

Salto, 3 de noviembre de 2020.-

VISTO: El expediente 2020-14905 Asunto REGLAMENTO ELABORACION Y VENTA ALIMENTOS EN VIA PUBLICA”.

RESULTANDO: I) Que la Dirección del Departamento de Salud e Higiene eleva a consideración el Reglamento que regula la elaboración y venta de alimentos en la vía pública.

II) Que el referido proyecto fue alborado por el equipo técnico coordinado por la Secretaría del Departamento de Salud e Higiene, a efectos de regular sobre diversos aspectos de la elaboración y venta de dichos alimentos, teniendo como objetivo disminuir al mínimo los riesgos de contraer enfermedades que se transmiten por los alimentos, a la vez de un ordenamiento de las distintas formas de comercialización de alimentos en la vía pública.

CONSIDERANDO: I) Que es necesario determinar el procedimiento referente a la participación de los distintos Departamento y Unidades en el proceso de autorización de elaboración y venta de los alimentos en la vía pública.

II) Que se considera necesario, asimismo, unificar la reglamentación referente al permiso, y procedimiento para la elaboración y venta de alimentos de la vía pública y en espacios públicos.

III) Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 numerales 24 y 33 de la ley 9.515 del 28/10/1935, a la Intendencia le compete la reglamentación en la presente materia.

ATENTO: A lo expuesto y en uso de sus facultades legales, el **INTENDENTE DE SALTO,**

RESUELVE

REGLAMENTO DE ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I – DEFINICIONES

- a) **Alimento de venta callejera:** cualquier tipo de comida o bebida lista para el consumo humano, preparada y/o vendida en las vías públicas o en zonas para tal fin autorizadas por Intendencia de Salto (IdS).
- b) **Puesto de venta:** toda estructura fija, estacionaria o ambulante, así como los medios materiales utilizados por el vendedor para el expendio de alimentos de venta callejera que han recibido permiso de la IdS para su funcionamiento.

- c) **Manipulación de alimentos**: todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinada, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.
- d) **Manipulador de alimentos**: toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.
- e) **Manipulador – vendedor**: toda persona que como manipulador de alimentos, está además a cargo de la venta de éstos.
- f) **Carné de manipulador**: documento que expide y/o reconoce la IdS a través de su Departamento de Salud e Higiene mediante el cual se acredita que el manipulador está capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- g) **Higiene de los alimentos**: todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad del alimento en todas las fases de la cadena alimentaria;
- h) **Vajilla**: conjunto de vasos, platos ,fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos;
- i) **Utensilios**: conjunto de ollas ,cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos;
- j) **Alimento perecedero**: que se altera o se descompone fácilmente;
- k) **Impermeable**: que no deja atravesar el agua;

CAPÍTULO II

PERMISO A VENDEDORES CALLEJEROS DE ALIMENTOS.

Artículo 1. Todo vendedor CALLEJERO de Alimentos deberá contar con habilitación de la Intendencia de Salto a través de las intervenciones de los Departamentos de: Jurídica, Tránsito, Obras (Ordenamiento Territorial) y Salud e Higiene y una resolución del Intendente.

Artículo 2. SOLICITUD – PRESENTACIÓN Y REQUISITOS. La solicitud de permiso será presentada ante la Intendencia de Salto en mesa de entrada de Administración Central o en los Centros de Atención a la Ciudadanía (CAC) con los siguientes datos:

- a) Nombre del solicitante, domicilio y teléfono.
- b) Determinación de la mercadería o mercaderías que proyecta vender, y procedencia de la misma.
- c) Deberá especificar si solicita un puesto de venta fijo o móvil.
- d) Croquis de ubicación si es fijo.

- e) Autorización escrita del propietario frentista, si correspondiera.
- f) Medio de Transporte a utilizar.
- g) En el caso de tráiler, vehículos automotores, carritos deberá acreditarse vínculo idóneo.
- h) Presentar negativo de no percibir ninguna remuneración de BPS y/o MIDES.
- i) Presentar nota con valor de declaración jurada de no tener otro trabajo.
- j) Carné de salud al día expedido y/o reconocido por el Departamento de Salud e Higiene de la IdS.
- k) Carné de manipulador de Alimentos expedido y/o reconocido por el Departamento de Salud e Higiene de la IdS.

Artículo 3. PREFERENCIAS. Para la autorización de las solicitudes, se dará preferencia a:

- a) Los actuales vendedores que posean habilitaciones de la IdS y que no sean infractores.
- b) Las mujeres jefas de familia.
- c) Personas con capacidades diferentes, afro0descendientes, integrantes del colectivo LGTB, etcétera.
- d) Adultos Mayores que no reciban jubilaciones o pensiones.

Las demás solicitudes serán consideradas por riguroso orden de presentación, hasta la cantidad máxima que fije la Intendencia de Salto. El Departamento de Salud e Higiene llevará un registro de las solicitudes, ordenadas por fecha.

Artículo 4. OTRAS REMUNERACIONES DEL ESTADO. En ningún caso se autorizará a personas que tengan otro trabajo remunerado o perciban jubilaciones, pensiones y/u otros aportes de organismos del Estado, salvo las Asignaciones Familiares.

Artículo 5. CARACTERÍSTICAS Y DURACIÓN DEL PERMISO. Para la concesión del permiso la IdS verificará que se ha dado cumplimiento con todos los extremos exigidos por la normativa vigente. En caso de no existir impedimento alguno, concederá el permiso correspondiente entregando una "constancia de permiso o autorización" al interesado, la cual deberá ser exhibida en lugar visible al público, en forma permanente y contendrá la fecha de vencimiento.

El permiso tendrá una vigencia de un año, pudiéndose renovar a solicitud del permisario y dentro del plazo de 15 días antes del vencimiento del mismo, caducando en forma automática el permiso otorgado, en caso de no presentarse la solicitud en el plazo

mencionado. Para obtener la renovación del permiso se procederá de igual forma que para la concesión por primera vez.

Artículo 6. PERMISOS. Los permisos para la venta callejera de alimentos, sea cual sea la forma, son personales, intransferibles, precarios y revocables, consignándose expresamente su fecha de vencimiento.

Podrá ser revocado –atento su carácter de precario- por decisión unilateral del concedente, en cualquier momento, por razones de oportunidad, mérito y conveniencia. Por iguales motivos se podrá disponer la reubicación de los mismos. Ninguno de los supuestos anteriores dará lugar a reclamos o indemnizaciones de ningún tipo.

El o los titulares de los respectivos permisos serán responsables por las infracciones que comentan sus dependientes o ayudantes a cualquier título.

Artículo 7. PROCEDIMIENTO. La solicitud recepcionada según el artículo 2 deberá seguir los siguientes pasos:

- a) DIVISIÓN JURÍDICA, analizará la legalidad y el cumplimiento de los requisitos exigidos; rechazando o permitiendo la continuidad del trámite
- b) DEPARTAMENTO DE TRÁNSITO (SECTOR FISCALIZACION), informará sobre la incidencia de la ocupación del espacio en la circulación vial, peatonal, etc.
- c) DEPARTAMENTO DE OBRAS (ORDENAMIENTO TERRITORIAL), informará sobre el lugar de su emplazamiento, la estética urbanística del lugar, la seguridad y funcionalidad de la estructura de acuerdo al croquis de la ubicación presentada y definirá el área a ocupar.
- d) DEPARTAMENTO DE SALUD E HIGIENE, informará si el emprendimiento reúne las condiciones de Higiene y estructura para su autorización.
- e) DIVISIÓN JURÍDICA, informará de la viabilidad o no de la autorización, aconsejando el dictado de resolución por el señor Intendente.

Cada DIVISIÓN o DEPARTAMENTO no podrá demorar más de 5 días en expedir su informe desde que ingresó a la misma.

CAPÍTULO III

OBLIGACIONES DE LOS VENDEDORES CALLEJEROS DE ALIMENTOS.

Artículo 8. OBLIGACIONES. Son obligaciones de los permisarios y manipuladores-vendedores:

- a) Mantener en perfecto estado de limpieza el lugar de estacionamiento, recipientes y mercaderías y los alrededores hasta 3 metros en el caso de carros y hasta 2 metros en caso de puestos móviles o fijos.
- b) Mantener una correcta e higiénica presentación: cuerpo y manos limpias, cabello corto o recogido, limpio y cubierto, uñas cortas, limpias y sin esmalte. No debe usar en su trabajo anillos, pulseras, caravanas, relojes, collares y otros aditamentos o adornos.
- c) Usar túnica y/o delantal y gorro de color blanco o claro, en buen estado de aseo.
- d) El manipulador-vendedor debe lavarse las manos antes y después de manipular alimentos luego de usar los servicios sanitarios o de hacer necesidades fisiológicas; después de tocar objetos contaminados como dinero, basura, restos de alimentos, cajas para botellas y otros. El lavado de manos, deberá hacerse con agua y jabón y cuidadosamente. Podrá utilizarse alcohol gel. Se sugiere un lavado de manos correcta cada cinco utilidades de alcohol gel.
- e) Actuar correctamente, absteniéndose de molestar al público con los artículos que venda y de publicitar su mercadería con parlantes, megáfonos o similares de forma estridente.
- f) Presentar al personal inspectivo, cuando le sea requerida, la documentación que se solicite
- g) No instalar en sus puestos de venta máquinas que puedan producir ruidos molestos, vapores o emanaciones peligrosas, nocivas o molestas.

Artículo 9. CURSOS – FORMACIÓN. Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación de alimentos, a través de cursos dictados y/o reconocidos por el Departamento de Salud e higiene de la IdS.

Artículo 10. CARNE. Los manipuladores-vendedores que hayan sido sujetos de la capacitación contemplada en el artículo anterior, recibirán un carné de manipulador, emitido por el Departamento de Salud e Higiene de la IdS, que será requisito previo para el premo sanitario de funcionamiento que expidan las autoridades municipales encargadas del manejo de los expendios de alimentos en vías públicas, en cumplimiento de sus reglamentos sobre el funcionamiento de este tipo de expendios.

Artículo 11. RESPONSABILIDAD. El manipulador-vendedor además de cumplir con los requisitos estipulados, será el responsable por la higiene y protección de los alimentos que prepara y/o vende; del expendio y de toda condición que puedan afectar las condiciones higiénicas de los alimentos allí vendidos.

Artículo 12. CARNE DE SALUD. Los vendedores callejeros de alimentos deberán tener Carné de Salud expedido o reconocido por el Departamento de Salud e Higiene de la vigente.

Artículo 13. Los vendedores callejeros de alimentos deben exhibir, en lugar visible, la habilitación de la IdS; Carné de Salud y de Manipulador de Alimentos.

CAPÍTULO IV

VEHÍCULOS DE VENDEDORES CALLEJEROS

Artículo 14. MODALIDAD DE VENTA – La venta CALLEJERA de ALIMENTOS podrá hacerse mediante:

- a) En unidad móvil con tracción propia (tipo furgón o van) o unidad móvil llevada a remolque (tipo vagón), con ventanas levadizas a sus costados y puerta para ascender o descender, y con despacho de mercaderías desde adentro, cuidando no obstaculizar ni interferir el movimiento de peatones, en caso de aceras, o de vehículos en calles públicas.
- b) En unidad manual y/o bicicleta o ciclomotor, cuya longitud no superará 1.50 mts.
- c) En un puesto fijo, con mesa, que no podrá exceder 1.80 mts, la que deberá ser de superficie totalmente lavable y mantenida en correctas condiciones de higiene.

Artículo 15. CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS – Los vehículos serán contruidos en material liso, impermeable, fácilmente lavable, y serán mantenidos en correctas condiciones de higiene. Para la venta de alimentos que necesiten mantener la cadena de frío, serán acondicionados en forma de mantener adecuadamente refrigerado el producto.

CAPÍTULO V

VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA.

Artículo 16. PRODUCTOS AUTORIZADOS. Sólo se autoriza la venta de frankfurters, chorizos, carnes asadas, helados, maníes, tortas fritas, tartas, tortas, alfajores, pasteles, garrapiñadas, churros, pescado, frutas, jugos de frutas, verduras y todo otro producto que tenga similitud con los anteriormente nombrados.

Artículo 17. PROHIBICIÓN DE VENTA. Queda prohibida la venta callejera de carnes crudas.

Artículo 18. EXCEPCIONES. La Intendencia de Salto podrá autorizar la venta callejera de alimentos en carácter transitorio de mercaderías diversas a las especificadas en el Artículo anterior, cuando puedan existir razones para ello y previo informe

fundado del Departamento de Salud e Higiene, el que además propondrá las condiciones para tal comercialización.

Artículo 19. PROHIBICIÓN DE INSTALACIÓN. Se prohíbe la venta callejera de alimentos en:

- a) Rutas nacionales y zonas donde exista la prohibición municipal de estacionamiento vehicular:
- b) A menos de cien metros de comercios habilitados, que expendan productos similares;
- c) En los lugares que a juicio de la IdS ocasionan molestias a terceros, por obstaculizar el tránsito, producir olores, demasiada circulación de personas, etc.

Artículo 20. ZONA DE EXCLUSIÓN EN ESPECTACULOS. No se permite la instalación de vendedores callejeros en un radio de doscientos metros del lugar donde se realicen espectáculos o reuniones públicas, salvo los expresamente autorizados, estas, no podrán detenerse en los sitios donde incomodan el libre paso de la concurrencia a los asistentes a los mismos.

Artículo 21. DEPÓSITO DE AGUA. Las unidades móviles, referidas en el artículo 14, que expendan embutidos y similares prontos para consumir, deberán estar provistas de depósitos de agua potable, pileta para lavar los utensilios, y de las instalaciones necesarias para una correcta e higiénica conservación y protección de los productos. Tendrán también depósito para recibir el agua servida, la cual se evacuará en los lugares apropiados, y para residuos y papeles.

Artículo 22. AUTORIZACIONES OCASIONALES. Cuando la IdS lo considere oportuno, podrá autorizar para determinadas ocasiones y durante el período indicado, la instalación de vendedores. Deberá cumplir con las exigencias y obligaciones que rigen para todos. El interesado en obtener este permiso deberá justificar, mediante Certificado policial, tener domicilio estable en la zona, y acreditar sumariamente la carencia de recursos. En caso de que entenderse necesario por parte de las oficinas de la Intendencia, se podrá requerir informe del Departamento de Desarrollo Social a dichos efectos.

Artículo 23. INSTITUCIONES DOCENTES Y DE SERVICIO. A Instituciones Docentes Públicas y Privadas, a Instituciones de Beneficencia, Cooperativas de Viviendas, Clubes de Servicio (Rotary. Leones, etc.), e Instituciones Oficiales que soliciten ocasionalmente un puesto para ventas, se les concederá el permiso. Dicho puesto (cuyo beneficio sea destinado a obras de interés general) solamente podrá funcionar el día señalado en la solicitud, y no en días anteriores y/o posteriores, y

deberá ser instalado, atendido y controlado directamente por sus mismos integrantes, quedándole prohibido ceder el permiso a terceros, a cualquier título.

CAPÍTULO VI

VENTA CALLEJERA DE ALIMENTOS EN LAS PLAYAS Y PARQUES

TERMALES

Artículo 24. AUTORIZACION Se autoriza únicamente la venta de:

- a) Frankfurters, chorizos, jugos o licuados, helados, tortas fritas, pasteles, churros, sándwiches, pizzas, empanadas, alfajores, debidamente rotulados o realizados en el momento.
- b) Bebidas refrescantes, sin alcohol, envasadas de origen y abiertas ante el consumidor. Su expendio se realizará en vasos desechables o latas o envases descartables.

Artículo 25. CADENA DE FRIO - El vendedor callejero ambulante de alimentos, en playas y parques termales, deberá portar la mercadería en conservadoras isotérmicas, con hielo, hielo seco y/o similar, que conserven la cadena de frío

Artículo 26. EXIGENCIAS El vendedor callejero de productos alimenticios y bebidas en las playas, cumplirá con lo establecido por el Artículo 2°.

CAPITULO VII

DE PARRILLAS, MEDIO TANQUES Y SIMILARES

Artículo 27. PROHIBICION DE INSTALACION. No podrán instalarse en veredas, bocacalle, calle muerta, y en todos aquellos lugares que, a juicio de la oficina correspondiente, obstaculicen el paso o circulación de vehículos y/o peatones.

Artículo 28. PERMISO DEL PROPIETARIO. De ubicarse en un terreno deberán tener permiso escrito de ocupación del propietario del mismo.

Artículo 29. CARACTERISTICAS. La parrilla o braceró donde se cocinen los productos sea de tipo cerrado, en tres de sus laterales. Deberá tener una chimenea de no menos de 1 metro de altura, para evitar molestias ocasionadas por el humo. El ancho de las parrillas no deberá exceder los 2 mts.

Artículo 30. MESA -Deberán tener una mesa lavable en óptimo estado de limpieza para la manipulación de los productos crudos, previo a ser depositados en parrilla de cocción y con elementos suficientes para tapanlos en caso de que no se lo coloque inmediatamente en la parrilla.

Artículo 31. RESIDUOS. Deberán contar con un depósito de residuos, con tapa, acorde a la cantidad que generen y retirar el depósito una vez que culminan su tarea.

Artículo 32. DEPOSITOS DE AGUA. Deberán tener un depósito de agua potable de al menos 20 litros y fuente para lavado de manos. Toallas y alcohol en gel para desinfección, tarea que deberá realizarse frecuentemente mientras trabaja. Deberán usar guantes apropiados, en caso de ser manipulador de alimentos y realizar la atención del público.

Artículo 33. PROHIBICION DE VAJILLA Y MESAS CON SILLAS. No se podrá consumir los alimentos en el lugar, con vajilla y en mesas con sillas.

Artículo 34. ALIMENTOS PERMITIDOS Y ORIGEN. Los alimentos autorizados a vender son carnes, achuras y embutidos, de origen conocido, de los mismos. Deberán exhibir documentación que avale la procedencia de los productos que comercializan.

Artículo 35. PRECARIEDAD. El permiso concedido en virtud del presente Capítulo, es de carácter precario y revocable. La IdS podrá disponer el retiro de la misma en el momento que crea necesario.

Artículo 36. ZONAS PERMITIDAS. La IdS determinará las zonas de la ciudad donde podrán ser ubicados los puestos de venta, evitando que haya comercios del mismo rubro en el sector donde se autorizan las parrillas ambulantes, en un radio de 200 mts.

Artículo 37. DIAS PERMITIDOS. La venta de carne asada será solamente autorizada para los Viernes, Sábados, Domingos y feriados. Queda exceptuada la venta de chorizos morcillas y achuras, los que se podrán vender todos los días.

Artículo 38. POR PERSONA - Se habilitará solo un puesto de venta por persona.

CAPÍTULO VIII

CARROS DE VENTA DE COMIDAS AL PASO EN LA VÍA PÚBLICA.

Artículo 39. DEFINICIÓN. Se considera “carro de venta de comidas al paso” (en adelante “carros”) a todo aquel vehículo cerrado (instalado en determinado lugar o móvil) utilizado para la preparación y venta de comidas rápidas para consumir “al paso”, con diversos grados de elaboración y bebidas en la vía pública, sin necesidad de utilización de vajilla o similares.

Artículo 40. VEHÍCULOS UTILIZADOS. CARACTERÍSTICAS. Los vehículos utilizados para carros instalados en la vía pública deberán contar con los siguientes requisitos:

- a) Estarán dotados de un tráiler de un eje como mínimo, con luces y señales reflectoras reglamentarias para la circulación de acuerdo con lo prescrito por la ley Nacional de Tránsito a modo de ser visibles tanto de día como de noche.

b) El vehículo deberá estar empadronado en el departamento de Salto y al día con el pago de los tributos correspondientes.

c) Estarán forrados interior y exteriormente con acero inoxidable en las partes que estén en contacto con los alimentos. El resto serán superficies lisas pintadas de blanco.

d) El piso deberá ser de material impermeable y lavable.

e) Tendrán al menos una ventana para la venta de los alimentos y una puerta para ingreso y egreso del personal.

f) Asimismo deberá contar con:

- Un tanque de almacenamiento con agua potable 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 que garantice el mantenimiento de la cadena de frío para almacenamiento de productos perecederos que lo requieran.

- Piletas y desagües correspondientes.

- Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa y muido de bolsa descartable.

- Recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público.

Artículo 41°. CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS, VESTIMENTA, HIGIENE Y SEGURIDAD. La conservación, cocción y manipulación de alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad de funcionamiento deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el Reglamento Bromatológico Nacional y legislación vigente.

Artículo 42°. CARNÉ DE SALUD Y DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Los manipuladores de alimentos deberán tener vigentes el Carné de Salud correspondiente exigido por las normas generales en dicha materia y Certificado de Manipulación de Alimentos expedido y/o reconocido por la Intendencia de Salto.

Artículo 43°. ESPACIO PÚBLICO A OCUPAR. La IdS a través de sus Departamentos de Tránsito, Obras (Ordenamiento Territorial) y Salud e Higiene determinará la localización del espacio público a ocupar por los carros; quedando expresamente prohibido:

a) La ocupación de espacios adyacentes o no al carro, que no correspondan al expresamente asignado.

b) La instalación a menos de 100 metros de un comercio establecido donde se venda mercadería similar.

c) La instalación de mesas y sillas. En caso que el permisario desee instalar mesas y sillas deberá gestionar ante la Intendencia de Salto un permiso especial fundamentando la necesidad y utilidad de dicha instalación, la que lo habilitará a disponer de hasta un máximo de tres mesas y cuatro sillas por mesa en material "pvc" siempre y cuando tenga lugar dentro del espacio afectado al uso y su instalación no impida el libre tránsito de peatones por la vereda, debiendo por ello pagar los tributos municipales correspondientes.

Artículo 44°. Prohibiciones. Queda expresamente prohibida:

- a) La venta de bebidas alcohólicas que no estén autorizadas por la normativa vigente.
- b) La venta de bebidas con entrega de envases de vidrio.
- c) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrolla, en la vía pública.
- d) La utilización de la vereda para efectuar instalaciones afectadas al uso del carro.
- e) La existencia de partes sobresalientes del carro o artefactos fuera del área especialmente afectada al mismo.

Artículo 45°. PRESENTACION DE DOCUMENTOS - En el caso de los carros de venta de alimentos callejeros, al momento de la solicitud de permiso, (PROCEDIMIENTO artículo 7°) deberán presentar, además de la documentación exigida para todos los solicitantes, la siguiente documentación:

- a) Título o documentación que acredite la propiedad del vehículo o estructura móvil a afectarse como carro gastronómico o la autorización expresa del titular del mismo.
- b) Seguro contra tercero por el vehículo afectado requerido conforme a la normativa nacional.
- c) Permiso Unico Nacional de Conducir (PUNC) expedido por la Intendencia de Salto y Recibo de Impuesto de Patente de Rodados al día.
- d) Estar inscripto comercialmente ante los Organismos nacionales.

CAPITULO IX

INSPECCIONES Y CONTRALOR

Artículo 46°. Inspecciones y Contralor.

- a) La Dirección de Salud e Higiene de la Intendencia de Salto tendrá el contralor del cumplimiento de todos los requisitos establecidos en cuanto a Higiene y Bromatología se refiere quien deberá disponer de inspecciones periódicas a los puestos de ventas callejera de alimentos. Los inspectores asignados deberán comunicar inmediatamente a la Dirección las irregularidades que constaten, a los efectos de aplicar las sanciones respectivas.

- b) La Unidad de Contralor y Vigilancia de la IdS deberá controlar el cumplimiento de la normativa vigente para todos los vendedores callejeros de alimentos. Informando inmediatamente las irregularidades constatadas.

CAPÍTULO X

Infracciones y Penalidades

Artículo 47°. INFRACCIONES. Las infracciones a las obligaciones impuestas a los vendedores callejeros con permiso válido serán sancionadas con multas de 5 U.R a 50 U.R., según la gravedad, reincidencias y otras circunstancias, apreciadas en cada caso por el Departamento de Salud e Higiene, pudiendo además proceder al retiro temporal o definitivo del permiso. En el caso de los vehículos la multa podrá ser incorporada a la patente de rodados.

Quienes comercialicen en la vía pública y playas mercaderías de cualquier clase, sin el correspondiente permiso, serán sancionados con multas de 5 U.R. a 50 UR con clausura o incautación del carro o estructura móvil utilizada y de la mercadería. El vehículo será entregado una vez se abone la multa impuesta, mientras que las mercaderías serán decomisadas y destruidas.

Artículo 48°. REINCIDENCIA. En caso de reincidencia podrá duplicar la multa aplicada anteriormente, sin exceder el límite concedido al Intendente por las disposiciones legales y se suspenderá el permiso por un término de entre quince y treinta días.

Una nueva reincidencia, (se considera que hay reincidencia cuando entre la falta constatada y la anterior o anteriores no hayan transcurrido seis meses) dará lugar a la duplicación de la última multa impuesta y a la caducidad del permiso.

Artículo 49°. PRODUCTOS EN MAL ESTADO. Cuando la infracción constatada se refiere al mal estado de los productos, que puedan ser reputados nocivos para la salud, se procederá, además de la aplicación de multa y caducidad del permiso, al decomiso de aquellos e intervención del vehículo.

Artículo 50°. VIGENCIA. El presente reglamento comenzara a regir diez días después de su publicación.


Artículo 51. Fijase un plazo de noventa (90) días a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución para que los permisarios ya instalados y funcionando, adapten y cumplan con las exigencias establecidas en la presente reglamentación.

Artículo 52. DEROGACIONES. Deróganse todas las disposiciones que se opongan directa o indirectamente contra la presente resolución.

Artículo 53. Insértese en el Libro de Resoluciones, publíquese en el Diario Oficial, en dos diarios locales y en la página web; tomen nota todas las Direcciones Generales y Unidades de la Intendencia de Salto, especialmente, Auditoría Interna, el Sector de Señalización e inspectores del Departamento de Tránsito, la Oficina de Ordenamiento Territorial dependiente de la Dirección General de Obras; el Departamento de Salud e Higiene, División Jurídica. Oficiese al Centro Comercial e Industrial de Salto y a la Comisión Departamental de Salud. Cumplido, archívese.



Dr. César Sánchez Sena
Secretario General



Dr. Alejandro Noboa Silva
Intendente