

2020 – Año del Bicentenario del fallecimiento del Gral. Manuel Belgrano

**CORRESPONDE:**  
**EXPTE. N° 0190/20**

**VISTO:**

La necesidad de crear un marco regulatorio para ejercer la actividad gastronómica itinerante generada por los denominados Food Trucks; y

**CONSIDERANDO:**

Que en la Argentina existe la Asociación Argentina de Food Trucks, quien tiene su propia definición, refiriéndose a los mismos como una “propuesta gastronómica creativa, saludable y accesible construida sobre un vehículo autopropulsado/remolcado autosuficiente, con un diseño innovador y atractivo.

Que esta Asociación se creó con el fin de nuclear a los emprendedores gastronómicos cuyo objetivo común es instalar la tendencia de los Food Trucks en Argentina.

Que esta nueva modalidad de comercialización, genera empleo e incorporan otra tendencia a la economía local.

Que los vecinos van a poder contar con una nueva alternativa de comida sana, fresca y saludable en aquellos puntos donde hoy no existe una oferta gastronómica.

Que los Food Trucks se consolidan como un nuevo modelo de negocios que genera puestos de trabajo.

Que este Cuerpo deliberativo busca dar bases para la competencia leal dentro del Distrito.

Que se ampliaría las propuestas gastronómicas del distrito, permitiendo su instalación en espacios verdes.

Que esta modalidad difiere de la Venta ambulante mediante carritos, regulada por la Ordenanza N° 1549/97.

Que se ha recepcionado nota de vecinos dispuestos a invertir en esta propuesta gastronómica, para ofrecer una alternativa distinta a la población.

Que quienes deseen incurrir en esta modalidad de comercialización de comidas, para poder trabajar en la vía pública, necesitarán un permiso particular de uso precario. El cual será expedido por un año con posibilidad de renovación.

**POR TODO ELLO**, el **HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**, en uso de facultades que le son propias, dicta la siguiente:

**ORDENANZA:**

**ARTÍCULO 1º)** Reglaméntase a través de la presente normativa, la habilitación de Food Trucks (Camiones de Comidas), puedan ejercer el comercio y elaboración de alimentos y bebidas en la vía pública y espacios verdes, públicos y privados, dentro del Distrito de Coronel Dorrego.-

**ARTÍCULO 2º)** Entiéndase en el marco de la presente normativa, como Food Trucks (vehículo gastronómico o camión de comidas) a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado y/o trailer, donde sus dimensiones superen los 2,5 mts de largo y donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados, preparados, comercializados en su interior de manera itinerante, ubicado en espacios públicos que sean autorizados para tal fin.-

**ARTÍCULO 3º)** Establézcase que la actividad de los Food Trucks no puede interferir y/o interrumpir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados en la vía pública.-

**ARTÍCULO 4º)** Determínase que el Departamento Ejecutivo, establecerá a Autoridad de Aplicación y control.-

**ARTÍCULO 5º)** Fíjase los siguientes requisitos de habilitación:

2020 – Año del Bicentenario del fallecimiento del Gral. Manuel Belgrano

- a) Ser mayor de 18 años, en caso de ser Persona Física quien solicite la habilitación.
- b) Tener domicilio en el Distrito con al menos dos años de residencia.
- c) Contar con la inscripción en ARBA, AFIP, y demás organismos que corresponda.
- d) Estar al día con los tributos municipales.
- e) Tener el Certificado vigente de Manipulación de Alimentos, otorgado por la autoridad correspondiente.
- f) Poseer Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad.-

**ARTÍCULO 6º)** Cumplimentase los siguientes requisitos para la habilitación de los  
===== vehículos gastronómicos:

- Revestimiento interior hecho de materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos.
- Superficies lisas, impermeables y de fácil desinfección y limpieza.
- Piso de material impermeable lavable, antideslizante, liso, sin porosidad.
- Equipos de cocina y calentamiento eléctrico, gas y otros.
- Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal.
- Pileta con desagüe correspondiente.
- Tanque de líquido de desagüe de las piletas y/o de almacenamiento de agua residual.
- Heladera-freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas que requieren cadena de frío. Si fuera necesario generador, autogenerador y/ o grupo electrógeno.
- En caso de usar sistema de extracción de humo y olores, poseer campana receptiva compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos.
- Receptáculos para almacenamiento y separación de residuos con tapa (a pedal o con tapa batiente) y bolsa descartable habilitada.
- Vidrio o acrílico protector en los exhibidores.
- Estantes y/ o repisas removibles, para la ubicación de insumos, materias primas y productos terminados que permitan la correcta higienización de la zona.
- Al menos una ventana para la venta y una puerta para el ingreso y egreso del personal, como así también ventilación e iluminación adecuadas.
  - Receptáculo/s para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público debiendo permitir la separación de residuos en húmedos y secos.-
- Elementos de limpieza y sanitización rotulados y sectorizados.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Sistema de Ventilación.
- Tanque de almacenamiento de agua potable.
- Contar con provisión de agua caliente.
- Elementos para la higiene de manos y limpieza utensilios de cocina (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables, detergente, lavandina).
- Elementos para la elaboración de la comida (guantes, gorros y cofias).

Además deberá cumplir con estos requisitos:

- Cumplir con las exigencias de iluminación establecidas en el artículo 31º de la Ley Nacional de Tránsito, debiendo tener la placa identificatoria de dominio, tal cual lo establecido en el artículo 40º de dicha norma.
- Contar con VTV vigente.
- Poseer el conductor, licencia de conducir habilitante para la categoría acorde al vehículo utilizado.
- Poseer seguro vehicular vigente y Seguro de responsabilidad Civil.
- Poseer título de propiedad del vehículo y/o Cédula de Identificación del Automotor y/o Cédula azul.
- Poseer la debida señalización de los metros de ocupación (ancho y largo).
- Matafuego vigente, llave de corte eléctrico (disyuntor y térmica).
- Botiquín de Primeros Auxilios.
- Haber abonado el canon de ocupación de espacio público en caso de uso de un determinado número de mesas y sillas, cuando se trate de un espacio común compartido por los camiones de comida.-

**ARTÍCULO 7º)** Dispóngase que los alimentos y bebidas que se utilicen para la  
===== elaboración y venta del producto terminado, deben acreditar su procedencia y/o ser de establecimientos registrados y habilitados debidamente, respetando lo dispuesto por el Código Alimentario Nacional.-

**ARTÍCULO 8º)** Establézcase que el permisionario está obligado a:

- a) Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes.

2020 – Año del Bicentenario del fallecimiento del Gral. Manuel Belgrano

- b) Tener la libreta sanitaria al día.
- c) Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico.
- d) Dejar el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación e higiene preexistentes.
- f) Cumplir con legislación laboral y Seguros, en caso de tener empleados a cargo.
- g) Las instalaciones eléctricas y de gas deberán ser realizadas por profesionales matriculados.
- h) Los alimentos deberán ser servidos en material descartable.
- i) Cumplir con las disposiciones vigentes en el Código Alimentario Argentino, en cuanto a elaboración, conservación y manipulación de alimentos.-

**ARTÍCULO 10º)** Dispóngase que la autorización a cada vendedor/a será personal e intransferible, extendida por el plazo máximo de un (1) año pudiendo ser:

- Renovable a su vencimiento, previa solicitud del permisionario.
- Revocable en cualquier momento, por situaciones que comprometan el bienestar general u otra situación o incumplimiento que amerite la anulación de la misma.-

**ARTÍCULO 11º)** Autorízase, a los efectos de la presente ordenanza, la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, que a continuación se detallan:

- a) Gaseosas, jugos de frutas, golosinas y otros productos similares expedidos en su envase original.
- b) Productos de panadería, envasados y rotulados, según lo establece el Código Alimentario Argentino.
- c) Sandwich de hamburguesa, chorizo, salchicha, lácteos y cortes cárnicos; papas fritas, pizzetas, empanadas, rolls y todo otro producto de elaboración artesanal; los que deberán ser elaborados y cocinados en el Food Trucks y a la vista.
- d) Licuados e Infusiones a base de té, café, leche o cacao, almacenados en termos, servidos en vasos descartables y otras bebidas sin alcohol.
- e) Cervezas artesanales.

Los productos y mercaderías mencionadas y aquellos que se utilicen para la elaboración final de los mismos, deberán reunir las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino.

Cualquier otro rubro no contemplado en el presente artículo podrá ser objeto de consideración por parte del Departamento Ejecutivo Municipal.-

**ARTÍCULO 12º)** En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

- a) Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.
- b) Estacionar y operar a una distancia menor a doscientos (200) metros de un establecimiento gastronómico.
- d) Contaminar el medio ambiente con publicidad sonora.-

**ARTÍCULO 13º)** La conservación, elaboración y cocción de alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento, deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y legislación vigente.-

**ARTÍCULO 14º)** Facúltese al Departamento Ejecutivo Municipal, a autorizar la relocalización de Food Trucks en el marco de la presente, cuando se lleve a cabo algún evento de características especiales (culturales, deportivos, sociales).-

**ARTÍCULO 15º)** Establézcase que el permisionario permitirá, toda vez que la autoridad municipal lo solicite, el control periódico y la correspondiente toma de muestras de materias primas, productos elaborados y agua a utilizar.-

**ARTÍCULO 16º)** Determínase autorización “especial” para la venta mediante la presente modalidad, a todo Food Truck que cumpla con la normativa presente, de quien no sea residente en el Distrito, para eventos específicos, no pudiendo superar la estadía de 1 semana, dentro del Distrito.-

**ARTÍCULO 17º)** Fíjase el pago de lo establecido en la Ordenanza Impositiva Anual, vigente, para las actividades que se encuadren dentro de lo estipulado en la presente normativa. A saber:

- Capítulo III, (Tasa por Habilitación), Art. 16º), 1º párrafo;

2020 – Año del Bicentenario del fallecimiento del Gral. Manuel Belgrano

- Capítulo IV, (Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene), Art. 19º), 2);
- Capítulo VI, (Derecho por venta ambulante y/o prestaciones de servicios en la vía pública), Art. 24º)
- Capítulo IX, (Canon de Ocupación o uso de espacios públicos), Art. 41º), inc. 5), 12), 16), y
- Toda otra disposición emanada de la OGI vigente.-

**ARTÍCULO 18º)** Reglaméntase que toda trasgresión a la presente ordenanza pasible de  
===== la siguiente sanción:

- 1º Transgresión: Decomiso de la mercadería y multa de..... 60 Ltrs.  
2º Transgresión: Decomiso de la mercadería, clausura del comercio por 7 días  
y multa de ..... 60 Ltrs.  
3º Transgresión: Decomiso de la mercadería, clausura definitiva y multa de.....60 Ltrs.

Consideráanse por el pago de multas lo expuesto precedentemente, equivalentes a litros de nafta premium de mayor octanaje que se comercializa en las estaciones de servicio del Automóvil Club Argentino.

Cúmplase lo antedicho, sin perjuicio de otras penalidades establecidas en la legislación nacional, provincial y local vigente.-

**ARTICULO 19º)** Determináse que la Autoridad de Aplicación entregará al permisionario  
===== un certificado que acredite su situación, debiendo ser exhibido para el público en general y para la Autoridad de Contralor que lo solicite.-

**ARTÍCULO 20)** Comuníquese al Departamento Ejecutivo, demás que corresponda, dese  
===== al Registro Oficial y oportunamente, archívese.-

SALA DE SESIONES, 8 de octubre de 2020.-

María Alicia Jalle  
SECRETARIA LEGISLATIVA  
H. CONCEJO DELIBERANTE

Gastón Nomdedeu  
PRESIDENTE  
H. CONCEJO DELIBERANTE

**REGISTRADA BAJO EL NÚMERO: 4031/20**