

## VISTO Y CONSIDERANDO:

La Ordenanza N° 2709/09 sancionada por este Honorable Concejo Deliberante el día 02 de diciembre de 2009, referente a la venta en la vía pública dentro de los sectores y lugares específicos estipulados por la Municipalidad de Magdalena a vendedores con parada fija transitoria y vendedores con parada fija permanente.

Que teniendo en cuenta el código alimentario argentino y haciendo hincapié en las leyes nacionales y provinciales referente a la materia.

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**, en uso de sus atribuciones sanciona la siguiente:

### ORDENANZA

**ARTICULO 1°:** Modificase los Artículos 17° y 23° de la Ordenanza n° 2709/09 que quedara redactado de la siguiente manera:

- Artículo 17°: Los rubros autorizados para la venta en esta categoría son comidas al paso y elaboración y venta de Maníes, Garrapiñadas, Pochoclos, y Azúcar Hilado y **Cremas Heladas Livianas** con las restricciones que se fijan en cada caso.-

- Artículo 23°: El ejercicio de la actividad comprendida en el rubro elaboración y venta de Maníes, Garrapiñadas, Pochoclos, y Azúcar Hilado y **Cremas Heladas Livianas**, se ajustará a los siguientes requisitos:

- La venta se efectuará mediante puestos que garanticen las condiciones de seguridad higiénica y sanitaria. Los puestos y/o carritos serán de material liso, impermeable, inalterable, de fácil limpieza. Los recipientes que contengan alimentos deberán cubrirse ó protegerse. La cubierta podrá ser a nivel del techo. En éste último caso el material a utilizar entre la altura de la mesada y la altura total deberá ser tal que permita la visibilidad del desarrollo de la actividad (vidrio, acrílico transparente, policarbonato). En caso de que se requiera la utilización de un mechero, éste contará con válvula de seguridad.-
- Los puestos móviles utilizados no deberán exceder de cinco metros cuadrados de superficie, contruidos íntegramente de material lavable en pisos y techos e ignífugos.-
- Queda prohibida la elaboración de cualquier otro producto en el lugar de venta y la preparación para el consumo de alimentos por los permisionarios y o sus ayudantes. Pueden terminarse de elaborar a la vista, solamente maníes, garrapiñadas, azúcar hilada y pochoclo.-
- Las garrafas con la que se termina la elaboración y cocción de los alimentos no podrá exceder los diez (10) kilogramos. Dicha garrafa se colocará con una protección adecuada (regulador) con aireación suficiente. Cada carro solo estará provisto por una única garrafa. Queda prohibido el depósito de garrafas llenas o vacías fuera o dentro del puesto móvil.-
- Cada puesto deberá estar provisto de un depósito de por lo menos diez litros de agua potable de marca autorizada por la autoridad competente, a los efectos de proceder con ellos a la higiene de los elementos de cocción o de servicio.-

- La actividad de los carros de esta categoría se desarrollarán en lugares fijos y determinados por el Departamento Ejecutivo. El permiso que otorgue el Departamento Ejecutivo, especificará la ubicación exacta de cada uno de los carritos.-
- Los carros deberán ubicarse sobre la vereda, en el lugar exactamente determinado en el permiso, dejando siempre libre un espacio de un metro y medio (1,50 mts.) desde la línea de zonificación para la circulación de los peatones .No podrán ubicarse en los cinco metros (5m) finales de cada esquina, a menos de diez ( 10) metros de las paradas de transporte público de pasajeros ni a 100 metros de locales habilitados por el Municipio y que expendan productos de rubros similares.
- La ocupación permitida de espacio público por las unidades permisionarias se limitará exclusivamente a la superficie determinada.
- Queda expresamente prohibido la colocación de tablonces, sillas, mesas o cualquier implemento que supere la superficie aludida

**ARTICULO 2º:** Comuníquese, regístrese, archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE MAGDALENA EL DÍA 19 DE OCTUBRE DE 2016.-**

**Registrada bajo el nº 3341/16.-**