

## **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

