

VISTO

La necesidad de modificar las ordenanzas 936/08 y 1000/09.-

CONSIDERANDO

Que es necesario actualizar la regulación referida a la venta y elaboración de alimentos por parte de diferentes instituciones educativas y de bien público, a los fines de lograr una legislación equitativa y acorde a la realidad local.-

**EL CONCEJO DELIBERANTE
DE LA CIUDAD DE LEONES
EN USO DE SUS ATRIBUCIONES
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA Nº 1348/18**

ARTICULO 1: **AUTORICESE** a Cooperadoras de escuelas dependientes de Ministerio de Educación, a escuelas especiales, a instituciones de bien público, sociales, deportivas y religiosas, a vender alimentos para consumo inmediato, bajo las siguientes disposiciones:

- a. Venta de pollos o carnes asadas:1) Sólo podrán realizarse el tercer domingo de cada mes; 2) cada institución está autorizada a realizar solamente una (1) venta anual; 3) la venta podrá realizarse por una sola institución o conjuntamente con otra; 4) La materia prima deberá ser adquirida en comercios debidamente inscriptos y habilitados por la Municipalidad de Leones; 4) la cocción deberá realizarse en parrillas de pie, elevadas del piso y bajo techo, cuando lo ameriten las condiciones climáticas; 5) El lugar deberá contar con disposición de agua; 6) Deberán contar con un mínimo de dos mesas de material apto para la separación de alimentos crudos y cocidos.

Para el supuesto de que las instituciones educativas tengan más de un nivel educativo, sólo se le otorgará una venta anual, independientemente de que cuenten con más de una cooperadora, pudiendo, en este último supuesto, unirse las cooperadoras para efectuar la venta.

- b. Venta de empanadas, pastelitos, locro, pizzas, pastas u otros alimentos, a excepción de los mencionados en el punto anterior: 1) sólo podrán realizarse de lunes a viernes; 2) podrán provenir de comercios locales o no, siempre que

cumplan con las condiciones bromatológicas exigidas por Bromatología Municipal.

ARTICULO 2: AUTORICESE a las instituciones mencionadas en el artículo 1, a realizar eventos que impliquen consumo de alimentos en el mismo momento (almuerzos, cenas, kermeses, ferias, choco bingos, buffet), de acuerdo a las siguientes disposiciones: a) podrán provenir de comercios locales o no, siempre que cumplan con las condiciones bromatológicas exigidas por Bromatología Municipal (Ej. Carne de vaca, pollos, pescados, leche pasteurizada, etc); b) los alimentos a servir que ya hayan sido elaborados (Ej. helados, empanadas u otros alimentos) deberán ser adquiridos en esas condiciones y cumpliendo con las exigencias de Bromatología municipal.-

ARTICULO 3: AUTORICESE a las instituciones educativas formales y no formales que por la modalidad de aprendizaje u orientación de su currículum realicen producción y/o elaboración artesanal de alimentos en forma didáctica y bajo la responsabilidad técnica de un profesor o director titular, a comercializar los mismos dentro del ámbito institucional, en eventos públicos autorizados expresamente por la Dirección de Bromatología Municipal, respetando las siguientes disposiciones: 1) los productos deberán elaborarse en establecimientos con instalaciones adecuadas exclusivamente a tales fines; 2) Los productos podrán ser depositados en comercios inscriptos en la Municipalidad de Leones; 3) Las personas afectadas a la elaboración deberán poseer libreta sanitaria municipal.-

ARTICULO 4:La Dirección de Bromatología deberá establecer las condiciones de higiene de los lugares donde sea realizada la elaboración y cocción de los alimentos, así como verificar la aptitud y procedencia de los mismos de acuerdo a las disposiciones vigentes.

ARTICULO 5º: Dispóngase que para todos los eventos que involucren alimentos, el ente organizador deberá cumplir con las siguientes condiciones: 1) Solicitar autorización a la Dirección de Bromatología Municipal, por escrito y con una antelación de cinco días hábiles a la realización del mismo. 2) Indicar fecha y hora del acontecimiento; 3) Establecer el tipo de venta y/o consumo, cantidades, tipo de alimentos a vender, lugar de elaboración y/o cocción, procedencia de los alimentos, 4) Contar con las libretas sanitarias de las personas encargadas de la cocción y elaboración de los alimentos, 5) Cumplir con los requerimiento que exija la Dirección de Bromatología Municipal, de acuerdo al tipo de evento a realizar.-

ARTICULO 6º: Todas las personas deberán poseer uniforme de trabajo (delantal o chaquetilla, cofia y calzado cerrado) y estar en todo momento en buenas condiciones de limpieza.

ARTICULO 7º: DISPONGASE que todas las personas involucradas en la elaboración y cocción de los alimentos a comercializar deberán cumplir con las siguientes condiciones: 1) Poseer libreta sanitaria, expedida por la Dirección de Bromatología Municipal; 2) Acreditar la realización de la capacitación anual en buenas prácticas de manufactura, efectuada por la Dirección de Bromatología. Las personas que presten colaboración, deberán realizar la capacitación mencionada en el punto 2 del presente artículo. Se podrán aceptar libretas sanitarias de otras localidades si demuestran conocimiento y/o manejo en buenas prácticas de manufactura. La aceptación quedará a criterio de la Dirección de Bromatología Municipal.-

ARTICULO 8º: La elaboración, cocción y venta de alimentos deberá realizarse en cocinas debidamente habilitadas por la Dirección de Bromatología Municipal, en casos especiales deberán cumplir con lo solicitado por ésta, atendiendo a la particularidad del evento.

ARTICULO 9º: Se exigirá la presencia de un Director o Técnico responsable habilitado por título educativo superior y/o universitario con incumbencia en el área alimentos o bromatología, presentado constancia del mismo en la Dirección de Bromatología Municipal, cuando el Código Alimentario Argentino así lo establezca y/o la Dirección de Bromatología lo considere necesario, en función del tipo de producto alimenticio, el proceso de elaboración que se requiera, grupo etario de comensales y dimensión del evento.

ARTICULO 10º: FACULTESE a la Dirección de Bromatología Municipal a efectuar auditorías en aquellos eventos y/o acontecimiento que involucren alimentos y que sean alcanzados por la presente ordenanza, en cuyo caso deberán exigir: 1) el cumplimiento de las condiciones exigidas en la presente ordenanza, de acuerdo al evento y/o acontecimiento que se trate; 2) Presentación de facturas o comprobante de adquisición, que acrediten la procedencia de los alimentos, pudiendo los inspectores bromatológicos municipales tomar muestras de alimentos para efectuar los análisis necesarios cuando considere conveniente para el resguardo de la salud pública.-

ARTICULO 11º: DISPONGASE que cualquier cancelación que se realice del evento, acontecimiento, venta y/o consumo de alimentos, deberá ser avisado a la Dirección de Bromatología Municipal, con una antelación de 24 hs. anteriores a la realización.

ARTICULO 12: DISPONGASE que las instituciones mencionadas en el artículo 1, que no cumplan con lo establecido en la presente ordenanza perderán automáticamente el derecho a realizar venta de los alimentos mencionados hasta que la Dirección de Bromatología Municipal lo establezca, pudiendo además ordenarse una multa de hasta 200 UF, determinada por la Justicia de faltas Municipal o inclusive ordenarse la cancelación y/o decomiso de la mercadería. Igual sanción de multa se establecerá para el supuesto de faltas de respeto o agresiones a la autoridad municipal.-

ARTICULO 13: FACULTESE al Departamento Ejecutivo Municipal A REGLAMENTAR LA PRESNETE ORDENANZA.-

ARTICULO 14: DEROGUENSE las ordenanzas N° 936/08 Y N° 1000/09.

ARTICULO 15: DE FORMA.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LEONES A VEINTIOCHO DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.-----