



ORDENANZA

VISTO:

La Resolución del Poder Ejecutivo N° 424/2021, vetando parcialmente la Ordenanza N° 38/2021, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la citada ordenanza se crea “El Registro de Cocinas Domiciliarias.”

Que, atento la sanción de la mencionada Ordenanza, el Sr. Claudio AIMAR, Jefe del Departamento de Bromatología Provincial, se comunicó con este Municipio con la finalidad de proponer algunas modificaciones consistentes en cuestiones de redacción y aclaraciones.

Que, en los considerandos de la mencionada Resolución se describen los distintos argumentos y razones por la cuales el Poder Ejecutivo de la Municipalidad de General Acha considera conveniente modificar parcialmente el articulado de la Ordenanza N° 38/2021.-

Que, habiendo dado tratamiento en el Cuerpo Legislativo, se considera oportuno aceptar en su totalidad el Veto de los mencionados artículos mediante la Resolución N° 424/2021.

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE GENERAL ACHA SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA

Artículo 1°.- Aceptar el Veto Parcial de la Ordenanza N° 38/2021 sugerida por Resolución N° 424/2021 del Departamento Ejecutivo de la Municipalidad de la ciudad de General Acha.-

Artículo 2°.- Deróguese La Ordenanza Municipal N° 06/14, dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante el día 03 de Abril del año 2014.-

Artículo 3°.- Crease en el ámbito de la Ciudad de General Acha, **EL REGISTRO DE COCINAS DOMICILIARIAS**, para la elaboración de alimentos que se venderán a comercios en viandas.-

Artículo 4°.- Deberá pagarse una tasa por Habilitación de cocinas domiciliarias cuyo valor estará especificado cada año en la Ordenanza Tarifaria.-

Artículo 5°.- La Habilitación y registro de dichas cocinas estará sujeta a normas Bromatológicas, de Comercio y en un todo de acuerdo con el Código Alimentario Argentino. Todo esto forma parte del ANEXO I adjunto en la presente Ordenanza.-

Artículo 6°.- Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo, para sus demás efectos, publíquese en el Boletín Oficial Municipal y cumplido que fuere, archívese. –

DADA EN SALA DE SESIONES EL DÍA VEINTICUATRO DE JUNIO DOS MIL VEINTIUNO

ORDENANZA N° 62/2021



ANEXO I

REQUISITOS PARA HABILITACION, ELABORACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE COCINAS DOMICILIARIAS: (elaboración de alimentos que se venderán al público en viandas).

La finalidad del presente anexo es que las cocinas domiciliarias reúnan las condiciones bromatológicas aptas y estipuladas en el C.A.A. en el Capítulo II (Artículo 138,139,149,150,151,151 bis,152 y 154) PARA ELABORAR, PRODUCIR Y VENDER AL PUBLICO SIN ATENCION AL CLIENTE, ALIMENTOS EN VIANDAS.

PARA LA HABILITACIÓN: Los solicitantes deberán cumplir con los siguientes requisitos y en el orden en el que se enumeran.

- 1.- Nota de solicitud de inscripción al Registro Municipal de Cocinas Domiciliarias.
- 2.- Fotocopia de DNI, ambos lados.
- 3.- Declaración Jurada (Juzgado de Paz o Policía)del domicilio que va a utilizar como COCINA DOMICILIARIA.
- 4.- Declaración Jurada (Juzgado de Paz o Policía) de alimentos a elaborar.
- 5.- Certificación de realización del CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (lo provee el municipio).
- 6.- Libreta Sanitaria, actualizada, correspondiente a la persona y/o personas que elaboran alimentos.
- 7.- Para la obtención de la Habilitación, solo se solicitará el APTO de la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal.

SOBRE LAS HABILITACIONES:

Las habilitaciones serán de carácter único, personal e intransferible, las mismas se emitirán en forma anual, es decir que caducarán transcurrido un año desde su obtención.

Los inspectores municipales dependientes de la Dirección de Comercio y Bromatología Municipal, serán los encargados de controlar las cocinas habilitadas, y se encontrarán autorizados para ingresar cuando así lo dispongan, en los domicilios registrados, a los efectos de inspeccionar y velar por el cumplimiento de la Ordenanza vigente y del C.A.A.

Si los inspectores corroboran que se ha violado el C.A.A. y/o alguna de las normas bromatológicas o de higiene vigentes, se procederá a labrar un acta de inspección, acta de corroboración de la falta y se revocará de manera inmediata y definitiva, la habilitación de la cocina en cuestión.

DE LAS FALTAS, INFRACCIONES Y/O VIOLACIONES A LAS NORMAS HIGIENICAS, SANITARIAS Y BROMATOLOGICAS VIGENTES (C.A.A.)

Toda elaboración de alimentos que se realice con productos CARNICOS (hamburguesas, milanesas, empanadas y otros a base de carne) deberán contar con el Ticket y/o comprobante de compra, y/o factura y/o certificado de procedencia de la misma.

No se podrá elaborar ni ofrecer para la venta, ningún tipo de alimentos que sean y/o deriven de escabeches – chacinados – embutidos.

No se podrá elaborar, ningún tipo de alimentos, fuera del domicilio declarado en la habilitación.



Concejo Deliberante
de General Acha

No se podrá elaborar, ni colocar en la vianda, ningún tipo de aderezos que podrían poner en riesgo a quien lo ingiera, ya que es imposible corroborar su correcta manipulación y/o su fecha de vencimiento, y/o si ha perdido la cadena de frío.

En caso de ofrecer aderezos en los productos, deberán ser entregados en sachets y cerrados, con la fecha de vencimiento del mismo a la vista.