

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE, DEPARTAMENTO UNIÓN. PROVINCIA DE CÓRDOBA, SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA N° 2000/2016

ARTICULO 1°: Alcances. La presente ordenanza reglamenta el permiso de habilitación de carros gastronómicos y la comercialización de sus productos en la vía pública en el ejido urbano de la ciudad de Bell Ville.

ARTICULO 2°: Carros Gastronómicos. Definición. Se denomina carro gastronómico a todo vehículo utilizado para la preparación y venta de emparedados, con diversos grados de elaboración, sean éstos fríos o calientes y bebidas en la vía pública.

ARTICULO 3°: Características estructurales y sanitarias. Los vehículos utilizados para “carros gastronómicos” deberán contar con los siguientes requisitos:

- a- Estarán dotados de un trailer de un eje como mínimo, con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito.
- b- Estarán forrados interiormente con material duradero, no corrosible, no poroso, de fácil higienizado y sanitizado, impermeable, lavable y atóxico y deben permanecer en buen estado de conservación. El resto, serán superficies lisas pintadas en colores claros.
- c- El piso deberá ser de material impermeable y lavable.
- d- Tendrán al menos, una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso del personal.
- e- Deberá tener las siguientes instalaciones:
 - Un tanque de almacenamiento en la parte superior, con agua potable (fría y caliente) para la elaboración de los alimentos.
 - Un tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior.
 - Una heladera (entre 0° y 5°) y/o freezer (menos 10°) para almacenamiento de alimentos perecederos.
 - Piletas, desagües correspondientes y chimeneas.
 - Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, munido de bolsa descartable.
 - Recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención del servicio.
 - Contarán con un dispensador de jabón o detergente, libre de perfume, y toallas descartables para el lavado de manos.
- f- Todos los utensilios y enseres que se provean al público, deberán ser descartables. Los que se utilicen en la elaboración de alimentos serán inoxidable, no contaminantes ni contaminables, con buen estado de conservación, de fácil limpieza y se deberá garantizar con correcta higiene en todo momento.

ARTICULO 4°: Procedencia de la materia prima. Toda la materia prima empleada en la elaboración de los productos que se expendan, deberán provenir de establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por autoridad sanitaria; y deberá poder acreditarse en todo momento su origen.

ARTICULO 5°: Conservación, cocción de los alimentos, vestimenta, higiene y seguridad y demás condiciones sanitarias. En el funcionamiento del carro gastronómico deberán ajustarse todas las actividades estrictamente a lo establecido por la ordenanza 1452/05, código bromatológico municipal.

ARTICULO 6°: Informe técnico. Para la habilitación del Carro Gastronómico, será necesario contar con un informe avalado por un Ingeniero en Seguridad para la habilitación pertinente.

ARTICULO 7°: Espacio a ocupar. El departamento ejecutivo determinará, en la reglamentación de la presente, la localización del espacio a ocupar por los carros, quedando estrictamente prohibida la ocupación de lugares adyacentes o no, que no sea el expresamente asignado.

ARTICULO 8°: Obtención del permiso. Para la obtención del permiso de habilitación los vendedores deberán cumplir los requisitos que exija la dirección de recursos tributarios y deberán contar con la libreta sanitaria expedida por la dirección de salud municipal.

ARTICULO 9°: Permiso. Deberá iniciar el trámite de permiso Municipal correspondiente. Al momento de presentarse la planilla de solicitud debidamente firmada por el titular deberá acompañar la documentación exigida.

ARTICULO 10°: Permisionario. Una vez obtenido el permiso de habilitación Municipal, el comerciante deberá abonar el correspondiente derecho de sisa y/o tasa en concepto de ocupación de la vía pública, conforme los conceptos, montos y características establecidas en cada período en la Ordenanza Impositiva y Tarifaria.

ARTICULO 11°: Constancia de habilitación. Una vez concedido el permiso de habilitación correspondiente se entregará “una constancia de habilitación”, la cual deberá ser exhibida en el carro gastronómico, en un lugar visible al público.

ARTICULO 12°: Carácter de la constancia. La “constancia de habilitación” mencionada en el artículo precedente, tendrá el carácter de personal e intransferible.

ARTÍCULO 13°: Prohibiciones. Queda expresamente prohibido:

- a.- La venta de bebidas alcohólicas o energizantes.-
- b.- La venta de bebidas en envases de vidrio.-
- c.- Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- d.- Estacionar y expender su mercadería a una distancia menor de cien metros de comercios ubicados en forma estable que ofrezcan a la venta, iguales y/o similares mercaderías.
- e- Estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determine.

f- Fraccionamiento de aderezo y la utilización de aderezos caseros en envases recargables.

ARTICULO 14°: Eventos especiales. Cuando se realicen eventos de cualquier tipo organizados por el Municipio y/o Instituciones locales, y el espacio autorizado a ocupar, se encuentre a menos de cien (100) metros del lugar del evento, el mismo no podrá ser ocupado por el carro gastronómico, salvo por autorización expresa del Departamento Ejecutivo y en caso de corresponder, a requerimiento y conformidad por escrito de la Institución Organizadora del evento.

ARTICULO 15°: Duración del permiso. El permiso de habilitación Municipal tendrá una vigencia de 3 años. Pudiéndose renovar a solicitud del comerciante y dentro del plazo de 15 días antes del vencimiento del mismo, caducando en forma automática el permiso otorgado, en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado.

ARTICULO 16°: Requisitos a cumplir por los manipuladores de alimentos. Manipuladores de alimentos deberán tener la libreta sanitaria correspondiente y utilizar la vestimenta adecuada para el manejo higiénico de los alimentos.

ARTICULO 17°: Penalidades. Cuando no se dé cumplimiento o se transgreda alguna de las disposiciones previstas en la presente Ordenanza, se aplicarán las sanciones correspondientes de acuerdo a las penalidades que establece el Código de Faltas para cualquier comercio.

ARTICULO 18°: Plazo de adecuación. Establézcase un plazo de 3 meses a partir de la promulgación de la presente ordenanza para la adecuación de los carros.

ARTICULO 19°: Vigencia. La presente ordenanza entrará en vigencia a partir del primer día de su promulgación.

ARTICULO 20°: FACÚLTESE al DEM a reglamentar la presente.

ARTICULO 21°: DEROGESE toda normativa que se oponga a la presente.

ARTICULO 22°: COMUNIQUESE Publíquese, dese al registro municipal y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE, A LOS VEINTISEIS DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL DIECISEIS.

FUNDAMENTOS

VISTO:

La Ordenanza 1452/05, Código Bromatológico Municipal mediante las cuales se fijan las pautas para el desarrollo de la actividad de elaboración de alimentos dentro del ejido municipal, sancionada por el Concejo Deliberante, que ordena en su Artículo 8°, que “para el ejercicio de toda actividad comercial o industrial relacionada con la alimentación en el ejido de la ciudad de Bell Ville, deberá solicitarse la correspondiente habilitación municipal”

Y CONSIDERANDO:

QUE, los emprendimientos comerciales denominados popularmente como “carri bar” han tenido un desarrollo importante en nuestra ciudad.

QUE, el uso generalizado de los mismos y su instalación en la vía pública requieren un reordenamiento que permita corregir posibles errores de funcionamiento y evitar perjuicios no deseados.

QUE, es necesario y conveniente determinar las zonas y lugares donde se podrán instalar, los cuales deberán ser autorizados.

QUE, si bien la Municipalidad de Bell Ville, cuenta con normas que deben cumplir quienes estén interesados en la instalación de nuevos negocios, es conveniente adoptar en este caso, normas específicas, atendiendo particularmente a la singularidad que presentan, tanto en lo concerniente al aspecto bromatológico, como al de seguridad.

Por todo lo expuesto: