



*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

**ORDENANZA N° 6513**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA SANCIONA  
PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE**

**ORDENANZA:**

**ARTÍCULO 1°.** - Deróguese en todos sus términos la Ordenanza N.º4.172.-

**ARTICULO 2°.-** Apruébese la Reglamentación en los medios de transporte de alimentos en un marco de medidas de seguridad e higiene adeudados, para el Departamento Capital de la Provincia de La Rioja, cuyo texto obra como Anexo Único de la presente. -

**ARTICULO 3.** - Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese. -

Dada en Sala de Reuniones del Centro Vecinal del Barrio Ricardo I, a los 11 días del mes de septiembre del año 2024. Proyecto presentado por los concejales Marcela Martínez y Guillermo Benzo.

- **Ref. Expte. N° 14807-C-24**



*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

(Correlativa Ordenanza N° 6513)

## ANEXO I

**ARTICULO 1°.- Medio de Transporte. Definición:** Se entiende por vehículo o medio de transporte (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (materias primas, productos terminados, subproductos y derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la elaboración, conservación y manipulación, hasta su llegada a los consumidores. -

**ARTICULO 2°.- UTA.** Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios. -

**ARTICULO 3°.- Medios de transporte: Registro.** Créase el registro de vehículos destinados al transporte y distribución de sustancias alimenticias en general, el que será llevado por la Dirección de Bromatología y en el cual deberán inscribirse todas aquellas personas físicas y/o jurídicas, que desarrollen las actividades antes mencionadas, en el ejido urbano de la ciudad de La Rioja.-

**ARTICULO 4°.- Medios de transporte: habilitación.** Todo medio de transporte de alimentos, que circule dentro del ejido municipal, será habilitado por la Dirección de Bromatología Municipal, salvo aquellos que cuenten con habilitación nacional.

Los medios de transporte deberán exhibir en el exterior de la UTA, en la parte posterior y en ambos laterales, en forma legible el número de habilitación otorgado por la Autoridad competente.

**a)** La habilitación de los vehículos para el transporte de productos alimenticios, se hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y la existencia o no de sistemas de enfriamiento en las siguientes categorías a saber:

"A": Caja, Contenedor o cisterna con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío. –

"B": Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin un equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados. –

*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

**(Correlativa Ordenanza N° 6513)**

"C": Caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío. –

"D": Caja sin aislamiento térmico. –

"E": Sin caja. -

b) La habilitación de los medios de transporte tendrá validez de 1 (un) año a partir de la fecha de otorgamiento, la cual podrá ser revocada por la Autoridad competente cuando las condiciones no sean las reglamentadas.

c) Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas con inhabilitación permanente o temporaria, y aplicación de los Artículos 53° y 54° de la Ordenanza Impositiva en vigencia.

**ARTICULO 5°.- Del transporte local.**

a) Requisitos para UTA (Unidad de Transporte Alimenticio)

**Inicio de trámite en Dirección de Bromatología**

b) Documentación requerida por la Dirección de Bromatología Municipal

- Nota solicitando la inscripción en el registro de Vehículos para transporte de Alimentos
- Fotocopia de DNI del titular de la habilitación
- Declaración de los productos a transportar.
- Constancia de Habilitación del comercio Informe de la Dirección de Transporte
- Libre deuda de Tributos Municipales
- Certificado de desinfección
- Carnet Manipulador de Alimentos.
- Fotos a color del vehículo y UTA. Mínimo tres que incluyan:

Foto 1: Frente y costado en la cual se vea la patente.

Foto 2: Parte trasera y lateral en la cual se vea la patente

*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

### **Correlativa Ordenanza N° 6513)**

Foto 3: Parte posterior con las compuertas abiertas en la cual se vea el interior de la UTA.

• **Presentación de la documentación:**

1. La documentación solicitada deberá estar impresa en hojas A4 y presentada dentro de un folio y carpeta colgante.

2. Se deberá presentar un trámite por cada unidad de transporte de alimentos a inscribir o renovar en el registro. Por ejemplo: si desea inscribir 2 (dos) U.T.A. a nombre de una misma persona física o jurídica deberá presentar dos solicitudes independientes.

c) Identificación de transporte: los medios de transporte habilitados deberán exhibir en el exterior, en la parte posterior y en ambos laterales de la caja contenedora o cisternas, en forma bien legible en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho (8) centímetros; la leyenda siguiente: "TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. REGISTRO MUNICIPAL N°....." Nombre de la Empresa, Dirección y código QR (será entregado por la Dirección de Bromatología).

d) La Dirección de Bromatología otorgará una constancia por la que se autoriza al vehículo para el transporte interno de alimentos, en el ejido municipal y se le asignará un número de inscripción.

e) Renovación de la habilitación del vehículo: Anualmente se deberá reinscribir cada vehículo, para continuar con la habilitación del mismo. Para ello se presentará una nota solicitando la renovación, a la que se adjuntará un certificado de libre deuda municipal y un certificado de desinfección y fotocopia del carnet de Manipulador de Alimentos e informe de la dirección de transporte. Asimismo, el vehículo será inspeccionado por parte de agentes de bromatología a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para la UTA.

f) Condiciones de las Utas, para su habilitación:

• La caja estará separada de la cabina de los conductores.

• Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de un precinto de acuerdo a lo autorizado por la Autoridad Sanitaria competente. -

*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

**(Correlativa Ordenanza N° 6513)**

- El piso presenta características de resistencia estructural, antideslizantes, higiene y resistencia a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleadas en la higiene, sanitización y desinfección. –
- Las paredes interiores, el techo, el piso y las caras interiores de las puertas deberán estar revestidas con material no tóxico, no corrosivo, impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterable a los golpes, que no haga cesión de componentes de la carga, no atacable por los ácidos. Las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presente relieves, hundimientos, ni fisuras que dificulten la correcta higienización y desinfección. –
- Todo instrumento interno (incluyendo gancheras y carriles) deberá ser de material resistente a la corrosión, a los productos químicos y acciones mecánicas empleados en la higiene, sanitización y desinfección.
- En casos específicos deberá contar con un sistema de lectura de humedad y/o temperatura y la pantalla de lectura deberá estar ubicada en la cabina de conducción o en el exterior de la UTA.
- Los alimentos con envases primarios totalmente herméticos, impermeables, resistentes y seguros podrán transportarse conjuntamente con otros productos no alimenticios, toda vez que estos últimos no contaminen, alteren o pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos y la integridad de los envases.
- Se podrá realizar el transporte simultáneo de diferentes tipos de alimentos, cuando sus características particulares o de conservación y mantenimiento así lo permitan, evitando contaminación cruzada. En caso que los alimentos presenten algún tipo de incompatibilidad, la autoridad sanitaria podrá autorizar la colocación de tabiques, herméticos o no, a los efectos de su separación.
- Los alimentos que se conserven y expendan refrigerados, congelados o supercongelados deberán transportarse en vehículos provistos de sistema de conservación de las categorías A o B respectivamente, los cuales deberán contar con cortinas aislantes térmicas. Las temperaturas de transporte deberán mantenerse a lo largo de todo el recorrido. En caso de que se transporten productos con diferentes temperaturas de conservación, se tomará como referencia el valor más bajo.

*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

**(Correlativa Ordenanza N° 6513)**

- La caja de carga de los vehículos incluidos en la categoría D, además de las características ya indicadas, deberán disponer de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos y no tendrán comunicación directa con la cabina del conductor.
- Los vehículos incluidos en la categoría E podrán transportar solo aquellos productos alimenticios cuyas características de envases y condiciones de conservación y mantenimiento así lo permitan. Asimismo, deberán estar cubiertos con materiales (lona, plásticos, etc.) que los protejan de las inclemencias del tiempo, el polvo o el contacto con insectos.
- Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico, limpieza del vehículo y UTA deberán depositarse en un lugar diferente a la caja de la carga, con el fin de evitar contaminación.
- Todo transporte de alimentos cárneos y afines, deberán contar con equipo de refrigeración que asegure una temperatura en el producto entre -2°C Y 5°C.
- Todo transporte de pescados frescos, enfriados y/o refrigerados y mariscos deberán contar con algún sistema de enfriamiento autorizado, a los efectos de garantizar temperaturas entre -2°C y 5°C.
- Los productos congelados deberán ser transportados de manera tal que se asegure una temperatura inferior o igual a -18°C.
- Los vehículos destinados al transporte de productos panificados solo podrán destinarse a ese propósito y reunirán los siguientes requisitos:
  - Debe disponer de contenedores o recipientes de materiales plásticos, metálicos y también se permite la utilización para este fin, los canastos de mimbre.
  - La cabina del transporte de sustancias alimenticias debe ser un receptáculo cerrado de aireación indirecta, que impida el ingreso de sustancias contaminantes y/o insectos.
  - El material de construcción debe ser liso, de fácil limpieza, anticorrosivo por los ácidos grasos, no debe presentar abolladuras ni rajaduras que permitan la acumulación de suciedad.
  - El techo debe ser de material resistente y todas las uniones deberán ser redondeadas, permitiendo la fácil limpieza y desinfección de los ángulos.

*“Año de Rosario Vera Peñaloza – Siempre la Educación Primero”*

**(Correlativa Ordenanza N° 6513)**

-El piso será de características antideslizantes, permitiendo un fácil lavado y escurrido de los líquidos.

- El acceso al vehículo debe realizarse por un lateral de la cabina, o por la parte posterior, las puertas deben ser herméticas, permaneciendo cerradas durante el transporte.

-Deben contar con la habilitación de transporte municipal.

-Los productos de panificación deberán ser envasados en bolsas o recipientes de primer uso.

- Los lácteos, tales como quesos frescos, ricota leches pasteurizadas, cremas de leche, mantecas, yogur, leches cultivadas y otros productos semejantes que contengan microorganismos, etc., que necesiten almacenarse en frío, deberán transportarse en camiones provisto de equipo de frío, de manera tal de asegurar una temperatura en el producto, entre 5°C y 8°C.

- Las Frutas y verduras podrán ser transportadas en caja categoría "D" provistas de carpa o toldo de manera tal de proteger los productos de las inclemencias climáticas e insectos.

g) Cualquier situación no contemplada en esta ordenanza, será resuelta de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 154 bis del capítulo II del Código alimentario argentino

h) La Dirección de Bromatología podrá rechazar para su carga, a todo medio de transporte que no reúna las condiciones exigidas en el presente reglamento, hasta que se subsanen las causas que motivaron tal inconveniente, aun cuando cuenten con la habilitación correspondiente. -

**ARTICULO 6°.-** De los controles. El control de los transportes de alimentos en general, tendrá por objetivo verificar que se cumplan:

- Las exigencias establecidas para los vehículos de transporte de alimentos.

- Las condiciones en que se encuentran los productos alimenticios

- Las exigencias que deben cumplir los conductores y acompañantes