

O R D E N A N Z A N° 9 4 4 7

VISTO:

La Nota S 249 L 62 de fecha 5 de Marzo de 2012 y sus adjuntos, Nota S 1015 L 62; Nota S 962 L 64 y la Ordenanza N° 4126, de fecha 08 de mayo del año 1996, en la que se regula la actividad comercial denominada "Carritos", y;

CONSIDERANDO:

Que, resulta necesario ampliar y actualizar la normativa existente, a fin que se regule correctamente el funcionamiento de dichos comercios denominados "Carritos" y/o "Carribares".-

Que, se hace imprescindible rever, a los fines de su debida aplicación y contralor por parte de las dependencias municipales competentes, la regulación respecto de la higiene y seguridad con que deben contar los emprendimientos comerciales referidos.-

Que, habiendo surgido nuevos emprendedores privados, los cuales impulsan iniciativas para ejercer el comercio mediante esta modalidad de carros y/o carribares de expendio de productos alimenticios, hasta aquí amparados en la ordenanza 4126 y las prescripciones del artículo 14 de la Constitución Nacional, resulta imperioso establecer pautas más específicas para su funcionamiento, toda vez que ello implica una intervención en el desarrollo comercial urbano.-

Que, sin perjuicio de que el Municipio ha ejercido el contralor a fin de garantizar el expendio de los alimentos que en estos comercios se ofrece en venta al público, bajo un estricto control de las normas de seguridad bromatológica, tanto en la faz preventiva cuanto en la punitiva, corresponde en la actualidad ajustar el marco normativo existente a las nuevas propuestas que se generan en base al crecimiento de esta especie de comercialización, precisando puntualmente en la problemática de la higiene y seguridad que debe reinar en el rubro, debiendo contemplarse adecuadamente su correcto ejercicio, tanto por parte de los particulares comerciantes, cuanto por la ciudadanía en general.-

Que es esencial que el Municipio ejerza un control estricto sobre estos emprendimientos, de acuerdo al poder de policía que le ha sido delegado por las normas constitucionales, verificando que las mercaderías que allí se venden se encuentren en buenas condiciones de higienización y conservación, en acuerdo del mismo modo, a lo prescripto por el Código Alimentario Nacional.-

Que es necesario fijar reglas respecto del uso del espacio público en el cual se asientan los carros, debiendo establecerse un lugar fijo para cada uno, evitando el entorpecimiento de la vía pública, entendiéndose aceras como calzadas, en pos de mantener el normal desarrollo del planeamiento y la vida urbana.-

Que del mismo modo, es preciso establecer reglas claras en lo atinente a la relación con la comunidad aledaña al carro y/o carribar, ya sean propietarios o locatarios de inmuebles en los que funcionen comercios de diferente índole, como así también con viviendas particulares.-

Que se debe controlar la extensión del espacio que puede ocupar cada puesto, y las distancias que deben guardar entre uno y otro de ellos.-

Que para ello, se deben implementar políticas tendientes a efectivizar la punibilidad de los hechos que impliquen el incumplimiento de la normativa en cuestión por parte de los particulares comerciantes, como así también de los consumidores del servicio que aquí se regula.-

Que por último, de lo expuesto precedentemente, surge la necesidad de actualizar las normas vigentes a fin del correcto y eficaz funcionamiento de los puestos de expendio de comidas rápidas, dentro de un espacio determinado y en un ámbito que procure la higiene y el aseo correspondientes, todo ello enmarcado por las prescripciones de las leyes nacionales e internacionales que regulan el control de la salud pública.-

Por ello;

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE CONCEPCION DEL URUGUAY,  
SANCIONA CON FUERZA DE

#### O R D E N A N Z A:

Título I: Ámbito de aplicación.

Art. 1º: Alcances. La presente ordenanza reglamenta el permiso de instalación de carritos y/o carribares de comida rápida o al paso en la Planta Urbana Municipal, y la comercialización de los productos alimenticios permitidos en la vía pública, conforme al Código Alimentario Nacional Dec. 2126/71; Reglamentación ley Nro. 18.284-, en cuanto a la modalidad de venta de los mismos, como así también el contralor por parte de la autoridad de aplicación del cumplimiento de la normativa en lo que respecta a su habilitación para su funcionamiento, cumpliendo con las reglas de inspección sanitaria, higiene, profilaxis y seguridad a que deben acogerse los particulares que emprendan dicha actividad comercial.-

Art. 2º: Carritos-Carribares. Definición. Se denomina "carrito" o "carribar" de comida rápida o al paso, a aquel vehículo o puesto móvil que se ubica en un lugar determinado de la vía pública, utilizado para la preparación y venta de productos, alimentos con diversos grados de elaboración, sean estos fríos o calientes, y bebidas, autorizado expresamente por la Municipalidad.-

Título II: Categorías.

Art. 3º: Solo podrán ser autorizados a realizar la actividad correspondiente, aquellos carritos/ carribares que se encuadren en alguna de las siguientes categorías.-

C. Carro con espacio público asignado.- Son aquellos que realizan la actividad en la vía pública, pudiendo ser fijos o móviles, localizados en los espacios determinados por la Subsecretaría de Planeamiento Urbano.-

D. Carro en espacio privado. Comprende aquellos que realizan su actividad en un espacio privado, pudiendo ser fijos o móviles, los que deberán contar con autorización previa por parte de la Subsecretaría de Planeamiento Urbano y con la conformidad del propietario del inmueble ocupado.-

Art. 4º: Eventos especiales: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal, a autorizar extraordinariamente, a través de la Subsecretaría de Planeamiento Urbano, la relocalización de carritos existentes, cuando se lleve a cabo algún evento de características especiales (culturales, deportivos, sociales).-

Título III: De las características estructurales y sanitarias.

Art. 5º: Los vehículos utilizados para carribar deben contar con los siguientes requisitos:

- f) Un tráiler cuyas medidas máximas no podrán exceder de seis metros (6,00m) de largo, dos metros (2,00m) de ancho, y tres metros (3,00m) de alto.
- g) Deberá contar con las luces reglamentarias para la circulación en la vía pública, de acuerdo a lo previsto en la Ley Nacional de Transito.-
- h) Deberá estar forrado interiormente con material sanitario de acero inoxidable, chapa de aluminio u otro material de similares características (siempre que no sea inflamable), precisamente en las partes que tenga contacto con los alimentos, en virtud de lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino.-
- i) El piso deberá ser de material impermeable, antideslizante, desinfectable y de fácil lavado.-
- j) Tendrán al menos, una ventana para la venta y una puerta ingreso y egreso del comerciante.-

Art. 6º: Deberá contar con las siguientes instalaciones:

- 6. Un recipiente de almacenamiento en la parte superior con agua potable, para la elaboración de los alimentos y el aseo constante de los recipientes y elementos propios de cocina.-
- 7. Un recipiente de almacenamiento de líquido de desagües de las piletas en la parte inferior.-
- 8. Una heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos, los cuales deberán proveerse de energía eléctrica, a través de tendido eléctrico o grupo electrógeno.-
- 9. Receptáculo para almacenamiento de residuos diferenciados, interno y en el área de atención al público, muñido de bolsa descartable.-
- 10. Iluminación artificial que permita a los usuarios la correcta visión del lugar y la elaboración de los alimentos que se venden.-

Art. 7º: Refrigeración y mantenimiento de alimentos. Los alimentos que permanezcan en el carribar o carrito, ya sea almacenados o en exhibición, deberán estar en vitrinas totalmente cerradas, aquellos que no necesiten refrigeración, y los que así lo requieran en exhibidor tipo heladera o freezer. Ambos deben estar aislados, evitando el contacto directo con el ambiente.-

Título IV: Alimentos: Elaboración. Conservación. Cocción. Higiene y Seguridad.-

Art. 8º: Conservación, cocción de los alimentos, vestimenta, higiene y seguridad. La conservación y cocción de los alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento, deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.-

Art. 9º: Elaboración y consumo diario. Todo proceso de cocción deberá llevarse a cabo en recipientes con tapa los cuales poseerán un dispositivo apropiado para la eliminación del humo y los olores.

Toda comida que se comercialice en el carrito o carribar, deberá ser elaborada y consumida de manera inmediata, quedando prohibido su depósito o traslado que ponga en peligro su estado de conservación.-

Art. 10º: Comprobantes de mercadería. Los productos de venta deberán ser respaldados por el respectivo comprobante de compra, justificándose siempre el origen de las mercaderías, que se deberá acreditar y exhibirlo cuando sea requerido.-

Título V: Higiene y Seguridad Personal.-

Art. 11º: Material a utilizar Utencillos: En los comercios comprendidos por la presente, se utilizará indefectiblemente material descartable para toda consumición que realice el público; las bebidas deberán servirse en vasos descartables que se mantendrán protegidos en tubos sanitarios evitando la

contaminación, o dispositivos similares hasta el momento de su expendio. Los utilizados para la elaboración y cocción de los alimentos por parte del personal, los que permanecerán debidamente higienizados.-

Art. 12°: Higiene del lugar. Deberá el comerciante y/o el personal que preste labores en el carrito, higienizar de forma constante y permanente las instalaciones del mismo, los elementos de trabajo utilizados, como así también la correcta higienización de quienes laboran en el comercio, utilizando respectivos guantes, y el lavado constante con alcohol en gel y/u similares desinfectantes.- Asimismo deberá mantener limpio el lugar de trabajo en un radio de 20,00 m. a la redonda. Este será de recolección de residuos, papeles y desperdicios propios de la actividad.-

Art. 13°: Libreta Sanitaria. El comerciante propietario del carro o carribar y/o cualquier otra persona que realice tareas de atención al público en el mismo, como así también el trabajo de cocina - en caso de diferenciarse-, deberán contar con la libreta sanitaria correspondiente.-

Art. 14°: Inspección higiénico sanitaria. Los vehículos que se afecten a la actividad aquí regulada, deberán contar con una constancia de inspección higiénico sanitaria expedida por el Departamento Bromatología dependiente de la Municipalidad local.-

Titulo VI: Del trámite de la habilitación y permiso

Art. 15°: Autoridad de Aplicación (A.A.). La autoridad de aplicación de lo dispuesto en la presente normativa, en cuanto a la determinación del espacio a ocupar, será la Subsecretaría de Planeamiento Urbano a través del Departamento de Planeamiento Urbano. La Secretaría de Salud, a través del Departamento Bromatología, en lo referente a la inspección sanitaria y la Secretaria de Hacienda, División Comercio en lo dispuesto a la habilitación comercial.-

Art. 16°: Inicio de trámite. Todo particular que emprenda el comercio aquí regulado, deberá iniciar el trámite por Mesa de Entradas con Nota dirigida al Presidente Municipal, solicitando la Habilitación, Autorización y/o permiso municipal correspondiente. La que deberá ser presentado por el titular, acompañado de la siguiente documentación:

- g) Copia del documento nacional de identidad del titular o titulares, o del contrato social en su caso.-
- h) Titulo o documentación que acredite la propiedad del vehículo afectado.-
- i) Póliza de seguro contra terceros por el vehículo afectado.-
- j) Constancia de CUIT o Monotributo.-
- k) Constancia de inspección higiénico-sanitaria.-
- l) Carnet sanitario municipal (Dicho carnet sanitario deberá ser tramitado por los particulares que emprendan la presente actividad, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 22° del Código Tributario Municipal Ordenanza Nro. 2980).-

Art. 17°: Obtención del Permiso de la vía pública y Habilitación. El permiso para la ocupación de la vía pública y la habilitación serán concedidos por el D.E.M. a través de la sanción de una resolución fundada, la cual se dictará una vez obtenidos los informes técnicos, jurídicos y administrativos provenientes de las Secretarías de Obras Públicas y Planeamiento Urbano, Hacienda, Salud Pública y Gobierno, sin los cuales no se podrá otorgar permiso ni concesión alguna.-

Art. 18°: Delimitación del espacio: El Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Subsecretaría de Planeamiento Urbano, determinará la localización, relocalización y extensión del espacio a ocupar por este tipo de emprendimiento. La delimitación del espacio se realizará mediante pintura color roja.-  
Queda expresamente prohibida la instalación de los mismos en lugares, que no sean los expresamente asignados y autorizados para llevar a cabo la actividad.-

Art. 19°: Habilitación. Los permisos habilitantes podrán ser utilizadas solo por el o los titulares, quedando prohibida su transferencia.-

Art. 20°: Duración del Permiso. El permiso tendrá una vigencia de un (1) año. Pudiéndose renovar a solicitud del comerciante y dentro del plazo de quince (15) días antes del vencimiento del mismo, caducando en forma automática el permiso otorgado, en caso de no presentarse la solicitud en el plazo dispuesto.-

Art. 21°: Solamente por razones estrictas de dominio público el D.E.M. podrá quitar o alterar la habilitación sobre el lugar de funcionamiento.-

Art. 22°: Tasa. Los comercios carritos o carribares deberán abonar las siguientes tasas y gravámenes municipales:

- Tasa por Inspección Sanitaria, Higiene, Profilaxis y Seguridad (cfr. artículo 7° Ordenanza Nro. 2980).-

- Inspección Bromatológica. Deberá cumplimentarse con las disposiciones establecidas en el artículo 36° del referenciado Código Tributario Municipal (Ordenanza Nro. 2980).-

#### Título VII: Prohibición - Penalidades

Art. 23°: Prohibiciones. Queda expresamente prohibido:

l) La venta de bebidas en envases de vidrio.-

m) La instalación de mesas y sillas.-

n) Arrojar desperdicios o residuos efluentes en la vía pública, que se produzcan por la actividad que se desarrolla en el carribar.-

o) Estacionar y/o expender mercadería en lugares distintos a los que la autoridad de aplicación determine.-

p) Contar el permisionario con más de dos carritos.-

q) Elaborar y preparar de manera artesanal hamburguesas, salchichas, mayonesa y/o similares. Tales productos, a los fines de su venta en los emprendimientos mencionados, deberán ser de marcas comerciales reconocidas en el mercado.-

r) Encender fuego de manera artesanal, con leña o carbón natural, a los efectos de cocinar carnes asadas, hamburguesas o chorizos.-

s) Comercializar cualquier tipo de bebida alcohólica.-

t) El estacionamiento en calzadas o aceras o predios que expresamente prohíba la autoridad de aplicación mediante la reglamentación correspondiente.-

u) La provisión de aderezos en envases recargables o que no sean individuales.-

v) La localización de carritos y/o carribares en todo otro lugar no determinado por la Subsecretaria de Planeamiento Urbano.-

Art. 24°: Penalidades. La falta de cumplimiento por parte de los permisionarios de los preceptos dispuestos en la presente Ordenanza implicará la aplicación de las sanciones establecidas por el Código de Faltas Municipal para el ejercicio de cualquier actividad comercial. El no poseer o exhibir, por parte del titular o encargado del puesto, el permiso correspondiente, dará lugar al inmediato retiro del mismo, encontrándose facultado el inspector de turno a tal efecto, de recurrir a la fuerza pública si resultare necesario.-

#### Título VIII: DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Art. 25°: Caducidad de permisos. Todos los comercios comprendidos en la presente, que a la fecha de promulgación se encuentren instalados funcionando en el ejido de este Municipio, tendrán un plazo improrrogable de sesenta (60) días corridos, a los efectos de dar cumplimiento a las disposiciones de esta normativa.-

Art. 26°: Regístrese, comuníquese, publíquese y archívese.-

Dado en la Sala de Sesiones Juan Domingo Perón del Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Concepción del Uruguay, a los cinco (5) días del mes de Junio del año dos mil catorce.- Fdo.: Dr. Sergio Bertelotti - Presidente A/C. Miguel Ángel Robina - Secretario.-

ES COPIA

Sergio Bertelotti  
Presidente a/c H.C.D.  
Miguel Ángel Robina  
Secretario H.C.D.

CONCEPCION DEL URUGUAY, 13 de Junio de 2014.-

Por recibido en el día de la fecha. Conste.-

Néstor Rub,n Etchepare  
Jefe Div. Digestos a/c. Dto. Legislación

CONCEPCION DEL URUGUAY, 27 de Junio de 2014.-

Registrada bajo N° 9447 - Promulgación Automática - Art. 107º, Inciso c), Ley N° 10.027. Conste.-

ES COPIA:

AGUSTIN BORDAGARAY  
Secretario de Coordinación General