

**ORDENANZA N° 024/2020****VISTO:**

El emprendimiento de algunos vecinos de la localidad en los denominados "unidades móviles de venta de alimentos".

La falta de regulación al respecto del funcionamiento de estos lugares de comida para llevar en la localidad.

**Y CONSIDERANDO:**

Que siendo una actividad lícita compite de forma desigual con los restaurantes locales u otros comercios dedicados a la gastronomía ya que no está regulada.

Que es intención del D.E.M. dar un marco normativo que establezca las características y condiciones necesarias para la operatoria y funcionamiento de este tipo de servicios.

**Por ello,**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE ALEJANDRO ROCA  
SANCIONA CON FUERZA DE  
ORDENANZA**

**OBJETO**

**ARTÍCULO 1º:** La presente norma tiene por finalidad establecer los requisitos y demás condiciones que se deberán cumplir para el ejercicio de la elaboración y venta de alimentos que se realice en espacios públicos de la localidad de Alejandro Roca, mediante la instalación de una unidad móvil.-

**DEFINICIÓN****ARTÍCULO 2º:**

- a) Llámese unidad de elaboración y venta de alimentos a carro, carro-bar o casilla, la que deberá cumplir las condiciones de construcción y disposición de los equipos que se establecen en la presente Ordenanza y se detallan en el Anexo III - Condiciones de la Unidad.-
- b) Llámese manipulador al responsable de la elaboración y venta de los alimentos dentro de la unidad de elaboración.-

**RUBRO PERMITIDO**

**ARTÍCULO 3º:** A los fines de la aplicación de la presente ordenanza se establece:

- a) Se podrá autorizar la venta de alimentos procesados a base cárnica, debidamente protegidos y conservados en unidad móvil con parada determinada. Se deja establecido que dicha venta podrá ser combinada con la de gaseosas, jugos de frutas o cualquier otra bebida sin alcohol en sus respectivos envases individuales, descartables que no sean de vidrio y sin fraccionar. El expendio de bebidas podrá hacerse sólo con productos envasados en origen, provenientes de fábricas habilitadas. En caso de entregar vasos, los mismos también deberán ser descartables.-
- b) En caso de que a los sándwiches a base cárnica se le hayan adicionado verduras y/u hortalizas, las mismas deberán ser tratadas, protegidas y conservadas de acuerdo a las condiciones establecidas en el Anexo N° II (Manipulación de alimentos) de la presente Ordenanza.-
- c) Los Aderezos como mayonesas, mostaza, ketchup, salsa golf, etc. deberán expendirse en envases únicos, individuales, descartables, no fraccionables y debidamente rotulados.-



- d) La elaboración y venta de papas fritas quedará a consideración del Área de Bromatología de la Municipalidad, lo que se determinará al momento de la habilitación de la unidad, teniendo en consideración el tamaño de la unidad generadora a utilizar.-
- e) La autoridad sanitaria de aplicación, podrá requerir la exhibición de los comprobantes de compra o adquisición de las mercaderías, debiendo el responsable presentarlas en el momento del control o de la inspección, caso contrario, se labrará el acta de infracción correspondiente, para la posterior aplicación de las sanciones a que hubiera lugar. Se deberá proceder al inmediato decomiso de las materias primas de origen clandestino o no comprobable.-

## **REQUISITOS PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD**

### **ARTÍCULO 4º:**

- a) Podrá estar ubicado en espacios públicos a determinar por el D.E.M., o en espacio privado, de cara a la vereda. El D.E.M. se reserva el derecho para disponer la reubicación del permisionario por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello otorgue a éste derecho o reclamo alguno.
- b) Los días y horarios para el ejercicio de la actividad, según el lugar donde se localice y el producto que comercialice, serán establecidos mediante decreto emanado del Departamento Ejecutivo Municipal.-
- c) Finalizados los horarios permitidos para el ejercicio de la actividad la unidad deberá ser retirada del lugar, si se encuentra en espacio público, y llevada al espacio denunciado de depósito a fin de no obstaculizar el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular o de personas.-
- d) Queda prohibido el uso de bocinas y/o altoparlantes.-
- e) Se prohíbe expresamente la autorización para la colocación de la unidad generadora en lugares que afecten el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular, poniendo en riesgo la integridad del vendedor y/o restando la visibilidad adecuada. Lo mismo vale para aquellos elementos de publicidad y/o decorativos (carteles) que pertenezcan a la actividad debiendo estar éstos pintados o sujetos a la unidad.-
- f) Queda prohibido el uso de sillas, mesas y otros elementos móviles que extiendan el servicio de la unidad al espacio público. Se admitirá solamente la colocación de taburetes de cualquier material, con apoyo sobre el mostrador del puesto habilitado. La ubicación del carro, carro-bar o casilla no podrá afectar árboles, carteles y/o señalizaciones.
- g) No se concederán permisos de ubicación a menos de cincuenta (50) metros de establecimientos educacionales en general.-
- h) El Departamento Ejecutivo Municipal establecerá un proceso de selección para el otorgamiento de la concesión de las zonas en los lugares públicos. La concesión de venta será anual, pudiendo ser renovada por iguales períodos de venta, asegurándose el proceso de selección y teniendo en cuenta el comportamiento y cumplimiento de las medidas sanitarias y demás requisitos generales solicitados en la presente norma por parte del responsable de la unidad.-
- i) Podrá solicitarse al D.E.M. una AUTORIZACIÓN ESPECIAL para trasladar el carro, carro-bar o casilla, a otro sector, por circunstancias excepcionales, y el D.E.M. evaluará la pertinencia y modalidad del mismo.-

### **ARTÍCULO 5º:**

La cantidad de licencias expedidas para carros, carros-bar o casilla en la localidad, se establecerá en función de la cantidad de habitantes de la misma, estableciéndose uno



por cada mil habitantes, pudiendo el D.E.M. otorgar más habilitaciones, en un año calendario, de forma excepcional.-

## REQUISITOS PARA LOS INTERESADOS

### ARTÍCULO 6º:

- a) Deberán ser mayores de edad o encontrarse emancipados para ejercer el comercio.-
- b) Inscribirse por ante el Departamento de Rentas Municipal, cumplimentando con la documentación que allí se exija y el pago de la tasa que incide sobre su actividad, ésta se fijará anualmente por la Ordenanza Tarifaria. Será exigencia especial, acompañar un croquis demostrativo y una descripción técnica de la unidad generadora.-
- c) No poseer más de una habilitación otorgada para la actividad y que se encuentre regulada por la presente norma.-
- d) El responsable de la misma tendrá la obligación de informar a la autoridad de aplicación cualquier cambio en las dimensiones o disposición de los equipos en la unidad generadora.-

## DE LA CONCESIÓN

**ARTÍCULO 7º:** Se producirá la caducidad del permiso de ocupación en los siguientes casos:

- a) Cuando el D.E.M. considere procedente la oposición fundada que formule el titular de un derecho subjetivo o un interés legítimo, afectado por tal concesión.
- b) Por transferir el permiso a quien no esté autorizado.
- c) Por exhibición o venta de mercadería no autorizada, así como por exhibición o venta de bebidas alcohólicas.
- d) Por instalarse en lugares distintos a los autorizados en el permiso.
- e) Por poseer productos vencidos, sin rotulación o en incumplimiento de Ordenanzas vigentes y Código Alimentario Argentino.
- f) Por indicación del Departamento de Bromatología Municipal tras acta de constatación.

## EJERCICIO DE CONTRALOR

**ARTÍCULO 8º:** El Departamento Ejecutivo Municipal será el órgano de contralor por intermedio de las siguientes áreas:

- a) **La oficina de Rentas** Municipal será la responsable de recibir el pago de la Tasa de Industria y Comercio que incida sobre la actividad expidiendo el correspondiente recibo. También será la responsable de generar el expediente y completar con la documentación que proporcione el responsable, para la habilitación de la unidad elaboradora.-
- b) **La Secretaria de Salud Pública, Desarrollo Social y Ambiente** a través del área de **Bromatología** será la responsable del control sanitario; de la procedencia y manipulación de los alimentos que se elaboren y expendan dentro de la unidad y de los requisitos técnicos de la unidad elaboradora.-
- c) **El área de Tránsito**, será la responsable del control de la ubicación, días y horarios de funcionamiento, venta de bebidas alcohólicas y uso bocinas y / o altoparlantes que puedan causar ruidos molestos. Controlar el cumplimiento de las normas de tránsito en general y, del espacio libre de 2 mts en cada extremo de la unidad (señalizado por vallas) en particular.-



**ARTÍCULO 8º: INCORPÓRASE** en el Artículo 11º de la Ordenanza Tarifaria N° 34/2019 el inciso j) el que quedará redactado de la siguiente manera: "Carro, carro-bar o casilla; mínimo \$300,00 (PESOS TRECIENTOS).-

**ARTÍCULO 9º:** Comuníquese, publíquese, dése al Registro Municipal y archívese.-

**Dada en sala de sesiones del CONCEJO DELIBERANTE con fecha 06/08/2020.-**

**Lic. Carlos Manuel Rinaldi**  
Secretario

**Prof. Rogelio A. Gobbi**  
Presidente

*Promulgada según Decreto N° 50/2020 con fecha 07/08/2020*

**Lic. María Evangelina Norgia**  
Secretaria de Gobierno y  
Coordinación

**Lic. Ariana Judith Viola**  
Intendente Municipal





## **ANEXOS**

### **Anexo I - Exigencias para el manipulador:**

- a. Deberá utilizar uniforme completo de acuerdo a lo establecido por el Código Alimentario Argentino en buen estado de higiene.
- b. Libreta Sanitaria vigente al momento de la inspección.
- c. Durante el desarrollo de la actividad deberá mostrar la mayor compostura y respeto hacia las disposiciones del Código Alimentario Argentino, plasmadas en un instructivo confeccionado por la Secretaría de Salud, Bromatología, Higiene y Control Ambiental, el que será entregado durante el curso de manipulación de alimentos que se exige para el otorgamiento de la libreta sanitaria.

### **Anexo II - Manipulación de alimentos:**

- a. La cocción completa, el mantenimiento de la cadena de frío y evitar contaminación de los alimentos en general son temas contemplados en el instructivo citado en el *anexo I*.
- b. El sándwich deberá ser entregado al consumidor provisto de una envoltura de papel descartable (servilletas) apto para el contacto con alimentos.
- c. Queda prohibida la cocción a leña o carbón

### **Anexo III- Condiciones de la Unidad:**

- a. El tamaño de la unidad será evaluado al momento de la habilitación, teniendo en cuenta el espacio destinado a los equipos y el espacio disponible para el desenvolvimiento adecuado del manipulador.
- b. En casos de contar con toldos u otro tipo de protección horizontal sobreelevada, altura mínima exigida será de 2,20 m.
- c. Las dimensiones de la unidad serán determinantes para la autorización o no de la variedad de alimentos a ofrecer.
- d. Deberá contar con conexión de corriente eléctrica reglamentaria o generador de electricidad propio.
- e. Deberá tener un compartimiento ventilación al exterior para la disposición de la garrafa de gas.
- f. Contará con un tanque de depósito de agua potable con una capacidad no menor a 50 litros, de material plástico o de acero inoxidable con cierre hermético. Podrá exigirse un depósito con una capacidad no menor a 80 litros en caso de ejercer la higienización de verduras dentro de la unidad.
- g. Contará con un depósito para aguas servidas con capacidad proporcional al depósito de agua potable.
- h. La unidad deberá contar con dispositivos que permitan el cerramiento hermético de la misma cuando no esté funcionando.
- i. El interior de la unidad deberá estar fabricada en material sanitario, lavable, resistente a la corrosión, apto para el contacto con alimentos.
- j. Deberá contar con campana de extracción y chimenea para la evacuación rápida de los vapores generados en la cocción.
- k. Deberá contar con bacha con abastecimiento de agua de tamaño adecuado a las actividades autorizadas, destinada al lavado de utensilios y materia prima.
- l. Contará con un espacio destinado a la correcta sectorización de los productos de limpieza y desinfección.
- m. Deberá contar con extinguidor adecuado para la actividad y la unidad, siendo este de tipo ABC y/o tipo K, según corresponda.
- n. Deberá contar con botiquín de primeros auxilios.



**Anexo IV- Sanitización y Mantenimiento de la unidad.**

- a. El interior de la unidad al igual que los equipos y utensilios utilizados para la elaboración deberán ser limpiados y desinfectados en los siguientes momentos: después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual éstos hayan podido contaminarse y al finalizar cada jornada de trabajo.
- b. Se deberá disponer de un recipiente con tapa (manos libres) y bolsa, para la correcta disposición de los residuos. La capacidad aproximada del mismo no podrá ser mayor a 15 litros.
- c. El depósito deberá permanecer limpio y desinfectado. El agua potable almacenada en el depósito se renovará diariamente para evitar la proliferación y persistencia de microorganismos.
- d. El perímetro de la unidad (sector público) deberá mantenerse limpio, para lo que se dispondrá de canastos papeleros con bolsa para residuos.

