



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F.AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

**APROBADO POR UNANIMIDAD  
PRESENTADO POR EL DEM**

**AL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
ORDENANZA Nº 2841/2020**

**VISTO:**

Que en toda localidad existe gran cantidad de instituciones que venden alimentos para recaudar fondos;

Que este Municipio no es ajeno a ello, siendo necesario regular sobre el particular.-

**Y CONSIDERANDO:**

Que no resulta indiferente la realidad de que la situación económica actual que atraviesa nuestro país, lleva a las instituciones de nuestra localidad a organizar diferentes eventos con fines recaudatorios;

Que las ventas de alimentos, sean de elaboración casera o no, son las mas habituales;

Que las instituciones persiguen a través de dichas ventas la finalidad de recaudar fondos para su subsistencia, y/o con otras finalidades específicas tales como mejoras y/o reparaciones de sus instalaciones;

Por lo enunciado, resulta menester que el municipio en el marco de las facultades de contralor que le asisten, pueda establecer pautas mínimas a cumplir por cada institución con el fin de diagramar un esquema organizado, no solo dando la posibilidad a todas las instituciones, sino también con la finalidad de efectivizar los controles pertinentes;

Que como fuere enunciado, no caben dudas que se trata de una realidad que amerita de parte del Municipio de las normas mínimas que regulen sobre el particular.-



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F. AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

POR TODO ELLO

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA:**

**ARTÍCULO 1º: AUTORÍCESE** a las Cooperadoras escolares, comisión de padres; de toda Establecimiento educativo dependientes del Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba, así como también otras instituciones con personería jurídica, Comisiones directivas de Clubes y/o demás instituciones con fines sociales; a organizar ventas de alimentos para consumo inmediato, bajo las siguientes disposiciones:

1) Venta de alimentos asados y/o cocidos (pollos, empanadas, locro, pastelitos, etc): solo podrá efectivizarse bajo los siguientes parámetros: a) podrán efectuarse hasta tres (03) ventas anuales; b) Deberán comunicar al Municipio con una antelación mínima de quince (15) días a los fines de llevar registro de las mismas; c) Cada venta no podrá exceder de las trescientas cincuenta (350) unidades; d) Deberán cumplimentar con toda medida de higiene, de salubridad, sanitarias y de control, conforme lo exijan las normativas vigentes en cada caso; e) Deberán en la medida de las posibilidades abastecerse de los comercios inscriptos y habilitados conforme a derecho, según registros Municipales; priorizando los comercios locales.-----

2) Venta de alimentos no cocidos (frutas, verduras, asados, y/o cocidos: solo podrá efectivizarse bajo los siguientes parámetros: a) podrán efectuarse hasta tres (03) ventas anuales; b) Deberán comunicar al Municipio con una antelación mínima de quince (15) días a los fines de llevar registro de las mismas; c) Cada venta no podrá exceder de las trescientas cincuenta (350) unidades; d) Deberán cumplimentar con toda medida de higiene, sanitaria y de control exijan las normativas vigentes en cada caso; e) Deberán en la medida de las posibilidades abastecerse de los comercios inscriptos y habilitados conforme a derecho, según registros Municipales; priorizando los comercios locales.-----

**ARTÍCULO 2º: AUTORÍZASE** a las instituciones de bien público sociales, deportivas, políticas, educativas y religiosas a realizar eventos que impliquen consumo de alimentos en el mismo momento (almuerzos, cenas, kermeses, ferias, bingo, buffet, etc.) de acuerdo a las siguientes disposiciones:

a. Las materias primas alimenticias utilizadas para la elaboración de alimentos que se sirven en dichos eventos deberán provenir de comercios habilitados en la Municipalidad de Balnearia o con habilitación provincial o Nacional (Ej.: carne de vaca, pollos, pescados, leche pasteurizada, pastas, helados, tortas u otros alimentos).

b. En el caso de animales (vaquillonas, novillos, cerdos, corderos u otros) donados a instituciones, los mismos deberán ser faenados en mataderos habilitados a tal fin.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F. AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

c. Cumplimentar con todas las medidas de higiene, salubridad y seguridad que en cada caso particular requieran las normas vigentes.-----

**ARTÍCULO 3º: AUTORÍZASE** a las instituciones educativas formales y no formales que por la modalidad de aprendizaje u orientación de su currículum realizarán 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 organizados, respetando las siguientes disposiciones:

a) Deberán elaborarse en establecimientos con instalaciones adecuadas y exclusivas a tal fin y que se encuentren habilitadas conforme a derecho.

b) El producto será envasado en material autorizado de primer uso, rotulados con los siguientes datos:

\* Denominación del producto

\* Ingredientes

\* Entidad elaborada responsable

\* Fecha de elaboración.-----

**ARTÍCULO 4º: ACLÁRESE** que en todos los casos se deberá cumplimentar con las normativas que el área de Seguridad Alimentaria de la Municipalidad establezca, tales como: condiciones de higiene de los lugares donde sea realizada la cocción de los alimentos; verificación de aptitud de consumo de los mismos de acuerdo a las disposiciones vigentes. Asimismo dicha área será la encargada de llevar el correspondiente Registro; con orden y fechas de realización de la venta y/o consumo de alimentos, la que deberá ser notificada con una antelación no menor de quince (15) días, indicando: fecha en que se producirá la venta y/o consumo, cantidades y tipo de artículos a vender, lugar de elaboración y ventas, comprobantes de 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.-----

**ARTÍCULO 5º: ORDÉNESE** el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad básicas que se encuentran detalladas en el presente como ANEXO I.-----

**ARTÍCULO 6º: ESTABLÉZCASE** para el caso de incumplimiento, una multa mínima de quince (15) U.F., y máxima de cincuenta (50) U.F. conforme antecedentes y en casos de reincidencia; ello sin perjuicio de las denuncias que corresponda realizar a las autoridades provinciales y nacionales competentes y/o la clausura preventiva. **LA UNIDAD FIJA (U.F.)** establecida para la presente, será el equivalente a veinte (20) litros de nafta “súper” al menor precio de venta al público en la localidad. El valor de la U.F. que corresponderá



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F. AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

aplicar en cada caso será el vigente al momento del efectivo pago de la sanción aplicada, conforme fuera expresado en los referenciados Decretos.-----

**ARTÍCULO 7°: REFRÉNDESE** el presente por parte de la Secretaría de Gestión Ciudadanía y Gobierno y Secretaría de Economía y Finanzas de la Municipalidad de Balnearia.- - -

**ARTÍCULO 8°: PROTOCOLÍCESE**, dése al Registro Municipal, tomen conocimiento las Secretarías del Departamento Ejecutivo, Elévese al HCD oportunamente, Cumpliméntese y Archívese

**SANCIONADA:** En Balnearia, a un día del mes de julio de dos mil veinte.-**PROMULGADA:** Mediante Decreto N° 085/2020 del Departamento Ejecutivo municipal, de fecha 02 de julio del año 2020.-



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F. AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

## ANEXO I

### Requisitos solicitados para Elaboración de alimentos

#### REQUERIMIENTOS BÁSICOS

- **Abastecimiento de agua potable:** uso de tanques para el almacenamiento de agua, provistos de **canillas que permita el flujo corriente** de la misma. Estos recipientes deberán ser de material sanitario.
- El piso deberá estar recubierto con lona u otro material que evite polvadera; el uso de bases y/o tarimas de madera sobre dicho material.
- Las parrillas no podrán instalarse directamente en el piso debiendo existir una plataforma de apoyo a una altura mínima de 50 cm, protegidas además en forma superior y lateral de la contaminación ambiental (polvo, insectos, aves).
- Las mesas o mesadas donde se despachen u elaboren alimentos deberán estar revestidas y/o cubiertas de material lavable (ej: nylon grueso transparente o blanco). Estas deberán ser higienizadas frecuentemente con rejillas cloradas en una proporción de una cucharada del tamaño de las de té de cloro en 5 (cinco) litros de agua, **RECAMBIABLE** cada 2 (dos) horas aproximadamente.
- Los alimentos exhibidos deberán estar **cubiertos, SIN EXCEPCIÓN**. Los que se expendan calientes deberán servirse directamente del recipiente que los contenga al consumidor, a una temperatura lo más cercana posible a la de ebullición.
- Los alimentos que necesiten **FRÍO** deberán conservarse a una **temperatura máxima de 8º C** y estar dispuestos en heladeras o freezer, **también cubiertos**.

#### NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA ELABORADORES Y EXPENDEDORES DE ALIMENTOS

*“La correcta presentación del personal de un puesto de venta refleja la preocupación por la higiene de los alimentos que allí se venden, resultando más confiables y seguros para el consumidor. Una adecuada vestimenta de trabajo tiene como finalidad proteger los alimentos de los contaminantes presentes en la ropa de uso diario. Ej: polvo, microbios, suciedad, etc”:*

#### VESTIMENTA:

La misma se debe encontrar en perfectas condiciones de higiene, siendo en lo posible de color blanco o muy claro. En cuanto a las chaquetas a utilizar se debe tener en cuenta que las mangas sean largas o cubran las axilas.



MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA  
F. AMEGHINO 65  
T.E – FAX 03563 420216/162  
5141 – BALNEARIA  
PCIA DE CORDOBA – REP. ARGENTINA

Se debe utilizar una cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, encontrándose el mismo correctamente recogido en caso de ser largo. El calzado utilizado debe ser cerrado y limpio.

**PRESENCIA PERSONAL:**

Durante la elaboración y expendio de alimentos no se deben utilizar pulseras, anillos, y demás elementos de bijouterie.

En el caso de las uñas, las mismas se deben encontrar cortas y limpias, y libres de esmaltes.

La higiene personal del manipulador es clave, por lo tanto, además del correcto aseo del cuerpo en general, el lavado de manos debe realizarse en forma detallada y lo más frecuentemente posible.

Un correcto lavado de manos consiste en:

- Arremangarse hasta el codo.
- Enjuagarse hasta el antebrazo.
- Jabonarse cuidadosamente.
- Cepillarse las manos y uñas.
- Enjuagarse para eliminar el jabón.
- Enjuagarse con agua limpia.
- Secarse con toalla descartable.