



VISTO:

La necesidad de regular la actividad de venta de comidas elaboradas en domicilios particulares.

El descontento de los comerciantes locales, que cumplen con las exigencias de la normativa vigente y expresan una competencia desleal con aquellas personas que elaboran sus productos en sus viviendas sin ningún tipo de control ni registro.

CONSIDERANDO:

Que la reducción en la actividad económica y la pandemia actual que estamos atravesando, trajo aparejado distintas propuestas de venta de alimentos principalmente elaborados en domicilios particulares sin controles de seguridad, higiene y salubridad.

Que resulta necesario garantizar la higiene y seguridad de los alimentos, en lo que concierne al proceso de producción para obtener óptimos resultados, que garanticen un producto inocuo para los consumidores.

Que es necesario adoptar una normativa que regule la actividad y establezca pautas y criterios, que contemplen la realidad social que forma parte de nuestra ciudad, la Reglamentación de Comercio y de Microemprendimientos vigentes.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE GENERAL VILLEGAS, EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE SON PROPIAS, ACUERDA Y SANCIONA LA SIGUIENTE:

ORDENANZA N° 6187

CONCEPTOS Y OBJETIVOS

ARTÍCULO 1°: Entiéndase por “Cocinas Domiciliarias”, al lugar físico donde se elaboran comidas comprendidas en el ANEXO 1, dentro del domicilio particular de una persona física.

ARTÍCULO 2°: Crease el “Registro Municipal de Cocinas Domiciliarias” .

ARTÍCULO 3°: El objetivo de esta norma es que las cocinas domiciliarias, reúnan condiciones bromatológicas aptas en los espacios físicos donde desarrollen sus productos finales otorgándoles un certificado.

ÀMBITOS DE APLICACION

ARTÍCULO 4°: Las disposiciones establecidas por esta ordenanza, regirán a las cocinas domiciliarias que pretendan instalarse en el partido de General Villegas.



DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO

ARTÍCULO 5°: A los fines de obtener la habilitación correspondiente, los solicitantes deberán cumplimentar los siguientes requisitos, para iniciar el trámite correspondiente:

- 1- Nota de solicitud de inscripción en el Registro Municipal de Cocinas Domiciliarias.
- 2- Fotocopia de DNI.
- 3- Curso de manipulación segura de alimentos/ Carnet de manipulación de alimentos.
- 4- Título de Propiedad del inmueble, Contrato de Locación o Contrato de Comodato
- 5- Croquis del espacio físico utilizado.
- 6- Nota prestando conformidad a las inspecciones en el lugar de elaboración o cocina domiciliaria, a efectos de dar cumplimiento al Artículo 8°.

DEL REGISTRO MUNICIPAL DE LAS COCINAS DOMILICIARIAS

ARTÍCULO 6°: Los permisos serán anuales, otorgados por la Secretaría de Producción, Medio Ambiente y Comercio e Inspección, a razón de uno por persona. Los permisos serán de carácter personal, intransferibles, precarios y su vigencia condicionada al estricto cumplimiento de los requisitos exigidos por la presente Ordenanza.

El certificado caducará al año de su emisión, si el productor continúa con su actividad, deberá inscribirse como Microemprendedor, con el fin de darle una formalidad a la misma.

ARTÍCULO 7°: Los permisos serán revocados en caso de verificarse alguno de los siguientes supuestos:

- 1- El incumplimiento reiterado de las normas higiénico-sanitarias y disposiciones de funcionamiento establecidas en la presente.
- 2- Ejercicio de la actividad fuera de la ubicación fijada.
- 3- Elaboración y expendio de alimentos no autorizados.
- 4- No contar con carnet de manipulador de alimentos.



DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 8°: Los Inspectores Municipales del área de Comercio y Bromatología, se encontrarán autorizados para ingresar en los domicilios donde estén registradas las cocinas domiciliarias, a los efectos de inspeccionar las cocinas y controlar a quienes intervienen en la preparación de los alimentos y las materias primas utilizadas.

DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 9°: Queda expresamente prohibido realizar la venta, manufactura, manipulación o expendio de cualquier otro tipo de producto no autorizado.

DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 10°: SUSPENSIÓN PREVENTIVA: La autoridad de aplicación podrá proceder a la suspensión preventiva de la producción cuando así lo justifiquen razones de seguridad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.

ARTÍCULO 11°: DECOMISO: Se procederá en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos y materias primas, que a simple vista resultaren por su estado higiénico o bromatológico, no apto para el consumo humano.

ARTÍCULO 12°: Las inobservancias de las disposiciones contenidas en la ordenanza N° 5760 darán lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en la misma.

DE LAS DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 13°: Toda cesación de la actividad y/o modificación que pudiera surgir deberá ser comunicada al Municipio dentro de los quince (15) días de ocurrido.

ARTÍCULO 14°: Los inscriptos en el Registro, serán solidariamente responsables por los daños y perjuicios que causaren a personas y/o bienes en ocasión del ejercicio de su actividad comercial.



ARTÍCULO 15°: Autorízase al Departamento Ejecutivo a reglamentar los artículos necesarios.

ARTÍCULO 16°: Comuníquese al Departamento Ejecutivo, dése al Registro Oficial de Ordenanzas, cúmplase y archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE, A LOS VEINTISEIS DIAS
DE NOVIEMBRE DE DOS MIL VEINTE.**

GUSTAVO M. SANTILLAN
Secretario H.C.D.



JUAN JOSE TOMASELLI
Presidente H.C.D