

INSPECCIONES COMERCIALES PARA HABILITACIÓN

CARROS GASTRONOMICOS (Ordenanza N° 43/ 2012)

- Tráiler de un eje como mínimo, con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito.
- Estarán forrados interiormente con acero inoxidable o fórmica en lugares que estén en contacto con alimentos. El resto serán superficies limpias pintadas en color blanco.
- Piso de material impermeable y lavable.
- Tener una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso de personal.
- Contar con al menos un matafuego de 5- 10 Kg.
- Luz de emergencia.
- Instalaciones deben contar con:
 - ✓ Tanque de almacenamiento con agua tratada para la elaboración de los alimentos en la parte superior.
 - ✓ Un tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior.
 - ✓ Una heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
 - ✓ Piletas y desagües correspondientes.
 - ✓ Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, muñado de bolsa descartable.
 - ✓ Los utensilios que provean al público, deberán ser descartables
- Título o documentación que acredite la propiedad del vehículo afectado
- Seguro contra terceros por el vehículo afectado
- Fotocopia de CUIT, inscripción AFIP

- Certificado libre de deuda Municipal
- Recibo de pago de la tasa de habilitación – tiene un costo de \$....-
- DEBERÁN CONTAR OBLIGATORIAMENTE CON CARNET SANITARIO– pagando inicio del trámite \$..... (por cada persona trabajando)

Para su ubicación en predio deberán contar con:

- Correspondientes planos del lugar aprobados por obra pública
- Instalación de agua y corriente
- Pago inicio de trámite en rentas
- Pago de licencia comercial anual
- Deberá acondicionar el lugar y mantener las condiciones de higiene y seguridad, por lo que deberá contratar a un profesional para armado de planos y asesoramiento
- Deberá de manera obligatoria mantener el espacio con pasto corto en caso de tener y/o aplicar material granza en la entrada y pasillo del espacio.
- Deberá contar al menos con dos baños químicos, los que deberán ser higienizados y desagotados diario.
- Solo podrá haber dj en el lugar, y se deberá respetar los horarios permitidos para tal sonido.
- El predio deberá mantenerse limpio, y así evitar olores desagradables.