Honorable Concejo Deliberante

Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

HONORABLE CONCEJO
FOLIO Nº
CNEL. ROSALES

Punta Alta, Noviembre 29 de 2.013
Corresp. Expte.pjfpv-45/13

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CORONEL DE MARINA LEONARDO ROSALES HA SANCIONADO CON FUERZA DE

ORDENANZA

Artículo 1º: Autorícese toda actividad comercial que se realice en la vía pública del Partido de Coronel Rosales, con arreglo a las disposiciones de la presente ordenanza.

Artículo 2º: Los interesados en ejercer la actividad regulada por la presente Ordenanza, deberán obtener previamente la autorización municipal que será extendida por el D. Ejecutivo.
No se autorizará bajo ningún concepto la venta en lugares que afecten el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular, poniendo en riesgo la integridad del vendedor y/o restando la visibilidad adecuada, conforme a los requisitos de seguridad en el tránsito, de acuerdo a lo previsto en la ley de Tránsito de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 3º: Solo se considerara comercialización en la vía pública, a los efectos de la presente ordenanza, la que se realice sobre vehículos estacionados en la vía pública con carácter fijo y/o la que se efectúe en puestos fijos

Artículo 4º: Autorícese, a los efectos de esta ordenanza, la comercialización de las mercaderías y servicios que a continuación se detallan:
Pan, facturas, panificación en general, envasados y rotulados, según establece el Código Alimentario Nacional y Normas Mercosur, asimismo, gaseosas, helados y golosinas., café, elaboración y venta papas fritas, sándwich de salchicha, de hamburguesa y de chorizo.
Cualquier otro rubro no contemplado en el presente artículo podrá ser objeto de consideración por parte del D. Ejecutivo, el que procederá en casos que hubiere legislación que lo contemple.

Artículo 5º: Se prohíbe la comercialización de frutas y verduras en la vía publica

Artículo 6º - Los vehículos estacionados en la vía pública con carácter fijo y los puestos fijos en los que se efectúe la comercialización regulada en la presente ordenanza, solo podrán desarrollar su actividad en la zona delimitada y los horarios establecidos por la reglamentación y en los lugares que la zonificación establezca

Artículo 7º: Se podrá autorizar la venta en la vía pública debidamente protegida y conservada de los siguientes alimentos: pochoclos, garrapiñadas, cubanitos, helados, gaseosa y panificados." La elaboración y venta de papas fritas, de sándwich de: salchicha, hamburguesa y 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 incluidos en esta clasificación los carros 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 8º: Los requirentes deberán ser mayores de edad con 1 (un) año de residencia y tener capacidad para ejercer el comercio conforme a la legislación vigente. No se concederá más de un

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
FOLIO Nº 9
CNEL. ROSALES

permiso por interesado. El solicitante deberá figurar en un Registro Especial que será reglamentado a los efectos de obligarse a cumplir con los requisitos para su habilitación.

Artículo 9º: El permiso de habilitación se tramita en el sector de Habilitaciones de la Municipalidad de Cnel. Rosales, 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. 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 10º: Los permisionarios deberán ejercer por cuenta propia la actividad, atendiéndola en forma personal por los menos durante un turno mínimo de ocho horas diarias o treinta y dos horas semanales de jueves a domingo mínimamente.

Artículo 11º: Los permisionarios deberán contar con una mesa desmontable para comercializar sus productos, cuyas medidas no podrán exceder de 1,50 m. de largo por 0,60 m. de ancho, o escaparates metálicos cuyas medidas no podrán exceder de 1,50 m. de largo por 0,60 m. de ancho y 1,30 de alto.

Artículo 12º: No se concederán permisos en ningún caso, ni podrán quedar ubicados dentro de la zonificaciones, puestos y/o vehículos cuya ubicación sea frente a puertas de acceso a establecimientos educacionales de enseñanza preescolar, primaria y secundaria. Se deberá respetar una distancia mínima de 100 mts. de los establecimientos gastronómicos habilitados de rubros similares.

Artículo 13º: Los permisos son intransferibles, salvo herederos forzosos. Los puestos deberán ser atendidos por sus titulares y/o auxiliares según lo estipulado en el artículo 10º.

Artículo 14º: Los permisionarios podrán solicitar la habilitación de auxiliares para el desempeño de sus actividades:
a) Los auxiliares estarán bajo entera responsabilidad del permisionario que los incorpore, debiendo el mismo cumplir con todas las disposiciones legales vigentes referentes a Seguridad Social y las contempladas específicamente en el reglamento.-
b) Los auxiliares deberán poseer la correspondiente libreta sanitaria y registrarse en el registro especial del art. 8º.-
c) Queda expresamente prohibida la actividad de menores de 14 años de edad como auxiliares.

Artículo 15º: Los permisionarios deberán exhibir los precios en planillas, como así también el permiso municipal donde se detallen sus datos identificatorios y rubro de venta y las constancias de pago de los tributos que correspondan.

FOLIO Nº 3

Honorable Concejo Deliberante

Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

Artículo 16º: Si el permisionario, por sus actividades, tuviera necesidad de emplear pesas o medidas, deberá solicitar el control correspondiente de acuerdo a las disposiciones vigentes.

Artículo 17º: La venta de artículos ajenos al rubro por el que le ha sido otorgado el permiso, deberá ser previamente informado a la oficina de habilitaciones de la Municipalidad de Cnel. Rosales

Artículo 18º: No se concederán permisos de venta en la vía pública a personas que tengan comercio e industria establecida, o sean titulares de permiso de parada fija. Solamente se podrá ser titular de un solo permiso dentro del ámbito del distrito de Cnel. Rosales.

Artículo 19º: Toda comercialización de productos no autorizados por esta Ordenanza, fuera del área acordada, producirá la caducidad automática del permiso y decomiso de la mercadería. La autoridad municipal podrá requerir la exhibición de comprobantes de compra o adquisición de las mercaderías, debiendo el permisionario presentarlas en el momento. Caso contrario, se labrará el acta de infracción correspondiente, aplicándose multa y suspensión o retiro de la actividad, en su caso. En todos los casos, la comercialización clandestina y sin autorización, además de multa, será sancionada con el decomiso de las mercaderías.

Artículo 20º: Los permisionarios y sus auxiliares que actúen en la vía pública observarán la mayor compostura y respeto, debiendo mantener limpio el lugar en que desarrollen su actividad. De no respetar las normas de higiene serán sancionados.

Artículo 21º: Regístrese, Comuníquese, Dese al Boletín Municipal, Hecho, Archívese.

SANCIONADA POR EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE CORONEL DE MARINA LEONARDO ROSALES EN LA CIUDAD CABECERA DE PUNTA ALTA EN SESION ORDINARIA DADA A LOS VEINTIOCHO DIAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL TRECE.
GFL.

Raúl A. Alonso
Secretario Legislativo
Honorable Concejo Deliberante

Vanessa M. Rodríguez
Presidente
Honorable Concejo Deliberante

MUNICIPALIDAD CNEL. ROSALES
MESA DE ENTRADA
4 DIC 2013
ENTRADA

HONORABLE CONCEJO
FOLIO Nº 4
CNEL. ROSALES

Honorable Concejo Deliberante

Coronel de Marina Leonardo Rosales
Presidencia

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 los carros y el rubro de la actividad será otorgada por el Departamento de Habilitaciones previa evaluación conjunta, del lugar destinado y del horario asignado, con la Dirección de Tránsito, los Inspectores, Departamento de Bromatología y de la Dirección de Servicios, según correspondiere. Los carros 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 del carro, Curso Oficial de Manipulador de Alimentos, Documento de Salud Laboral y constancia de inscripciones impositivas correspondiente.
   Los carros serán ubicadas en los sectores previamente demarcados sobre la calle por la Municipalidad, previa conformidad del vecino frentista, dentro de la bonificación delimitada 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.
   El carro 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) 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.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) El carro contará con equipo de frío y energía eléctrica producidas con generador propio y/o suministro público. Contarán con extractor los carros que elaboren papas fritas.
g) Contará con telas mosquiteras en todas las aberturas, menos por la que se atiende.

Rodriguez M. Vanessa
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
FOLIO Nº 5
CNEL. ROSALES

h) Contará con un matafuego y botiquín de primeros auxilios.
i) Los carros podrán exhibir promociones autorizadas por las empresas, excepto de bebidas alcohólicas. Serán colocadas en la parte inferior de la casilla.

Anexo II

Funcionamiento

Condiciones generales de funcionamiento para los carros que elaboren y vendan 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 los carros acondicionados 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 del carro 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 del carro, 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 el carro donde se manipulen las papas con cáscara (zona sucia).
j) Solamente se podrán comercializar bebidas sin alcohol en su envase oficinal.

Honorable Concejo Deliberante * C.M. LEONARDO ROSALES *

Rodríguez M. Vanessa
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

Pujol A. Alvaro
SECRETARIO LEGISLATIVO
H.C.D. - CORONEL ROSALES