

Tema: Regula venta ambulante de comida.

Fecha: 16/11/2011

Modificado por OM. N° 3712/2017

Modificado por OM N° 4029/2019

### ORDENANZA MUNICIPAL N° 2924/2011

#### VISTO:

El crecimiento de la actividad de puestos de comida rápida en la vía pública; las facultades conferidas a este Cuerpo por la Carta Orgánica Municipal; y

#### CONSIDERANDO:

Que resulta imperioso regular la actividad mencionada en el Visto mediante exigentes medidas sanitarias, estéticas y de localización de los puestos de comida ambulantes dentro del ejido urbano de nuestra ciudad;

que esto contribuirá a que la comercialización de los alimentos sólo sea realizada en puestos habilitados por el Municipio, reuniendo una serie de exigencias y obligando a los vendedores a realizar periódicos controles de sanidad.

#### POR ELLO:

**EL CONCEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO DE RIO GRANDE  
SANCIONA CON FUERZA DE**

#### ORDENANZA

**Art. 1º) APRUÉBESE el Anexo 1** que forma parte integrante de la presente, referido a la regulación de la venta ambulante de comida.

**Art. 2º) PASE AL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL PARA SU PROMULGACION, NUMERACION Y PUBLICACIÓN. REGISTRESE. CUMPLIDO ARCHÍVESE.**

**APROBADA EN SESION ORDINARIA DEL DIA 16 DE NOVIEMBRE DE 2011.**

**Fr/OMV**

#### ANEXO I

**Permisos de uso en el Espacio Público**

#### CAPÍTULO 1: Disposiciones Generales

**ARTÍCULO 1º)** La normativa que integra el presente Anexo regula las actividades comerciales en el espacio público de la Ciudad de Río Grande – Provincia de Tierra del Fuego.

**ARTÍCULO 2º)** Se prohíbe la elaboración o expendio de productos alimenticios en el Espacio Público de la ciudad de Río Grande a toda persona que no tenga otorgado a su favor un permiso de uso exclusivo.

#### CAPÍTULO 2: Autoridad De Aplicación.

**ARTÍCULO 3º)** Los permisos de uso serán otorgados por el Ejecutivo Municipal, delegando esta atribución a la Dirección de Inspección General, organismo que ejercerá el rol de Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza, por el cual se abonará la tasa correspondiente.

**ARTÍCULO 4º)** En todos los casos, los permisos de uso se otorgarán con carácter precario, personal e intransferible y por un plazo mínimo de un (1) año, pudiendo ser renovados por igual período. Vencido éste, quien haya sido permisionario/a tendrá prioridad para el otorgamiento de un nuevo permiso.

La Autoridad de Aplicación podrá disponer la revocación de los permisos otorgados o la reubicación de los/as permisionarios/as por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de éstos/as.

**ARTICULO 5º)** La Autoridad de Aplicación creará un Registro de Postulantes para el Permiso de Uso de venta, elaboración y expendio de productos alimenticios en el Espacio Público; cumpliendo con la reglamentación exigida por la presente norma.

### **CAPITULO 3: Modalidades**

**ARTICULO 6º)** La modalidad para el desarrollo de las actividades comerciales comprendidas en el espacio público será de elaboración y expendio por cuenta propia de productos alimenticios, en ubicaciones fijas y determinadas de los productos móviles y semimóviles.

### **CAPITULO 4: Prohibiciones.**

**ARTICULO 7º)** No podrán ser permisionarios/as:

- a) El/la titular de otro permiso de uso;
- b) Los/as funcionarios/as o empleados/as del Municipio de Río Grande, hasta un año posterior a haber cesado en sus funciones y/o empleos;
- c) Las personas que figuren en el Registro de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as, se les otorgará un permiso provisorio por noventa (90) días, en los que deberán regularizar su situación, caso contrario el permiso caducará automáticamente.

### **CAPITULO 5: Solicitud de Permisos de Uso**

**ARTICULO 8º)** La tramitación de la solicitud de Permisos de Uso se realizará ante la Autoridad de Aplicación y tendrá carácter de Declaración Jurada. Esta Autoridad resolverá el otorgamiento del permiso de uso solicitado, reglamentará los procedimientos y modalidades para el otorgamiento sobre la base de un sistema que lo garantice en un 70% de los permisos a los antiguos/as permisionarios/as. El 30% de los permisos restantes serán otorgados en forma equitativa a personas desocupadas mayores de 50 años y menores de 75 años; personas con capacidades diferentes, demostrada mediante certificación fehaciente del organismo competente, conforme los términos del artículo 2º de la Ley Nacional Nº 22.431, que sean aptas para desempeñarse en las tareas concernientes al permiso de uso solicitado; y Ex combatientes de la Guerra de Malvinas.

**ARTICULO 9º)** A los permisionarios/as se entregará, sin costo alguno, una credencial. El original de dicho documento será exhibido en lugar visible, manteniéndose en condiciones aptas de legibilidad. A su vez, cada permisionario/a sólo podrá ser titular de *un* permiso de uso.

**ARTICULO 10º)** Los/as permisionarios/as que actúen por cuenta propia atenderán personalmente su actividad. Los/as titulares de permisos de elaboración y expendio de productos alimenticios en ubicaciones fijas y determinadas contarán con la cantidad de personal autorizado por la Autoridad de Aplicación. En casos de ausencia temporaria del permisionario/a titular, el personal acreditado podrá atender la actividad por sí mismo. La violación a lo establecido en el presente ítem, motivará la revocación del permiso otorgado.

**ARTICULO 11º)** En caso de muerte del permisionario/a, el permiso se transmitirá hasta concluir el período otorgado originalmente a los derecho habientes en primer grado. En caso de existir más de un derecho habiente, éstos deberán presentarse ante la Autoridad de Aplicación munidos de declaración jurada, suscrita por el total de los mismos, en la que se manifieste quién de ellos asumirá en forma principal las responsabilidades y obligaciones emergentes del permiso.

**ARTICULO 12º)** Los titulares de los permisos de uso son responsables por las infracciones que cometa su personal en relación de dependencia. Igual responsabilidad cabe en los casos previstos en el artículo 10º de la presente.

**ARTICULO 13º)** La renovación de los permisos se gestionará con una antelación de treinta (30) días a su fecha de vencimiento, para lo que el solicitante deberá acreditar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que tenga a su cargo como permisionario/a.

## **CAPITULO 6º) Seguridad e Higiene.**

**ARTICULO 14º)** Los permisionarios/as observarán en su indumentaria y elementos de trabajo las pautas que garanticen una correcta higiene, tanto en la manipulación de los alimentos, como en el aspecto personal.

**ARTICULO 15º)** La Autoridad de Aplicación, a través de la reglamentación de la presente norma, establecerá la especificación técnica y de seguridad higiénico-sanitaria, que deberán reunir los puestos.

**ARTICULO 16º)** **Queda expresamente prohibido el fraccionamiento de aderezos, que deberán ser de uso único e individual.”**

**Mod por OM N| 4029/2019**

**ARTICULO 17º)** Los alimentos y bebidas provendrán de establecimientos autorizados y registrados por autoridad sanitaria competente, y poseerán la correspondiente autorización de venta del producto alimenticio. La reglamentación de la presente establecerá las condiciones específicas para la elaboración y expendio de estos alimentos.

**ARTICULO 18º)** Los sándwiches podrán elaborarse de verdura: para este caso los alimentos serán manipulados con accesorios descartables y elementos permitidos por la legislación alimentaria vigente.

**ARTICULO 19º)** Los alimentos serán transportados de modo que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación; y su conservación deberá mantener en todos los casos la cadena de frío.

## **CAPITULO 7: Elaboración y Expendio de Productos Alimenticios por Cuenta Propia en Ubicaciones Fijas y Determinadas**

**“Artículo 20.- AUTORIZASE el expendio y la elaboración en el espacio público, de los siguientes alimentos:**

- a) **Golosinas y productos de confitería envasados en origen.**
- b) **Sándwiches fríos envasados en origen.**
- c) **Sándwiches calientes.**
- d) **Panificados elaborados con harinas de trigo, maíz o fécula de mandioca.**
- e) **Frutas y verduras.**
- f) **Elaboración de productos de confitería cuyos ingredientes fundamentales son los azúcares, junto con los aditivos autorizados, y que en alguna fase de la elaboración se somete a un tratamiento térmico adecuado.”**

**Mod por OM N| 4029/2019**

**ARTICULO 21º)** La actividad será realizada en puestos móviles y semimóviles, que tendrán una ubicación fija o área determinada. Se entiende por *ubicación fija* la establecida en un lugar preciso, y por *área determinada* el sector dentro del cual puede instalarse o circular el permisionario.

La Autoridad de Aplicación, previo dictamen emitido por la Dirección de Espacios Verdes y Planeamiento del Ejecutivo Municipal, demarcará las zonas en las que podrán instalarse los permisionarios autorizados.

**ARTICULO 22º)** Se establecen las siguientes categorías para el ejercicio de la actividad:

1. Venta de sándwiches fríos, golosinas y productos de confitería, envasados en origen.
2. Elaboración y venta de sándwiches calientes de salchichas tipo Viena. La elaboración y el expendio se realizará en puestos móviles, que tendrán una ubicación determinada en los espacios públicos. La Autoridad de Aplicación determinara la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada

conservación y cocción de los alimentos, según las normativas del Código Alimentario Nacional.

3. Elaboración y venta de sándwiches calientes rellenos con chacinados y/o cortes cárnicos. La elaboración y expendio se realizará en puestos semimóviles.

**“Artículo 23.- Todas las categorías podrán expender:**

- a) **bebidas sin alcohol envasadas.**
- b) **cerveza artesanal de origen local envasada en origen, cerveza tirada y recarga de envases permitidos para tal fin.”**

**Mod por OM N| 4029/2019**

**CAPITULO 8: Obligaciones Del Permisario/a**

**ARTICULO 24º)** Estará a cargo del/la permisionario/a el pago, la tramitación y conexión de los servicios a utilizar para la venta de sus productos, y de los tributos derivados del desarrollo de su actividad.

**ARTICULO 25º)** Los/as permisionarios/as asumen la responsabilidad civil por cualquier hecho, circunstancia o suceso que produzca daños o lesionen derechos de terceros como consecuencia del ejercicio de su actividad. A tales fines deberán contar con los seguros correspondientes, debiendo exhibir el pago de los mismos a requerimiento de la Autoridad de Aplicación. Todo el personal afectado por el/la permisionario/a 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.

**CAPITULO 9: Causas De Caducidad**

**ARTICULO 26º)** Son causas para la caducidad del permiso de uso:

1. El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad alimentaria.
2. Reiteración de 4 faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional en el plazo de un (1) año.
3. Ejercicio de la actividad fuera de las zonas fijadas o determinadas.
4. Elaborar o expender alimentos prohibidos.
5. Atención del puesto por personal no autorizado.

**ARTICULO 27º)** Créase un Registro de Antecedes de Infracciones, que funcionará en el ámbito de la Autoridad de Aplicación.

**ARTICULO 28º)** Cuando se compruebe que se encuentran afectadas las condiciones de higiene y seguridad, o se detecte irregularidad manifiesta en el ejercicio de la actividad, se procederá a ordenar el cese inmediato y preventivo de la actividad y el retiro del puesto, bajo apercibimiento de proceder a su acarreo a costa del/la permisionario/a.

El/la permisionario/a podrá solicitar el levantamiento de la medida acreditando el cese de las causales que motivaron la misma. La Autoridad de Aplicación, previa verificación de la desaparición de las causas que motivaron el cese dispondrá, de corresponder, la reimplantación del puesto.

**CAPITULO 10: Recuperación de garitas**

**ARTICULO 29º)** Existiendo en el ámbito de la ciudad de Río Grande “garitas” inutilizadas, se otorgará el permiso de uso de las mismas a los postulantes que por orden de mérito y según la reglamentación, den cabal cumplimiento a la totalidad de los requisitos exigidos para realizar la venta de alimentos.

**ARTICULO 30º)** Aquellos permisionarios beneficiados en el otorgamiento de las “garitas”, tendrán a su cargo las refacciones y/o modificaciones que resulten necesarias para el debido cumplimiento de la presente; como asimismo las solicitudes de servicios públicos y el pago de los mismos.