ORDENANZA Nº 2814

VISTO: la necesidad de establecer un control adecuado en la venta ambulante mediante móviles expendedores de comestibles, y

CONSIDERANDO: I) Que la Ordenanza Nº 1839, modificada por Ordenanza Nº 1910, fija tres categorías de vendedores ambulantes a saber: 1) Vendedores Ambulantes a domicilio. 2) Puestos bandejas o tableros. 3) Móvil expendedor de comestibles.

II) Que es conveniente posibilitar la instalación de nuevos Carros Gastronómicos, precisar el marco normativo y determinar las pautas específicas para su funcionamiento.

III) Que es necesario que estos carros estén ubicados en espacios de uso público, que no entorpezcan el normal desarrollo de la comunidad aledaña ni afecten a propietarios de comercios de la zona, garantizando reglas claras.

Por todo ello, el CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS, en uso de sus atribuciones, sanciona con fuerza de

O R D E N A N Z A:

Art. 1º: *Objeto.* La presente Ordenanza establece las normas generales para la instalación y funcionamiento de Carros Gastronómicos para la comercialización en la vía pública en el ejido urbano de la ciudad de Morteros.

Art. 2º: *Definición.* Se denomina Carro Gastronómico a todo vehículo cerrado, sin autopropulsión, utilizado para la preparación y venta de comidas rápidas, con diversos grados de elaboración, sean éstas frías o calientes, y bebidas en la vía pública.

Art. 3º: *Características estructurales y sanitarias.*

1 - Los Carros Gastronómicos deberán estar dotados de un tráiler con un eje como mínimo con las siguientes características:

a) Sus dimensiones no excederán los 2,50 m de altura, 4,5 m de longitud y 1,80 m de ancho.

b) Deberá estar forrado interiormente con acero inoxidable en las partes que estén en contacto con los alimentos.

c) El sector cocina estará revestido en acero inoxidable y tendrá campana extractora de aire para la evacuación de olores y humos.

d) El piso deberá ser de material impermeable y lavable.

e) Contará con todos los elementos exigibles para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Provincial de Tránsito.

f) Tendrá:

f.1. una puerta para el ingreso y egreso del personal.

f.2. una ventana (como mínimo) cuyas dimensiones permitan realizar la transacción comercial, la cual deberá tener apertura sólo hacia la vereda.

f.3. tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos.

f.4. tanque de almacenamiento de líquidos de desagüe de las piletas en la parte inferior.

f.5. heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.

f.6. piletas y desagües correspondientes.

f.7. vitrina hermética para la exhibición de la mercadería comercializada.

f.8. receptáculo con tapa, para almacenamiento de residuos, en bolsa descartable.

f.9. recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención del servicio.

2 - Todos los utensilios y enseres que se provean al público deberán ser descartables. Los que se utilicen en la elaboración de alimentos permanecerán limpios.

3 En cuanto a los alimentos:

a) Se servirán con servilleta de papel, de primer y único uso.

b) Los aderezos serán presentados en envases individuales, quedando prohibida la utilización de productos envasados al por mayor.

Art. 4º: *Conservación, cocción de los alimentos y seguridad*. La conservación y cocción de alimentos y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA) y legislación vigente.

Art. 5º: *Personal: Vestimenta e higiene***.** Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos y/o atención de los carros gastronómicos deberá mantener una esmerada higiene personal mientras esté de servicio y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, de material lavable o descartable y mantenerse limpios.

Art. 6º: *Habilitación.* Para solicitar la habilitación, el interesado deberá presentar l**a** planilla de solicitud debidamente firmada por el/los titular/es y acompañar los siguientes documentos:

a) Fotocopia de Documento de Identidad del titular o titulares o del contrato social.
b) Titulo o documentación que acredite la propiedad del vehículo afectado.
c) Póliza de seguro del vehículo afectado.
d) Libre deuda por tasas municipales, o constancia de haber suscripto plan de pago y hallarse al día con los pagos, emitido por la Municipalidad.
e) Constancia de pago de sellados y tasas que corresponda a la actividad.
f) Fotocopia de CUIL/CUIT.
g) Constancia de domicilio en la Ciudad de Morteros con tres (3) años de residencia (Titular/es)
h) Informe técnico de profesionales matriculados de gasista y electricista, de aprobación de las instalaciones eléctricas y de gas.
i) Informe técnico de Bomberos Voluntarios y/o profesional idóneo relacionado con medidas de seguridad.
j) Certificado de buena conducta emitido por la Policía local.
k) Listado de los manipuladores de los alimentos que se desempeñarán en el Carro.

Art. 7º: *Permisionario*: Obtenida la habilitación Municipal, el comerciante deberá abonar el correspondiente derecho y/o tasa en concepto de ocupación de la vía pública, conforme los conceptos, montos y características establecidas en cada periodo en la Ordenanza Tarifaria Anual.

Art.8º: *Manipuladores de alimentos.* Para la obtención del permiso los manipuladores de alimentos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Ser mayor de 18 años.
b) Tener Libreta sanitaria expedida por el Municipio de Morteros.
c) Acreditar conocimientos en la elaboración y manipulación de alimentos, mediante carnet de manipulador de alimento expedido por la Municipalidad de Morteros.

Otorgado el permiso, se entregará una constancia de autorización, con carácter personal e intransferible, la cual deberá ser exhibida en el carro gastronómico, en un lugar visible al público.

Art.9º: *Días y horarios de funcionamiento*. Las ventas se realizarán los días viernes, sábados, domingos, lunes y feriados, a partir de las 19 hs. y hasta las 7 hs. del día siguiente.

Art.10º: *Lista de Precios*. La lista de precios deberá ser exhibida y visualizada fácilmente por los consumidores.

Art.11º: *Prohibiciones.* Queda expresamente prohibido a los Carros Gastronómicos:

a) La venta de bebidas alcohólicas o energizantes.
b) La venta de otros productos comestibles diferentes a los autorizados.
c) La instalación de mesas o sillas para la permanencia de personas en el espacio exterior no autorizado.
d) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
e) Estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determine.
f) El uso de bocinas y/o altoparlantes de gran estridencia.

Art 12º: *Penalidades*. Cuando no se dé cumplimiento o se transgreda alguna de las disposiciones previstas en la presente Ordenanza se aplicarán las sanciones correspondientes de acuerdo a las penalidades que establece el Código Municipal de Faltas para cualquier comercio. El no poseer o exhibir, por parte del encargado de los carros, el permiso correspondiente, dará lugar a su inmediato retiro, pudiendo a tal efecto, el inspector de turno recurrir a la fuerza pública si fuere necesario.

Art.13º: *Cantidad de carros, tipo de comidas y espacio a ocupar*. El Departamento Ejecutivo determinará la cantidad de carros autorizados, el tipo y características de las comidas rápidas a elaborar para la venta, así como la extensión y localización del espacio a ocupar por cada uno, quedando estrictamente prohibido la ocupación de lugares, que no sea el expresamente asignado.

Art 14º: Derógase la categoría 3 del artículo 2º de la ordenanza Nº 1839, texto ordenado por Ordenanza Nº 1910.

Art.15º: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente, a fin de su correcta y efectiva implementación.

Art.16º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo, protocolícese y publíquese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE MORTEROS EN SESIÓN ORDINARIA, A VEINTE DÍA DEL MES DE DICIEMBRE DE DOS MIL DIECISÉIS.