

ORDENANZA 1558- COMIDAS AL PASO

Concejo Deliberante, 15 de junio de 2016

Visto:

La no existencia de una reglamentación de habilitación de comida al paso,

Considerando:

Que queremos una ciudad que en el futuro se encuadre en ciudad turística propiamente dicha,

Que la necesidad de trabajo de nuestra ciudad es real y esto podría ser fuente de trabajo genuino para quien lo desee,

Que habiendo pedidos de habilitación los mismos fueron rechazados por no existir legislación específica al respecto.

EL CONCEJO DELIBERANTE DE ROSARIO DE TALA SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

Art Nº 1: La presente ordenanza reglamenta la comercialización de comida en la vía pública y basa en lo establecido en el código tributario Municipal, Inspección Higiénica Sanitaria de vehículos, Inspección de bromatología, Vía Pública, como así también lo determinado en el código Alimentario Argentino.

ART. Nº 2: DEFINICION: Son aquellos pequeños puestos con parada fija pero momentánea instalados en casillas, que deben garantizar estrictas condiciones de Higiene y Salubridad con las reglamentaciones y horarios vigentes en los lugares estipulados en la presente ordenanza.

Art. Nº 3: Se denomina carro de comida al paso a todo aquel vehículo utilizado para la preparación y venta de salchichas, choripan, hamburguesas, papas fritas aderezo y bebidas sin alcohol de envase único no fraccionable que deberán garantizar estrictas condiciones de Higiene.

ART. Nº 4: Características: a- Un tráiler de un eje como mínimo, cuya medidas no podrán ser superior a 2 metros de ancho por 5 metros de largo.

b- Luces reglamentarias de acuerdo a lo prescripto en el reglamento general de tránsito como también seguro y todo cuanto estipule la ley de tránsito, se deberá contar también con seguro para los clientes.

c- La unidad debe estar construida en su totalidad por material no atacable por el oxido y apto para el contacto con alimentos.

d- Un tanque de almacenamiento de agua potable, pileta con desagüe y un tacho de recepción de los líquidos de la pileta.

e- Un freezer para el almacenamiento y conservación de alimentos perecederos.

f- Cocina, horno con suministro de gas en garrafa de gas envasado deberán contar con su regulador de gas, debiendo estar instalada a en la parte exterior del carro dentro de un gabinete con ventilación. El uso de la manguera deberá ser apta para la presión de trabajo y resistente a los hidrocarburos, así como también su buen estado y debido control de las abrazaderas estén perfectamente ajustadas. Todo ello realizado por un gasista matriculado. Todo debe contar con chimenea y ventilación adecuada al mismo, impidiendo el acumulo de monóxido de carbono, humo u olores.

g- Un generador de energía eléctrica que posea la potencia suficiente para solventar la demanda de los artefactos eléctricos conectados o conexión eléctrica a la red en las condiciones que establece la empresa de energía eléctrica que corresponda.

h- Un extinguidor de incendios de cinco (5) Kg, como mínimo, tipo ABC, con la etiqueta que en forma visible se pueda verificar la vigencia y calidad del mismo, siendo controlado por el organismo que corresponda.

i- Unos receptáculos de residuos con tapa y bolsa descartables.

ART. Nº 5: Los lugares destinados para la instalación de los carritos será donde estipule el D.E.M., el área correspondiente de inspección y la Secretaria de Obras Publicas.

Art. Nº 6: Es aplicable a esta actividad lo dispuesto por la ordenanza impositiva anual en los TITULOS II y V.

Art. Nº 7: Toda otra disposición no contemplada en la presente será tratada y resuelta por el D.E.M.

ART. Nº 8: Se deberán cumplimentar con los requisitos que para la actividad gastronómica establezca el área de **BROMATOLOGIA**.

ART. Nº 9: Dado, sellado y firmado en la sala de sesiones del Concejo Deliberante.

MARCELA R. E. MARTINEZ
Secretaria
Concejo Deliberante

GREGORIO VASCHCHUK
Presidente
Concejo Deliberante

