

Ordenanza Número 4300

sancionada el 5 de diciembre de 2012

ARTÍCULO 1º.-

OBJETO.

INSTITUIR el marco regulatorio para la habilitación, instalación y funcionamiento de Carros Gastronómicos de Comida Rápida en el ejido urbano de la ciudad de Ushuaia.

ARTÍCULO 2º.-

DEFINICIÓN.

DENOMINAR Carro Gastronómico de Comida Rápida a todo aquel vehículo utilizado para la preparación y venta de emparedados, con diversos grados de elaboración en el lugar, sean éstos fríos o calientes, a base de productos cárnicos, chacinados y/o fiambres; y bebidas en la vía pública.

ARTÍCULO 3º.-

ESPACIOS A OCUPAR. CANTIDAD DE HABILITACIONES .

FACULTAR al Departamento Ejecutivo Municipal a determinar la cantidad de habilitaciones a otorgarse, así como establecer en la reglamentación de la presente los espacios públicos que pueden ser utilizados para la instalación temporaria de los Carros, y determinar la rotación de estos vehículos, su relocalización temporal o definitiva, consignando ante el titular los motivos que la ameriten, y garantizando que la nueva localización posea similares condiciones en cuanto a caudal de tráfico de visitantes o cantidad de habitantes e infraestructura básica instalada y/o disponible a las del emplazamiento anterior.

Queda estrictamente prohibida la ocupación de lugares que no sean los expresamente asignados.

Los lugares seleccionados deben estar ubicados a una distancia mayor de doscientos (200) metros respecto de comercios habilitados como "copetín al paso".

ARTÍCULO 4º.-

PETICIONANTES.

El Departamento Ejecutivo Municipal, a través del área que corresponda, debe llevar un registro de peticionantes de habilitaciones para Carros Gastronómicos de Comida Rápida, debiendo exigir los siguientes requisitos mínimos:

a) fotocopia de DNI del titular o titulares o del contrato social, según corresponda;

- b) título o documentación que acredite la propiedad del vehículo afectado;
- c) seguro contra terceros por el vehículo afectado;
- d) fotocopia de CUIT, constancia de Ingresos Brutos, inscripción AFIP;
- e) Libreta Sanitaria;
- f) proyecto de la estructura del Carro Gastronómico;
- g) descripción detallada del o los productos que se elaborarán y comercializarán, teniendo documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento para su expendio;
- h) todo otro requisito que considere el Departamento Ejecutivo Municipal en la reglamentación.

ARTÍCULO 5º.-

PREEMINENCIA

En caso de que las peticiones superen la cantidad de emplazamientos autorizados, el Departamento Ejecutivo Municipal establece en la reglamentación de la presente, las condiciones de preeminencia para el otorgamiento de la habilitación, las que deben tener en cuenta los siguientes requisitos mínimos:

- a) proyecto que contemple para el diseño exterior del Carro Gastronómico, criterios estéticos que argumenten una armonía con el contexto urbano de la ciudad;
- b) la utilización de materia prima o productos producidos en la provincia;
- c) los peticionantes que ya hayan ejercido la actividad con uno o dos períodos de habilitación y hayan cumplido satisfactoriamente con toda la normativa aplicable;
- d) asociaciones civiles, emprendimientos familiares y/o unipersonales, jóvenes emprendedores y personas con discapacidad, de acuerdo a la Ley Provincial Nº 48.

ARTÍCULO 6º.-

INHABILITADOS.

No podrán ser titulares de habilitación:

- a) titulares de otro permiso de uso o habilitación comercial de cualquier tipo;
- b) titulares de otro permiso de uso o habilitación comercial y/o parientes en primer grado de consanguinidad o afinidad de titulares de otro permiso de uso o habilitación comercial de cualquier rubro de comercio de alimentos y/ o afines;

c) funcionarios o empleados municipales y sus parientes en primer grado de consanguinidad o afinidad, hasta un año posterior a haber cesado en sus funciones y/o empleos,

d) quienes hayan sido titulares de Habilitación de carros gastronómicos de comida rápida, cuya habilitación haya sido revocada, por un plazo de cinco (5) años posteriores a la misma.

e) Las personas que figuren en el Registro de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as.

ARTÍCULO 7º.-

CARACTERÍSTICAS DE LA HABILITACIÓN.

La habilitación municipal es personal e intransferible, no pudiendo delegarse bajo ningún concepto su explotación.

La misma tendrá una vigencia de un (1) año, renovable por un período igual a solicitud del comerciante y dentro del plazo de treinta (30) días corridos antes del vencimiento del mismo, siempre y cuando no hayan incurrido en graves o reiteradas faltas a la presente.

Los titulares que hayan cumplimentado ambos períodos de habilitación, podrán solicitar un nuevo período, inscribiéndose en el Registro creado en el artículo 5º de la presente.

El Departamento Ejecutivo Municipal extenderá una "Constancia de habilitación" que deberá ser exhibida al público en un lugar visible, deberá constar con fecha de vencimiento y la enumeración de los productos autorizados a ser comercializados.

ARTÍCULO 8º.-

ATENCIÓN PERZONALIZADA.

Los titulares de la habilitación atenderán personalmente su actividad para los casos de personas físicas, o a una persona responsable designada a tal fin para el caso de las personas jurídicas.

Puede contar con la cantidad de personal autorizado por el Departamento Ejecutivo Municipal y que se ajusten en un todo a la reglamentación aplicable en materia laboral.

La violación a lo establecido en el presente ítem, motivará la revocación del permiso otorgado.

ARTÍCULO 9º.-

CONDICIONES PARTICULARES. Características estructurales y sanitarias.

Los vehículos utilizados como Carros Gastronómicos de Comidas Rápidas deberán contar, como mínimo, 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 prescrito en las normas municipales y Ley Nacional de Tránsito;
- b) estarán forrados interiormente con acero inoxidable o fórmica, en las partes que estén en contacto con los alimentos. El resto, deberán ser superficies lisas;
- 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, como mínimo, las siguientes instalaciones: heladera y freezer para el almacenamiento y conservación de alimentos perecederos; una pileta para la higiene de materias primas y una pileta para la higiene de utensilios, con sus desagües correspondientes; receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, muñido de bolsa descartable; recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención del servicio;
- f) todos los utensilios y enseres que se provean al público deberán ser descartables. Los que se utilicen en la elaboración de alimentos deberán ser higienizados de acuerdo a la metodología aplicable;
- g) el Carro Gastronómico deberá contar con baño químico para uso exclusivo del personal;
- h) tener un tanque de almacenamiento con agua potable y otro de recolección de agua usada.

ARTÍCULO 10º.-

ADEREZOS.

Queda prohibido el ofrecimiento y/o puesta a disposición de los clientes de aderezos dispuestos en envases familiares o plásticos reutilizables.

Sólo podrán ofrecer sachets individuales o envases uni-uso.

ARTÍCULO 11º.-

BEBIDAS.

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas o energizantes, la venta de bebidas fraccionadas o en envases de vidrio.

Podrán ofrecerlas en envases plásticos o metálicos cerrados, provenientes de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente y poseer la correspondiente autorización del producto.

ARTÍCULO 12º.-

INFORME TÉCNICO.

Las instalaciones del Carro deberán contar con un informe avalado por gasista y electricista matriculados, para su habilitación.

Además deberá contar con un informe de Bomberos Voluntarios indicando con qué tipo de matafuego contará y si el carro se encuentra en condiciones para su funcionamiento.

ARTÍCULO 13º.-

OBLIGACIONES.

Los titulares de la habilitación de Carros Gastronómicos de Comida Rápida deberán:

- a) mantener el establecimiento en las condiciones determinadas en la autorización y en buenas condiciones de higiene;
- b) que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a lo autorizado;
- c) que tenga documentado el origen y procedencia de los productos y materias primas utilizadas en la elaboración, el tipo de unidad de envase y marca, así como el fraccionamiento a que hubiesen sido sometidos para su expendio;
- d) contar con los elementos destinados a la elaboración de los productos, contralor y conservación de los mismos;
- e) respetar la cadena de frío, garantizando el transporte de los alimentos de tal forma que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación;
- f) exhibir claramente al público la constancia de habilitación y un listado de precios al público;
- g) abonar los cargos estipulados en concepto de canon de uso y/o toda otra tasa aplicable a la actividad;
- h) asumir la responsabilidad civil por cualquier hecho, circunstancia o suceso que produzca daños o lesionen derechos de terceros como consecuencia del ejercicio de su actividad;
- i) contar con los seguros correspondientes, debiendo exhibir el pago de los mismos a requerimiento del Departamento Ejecutivo Municipal;
- j) todo el personal afectado por el titular habilitado, estará bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto vinculado con la prestación del servicio, sin excepción;
- k) realizar y aprobar el Curso de Manipulación de Alimentos, dictado por la Dirección de Bromatología.

ARTICULO 14º.-

PENALIDADES.

Ante el incumplimiento de las condiciones de salubridad e higiene, serán de aplicación las sanciones correspondientes al Capítulo III del Régimen de

Penalidades por Faltas Municipales de la ciudad de Ushuaia, Ordenanza Municipal N° 1492, y en todo aquello que fuese supletoriamente aplicable.

ARTÍCULO 15°.-

CADUCIDAD.

Son causas para la caducidad de la habilitación:

- a) el incumplimiento grave y/o reiterado de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad alimentaria;
- b) reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional en el plazo de un (1) año; c) ejercicio de la actividad fuera de las zonas fijadas o determinadas;
- d) elaborar o expender alimentos prohibidos;
- e) atención del puesto por personal no autorizado.

ARTÍCULO 16°.-

TRIBUTACIÓN.

Los titulares de habilitación de Carros Gastronómicos de Comidas Rápidas deberán tributar de acuerdo a lo establecido en el punto B.01.09 del Anexo XVI "CLASIFICADOR ACTIVIDADES ECONÓMICAS USHUAIA (CAEU)" de la Ordenanza Tarifaria N° 3501.

ARTÍCULO 17°.-

PROHIBICIONES.

Queda expresamente prohibido:

- a) la venta de bebidas alcohólicas o energizantes;
- b) la venta de bebidas en envases de vidrio;
- c) la venta de bebidas fraccionadas;
- d) la instalación o puesta a disposición de mesas y/o sillas;
- e) arrojar desperdicios o efluentes en la vía pública;
- f) estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determine;
- g) elaborar, fraccionar, manipular, tener en depósito o expender productos, alimenticios o no, para los cuales no hayan sido habilitados;
- h) promocionar sus productos y/o actividad a viva voz, utilizar elementos de propagación de música y/o parlantes.

ARTÍCULO 18°.-

EVENTOS.

Cuando el Departamento Ejecutivo Municipal organice eventos en la vía pública, o autorice eventos de instituciones u organizaciones sociales en un espacio situado a menos de cien (100) metros del lugar del evento, el mismo no podrá ser ocupado por el permisionario, salvo por autorización expresa del Departamento Ejecutivo y en caso de corresponder, a requerimiento de conformidad por escrito de la institución organizadora del evento.

ARTÍCULO 19º.-

REGLAMENTACIÓN.

El Departamento Ejecutivo Municipal deberá reglamentar la presente en un plazo no mayor a treinta (30) días corridos a partir de su promulgación.

ARTÍCULO 20º.-

REGISTRAR. Pasar al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación, dar al Boletín Oficial Municipal para su publicación y ARCHIVAR.