



## **ORDENANZA II - N° 26**

(Antes Ordenanza 2563/17)

### CAPITULO I

ARTÍCULO 1.- Se autoriza la instalación en la vía pública de puestos de venta o carritos rodantes que se ubican en lugares de estacionamiento o paradas autorizadas, a los efectos de la manufactura y expendio de productos cárnicos cocidos en general y de bebidas; que reuniendo las condiciones mínimas indispensables no excedan los límites que determinan la presente reglamentación.

ARTÍCULO 2.- Los puestos de ventas o carritos rodantes podrán ser destinados exclusivamente a la venta de los productos que se describen en el Artículo 3 de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 3.- Se definen los siguientes conceptos:

- 1) entiéndase por sándwich al producto compuesto por dos rodajas de pan, entre las cuales se coloca un producto cárnico elaborado exclusivamente con de carne de cerdo, vacuna o avícola, con o sin el agregado de verduras, o aderezos;
- 2) entiéndase por pollo asado o pollo al spiedo al producto elaborado con un pollo expuesto directamente al fuego, que puede provenir de una parrilla, y hasta de un asador profesional rotatorio;
- 3) entiéndase por carne asada al producto elaborado con carne vacuna expuesto directamente al fuego que proviene de una parrilla.

### CAPITULO II

ARTÍCULO 4.- Carros o puestos de venta de comidas al paso: características estructurales y sanitarias. Los carros deberán estar provistos de:

- 1) estructura metálica inalterable, montada en semi-remolque para su transporte;
- 2) el piso del carro deberá ser de material no flamable y de fácil limpieza;
- 3) los carros no podrán sobrepasar las siguientes medidas máximas: dos (2,00) metros de ancho; dos con cincuenta (2,50) metros de alto y cuatro (4) metros de largo;
- 4) la provisión de gas en caso de ser necesaria deberá efectuarse mediante gas envasado debidamente instalado y respetando las normas de seguridad establecidas;
- 5) incluirán las siguientes instalaciones: pileta y mesada; depósito de agua potable para uso exclusivo del proceso de manufactura; depósito para la recolección de aguas servidas; recipiente de residuos en la parte interna y externa;



- 6) un receptáculo con refrigeración apta para almacenamiento de alimentos perecederos (heladera, freezer, o conservadora plástica con hielo);
- 7) un receptáculo para el almacenamiento de pan de ser necesario;
- 8) sistema de cocción adecuado según el producto a elaborar:
  - a) una batea con tapa para cocción de las salchichas, desmontable o con sistema de desagüe;
  - b) cocina anafe o sistema de hornallas con suministro de gas en garrafa y extractor de humo que impida el acumulamiento de monóxido de carbono, humo u olores;
  - c) parrilla cerrada con tres paredes, con un sistema de retención de grasa, y campana adecuada en la parte superior en conexión con conductos de tiraje al exterior de una altura no menor a un (1) metro;
- 9) todo el material que se utilice deberá ser descartable con excepción de los instrumentos para la elaboración del alimento que deberán ser de material de fácil higienización;
- 10) los mostradores, las estanterías y mesas de trabajo deberán estar cubiertos de mármol o de acero inoxidable u otro material impermeable que reúna las mismas condiciones y que permita su perfecto aseo;
- 11) un extinguidor de incendios que cumpla con la normativa correspondiente;
- 12) un generador de energía eléctrica que posea la potencia suficiente para solventar la demanda de los artefactos conectados (heladera, freezer, luminarias, etc.) o conexión eléctrica a la red conforme las condiciones que establezca la Cooperativa Eléctrica de Oberá;
- 13) un baño químico para uso exclusivo del personal afectado a la venta en la unidad o contar con una carta de permiso del dueño de una propiedad o comercio que permita el acceso a un sanitario que se encuentre en zonas adyacentes al puesto;
- 14) poseer un sistema de cerramiento de la unidad para cuando no esté funcionando.

ARTÍCULO 5.- Parripollos: características estructurales y sanitarias:

- 1) se deberá utilizar un asador profesional rotatorio o parrilla;
- 2) deberá estar instalado en sitios convenientemente separados del público, dejando entre el aparato y en todos sus costados espacios libres de un (1) metro de ancho como mínimo;
- 3) la parrilla no podrá sobrepasar las siguientes medidas máximas: cero con setenta (0,70) metros de ancho y dos (2,00) metros de largo;
- 4) la estructura de la parrilla deberá ser cerrada con tres paredes, y la parte abierta deberá colocarse de espaldas a la calle;
- 5) las parrillas y demás instalaciones destinadas a la cocción de carnes o embutidos, deberán tener en la parte superior campanas adecuadas, en conexión con conductos de tiraje al exterior de una altura no menor a un (1) metro;
- 6) las parrillas deberán contar con un sistema de retención de grasas;



7) se deberá tener acceso a una pileta lavamanos con lo necesario para la correcta higiene, cesto de residuos, mesa para preparar porciones, extintor.

### CAPITULO III NORMAS GENERALES

ARTÍCULO 6.- Condiciones de la materia prima:

- 1) la mercadería a utilizar deberá contar con la respectiva documentación que acredite provenir de establecimientos oficialmente autorizados para su elaboración o expendio, lo que se demostrará mediante la correspondiente factura de compra;
- 2) los aderezos tanto como las bebidas deberán ser uso único e individual y no fraccionable, deberán expendirse en envase original prohibiéndose su rellenado;
- 3) la conservación en el lugar y traslado de la mercadería debe realizarse respetando la cadena de frío.

ARTÍCULO 7.- Condiciones generales del lugar de estacionamiento:

- 1) los puestos deberán ubicarse en lugares abiertos;
- 2) la ubicación es fija e inamovible;
- 3) no podrán instalarse en las esquinas, estarán a una distancia igual o mayor a 5 (cinco) metros de la ochava hacia el centro de la cuadra en las calles y de 10 (diez) metros de la ochava de las avenidas;
- 4) no se permitirá el estacionamiento a una distancia menor de doscientos (200) metros de comercios que expendan los mismos productos;
- 5) queda prohibido colocar todo tipo de aparato para asar, a menor distancia de un (1) metro de puertas, ventanas y vidrieras; cuando dichas instalaciones apoyaren sobre paredes o estuvieran a menor distancia de un (1) metro éstas deberán estar revestidas de material impermeable de dos (2) metros de altura, el que se extenderá hasta un (1) metro como mínimo, a los costados de los respectivos aparatos;
- 6) no podrán ubicarse puestos obstruyendo entradas; en la línea de ascenso en la parada de colectivos; frente a entidades bancarias, educativas, salas de espectáculos públicos, hospitales, sanatorios, templos de cualquier culto reconocido o donde estén emplazados monumentos históricos, museos, centros culturales o bibliotecas; tampoco en plazas o plazoletas.

ARTÍCULO 8.- Requisitos para el solicitante:

- 1) deberá presentar una solicitud especificando el lugar que pretende ocupar;
- 2) deberá tener la libreta sanitaria vigente;
- 3) utilizar vestimenta y protección adecuada para el manejo higiénico de los alimentos: cofia y uniforme o delantal;



- 4) los permisos son de carácter personal, intransferibles, temporarios y su vigencia condicionada al estricto cumplimiento de los requisitos exigidos;
- 5) el plazo de autorización del estacionamiento para expendio de alimentos, será analizado según el caso, el cual será otorgado por escrito, para ser exhibido ante su requerimiento por las autoridades de control;
- 6) una vez otorgado el permiso se le entregará una oblea de control por parte de la secretaría involucrada que deberá exhibir en lugar visible, donde constará:
  - a) nombre y apellido del titular;
  - b) tipo y número de documento mero de inscripción ante la municipalidad;
  - c) fecha de habilitación;
  - d) fecha de vencimiento;
  - e) listado de alimentos permitidos para su expendio;
- 7) para los locales que ya cuentan con habilitación y decidan colocar una parrilla en su vereda deberán solicitar un anexo del rubro correspondiente siempre y cuando sea compatible con el ya habilitado. En este caso deberán abonar la tasa correspondiente para el uso de la vereda (Ordenanza General Tributaria, Ejercicio 2022, VII – N° 22 (Antes Ordenanza 3042/21), Artículo 24);
- 8) para los solicitantes que no cuenten con local comercial se le permitirá habilitar la actividad parripollo, solamente colocando la parrilla dentro del predio de su domicilio particular, respetando siempre la distancia reglamentaria entre la medianera y la parrilla, y siempre y cuando se tenga acceso a una pileta lavamanos con lo necesario para la correcta higiene, cesto de residuos, mesa para preparar porciones y extintor.

ARTÍCULO 9.- Prohibiciones. Queda expresamente prohibido:

- 1) la venta de bebidas alcohólicas;
- 2) la venta de bebidas fraccionadas o en envase de vidrio;
- 3) el fraccionamiento de aderezos;
- 4) la venta de ensaladas;
- 5) la instalación de mesas y sillas;
- 6) arrojar desperdicios, efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública;
- 7) el estacionamiento en lugares no asignados;
- 8) la cocción de los alimentos mediante combustión de leña;
- 9) el estacionamiento de la unidad, en el espacio autorizado o en la vía pública, dentro del ejido urbano, fuera de los horarios permitidos declarados en la autorización del estacionamiento.

ARTÍCULO 10.- La conservación en el lugar y traslado de la mercadería debe realizarse respetando la cadena de frío (si correspondiere) mediante un freezer, heladera o como última alternativa una conservadora, correctamente higienizada y desodorizada; los



productos cárnicos y lácteos (salchichas, chorizos, fiambres, embutidos y quesos) deben hallarse separados de los demás productos.

ARTÍCULO 11.- El alimento elaborado deberá ser entregado al consumidor, provisto de una envoltura apta para el contacto con alimentos.

ARTÍCULO 12.- Beneficiario: podrá ser beneficiario del permiso la persona mayor de dieciocho (18) años de edad, la que deberá presentar el correspondiente pedido ante el Departamento de aplicación y abonar el correspondiente derecho o tasa en concepto de inspección ocupación y limpieza cuyos conceptos, montos y características serán establecidos en cada período o ejercicio de la Ordenanza Impositiva. Deberán además estar inscriptos en los organismos impositivos correspondientes.

ARTÍCULO 13.- Autoridad de aplicación - habilitación: la autoridad de aplicación de lo dispuesto en la presente es el Ejecutivo municipal, a través de la Secretaría de Finanzas y el Departamento de Saneamiento Ambiental, el que será encargado de determinar las condiciones higiénico sanitarias a cumplir. Los carritos que deseen ser estacionados en la vía pública deberán contar además con la autorización la Secretaria de Inspección General para la instalación en el lugar acordado. Cumplido dicho trámite y abonado los cánones, quedará habilitado con la entrega de una oblea de control por parte de la secretaría involucrada.

ARTÍCULO 14.- Penalidades: el no poseer o exhibir la oblea de control y la autorización del estacionamiento por parte del encargado del puesto, dará lugar de inmediato al secuestro del vehículo (carro), decomisando toda la mercadería, labrándose acta de todos los bienes secuestrados, pudiendo a tal efecto, recurrir, el inspector de turno, a la fuerza pública. El no cumplimiento por parte de los permisionarios (habilitados) de esta Ordenanza, implicará la aplicación como primera medida de un apercibimiento, en una segunda instancia una multa, y en caso de una nueva reincidencia se cancelará la habilitación extendida en forma definitiva y permanente con el secuestro de vehículo.

ARTÍCULO 15.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.