MUNICIPALIDAD DE TIGRE
Secretaría de Gobierno
Dirección de Despacho General y Digesto F1
Ferías

ORDENANZA GENERAL Nº54

LA PLATA, 29 de agosto de 1969.-

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES DE LOS DEPARTAMENTOS DELIBERATIVOS MUNICIPALES, SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA GENERAL

Para todos los partidos de la Provincia

Art.1.- Denomínase a la presente, "Ordenanza General Reglamentaria para la Creación y Funcionamiento de Ferías Municipales".

LUGARES DE UBICACIÓN

Art.2.- El Departamento Ejecutivo dispondrá la instalación y funcionamiento de ferías para la venta de productos alimenticios y productos no alimenticios, dentro del Partido. Para fijar el lugar de funcionamiento se deberá tener en cuenta:

a) Que la ubicación se fije dentro de zonas de mayor densidad demográfica que facilite el acceso de los consumidores.

b) Dentro de lo que resulte posible, se deberá tratar que el lugar elegido se ubique en forma que ocasione un mínimo de molestias a los vecinos mas cercanos y que las condiciones del terreno no dificulten las tareas de higiene posteriores al funcionamiento de la feria.

Art. 3 Las instalaciones de los puestos deberán ser de tipo “estándar” cualquiera sea la actividad a que están dedicados y tendrán las siguientes características:

a) Armazón del material inoxidable que se disponga por vía de reglamentación, cubierto en sus partes superior, posterior y laterales por lonas impermeables.

b) Tarima de madera forrada con material plástico o inoxidable que faciliten su higiene y conservación.

e) Cajón de residuos de material plástico o inoxidable con tapa, cuyas dimensiones se indicarán en la reglamentación, según sea el rubro que se explote.

DISTRIBUCIÓN DE LOS PUESTOS

Art. 4.- Los puestos serán motivos de una distribución ordenada, agrupándolos de acuerdo con la nómina de los rubros cuya comercialización se autoriza por esta Ordenanza, creando dos zonas, independientes, a saber:

Zona I: Productos alimenticios.

Zona II: Productos no alimenticios.

Como excepción se autorizará la venta de estos últimos en la Zona I, cuando sean complementarios de un rubro y que tradicionalmente, lo integren.

ADJUDICACIÓN DE LOS PUESTOS

Art. 5.- La adjudicación de los puestos se efectuará siguiendo estrictamente el orden establecido por la presentación de los postulantes, formalmente ante la autoridad competente, acordándose como única preferencia que el solicitante sea productor, para la venta de su

producción, exclusivamente.

Art. 6.- Los aspirantes a permisionarios, deberán presentar ante el Intendente municipal o funcionario que se indique en el decreto reglamentario, una solicitud en formulario impreso que adquirirá en la Mesa de Entradas, en la que constará expresamente:

Nombres y apellido.

Edad.

Nacionalidad.

Documento de identidad.

Certificado de salud, expedido por autoridad competente y certificado de buena conducta.

Rubro que pretende explotar.

Tres (3) fotografías tipo carné.

Es condición indispensable que el aspirante a permisionario sea mayor de edad y legalmente habilitado para el comercio.

Art. 7.- La adjudicación se operará en la forma indicada en el artículo 5, hasta cubrir la totalidad de los espacios previamente establecidos. Si se produjera exceso de solicitudes en condiciones de adjudicación, éstas serán incorporadas a un Registro Permanente de Aspirantes que adquirirán prioridad para las vacantes que puedan producirse.

RUBROS Y COMERCIALIZACIÓN

Art. 8.- En las ferias instaladas del Partido, se venderán al consumidor o usuario, las mercaderías que integran los siguientes rubros:

RUBRO 1.

1/a: Hortalizas frescas en general, hierbas secas, batatas, ajo y cebolla. Los productores podrán expender sandías y melones de su propia producción.

1/b: Papa y batata.

RUBRO 2. Frutas frescas en general y jugos de frutas naturales, únicamente envasados.

RUBRO 3. Carne vacuna, porcina, ovina, caprina, embutidos y menudencias en general.

RUBRO 4, Granja: aves y huevos, conejos, liebres, cabritos y lechones.

RUBRO 5. Pescados y mariscos frescos y congelados.

RUBRO 6. Lechería: Leche pasteurizada envasada, condensada y en polvo. Manteca, cremas, cuajadas, ricota y dulces en general en sus respectivos envases de fábrica. Miel, chocolates, vainillas en rama, turrone, mazapanes, garrapiñadas, peladillas y caramelos envasados en fábrica. Quesillos por pieza y jugos de frutas naturales únicamente envasados.

RUBRO 7. Fiambrerías y queserías: fiambrería en general, quesos y otros Productos lácteos en general, pastas frescas y fideos envasados, complementados con aceitunas preparadas a granel, dulces envasados, conservas de carne, pescados y mariscos envasados.

RUBRO 8. Panadería: pan en general, galletitas, facturas, harina, vainillas, turrone, mazapanes, bombones, garrapiñadas, peladillas, caramelos, etc.

RUBRO 9. Almacén: artículos de almacén en general, fruta seca, desecada y al natural envasada, jugos de frutas naturales envasados, café, té, yerba mate, especias, fideos secos, etc.

RUBRO 10. Tienda: artículos de tienda, fantasía y tocador en general. Zapatería.

RUBRO 11. Bazar: artículos de bazar y de limpieza en general, juguetería y librería.

RUBRO 12: Flores frescas. Plantas y semillas.

Art. 9.- Los productos y/o mercaderías que se consideran básicos de cada rubro son de venta obligatoria por permisionarios, no así los complementarios cuya venta es optativa.

Art. 10.- Cuando en una feria se carezca de cualquiera de los rubros enunciados, se podrá autorizar su expendio a pedido del permisionario titular del rubro que resulte afín.

ELEMENTOS DE PESAR Y MEDIR

Art. 11.- Para la comercialización sólo se autorizan como elementos pesar y medir con carácter obligatorio, los adoptados por imposición de la ley nacional No. 845, de acuerdo con el sistema métrico decimal. Estos elementos deberán exhibir las contrastaciones en vigor.

Art. 12. (Ord. Gral, 139). Los permisionarios habilitados para la venta de legumbres, hortalizas. y frutas, deberán observar obligatoriamente, la siguiente modalidad de pesas y medidas:

FRUTAS:

Ananá por unidad.

Banana: por docena o fracción.

Bergamota: por docena o fracción.

Cerezas: por kilo o fracción.

Ciruelas: por kilo o fracción.

Duraznos: por docena o fracción.

Damascos: por docena o fracción.

Frutillas: por kilo o fracción.

Frambuesas: por kilo o fracción.

Grosellas: por kilo o fracción.

Guindas: por kilo o fracción.

Higos: por kilo o fracción.

Kakis: por docena o fracción.
Kinotos : por kilo o fracción.
Limones: por docena o fracción.
Mandarinas: por docena o fracción.
Membrillos: por docena o fracción.
Manzanas: por docena o fracción.
Melones : por unidad.
Nísperos: por kilo o fracción.
Naranjas: por docena o fracción.
Peras: por docena o fracción,
Pomelos: por docena o fracción.
Paltas: por docena o fracción.
Pelones : por docena o fracción.
Sandías: por unidad.
Uvas: por kilo o fracción.

LEGUMBRES Y HORTALIZAS:

Alcauciles: por docena ó fracción.
Ajíes (encur.) por kilo o fracción.
Ajíes (cuar.) por kilo o fracción.
Ajo: por unidad.
Apio: por kilo o fracción.
Arvejas: por kilo o fracción.
Acelga: por kilo o fracción.
Brócoli: por kilo o fracción.
Batatas: por kilo o fracción.
Berenjena : por docena o fracción.
Cebolla (ver.): por kilo o fracción.
Cebolla (cab.): por kilo o fracción.
Cardos: por kilo o fracción.
Coliflor: por kilo o fracción.
Chauchas: por kilo o fracción.
Choclos: por docena o fracción.
Espárragos: por kilo o fracción.
Espinacas: por kilo o fracción.
Escarola: por kilo o fracción.
Grilos: por kilo o fracción.
Habas: por kilo o fracción.
Hinojos: por docena o fracción.
Lechuga: por kilo o fracción.
Morrones: por docena o fracción.

Mandioca: por kilo o fracción.
Nabos: por kilo o fracción.
Pepinos: por kilo o fracción.
Porotos: por kilo o fracción.
Puerros (aj.): por kilo o fracción.
Papas: por kilo o fracción.
Repollo: por kilo o fracción.
Repollo (Br.): por kilo o fracción.
Rabanitos: por kilo o fracción.
Remolacha: por kilo o fracción.
Radicha (raíz): por kilo o fracción.
Radicheta: por kilo o fracción.
Salsifis: por kilo o fracción.
Tomates: por kilo o fracción.
Verduras (s): por kilo o fracción.
Zapallos (var): por kilo o fracción.
Zapallito (T): por kilo o fracción.
Zanahorias: por kilo o fracción.

Los Departamentos Ejecutivos podrán establecer la obligatoriedad de vender por kilogramo todos los productos o mercaderías que juzguen conveniente, siempre que presten con eficiencia el servicio de contraste de pesas y medidas a que obliga la Ley Nacional No. 845. Las resoluciones que se dicten en ese sentido deberán contar con informe previo del Laboratorio de Ensayo de Materiales e investigaciones Tecnológicas (L.E.M.I.T.).

HABILITACIÓN DE AYUDANTES DE PERMISIONARIOS

Art. 13.- Los permisionarios podrán solicitar la habilitación, bajo su responsabilidad, de hasta dos ayudantes por puesto. Se entiende que éstos deberán llenar la totalidad de los requisitos exigidos al titular. En caso de menores de edad estar perfectamente habilitados por la autoridad competente.

UNIFORMES PARA PERMISIONARIOS Y AYUDANTES

Art. 14.- Se establece de uso obligatorio para los permisionarios y sus ayudantes, sacos o guardapolvos y gorros blancos en perfecto estado de aseo.

CERTIFICADOS DE SALUD

Art. 15.- El certificado de salud exigido con carácter general al presentarse la solicitud de permiso, debe mantenerse en plena vigencia con carácter permanente, cuando el permisionario y sus ayudantes exploten rubros de artículos de consumo, cualquiera sea su variedad.

DERECHOS Y/O IMPUESTOS

Art. 16.- Los permisionarios están obligados a pagar los derechos e impuestos que les correspondan según lo establezca la Ordenanza Impositiva vigente y en la forma y plazos que imponga el Departamento Ejecutivo.

OBLIGACIONES DE LOS PERMISIONARIOS

Art. 17.- Son obligaciones comunes a todos los permisionarios:

1. Disponer de los elementos de pesas y medidas obligados por el artículo 11.
2. Presentar las mercaderías en óptimas condiciones de conservación e higiene y ordenadas de acuerdo a su especie.
3. Exhibir en forma notable y visible los precios de las mercaderías y productos en venta, sea mediante pizarras, sea directamente sobre aquéllos, sea de ambas maneras.
4. Mantener con carácter permanente en buenas condiciones higiénicas el puesto de que es titular.
5. No utilizar papeles impresos para envolver, cuando los envoltorios contengan carnes o derivados, pescados o cualquier otra mercadería de consumo que por su naturaleza sea susceptible de recibir adherencias de difícil visibilidad o extracción.
6. No vender mercadería que utilice como medio de promoción premios o promesas de ellos, cualquiera sea su naturaleza, .

FICHAS PRONTUARIOS DE LOS PERMISIONARIOS

Art. 18.- El Departamento Ejecutivo mandará confeccionar una ficha prontuario del permisionario, por triplicado, donde conste su filiación personal, domicilio, fotografía, rubro que explote y número del puesto correspondiente.

Los tres ejemplares serán destinados: al permisionario que lo debe mantener a disposición de los servicios de inspección; a la repartición que ejerza el control sanitario de los puestos y la mercadería, y el tercero a la repartición que tiene a su cargo la dirección y vigilancia del organismo de acuerdo con lo determinado por la presente ordenanza y su decreto reglamentario. En la ficha - prontuario, se anotarán todas las infracciones cometidas por el permisionario.

PUESTOS DE VENTA DE PESCADOS FRESCOS. - PROHIBICIÓN

Art. 19.- Los puestos, para la venta de pescados serán ubicados en el extremo de la zona correspondiente que no límite con la destinada a otros rubros.

En estos puestos, está absolutamente prohibido el manipuleo de la mercadería tendiente a descamar, corte de cabezas y colas, limpieza interior del pez y fileteo.

PUESTOS PARA LA VENTA DE AVES VIVAS

Art. 20.- Si el Departamento Ejecutivo lo considera conveniente, puede autorizar el funcionamiento de puestos para la venta de aves vivas. Estarán ubicados en iguales lugares a los determinados para la venta de pescado fresco.

Las aves serán exhibidas en jaulas higiénicas e higienizadas, las que, contendrán en su interior recipientes con agua limpia para el abrevamiento de los animales.

Sólo se podrán despachar aves que hayan obtenido aptitud para el consumo por intermedio de la repartición técnico-profesional de carácter oficial.

PUESTOS PARA LA VENTA DE PAN Y AFINES. - OBLIGACIÓN

Art. 21.- Los puestos habilitados para la venta de pan; facturas, confituras y afines, deberán mantener acondicionadas las mercaderías en instalaciones y envases higiénicos, con tapas o cubiertos con telas blancas, o trozos de polietileno, ya sean éstas vitrinas, canastos o recipientes de material plástico.

PUESTOS PARA LA VENTA DE CARNES, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS - OBLIGACIÓN

Art. 22.- Los puestos habilitados para la venta de carnes, subproductos y derivados están obligados a presentar únicamente mercaderías cuyos orígenes sean perfectamente identificados, es decir, provenir de establecimientos que cuenten con todos los títulos habilitantes para su funcionamiento acordados por autoridades nacionales, provinciales y/o municipales según lo requieran.

CALIDAD Y ESTADO SANITARIO DE LAS MERCADERÍAS EN GENERAL

Art. 23.- La calidad y estado de salubridad de las mercaderías en general que se ofrezcan en venta, serán controladas por la repartición técnico-profesional competente, dependiente de la municipalidad del partido.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS PUESTOS

Art. 24.- Bajo vigilancia del personal municipal de servicio, los puestos podrán armarse con media hora de anticipación a la indicada para la apertura de las operaciones. Se observarán todas las previsiones tendientes a evitar ruidos molestos y toda acción que pueda perturbar o perjudicar a la vecindad inmediata. Idénticas prevenciones se guardarán en el desmontaje de las instalaciones.

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE MERCADERÍAS OBLIGACIONES. - ESTACIONAMIENTO

Art. 25.- Los vehículos que los permisionarios utilicen para el transporte de mercaderías de consumo, deberán estar cubiertos en su parte interior con material inoxidable que facilite su conservación y asco.

El estacionamiento se practicará en la forma y lugares determinados en cada caso por la

Dirección Municipal de Tránsito.

HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS FERIAS

Art. 26.- El Departamento Ejecutivo establecerá el horario de funcionamiento de las ferias, teniendo en cuenta para ello las estaciones que dividen el año y la influencia de los factores climáticos que caracterizan a cada una de ellas.

DEL PERMISIONARIO. - INASISTENCIAS Y VACACIONES

Art. 27.- Los permisionarios tienen la obligación de concurrir diariamente a la atención de los puestos de los que son titulares. En caso de enfermedad, fehacientemente comprobada, del titular, éste puede ser reemplazado por el ayudante que indique.

Los permisionarios tienen derecho al goce de vacaciones anuales, que no podrán exceder de quince (15) días de operaciones consecutivas. El Departamento Ejecutivo reglamentará estas alternativas de la actuación del permisionario.

INSPECTORES Y PERSONAL MUNICIPAL. - PROHIBICIÓN

Art. 28.- Al personal de inspectores y otros que revisten en relación de dependencia con la municipalidad, les está terminantemente prohibido adquirir y recibir en donación, mercaderías en las ferias en que presten servicio. La infracción a esta prohibición, ocasionará la cesantía inmediata del agente.

PRESTACIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS

Art. 29.- El Departamento Ejecutivo dispondrá la instalación en cada feria, de un botiquín de primeros auxilios para la prestación de servicios, en casos de accidentes u otros inconvenientes de salud, que pudieran producirse durante el funcionamiento de la misma.

NORMAS GENERALES DE APLICACIÓN

Art. 30.- Los puestos que funcionen en las ferías municipales reglamentados por la presente ordenanza general, cuando estén destinados al expendio de productos alimenticios deberán responder a las exigencias de la ley 7.315, su reglamentación, y decreto 7.414/67.

DE LAS INFRACCIONES Y PENALIDADES

Art. 31.- Los permisionarios deberán observar estrictamente lo determinado por esta Ordenanza General y su decreto reglamentario.

Cualquier hecho en contrario, configura una infracción, que será sancionada por el Departamento Ejecutivo en forma sumaria, aplicando las penalidades que estén establecidas en cada comuna.

VIGENCIA

Art. 32.- Las disposiciones de la presente Ordenanza General serán aplicables a partir de los noventa (90) días de su sanción, término durante el cual deberán adecuarse al régimen establecido, las ferías en funcionamiento.

Art. 33.- Cúmplase, regístrese, publíquese en el "Boletín Oficial" y comuníquese a todas las municipalidades.

LLORENTE
A. R. CARIDE