cortar y/o exhibir los trozos, serán de material inalterables y de fácil lavado.-

Art.39º).- Estos establecimientos deberán estar provistos de heladeras o cámaras adecuadas para la conservación de los productos perecederos, así como de balanza con plato de material inalterable y de fácil lavado. Además, deberán tener por lo menos una pileta que deberá estar conectada a la red cloacal o pozo ciego.-

Art.40º).- Deberá existir un recipiente de material inalterable, de fácil lavado provisto de tapa, para el depósito de desperdicios. Queda prohibido depositar en el suelo grasa, sebo, vísceras, cabezas o cualquier otro tipo de desperdicios.-

Art.41º).- En estos establecimientos queda prohibido:

- a) tener accesos comunicantes con habitaciones internas u otros locales o dependencias ajenas a la actividad propia del establecimiento.
- b) la circulación de animales domésticos en el interior del local.
- c) envolver y/o depositar carne y derivados en papeles impresos o usados.
- d) depositar y/o apoyar carne y derivados en el piso.-

Art.42º).- Los establecimientos habilitados como Carnicerías podrán vender además embutidos frescos y/o conservados, grasas de vaca, de cerdo y oleomargarinas.-

Art.43º).- Además de los productos especificados autorizados y los mencionados en el artículo anterior, las carnicerías podrán anexar la venta de los siguientes renglones:

- a) Frutas y verduras.
- b) Huevos.
- c) Fideos y pastas frescas.

Art.44º).- Las carnicerías que incorporen a su explotación los renglones detallados en el Artículo 43º), deberán ajustarse a las siguiente exigencias:

- a) Poseer una superficie mínima de 24 metros cuadrados.
- b) Cumplir con el cierre semanal correspondiente a Carnicerías.
- c) Ser atendidos en mostradores separados de la actividad principal y por distinto personal.-

Art. 45º).- Es obligatorio el uso de delantales o guardapolvos de material lavable, de colores claros, preferentemente blancos, a todo el personal que atienda al público en estos establecimientos.-

Art. 46º).- Las carnicerías no podrán expender ningún tipo de carne sin previa inspección Municipal, salvo el caso de que se trate de carne introducida de otra zona y siempre que cuente con el sello de inspección Municipal de su lugar de origen.-

Art. 47º).- Los vehículos destinados al transporte de carne faenada deberán reunir las siguientes características:

- a) Caja hermética, forrada de zinc, soldado en las juntas, independiente de asiento del conductor.-
- b) Ganchos galvanizados para colgar las reses, colocados a una altura que impida el contacto con el piso.-
- c) Poseer un entarimado, forrado de zinc, para los productos que no se cuelguen en los ganchos.-
- d) Poseer canastos para el reparto de carne, que deberán ser cubiertos con un lienzo blanco, perfectamente limpio.-

#### PANADERIAS :

Art. 48º).- Además de las disposiciones generales comprendidas en los artículos 2º al 15º de la presente Ordenanza, las PANADERIAS deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) PAREDES: de mampostería, revocadas y blanqueadas o pintadas.
- b) PISOS: cemento o mosaico o material impermeable de fácil lavado.
- c) PANERAS: para el depósito del producto dispuesto para la venta, de material de fácil limpieza.
- d) BALANZA: con plata de material inalterable y de fácil limpieza.
- e) VITRINAS: para exhibición de productos de repostería, de material de fácil limpieza.-

Art. 49º).- Los comercios que expendan artículos alimenticios podrán vender pan y afines únicamente envasados en bolsas de polietileno o similar. Dichos envases serán de primer uso. Asimismo deberán tener un mueble o vitrina, cerrada, hermética, para destinarla exclusivamente al depósito y despacho de pan y afines.

Art. 50º).- El transporte de pan y afines deberá realizarse en vehículos que reúnan los siguientes requisitos:

- a) Caja hermética, cerrada, independiente del asiento delantero, con puertas trasera.
- b) Poseer canastos para el reparto de pan y afines, cubiertos con un lienzo blanco, perfectamente limpio.-

#### DEFINICIONES :

Art. 51º).- A los efectos de la interpretación de la presente Ordenanza se definen los siguientes términos:

**ALMACENES:** Establecimientos en los que se expenden productos alimenticios (excepto carne y sus derivados y menudencias), por unidades de envase, peso, volumen o fracciones de dichas unidades. Asimismo pueden vender los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica, así como también cigarrillos y tabacos, adecuadamente envasados.-

**ALOJAMIENTOS:** Establecimientos donde se presta servicio retribuido de hospedaje, proporcionando a los pasajeros servicio de casa y tocador, destinados a ese fin habitaciones provistas de sus correspondientes muebles.-

**BARES:** Establecimientos en los que se expenden bebidas con o sin alcohol y se sirven al coqueo, al público para ser consumidas en el mismo establecimiento expendedor.-

**BOITES:** Establecimientos de funcionamiento nocturno exclusivamente, en los que se expenden bebidas alcohólicas, se ejecuta música, se practica el baile en parejas y pueden ofrecerse espectáculos de entretenimiento de los llamados números vivos. También pueden denominarse NIGHT CLUB ó CLUBES NOCTURNOS.-

**CAFES:** Establecimientos en los que se expenden bebidas con o sin alcohol, café, té, productos lácteos, etc., acompañados o no con manufacturas de panificación ó similares, y se sirven al público para ser consumidos en el mismo establecimiento expendedor.-

**CARNICERIAS:** Establecimientos dedicados a la venta de carnes comestibles frescas, enfriadas ó congeladas, de origen ovino, bovino ó porcino y sus derivados y menudencias, así como aves peladas y evisceradas.-

**CONFITERIAS:** Establecimientos en los que se expenden bebidas alcohólicas ó no, café, té, productos lácteos, etc., acompañados o no con manufacturas de panificación, emparedados fríos y/o calientes y cualquier tipo de productos alimenticios, aún aquellos que requieran una rápida cocción ó preparación (minutas) y se sirven al público para ser consumidas en el mismo establecimiento expendedor.-

**DEPOSITOS:** Locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta, deben ser llevados a los establecimientos habilitados al efecto.-

**DESPENSAS:** Establecimientos en los que se expenden, única y exclusivamente, productos alimenticios (excepto carne y sus derivados) por unidades de envase, peso, volumen ó fracción de las mismas.-

**HOTEL:** Establecimientos en el que se presta servicio retribuido de alojamiento en habitaciones provistas de sus correspondientes muebles y donde, además, se sirve comida en ambientes destinados al efecto (comedores), a los que pueden concurrir personas no hospedadas en el mismo.-

**MERCADOS:** Establecimientos en los que se expenden productos alimenticios y enseres domésticos. Ver ALMACENES Y CARNICERIAS.-

**PANADERIAS:** Establecimientos en los que se expenden pan, masas, y otras formas de panificación y repostería, así como también harinas y levaduras y materias primas propias de la industria.-

**PENSIONES:** Establecimientos en los que se presta servicio retribuido de alojamiento en habitaciones provistas de sus correspondientes muebles, pero cuyo número no exceda de cuatro (4) habitaciones y donde la comida se sirve exclusivamente a los huéspedes.-

**RESTAURANTES:** Establecimientos en los que se preparan comidas y se sirven al público para ser consumidos en los mismos.-



BKERIAS: Establecimientos de funcionamiento nocturno exclusivamente, en los que se expendan bebidas alcohólicas, se ejecuta música, se practica el baile en parejas y pueden ofrecerse espectáculos de entretenimiento de los llamados números vivos. En estos establecimientos se admite el trabajo de empleadas contratadas para alternar y/o bailar con los concurrentes.-

INFRACCIONES:

52°) Las infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza, sufriran las multas que a continuación se detallan:

Infracción al Art	4°)	multa de \$ 500,-- y cierre del local.
" " "	5°)	" " " 100,-- en cada caso.
" " "	6°)	" " " 300,--
" " "	14°)	" " " 200,-- (por obstaculizar la tarea de los Inspectores Municipales)
" " "	18°)	" " " 200,--
" " "	19°)	" " " 200,--
" " "	25°)	" " " 200,--
" " "	28°)	" " " 500,--
" " "	32°)	" " " 300,--
" " "	40°)	" " " 100,--
" " "	41°)	" " " 200,--
" " "	45°)	" " " 100,-- al titular del establecimiento.
" " "	47°)	decomiso de la mercadería transportada.
" " "	49°)	multa de \$ 100,--
" " "	50°)	decomiso de la mercadería transportada.

53°).- Las reincidencias, en cualquier término que se produzcan, será penada con el doble de la multa inicial. las multas no canceladas dentro de los cinco (5) días hábiles de la notificación, deventarán un interés punitorio del uno por ciento (1 %) mensual.-

ORDENANZA MUNICIPAL N° 69/73 Promulgada mediante Decreto N° 67/73.-