

ORDENANZA N° 383 - HCDCDLP – 2018
CARROS BAR-CARRO DE COMIDAS AL PASO
EN LA CIUDAD DE LA PUNTA.



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

Ciudad de La Punta, 21 de noviembre de 2018

VISTO:

La necesidad de crear un marco regulatorio para la actividad gastronómica generada por los denominados carro bar, ar, carritos, carros de comidas al paso, y;

CONSIDERANDO:

Que en el último año ha tomado relevancia en el ámbito gastronómico la instalación de los carros de comidas al paso, convirtiéndose en una propuesta innovadora para los turistas;

Que al ser una actividad nueva, aún no cuenta con una normativa que lo regule de manera adecuada;

Que, estas disposiciones generales, crearían una igualdad frente a los requerimientos de los distintos emprendimientos comerciales y un mejor seguimiento y control por parte del Departamento Ejecutivo;

Por ello y en uso de sus atribuciones;

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

DE LA CIUDAD DE LA PUNTA

SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º.- Autorizar en el ejido y/o en el espacio de dominio público de la municipalidad de La Punta el funcionamiento y/o habilitación con carácter transitorio o temporal de la actividad comercial de Carro Bar o Carritos, pudiendo la municipalidad revocarlos en cualquier momento cuando las exigencias técnicas y/o sanitarias así lo exijan o determinan .-

Art. 2º.- A los fines de la aplicación de la presente Ordenanza, se define como carro de comidas a los vehículos motorizado/ remolcado autosuficiente y/o tráiler con un diseño que garantice las condiciones de Higiene y salubridad que expendan bebidas, sándwich, pancho, lomo, hamburguesas y especialidades. -



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

Art. 3.- Los interesados en ejercer la actividad regulada por la presente ordenanza, ya sean personas físicas o jurídicas, deberán obtener previamente la autorización municipal que será extendida por el Ejecutivo Municipal quien adoptara reglamentariamente las medidas necesarias a fin de evitar que la instalación de los mismos afecte el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular, conforme las previsiones establecidas en la normativa aplicable en la materia. Asimismo, se podrá limitar reglamentariamente la cantidad de permisos a otorgar para el desarrollo de la actividad comercial regulada por la presente norma.

Art. 4º.- La actividad de los carros de comidas no puede interferir y/o interrumpir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados en la vía pública.

Art. 5º.- No podrá otorgarse más de un permiso a una misma persona física o jurídica; o a una persona jurídica que comparta socios y/o directores con otra persona jurídica que ya posea un permiso. Lo precedentemente expuesto en este artículo, salvo autorización excepcional otorgada por el Departamento Ejecutivo.

Art. 6º.- Autorícese, a los efectos de la presente ordenanza, la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, que a continuación se detallan:

- a) Gaseosas, jugos de frutas, golosinas y otros productos similares expedidos bajo envoltura de fábrica, es decir en su envase original.-
- b) Productos de panadería, tipo facturas, panificados en general, envasados y rotulados, según lo establece el Código Alimentario Argentino.-
- c) Sándwich de hamburguesa, chorizo, salchicha y cortes cárnicos; papas fritas, pizzas, empanadas y todo otro producto de elaboración artesanal; los que deberán ser elaborados y cocinados en el carro y a la vista.-
- d) Infusiones a base de té, café, almacenados en termos, servidos en vasos descartables y otras bebidas sin alcohol.-

Art. 7º.- El permiso de habilitación de los carros de comida perteneciente al rubro, de la actividad serán otorgados por la Dirección de Comercio y Transporte de la Municipalidad de la Ciudad de La Punta, previa evaluación junto con el Departamento de Bromatología, según correspondiere y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Copia del documento de identidad del propietario del carro de comidas
- Acreditar la tenencia legal del carro.



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

-
- Certificado de desinfección (realizarlo con cualquier empresa habilitada) Original y fotocopia.
 - Certificado de matafuego Original y Fotocopia.
 - Libreta Sanitaria vigente-Original y Fotocopia.
 - Certificado de Ingreso Brutos(RENTAS) y AFIP(Fotocopia)
 - Libre Deuda Municipal (CUM y AGUA) Original.
 - Libre Deuda de Comercio-Original.
 - Libre Deuda y de Antecedentes del Juzgado de Faltas (Original).
 - Seguro de Responsabilidad Civil con correspondiente Pago.
 - Descripción del carro de comidas que deberá ser tipo tráiler o casilla rodante con las siguientes medidas interiores: largo mínimo 3 metros, hasta un máximo de 4 metros; ancho mínimo 1.70 metros y 2 metros de alto.
 - Memoria descriptiva de la actividad a desarrollar con detalle de las mercaderías que se pretenden comercializar, y posibles lugares de emplazamiento.
 - Comprobante de pago de Tasa Municipal.

Art. 8.- Vigencia y Renovación:

- Los permisos para ejercer la actividad tendrán una vigencia de (1) un día a un máximo de un (1) año, pudiendo ser éstos renovables.
- Las personas con domicilio legal en la ciudad de La Punta tendrán prioridad y abonarán una tasa preferencial fijada en la Tarifaria.
- La renovación del permiso será anual. El permisionario al renovar su permiso tendrá prioridad sobre otros solicitantes, conforme a los antecedentes en cuanto al cumplimiento de las normativas correspondientes.
- El pedido de renovación deberá efectuarse un mes antes del vencimiento del plazo, caducando en forma automática el permiso otorgado en caso de no presentarse la solicitud pertinente en dicho plazo. Toda presentación de renovación ingresada con posterioridad al plazo fijado en este artículo será automáticamente rechazada y el interesado deberá, en consecuencia, solicitar un nuevo permiso como si recién iniciara su actividad. Los permisos son intransferibles. Los permisionarios deberán ejercer por cuenta propia



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

la actividad, atendiéndola en forma personal y/o a través de los auxiliares debidamente registrados.

Art. 9°.- Todos los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los siguientes requisitos en cuanto a las instalaciones para la elaboración de alimentos:

a) Revestimiento interior de acero inoxidable o material de similares características; de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos. El resto, serán superficies lisas pintadas en color blanco de fácil desinfección y limpieza.

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

c) Heladeras y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.

d) Piletas de acero inoxidable y desagües correspondientes.

e) Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas.

f) Provisión de gas y energía eléctrica:

- La provisión de gas deberá efectuarse mediante gas envasado debidamente instalado y respetando las normas de seguridad establecidas por la normativa vigente.

- Energía eléctrica: En los casos donde los predios provean la energía eléctrica, la provisión de electricidad deberá estar debidamente asegurada a la red domiciliaria; caso contrario deberá contar con grupo electrógeno.

g) Depósito de almacenamiento de agua potable mediante un tanque hermético de acero inoxidable o plástico, con una capacidad no menor a 50 litros, el agua deberá renovarse diariamente asegurando su potabilidad, realizando limpieza y desinfección del reservorio periódicamente.

h) Contar con provisión de agua caliente.

i) En el caso de manipularse papas con cáscara (zona sucia), se deberá destinar un sector exclusivo para tal fin.

j) Las aguas servidas deberán ser derivadas a un tanque hermético plástico o similar con una capacidad igual al depósito de agua y descartarlas diariamente al sistema de red cloacal, no pudiendo volcarse dicho contenido a la red de desagües pluviales.

Art. 10°.- Todos los vehículos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos de seguridad e higiene para el funcionamiento:

a) Matafuego/s con carga vigente.

b) Certificado de Desinfección.



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

- c) Libreta Sanitaria vigente de las personas que estén afectadas a las tareas de elaboración de alimentos.
- d) Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables).
- e) Elementos de limpieza rotulados y sectorizados; deberán estar ubicados en un lugar alejado de los alimentos.
- f) Recipiente para residuos en el interior del carro de comidas, con tapa y bolsas descartables.
- g) Cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público.

Art. 11°.- No se autoriza el fraccionamiento de los aderezos, se utilizarán envases individuales en sachet.

Art. 12°.- Se utilizará indefectiblemente vajilla descartable para servir al consumidor.

Art. 13°.- La elaboración deberá realizarse dentro del carro de comidas, el que deberá estar debidamente acondicionado y adaptado para tal fin y dando cumplimiento a las normas de carácter bromatológico e higiénico sanitario vigentes conforme lo fija el Código Alimentario Argentino.

Art. 14°.- Las materias primas deben contar con su rótulo reglamentario, dentro de su lapso de aptitud, adecuadamente conservadas conforme su naturaleza, el manipulador de alimentos debe evitar la contaminación cruzada y deberá expender los alimentos adecuadamente cocidos a fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Art. 15°.- Los productos alimenticios deberán estar en compartimentos separados según su naturaleza a fin de evitar la contaminación cruzada.

Art. 16°.- El vendedor deberá permitir, toda vez que la autoridad municipal lo solicite, el control periódico y la correspondiente toma de muestras de materias primas, productos elaborados y agua a utilizar.

Art. 17°.- El vendedor deberá exhibir los precios de los productos en planillas, como así también el permiso municipal donde consten sus datos identificatorios y el/los rubro/s de venta autorizados.

Art. 18°.- En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

- a) La comercialización de bebidas alcohólicas; excepto en eventos que se realicen en predios debidamente autorizados y habilitados por la Municipalidad.



HCD LA PUNTA

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
CIUDAD DE LA PUNTA

- b) La instalación de mesas, sillas, cartelería, toldos en el espacio exterior; excepto en eventos privados y/o con autorización previa de la autoridad de aplicación.
- c) La construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.
- d) La publicidad sonora y/o visual que contamine el medio ambiente.
- e) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- f) Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.
- g) Excederse en la ocupación del espacio autorizado.
- h) La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso.
- i) Operar a una distancia menor a 300 metros de un establecimiento gastronómico, salvo autorización expresa del Departamento Municipal.
- j) Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

Art. 19°.- Son causales para la revocación del permiso:

- a) Incumplimiento de las normas higiénico – sanitarias y de seguridad de alimentos.
- b) Incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones.
- c) Faltas graves a las normas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local dentro del plazo de 1 (un) año.
- d) Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas.
- e) Atención del puesto por personal no autorizado.

Art. 20°.- El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente ordenanza dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal.-

Art. 21°.- Facúltese al Departamento Ejecutivo a instrumentar y dictar la correspondiente reglamentación a la presente, a fin de su correcta y efectiva implementación.-

Art. 22°.- Comuníquese, Publíquese y Archívese.-