

VISTO:

El tratamiento legislativo del siguiente Proyecto de Ordenanza titulado “Marco Regulatorio Food Trucks / Vehículos Gastronómicos”

La necesidad de regular y reglamentar nuevas actividades comerciales que generan un aumento de la oferta gastronómica y turística en nuestra ciudad.

CONSIDERANDO:

Que, es necesario establecer un marco regulatorio para el otorgamiento de permisos de uso a los vehículos gastronómicos que elaboran y comercializan alimentos y/o bebidas en los espacios autorizados, con el objeto de establecer los distintos recaudos y condiciones que deberán cumplir aquellos sujetos que estén interesados en ejercer el comercio en la vía pública y distintos espacios verdes del ejido municipal, mediante la utilización de un vehículo autopropulsado/remolcado especialmente acondicionado para tales fines, denominados “Food Trucks”;

Que la mayor profesionalización en la prestación de servicios está alcanzando al comercio de la venta ambulante de alimentos, circunstancia que puede advertirse a nivel mundial a través de estos fenómenos.

Que, existe la necesidad de generar nuevas propuestas gastronómicas, que además revaloriza zonas que no cuentan con esos servicios, brindando una alternativa creativa, saludable y accesible, con un diseño innovador y atractivo.

Que, de esta forma, los Food Trucks pueden convertirse en una herramienta laboral genuina para emprendedores gastronómicos y chefs calificados que no tienen la posibilidad de acceder a la instalación de un restaurante por los excesivos costos que ello implica; como también es una variante para aquellos restaurantes establecidos en locales, que deseen movilizarse hacia eventos que se realicen en la ciudad al aire libre.



EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
DE VILLA YACANTO
Sanciona con Fuerza de
ORDENANZA

ART 1º: ESTABLÉZCASE el marco regulatorio para que los “Vehículos Gastronómicos” puedan ejercer el comercio, la elaboración y venta de alimentos y bebidas en la vía pública y espacios verdes, públicos y privados, dentro del ejido de la localidad de Villa Yacanto. -

ART 2º: DEFÍNASE como “ FOOD TRUCK” –“Vehículo Gastronómico” a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado/remolcado autosuficiente, con diseño innovador en cuanto a imagen y a las prestaciones gastronómicas donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y comercializados en su interior, asegurando la inocuidad de los alimentos, de manera itinerante en los espacios que sean autorizados para tal fin, no pudiendo 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.

ART. 3º: Se otorgará una sola habilitación general por persona física o jurídica.

ART. 4º: Los requisitos para personas físicas son:

- a) Ser mayor de 18 años.
- b) Certificado de Libre Deuda Municipal (en caso de establecerse en un inmueble privado).
- c) Constancia de inscripción de AFIP
- d) Contar con Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Villa Yacanto
- e) Contar con domicilio en la localidad o al menos dos años de residencia.

ART. 5º: Los requisitos para las personas jurídicas son:

- a) Certificado de Libre deuda Municipal de la sociedad y sus miembros.
- b) Acreditar actividad vinculante con la que establece la presente ordenanza.
- c) Constancia de inscripción como contribuyente del Convenio Multilateral.
- d) El titular y/o encargados deberán tener formación gastronómica comprobable expedida por un Instituto Gastronómico autorizado o haber realizado el curso de las Buenas Prácticas de Manufactura otorgado por entidades competentes.
- e) El titular y/o personal deberá contar con la Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Villa Yacanto



ART. 6º: Todos los vehículos gastronómicos estarán regidos por las normas de Tránsito vigentes en la localidad, así mismo sus respectivos conductores.

ART. 7º: La habilitación general del vehículo gastronómico autoriza la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en eventos privados y/o públicos.

ART. 8º: Dispóngase para la presente Ordenanza que la Autoridad de Aplicación será la que el D.E.M. designe a tal efecto.

ART. 9º: La Autoridad de Aplicación confeccionará un Registro de Habilitación de Vehículos Gastronómicos autorizados y otorgará los permisos de uso precario, pudiendo establecer otros requerimientos que surjan en particular de cada uno de los casos y designará los lugares para su ubicación en caso de corresponder.

ART. 10º: Las Habilitaciones generales para ejercer la actividad serán personales e intransferibles, tendrán vigencia de 1 (un) año pudiéndose renovar dentro del plazo de 60 (sesenta) días anteriores al vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud de renovación en el plazo mencionado.

ART. 11º: El Permiso Particular de Uso Precario será otorgado por la misma autoridad. Entiéndase por el mismo a la autorización fehaciente para instalarse para la elaboración y comercialización de alimentos en determinados espacios públicos.

ART. 12º: Todos los permisos de vehículos gastronómicos pueden ser renovados, a excepción de aquellos que hayan sido revocados o suspendidos por la Autoridad de Aplicación.

ART. 13º: Se extenderá un certificado en el que se exprese el lugar, fecha y horarios en que el vehículo gastronómico estará autorizado para instalarse en el espacio asignado para realizar actividades comerciales.

ART. 14º:

El permisionario está obligado a:

- a) Tramitar y obtener las habilitaciones municipales correspondientes.
- b) Portar de forma visible la constancia de la habilitación general y el certificado de Permiso Particular de Uso Precario;
- 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 ambiental e higiene preexistentes exigidas por la Autoridad de Aplicación.
- e) Tener la Libreta Sanitaria al día de todo el personal que se desempeñe en cada "Food Truck".
- f) Cumplir con toda la legislación laboral vigente y de seguridad social respecto a los empleados del vehículo gastronómico.
- g) Cumplir con los requerimientos del Código Alimentario Nacional y normas locales.
- h) Respetar los horarios de comercialización e itinerancia de la habilitación expedida por el DEM
- i) Los alimentos deberán ser servidos en material descartable y 100% reciclable.
- j) Usar uniforme correspondiente (cofia, chaqueta y/o delantal y guantes descartables si fuera necesario).
- k) Contar con cobertura de responsabilidad civil.
- l) Certificado de control de plagas actualizado, emitido por personal técnico habilitado. Al cumplimiento de todo lo anterior debe sumarse la consideración del cuidado de los aspectos estéticos del vehículo, el que deberá presentar un perfecto estado de conservación y tener un diseño atractivo e innovador.

ART. 15°: Todos los vehículos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos, previo al/los eventos, para la seguridad de las instalaciones:

- a) Matafuegos vigentes
- b) Quienes cuenten con freidoras, manta ignífuga.
- c) Botiquín de primeros auxilios.

Todos los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los siguientes requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos:

- a) Equipamiento interior hecho de materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos
- b) Superficies lisas, impermeables y de fácil desinfección y limpieza.
- c) Heladeras y/o freezer para conservar los alimentos
- d) Piletas con desagües que permitan la correcta higienización de los utensilios
- e) Sistema de Ventilación para prevenir excesos de vapor, humo o calor.
- f) Uso de tablas de material PVC para los distintos alimentos, diferenciadas por color.
- g) Tanque de almacenamiento de agua potable.
- h) Contar con provisión de agua caliente.
- i) Tanque de almacenamiento de agua residual.



- j) Procedimiento escrito de lavado de mano, a la vista.
- k) Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables, bolsas de residuos descartables).
- l) Elementos de limpieza rotulados y sectorizados. p) Cestos para dentro y fuera del vehículo.
- m) Receptáculos para el almacenamiento y separación de residuos, con tapa y bolsas descartables dentro del camión y receptáculos para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público, que permita la separación de residuos, con sus respectivas indicaciones de acuerdo a la ordenanza vigente.
- n) No utilizar elementos decorativos en el puesto que se consideren contaminantes para los alimentos.
- o) Los Vehículos Gastronómicos deberán contar mínimamente con un baño químico o superior para el uso exclusivo del personal.

ART. 16°: Prohíbese en los vehículos gastronómicos:

- a) La instalación de carteles, toldos, mesas y sillas en el espacio exterior, excepto en eventos privados y / o públicos con previa autorización municipal.
- b) Estacionar y operar en lugares que no sean los autorizados.
- c) Permanecer en los espacios y/o trabajar con el torso desnudo.
- d) El uso de bocinas y/o altoparlantes de gran estridencia.
- e) Excederse en el horario establecido para la comercialización.
- f) La venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso.
- g) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.
- h) La venta de cigarrillos y/o productos que no estén autorizados dentro del permiso concedido.
- i) La venta de bebidas alcohólicas, a excepción de los autorizados a tal fin de acuerdo con la normativa vigente.
- j) Los Vehículos Gastronómicos no podrán estar estacionados en la vía pública, cuando los mismos no se encuentren realizando alguna actividad.

ART. 17°: El D.E.M .no podrá excluir los rubros gastronómicos permitidos sin el previo tratamiento y aprobación del Honorable Concejo Deliberante.

ART. 18°: Los valores a tributar en concepto de Tasa por las actividades de comercio bajo la modalidad de vehículo gastronómico, camión de comidas o “Food Truck” será lo dispuesto en la Ordenanza Tarifaria correspondiente al año en vigencia.



ART. 19°: A los fines de la presente norma se establecen como infracciones de acuerdo con el siguiente detalle:

- a) Falta de aseo, higiene y limpieza en vendedores, instalaciones y/o equipamiento.
- b) Falta de aseo, higiene y limpieza en el predio autorizado para realizar la actividad comercial.
- c) Venta de productos distintos de los autorizados.
- d) Uso de bocinas o altoparlantes de gran estridencia.
- e) Instalación del puesto en un sitio distinto al autorizado y/o el uso u ocupación de la superficie del espacio público, que exceda la superficie del vehículo gastronómico habilitada.
- f) No exhibir el permiso ante el requerimiento de la autoridad municipal.
- g) Incumplir con las condiciones establecidas.
- h) El ejercicio de la actividad por persona distinta de la autorizada.
- i) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.
- j) Incumplir con la naturaleza ambulante, dejando el carro de manera fija, estática y/o permanente.

ART. 20°: El incumplimiento por parte del permisionario de las obligaciones legales impuestas para el desarrollo de la actividad será pasible de las siguientes sanciones, por faltas cometidas dentro del año a partir de la primera falta.

Primera falta: notificación formal, donde se informarán por escrito las penalidades que conllevan las subsiguientes violaciones y se entregará copia de la Ordenanza para su conocimiento, salvo en los casos que se verifiquen riesgos ciertos para la salud de las personas a saber:

- a) venta de alimentos no autorizados.
- b) Incumplir condiciones establecidas para la elaboración de alimentos. En estos dos supuestos se aplicará la sanción prevista para el caso de terceras faltas o la caducidad del permiso según la gravedad que revista.

Segunda falta: multa equivalente al mínimo más alto en UF de las infracciones constatadas. A partir de la tercera falta corresponderá una multa equivalente al máximo de la/las infracciones constatadas. Las reiteradas faltas habilitan al DEM a declarar la caducidad de la Habilitación, cuya rehabilitación no podrá intentarse hasta transcurridos tres (3) años. También se aplicará esta sanción cuando se compruebe falseamientos de datos o condiciones para obtener el permiso. Es competente el Tribunal Municipal de Faltas en el juzgamiento de las infracciones.

ART. 21°: DISPÓNGASE lo necesario a efectos de que las áreas administrativas correspondientes tomen debida cuenta de lo dispuesto en la presente Ordenanza y procedan en consecuencia.



ART. 22°: DESE copia de la presente al Honorable Tribunal de Cuentas de Villa Yacanto para su conocimiento y efecto que estime corresponder.

ART. 23°: COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DÉSE AL REGISTRO MUNICIPAL Y ARCHÍVESE. –

ORDENANZA MUNICIPAL N°1053/2024

Dada en la Sala de Sesiones del HCD de Villa Yacanto en Sesión Extraordinaria correspondiente a la fecha de 07 de febrero de 2024, Acta N°02/2024.

SUSANA A. GUADALUPE MARQUEZ
Secretaria Concejo Deliberante
Munic. de Villa Yacanto



ROMINA S. ARREGUI CARRANZA
PRESIDENTE
H. CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE VILLA YACANTO