

Ordenanza 14843

Modificación Ordenanza 11.866: Comercialización en la vía pública

ORDENANZA N° 14843

Título: Modificación Ordenanza 11.866: Comercialización en la vía pública

Tema:

Expediente H.C.D.: HCD-725-2007

Expediente M.B.B.:

Fecha de Sanción: 26 de junio de 2008

Fecha de Promulgación: 10 de julio de 2008

Decreto de Promulgación N°: 778/2008

Derogada por la Ordenanza:

Modificada por la Ordenanza:

ORDENANZA

Artículo 1° - Incorpórase al inciso 2º), del Artículo 4º de la Ordenanza 11.866 Puestos Fijos, los siguientes rubros:

□ Elaboración y venta papas fritas, sándwich de salchicha, de hamburguesa y de chorizo □

Artículo 2º - Modifícase el Artículo 7º de la Ordenanza 11866, el que quedará redactado de la siguiente manera:

□ Se podrá autorizar la venta ambulante debidamente protegida y conservada de los siguientes alimentos: **pochoclos, garapiñadas, cubanitos, golosinas, helados, gaseosa y panificados.** □

□ La elaboración y venta de papas fritas, de sándwich de salchicha, de hamburguesa y de chorizo en la vía pública deberá realizarse dentro de estructuras que sean transportadas o autotransportadas, apoyadas en el piso sin empotrar para desarrollar la actividad. □

□ Quedan incluidas en esta clasificación las casillas que expendan desde su interior bebidas sin alcohol, sándwich de salchicha, de hamburguesas y de chorizos. □

□ Los titulares de los puestos de venta ambulante deberán abonar las tasas municipales que establezca la Dirección General de Rentas, de acuerdo a la normativa vigente. □

Artículo 3º - Modifícase el Artículo 10º de la Ordenanza 11.866, el que quedará redactado de la siguiente manera:

- El permiso de habilitación se tramita en el sector de Habilitaciones de la Municipalidad de Bahía Blanca, debiendo constar en dicho permiso el carácter anual de la habilitación, reservándose el Municipio la facultad de operar la caducidad automática del mismo si no se cumplieran las exigencias establecidas en el Anexo I de la presente □ en lo referido a las Condiciones Generales de Funcionamiento, la identificación y ubicación-; y a lo establecido en el Anexo II respecto de las instalaciones.□
- 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.□
- Se atenderá de manera prioritaria aquellos permisos de funcionamiento solicitados por personas discapacitadas.
- El pedido de renovación deberá efectuarse un mes antes del vencimiento del plazo, caducando en forma automática el permiso dado 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.□

Artículo 4º - Modifícase el Artículo 12º de la Ordenanza 11.866, el que quedará redactado de la siguiente manera:

- No se concederán permisos de ubicación frente a puertas de acceso a establecimientos educacionales de enseñanza preescolar, primaria y secundaria.□

Artículo 5º - Incorpórense a la Ordenanza 11.866 los Anexos I y II

ANEXO I

Condiciones generales de ubicación, identificación e

Instalaciones para la elaboración de alimentos en la vía pública

Elaboración y venta de papas fritas, sándwiches de salchichas, hamburguesas, lomitos y de chorizos.

- a) La habilitación de las casillas y el rubro de la actividad será otorgada por el Departamento de Habilitaciones previa evaluación conjunta, del lugar destinado y del horario asignado, con el Departamento Control de Tránsito, la Dirección Cuerpo Único de Inspectores, Departamento de Bromatología y Dirección de Espacios Públicos y Parques Municipales, según corresponda. Tanto en el micro como en el macro centro las casillas deberán ser instaladas en el horario 21:30 hs. a 7:00 hs., se deberán retirar las mismas del lugar una vez finalizada la tarea.

Cada dueño de la unidad funcional deberá presentar, al iniciar el trámite de solicitud del permiso de Funcionamiento, una Declaración Jurada donde certifique la calidad de propietario de la casilla, Curso Oficial de Manipulador de Alimentos, Documento de Salud Laboral y constancia de monotributista.

Las casillas serán ubicadas en los sectores previamente demarcados sobre la calle por la Municipalidad, previa conformidad del vecino frentista y con la atención al público hacia la vereda. La constatación de ocupación en lugares no autorizados, producirá la caducidad automática del Permiso de Funcionamiento.

La casilla deberá estar identificada con un número, que corresponderá al Permiso de Funcionamiento otorgado por el Departamento de Habilitaciones y el permisionario autorizado que trabaje en la misma deberán contar con la credencial actualizada identificatoria con foto y con el permiso correspondiente.

- b) Las casillas deberán contar con las medidas y la distribución que se indica en el croquis adjunto, el color será azul y acero inoxidable el baño sanitario tendrá entrada independiente sin comunicación con el lugar de elaboración y contará con una pileta con canilla, toallas **descartables** y jabón líquido.

- c) Deberán poseer un depósito de agua potable mediante un tanque hermético de acero inoxidable o plástico con una capacidad no menor a 50 litros, la que deberá renovarse diariamente asegurando su potabilidad, realizando limpieza y desinfección del reservorio periódicamente. En el lugar de elaboración deberá contar con una pileta y canilla para el lavado de utensilios y materias primas. Si las hortalizas utilizadas en la elaboración de los productos son higienizadas en el módulo, la capacidad del tanque de agua deberá ser de 80 litros.
- d) Los productos alimenticios deberán estar en compartimientos separados según su naturaleza a fin de evitar contaminación cruzada: panificados, aderezos individuales y hortalizas. Los productos perecederos serán conservados en heladera a una temperatura no superior a 4º C, o en freezer según corresponda.
- e) 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. Las aguas residuales deberán ser tratadas con productos que impidan la emanación de olores desagradables, todo el procedimiento deberá ser evaluado por la Autoridad Sanitaria correspondiente.
- f) La provisión de gas deberá ser realizada mediante garrafas, las que serán ubicadas en un nicho aislado, totalmente ventilado respetando las normas de la autoridad competente en la materia.
- g) La casilla contará con equipo de frío y energía eléctrica producidas con generador propio. Contarán con extractor las casillas que elaboren papas fritas.
- h) Contará con telas mosquiteras en todas las aberturas, menos por la que se atiende.
- i) Contará con un matafuego y botiquín de primeros auxilios.
- j) Las casillas podrán exhibir promociones autorizadas por las empresas, excepto de bebidas alcohólicas. Serán colocadas en la parte inferior de la casilla.

Funcionamiento

Condiciones generales de funcionamiento para las casillas que elaboren y vendas papas fritas, sándwiches de salchichas, de hamburguesas, de lomitos y de chorizos:

- a) El permisionario contará en el lugar con el Permiso de Funcionamiento, la credencial identificatoria con foto, DNI, documento de Salud Laboral al día, constancia de monotributista y facturas de compras.
- b) La elaboración deberá realizarse dentro de las casillas acondicionadas para tal fin y dando cumplimiento a las normas de carácter bromatológico e higiénico sanitario vigentes conforme los fija el Código Alimentario Argentino, Ley 18284/69 y su Decreto Reglamentario 2126/71 y Normas MERCOSUR. La cocción se realizará con cocinas a gas. Se prohíbe la cocción a leña.

El servicio sólo se prestará al mostrador con atención hacia el lado de la vereda, no permitiéndose la instalación de mesas, sillas, bancos ni sombrillas.

- c) Se utilizará solamente vajilla **descartable** para servir al consumidor.
- d) Se deberán respetar las siguientes pautas del Departamento de Bromatología: 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. No podrán elaborar alimentos personas que presenten diarrea, enfermedades infecciosas en las vías respiratorias o lesiones en piel (en dicho caso se realizará la protección de la misma con gasa cubierta con guantes adecuados).

El elaborador utilizará gorro, guantes **descartables** y uniforme reglamentario en buen estado de higiene.

- e) El permisionario 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.

- f) Sólo se podrán tener en el interior de la casilla elementos de limpieza como: detergente, lavandina y trapos de rejilla limpios, ubicados en un lugar alejado de los alimentos.
- g) Se deberá contar en el interior de la casilla, con un recipiente para residuos con tapa y bolsas de polietileno. También canastos papeleros con bolsas para residuos en el sector público con la leyenda: Rompa su vaso al arrojarlo.
- h) No se autoriza el fraccionamiento de los aderezos, se utilizarán envases individuales en **sachets**.
- i) Se deberá diferenciar una zona exclusiva en la casilla donde se manipulen las papas con cáscara (zona sucia).
- j) Solamente se podrán comercializar bebidas sin alcohol en su envase oficial.

ANEXO III

Croquis adjunto de la casilla

Artículo 7º - Comuníquese al D. Ejecutivo para su cumplimiento.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE
BAHIA BLANCA, A LOS VEINTISÉIS DIAS DEL MES DE JUNIO DE DOS MIL
OCHO.

NULL