ORDENANZA Nº 2.060.-

El Concejo Deliberante de la Municipalidad de la ciudad de

San Miguel de Tucumán, sanciona con fuerza de

ORDENANZA:

Artículo 1º.- La comercialización de frutas, verduras, hortalizas y legumbres se realizará en locales habilitados para tal fin conforme a las normas que se establecen en la presente Ordenanza y disposiciones complementarias del Decreto Nº 241/79 y su modificatorio Decreto Nº 161/SSP/88.-

Artículo 2º.- La venta ambulante y en la vía pública de estos productos se regirá por las disposiciones vigentes impartidas a tal efecto.-

Artículo 3º.- Los locales para la comercialización de frutas, verduras, legumbres y hortalizas, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

1) Superficie no inferior a 10 (diez) metros cuadrados.-

2) El local será independiente de otros ambientes como ser dormitorios y sanitarios y tener salida directa al exterior.-

3) La ventilación de los locales podrá ser por medio de ventanas, claraboyas, extractores de aire, ventiladores de techo o de pie o equipos de aire acondicionado y en caso de ventanas y claraboyas deberán contar con tela mosquitera o materiales realizados con fibra de vidrio o poliester.-

4) Pisos: serán construidos de material alisado, mosaicos o cerámicos, debiendo permitir el fácil lavado y escurrimiento de los líquidos.-

5) Paredes: serán de mampostería, revocadas y pintadas al aceite o con pintura sintética, o azulejadas, todo ello tendiente a posibilitar la permanente y rápida limpieza e higiene.-

6) Zócalos: no inferiores a 20 (veinte) centímetros de altura, de mosaico o cerámico.-

7) Techos: el cielorraso será de yeso u otro material preferentemente liso, prohibiéndose aquellos materiales que no proporcionen facilidad de higiene y aislamiento térmico.-

8) Los locales deberán contar con instalaciones de agua corriente, desagüe cloacal y pileta, preferentemente de acero inoxidable.-

9) Iluminación: los locales contarán con suficiente iluminación, luz natural y artificial de tubos fluorescentes u otros del tipo "Luz Día".-

Artículo 4º.- La exhibición de los productos para la venta, se dispondrá en estanterías con un ángulo de inclinación que permita la mayor aireación, en compartimientos separados por clase de artículo y forrado interiormente con material inoxidable, con soportes de madera o hierro pintados al aceite.-

La parte inferior del exhibidor deberá mantener una separación del piso, no inferior a los 30 (treinta) centímetros a fin de impedir el contacto con el suelo y facilitar la limpieza e higiene del local.-

Los productos podrán exhibirse en los cajones de embalajes originales, los cuales serán ubicados manteniendo una separación del piso similar a la exigida para las estanterías.-

Queda prohibido el uso de canastos de mimbre o bolsas de arpillera, bajo pena de decomiso del artículo.-

Artículo 5º.- Se prohibe el uso de cobertores que impidan la aireación de los productos.-

Artículo 6º.- Las verduras, hortalizas, legumbres y frutas deberán ser frescas, sanas y limpias.- El producto que no reuna estas condiciones será excluido de la venta por el comerciante, quedando prohibida su total comercialización.-

La detección de esta irregularidad por el personal de inspectores, será objeto del decomiso, independiente de las penalidades que correspondan por aplicación del Código de Faltas.-

Artículo 7º.- En los locales destinados a la comercialización de los productos señalados queda prohibida la venta de artículos tóxicos, insecticidas y similares, a menos que haya una sección lo suficientemente separada que asegure la no contaminación de los alimentos.-

Artículo 8º.- Queda prohibido para estos locales, la exposición y venta de productos fuera de los mismos, utilizando las veredas adyacentes.- La aceptación de tal procedimiento desvirtúa todas las exigencias de aseo e higiene previstas en la presente Ordenanza.-

Artículo 9º.- Los locales deberán ser mantenidos permanentemente en perfecto estado de limpieza e higiene, incluyendo el lavado de pisos y paredes con elementos que no afecten la calidad de la mercadería en venta por emanaciones de los productos empleados.- El local deberá disponer de tachos de residuos con tapas.-

Artículo 10.- El personal afectado al funcionamiento del local deberá:

1) Tener el carnet de sanidad, actualizado.-

2) Utilizar como uniforme de trabajo: guardapolvo o delantal y gorro de tela, lavables y de color claro, prendas que deberán estar en toda circunstancia en perfecto estado de limpieza e higiene.-

3) Utilizar guantes o protección similar para el manipuleo de los productos.-

Artículo 11.- Los infractores a las normas de la presente Ordenanza serán sancionados con:

1- Decomiso: en los casos de los artículos 4º, 6º y 7º.-

2- Reconvención: cuando el estado de los trabajos a realizar en este tipo de comercio en funcionamiento no alcancen el 25% (veinticinco por ciento) del total de las condiciones exigidas.-

3- Clausura: Cuando se infringieren las normas de los artículos 85º, 87º, 89º y concordantes del Código de Faltas (Ordenanza Nº 758/82).-

4- Multas: cuando se violen los artículos: 3º en cualquiera de sus incisos; 6º; 7º; 8º; 9º y 10º u 11º inciso 3) de acuerdo a los importes que para el supuesto de contravención se encontraren establecidos en el Título III, Capítulo I - Faltas a la Sanidad e Higiene de la Ordenanza Nº 758/82 (Código de Faltas).-

Artículo 12.- La Dirección de Medio Ambiente será la autoridad de aplicación de la presente Ordenanza y ejecutará las acciones de control de los locales a fin de verificar el debido cumplimiento de sus normas.-

Artículo 13.- La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del 1º de Marzo de 1.994.-

Artículo 14.- Derógase el Decreto Nº 1.235/63.-

Artículo 15.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo, Publíquese en el Boletín Municipal y Archívese.-

SALA DE SESIONES, AGOSTO 10 DE 1.993.-