

Uso de suelos



Señor usuario:

A continuación le informamos los requisitos que exige el Plan de Ordenamiento Territorial de Manizales (POT), Acuerdo 958 de agosto de 2017, para el funcionamiento de su establecimiento de comercio:

Comercio Minorista Básico C-1

Características

- ▶ Por su cubrimiento local y bajo impacto urbano no requieren gran área interna y externa, ni zonas especiales de exhibición y/o bodegaje.
- ▶ El abastecimiento se lleva a cabo mediante vehículos pequeños que no requieran zonas especializadas para carga y descarga ni vías de acceso de gran magnitud.
- ▶ Los usuarios acceden a pie por lo general y su permanencia en el establecimiento suele ser corta. Por lo tanto, no se advierten mayores exigencias de estacionamiento de vehículos automotores.
- ▶ No produce ruidos ni olores contaminantes.

BAJO	De 10 m ² hasta 100 m ² de área construida.
MEDIO	De 101 m ² hasta 250 m ² de área construida: requiere área de carga y descarga al interior del predio (mínimo de 2.50 x 8.50 m).



- ▶ Son admitidas todas las combinaciones de dos o más actividades de la misma tipología, siempre que no se presente una clara incompatibilidad. Las exigencias se determinarán a la actividad que genera mayor impacto.
- ▶ El espacio mínimo para la preparación de alimentos en los establecimientos que vayan a desarrollar actividades que lo requieran, será de 4.00 m², con un lado mínimo de 1.50 m.
- ▶ A los establecimientos con venta de alimentos, productos perecederos y comidas preparadas o no preparadas, no se les permitirá la exhibición de dichos productos a menos de 1.50 m del paramento de la edificación. Se exceptúan las vitrinas con cerramiento total, siempre y cuando no exista atención al público sobre la vitrina.
- ▶ Los ductos, dispositivos, chimeneas o extractores que el establecimiento requiera para su funcionamiento, no podrán ser instalados en la fachada ni en el espacio público. En propiedad horizontal deben contar con el concepto favorable de la asamblea general de copropietarios. Toda chimenea nueva o ya existente, deberá instalarse o modificarse y mantenerse de manera que cumpla con los requisitos mínimos para su construcción y diseño, según lo exija la autoridad ambiental y las normas aplicables del Código Sanitario Nacional. Los establecimientos existentes tendrán un período no mayor a doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la presente norma para la adecuación de las chimeneas y su relocalización en caso de ser necesario.
- ▶ Los establecimientos que realicen procesos de preparación y cocción de alimentos, deben mitigar el impacto por humos y olores de conformidad con el Art. 2.2.5.1.3.7 del Decreto 1076 de 2015 en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire, y de las demás disposiciones que lo modifiquen, adicione y/o complementen, en ningún caso los ductos o dispositivos podrán localizarse en la fachada de la edificación.
- ▶ No se permite el consumo de bebidas alcohólicas.
- ▶ Las actividades con consumo de alimentos en el establecimiento podrán realizar ocupación de espacio de público (antejardines) con mobiliario y atención, cuando se ubiquen en los sectores reglamentados como bulevares, para lo cual deberán solicitar la licencia de ocupación del espacio público, no obstante, deberán contar con atención al público al interior del establecimiento y esta no podrá ser menor a la del espacio público a utilizar.

Las actividades que realicen elaboración de alimentos deben cumplir con lo establecido en la Ley 09/79 y el Decreto 3075/97 o las normas que lo adicione, modifiquen o sustituyan.

BAJO	De 10 m ² hasta 30 m ² de área construida.
MEDIO	De 31 m ² hasta 60 m ² de área construida.
ALTO	Los servicios estéticos y los establecimientos de comida, que superen los 250 m ² de área útil construida, requieren 1 cupo de parqueo por cada 80 m ² de área útil construida al interior del predio, cuando sea obra nueva o intervenciones totales de la edificación.