ORDENANZA

VISTO:

La necesidad de un Marco Regulatorio específico y preciso respecto al control sobre el rubro de venta ambulante de comidas rápidas en carritos gastronómicos llamados Food Truck, y**;**

CONSIDERANDO:

Que habiendo surgido desde el impulso de emprendedores privados iniciativas de comercialización y la consecuente instalación de tales carros de productos alimenticios, hasta aquí amparados en la Ordenanza **que genéricamente regula la venta ambulante** resulta imperioso establecer pautas específicas para su funcionamiento;

Que, si bien hasta aquí el Municipio ha ejercido el poder de policía garantizando el expendio de los alimentos que allí se comercializan bajo estrictas normas de seguridad bromatológica, es imperioso precisar el marco normativo puntual que contemple adecuadamente el ejercicio de tal tipo de comercialización;

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA
CIUDAD DE GENERAL ACHA
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA

Capítulo I: Disposiciones Generales

Artículo 1º.- Establézcase el **MARCO REGULATORIO DE LOS VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS** para la habilitación general de **Vehículos Gastronómicos** y el otorgamiento de permisos particulares para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en la Ciudad de General Acha. –

Artículo 2º.- Definiéndose por "Vehículo Gastronómico" a todo módulo que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor. -

1. Autorícese la elaboración y venta de alimentos e infusiones preparadas en el lugar a través de "Vehículo Gastronómico". -
2. La elaboración y expendio se realiza en "Vehículo Gastronómico" que se encuentran adaptados con los equipos necesarios con el objetivo de realizar la preparación de la comida en el acto. Se admite la elaboración de alimentos y/o bebidas en los vehículos gastronómicos, siempre que cumplan con lo dispuesto en materia de habilitaciones, higiene y seguridad alimentaria, debiendo contar el permisionario con el personal que haya realizado y aprobado el curso de manipulación de alimentos. -

Capítulo II Disposiciones Comunes

Artículo 3°. - La actividad de los Vehículo Gastronómico, 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 4°. - Para la obtención de la habilitación general del vehículo gastronómico o del permiso particular de uso precario, los postulantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Personas Humanas:
    a. Poseer capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos;
    b. Estar inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;
    c. Contar con Libreta Sanitaria actualizada expedida por Municipalidad de General Acha, y/o Carnet Sanitario.
    d. Ser propietario del vehículo gastronómico o contar con contrato de alquiler.
2. Personas Jurídicas
    a. Poseer capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos;
    b. Encontrarse inscripta ante el registro pertinente;
    c. Estar inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;
    d. Encontrarse inscripto en la categoría correspondiente del impuesto sobre los ingresos brutos.

Artículo 5º.- Son obligaciones del habilitado o permisionario:

a. Portar de forma visible la constancia de obtención de la habilitación general o permiso particular de uso precario;
b. Cumplir con todos los requerimientos laborales y de seguridad social respecto a los empleados del vehículo gastronómico;
c. Cumplir con los requerimientos del Código Alimentario Nacional y normas locales en cuanto a la conservación y cocción de alimentos, vestimenta del personal, normas sanitarias y de seguridad de funcionamiento. (Capítulo II del Código Alimentario Nacional vigente).
d. Todas las personas que se encuentren dentro del vehículo gastronómico deberán poseer certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos expedido por el área de Bromatología, Laboratorio y zoonosis. -

Artículo 6°. - Queda expresamente prohibido para los habilitados y permisionarios:

a. La comercialización y/o expendio de alimentos en mal estado de conservación; bebidas alcohólicas y/o energizantes.
b. La publicidad sonora y/o visual que contamine el medioambiente;
c. Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.
d. El uso u ocupación de la superficie del espacio público, que exceda superficie del vehículo gastronómico habilitada.
e. La instalación de mesas o sillas para la permanencia de personas en las adyacencias, salvo previa autorización del municipio.
f. La construcción de instalaciones para cocción de alimentos mediante el uso de leña o carbón dentro o fuera del vehículo gastronómico;
g. La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso,
h. Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

Capítulo 3° Habilitación general de vehículos gastronómicos.

Artículo 7°. - La habilitación general del vehículo gastronómico autoriza la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en eventos privados y/o públicos con iniciativa privada por el término de un año, vencido el plazo no podrá prestar servicio hasta tanto no se renueve la misma. -

Artículo 8°. - Desígnese como autoridad a cargo de la habilitación general de vehículos gastronómicos a la dirección de Sanidad y Comercio, o el organismo que en su futuro lo reemplace. La dirección de Sanidad y Comercio podrá establecer otros requerimientos, obligaciones y/o sanciones en el marco del otorgamiento de la habilitación general, además de los aquí establecidos. -

Artículo 9.- Requisitos para la obtención de la habilitación general de vehículos gastronómicos:

1. Módulo:
    a. Mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable;
    b. Pisos construidos en material lavable con protección antideslizante;
    c. Iluminación con protección antiestallido;
    d. Mallas metálicas en ventilaciones de los depósitos;
    e. Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas;
    f. En caso de usar sistema de extracción de uso y olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos;
    g. Trampa de grasa en el sector de lavado que permita separar líquidos de sólidos para su mejor evacuación;
    h. Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes y cables empotrados;
    i. Sistema de ventilación que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo;
    j. Se prohíbe el uso de materiales de superficie porosa en el módulo.
2. Equipamiento del módulo:
    a. Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 50 (cincuenta) litros;
    b. Agua caliente;
    c. Tanque de almacenamiento de líquido del desagüe de las piletas de al menos cincuenta (50) litros;
    d. Equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas con interiores de materiales lavables y no porosos;
    e. Equipo de cocción y calentamiento de alimentos eléctrico y/ o gas;
    f. La provisión de gas y energía eléctrica:

        - El abastecimiento de gas deberá efectuarse con gas envasado y respetando las normas de seguridad vigentes,
        - La provisión de energía eléctrica será a través de grupo electrógeno.

    g. Pileta con desagüe para el lavado de alimentos y utensilios, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general;
    h. Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público;
    i. Extintores de incendio con certificación habilitante de su uso;

Artículo 10.- La Secretaría de Gobierno y Seguridad elaborará el registro de Habilitación General de Vehículos Gastronómicos, donde se detallarán los vehículos gastronómicos habilitados por la Dirección de Sanidad y Comercio. -

Artículo 11°. - Son obligaciones del permisionario:

a. Poseer cobertura de responsabilidad civil por el tiempo de duración de la habilitación general;
b. Mantener la limpieza en los vehículos gastronómicos y /o predios públicos utilizados en su actividad comercial.
c. Utilizar vajilla descartable para servir al consumidor.
d. Exhibir para uso público, elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables).
e. Contar con recipiente para residuos en el interior del Vehículo Gastronómico, con tapa y bolsas descartables, y cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público.
f. Operar a una distancia mayor a 200 metros de otro local comercial habilitado para el expendio de alimentos. -

Artículo 12.- Son causales para la revocación del permiso:

a) Incumplimiento de las normas higiénico sanitarias y de seguridad de alimentos.
b) Incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones.

c) Faltas graves a las normas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local dentro del plazo de un (1) año.
d) Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas.
e) Atención del puesto por personal no autorizado.
f) Alterar las condiciones de higiene del espacio público donde opera el vehículo gastronómico. -

Artículo 13º.- El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente Ordenanza dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Código Regional de Faltas vigente. -

Artículo 14º.- Facúltese al Departamento Ejecutivo a instrumentar y dictar la correspondiente reglamentación a la presente, a fin de su correcta y efectiva implementación. -

Artículo 15°.- Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo para sus demás efectos, publíquese y cumplido que fuere, archívese. –

DADA EN SALA DE SESIONES EL DÍA DIEZ DE JUNIO DE DOS MIL VEINTE

ORDENANZA Nº 31/2020