



ORDENANZA 107/17

TEMA: REGULACIÓN "FOOD TRUCK" / VEHICULOS GASTRONOMICOS

VISTO: La necesidad de regular nuevas actividades comerciales que generan un aumento de la oferta gastronómica y turística en nuestra ciudad; (Expte. 232/16) y

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.

POR ELLO: EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ESQUEL, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley XVI, N° 46 sanciona la presente,

ORDENANZA

ART. 1°: Establézcase el marco regulatorio para la habilitación de los vehículos de "Food Truck", para que puedan ejercer el comercio, la elaboración de alimentos y bebidas, con el otorgamiento de Permisos Particulares de Uso Precario en espacios verdes, públicos y privados, dentro del ejido urbano de la Ciudad de Esquel y que las mismas se realicen dentro de los parámetros óptimos de salubridad.

ART. 2°: Entiéndase por "Food Truck" (vehículo gastronómico, camión de comidas, camión gourmet) a los vehículos especialmente adaptados para permitir la cocción, elaboración, preparación, expendio de alimentos y bebidas mediante la instalación en su interior de todos aquellos equipos necesarios para la preparación y comercialización de comidas rápidas. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor.

La elaboración y expendio que se realice en los mismos deben ser adaptados con equipos necesarios con el objetivo de realizar la preparación de la comida en el acto. Se admite la elaboración de los mismos siempre que cumpla con lo dispuesto en materia de habilitaciones, higiene y seguridad alimentaria.

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

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

- a) Ser mayor de 18 años.
- b) Certificado de Libre deuda Municipal.
- c) Constancia de inscripción como contribuyente de los Ingresos Brutos en la Municipalidad de Esquel, o Convenio Multilateral.
- d) Contar con Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Esquel.
- e) Ser propietario del vehículo gastronómico.
- f) Certificado de curso de formación gastronómica aprobado, expedido por un Instituto de Gastronomía autorizado, o certificado de haber realizado los cursos de buenas prácticas para la elaboración de alimentos, expedido por la Municipalidad de Esquel.

ART. 5°: 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 de los Ingresos Brutos en la Municipalidad de Esquel, o Convenio Multilateral.
- d) El socio activo y/o encargados deberán tener formación gastronómica comprobable expedida por un Instituto Gastronómico autorizado y haber realizado el curso de las Buenas Prácticas de Manufactura otorgado por la autoridad sanitaria municipal, Departamento de Bromatología
- e) El socio activo deberá contar con la Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Esquel.
- f) Ser propietario del vehículo gastronómico.

Art. 6°: Todos los vehículos gastronómicos deberán estar patentados en Esquel y estarán regidos por las normas de Tránsito vigentes en la Ciudad de Esquel, así mismo sus respectivos conductores.

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

ART. 8°: Dispóngase para la presente Ordenanza que la Autoridad de Aplicación será la Secretaría de Gobierno a través de la Dirección que la misma determine o la Autoridad que en el futuro la reemplace.

ART. 9°: La Autoridad de Aplicación confeccionará un Registro de Habilitación de Vehículos Gastronómicos y otorgará los permisos de uso precario, pudiendo establecer otros requerimientos que surjan en particular de cada uno de los casos.

ART. 10°: 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. 11°: 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. 12°: 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. 13°: 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. 14°: La actividad de los "Food Truck" no puede interferir y/o interrumpir 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. 15°: 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) Tener la Libreta Sanitaria al día de todo el personal que se desempeñe en cada "Food Truck".
- e) Cumplir con toda la legislación laboral vigente y de seguridad social respecto a los empleados del vehículo gastronómico;
- f) Cumplir con los requerimientos del Código Alimentario Nacional y normas locales.
- g) Mantener el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación ambiental y de higiene exigidas por la Autoridad de Aplicación.
- h) Respetar los horarios de comercialización e itinerancia de la habilitación expedida por el DEM.
- i) El permisionario está obligado a contar con seguro de responsabilidad Civil, debiendo la Municipalidad de Esquel figurar como co-asegurado o adicional asegurado.
- j) Los alimentos deberán ser servidos en material descartable y 100% reciclable.
- k) Todas las personas que se encuentren dentro del vehículo gastronómico deberán poseer certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos expedido por la Municipalidad de Esquel y/u organismo competente.
- l) Ofrecer alimentos y bebidas aptos para el consumo por personas celíacas, debiendo estar identificados conforme a la Ordenanza N° 104/16; ofrecer al menos una de las siguientes:
 - Alimentos y bebidas aptos para el consumo por personas diabéticas;
 - Alimentos y bebidas bajos en sodio; ó

- Frutas y verduras.

ART. 16°: Todos los vehículos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos, previo al/los eventos, para la seguridad de las instalaciones:

- a) Matafuegos vigentes
- b) Botiquín de primeros auxilios

ART. 17°: 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
- e) Piletas con desagües que permitan la correcta higienización de los utensilios
- f) Un sistema propio de generación eléctrica incorporado.
- g) Sistema de Ventilación para prevenir excesos de vapor, humo o calor.
- i) Uso de tablas de material PVC para los distintos alimentos, diferenciadas por color.
- j) Tanque de almacenamiento de agua potable.
- k) Contar con provisión de agua caliente.
- l) Tanque de almacenamiento de agua residual.
- m) Procedimiento escrito de lavado de mano, a la vista.
- n) Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables, bolsas de residuos descartables)
- o) Elementos de limpieza rotulados y sectorizados.
- p) Cestos para la disposición de los guantes, gorros y cofias.
- q) 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.

r) No utilizar elementos decorativos en el puesto que se consideren contaminantes para los alimentos.

s) Vidrio o acrílico protector en todos los exhibidores de comidas.

ART. 18°: 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) Estacionar y operar a una distancia menor a quinientos (500) metros de un establecimiento gastronómico habilitado.
- e) El uso de bocinas y/o altoparlantes de gran estridencia.
- f) Excederse en el horario establecido para la comercialización.
- g) La venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso.
- h) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.
- i) La venta de cigarrillos y/o productos que no estén autorizados dentro del permiso concedido.
- j) la venta de bebidas alcohólicas, se adecuará a la legislación vigente.
- k) Los Vehículos Gastronómicos no podrán estar estacionados en la vía pública, cuando los mismos no se encuentren realizando alguna actividad.

ART. 19°: Los alimentos y bebidas que sean procesados, elaborados y/o envasados, deben acreditar que la procedencia, ya sea de los productos terminados o insumos, provengan de establecimientos debidamente registrados y habilitados.

ART. 20°: El DEM no podrá excluir los rubros gastronómicos permitidos sin el previo tratamiento y aprobación del Honorable Concejo Deliberante.

ART. 21°: 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 el Código Tributario vigente para restaurante. En caso que el vehículo gastronómico perteneciera a una firma con habilitación comercial existente, en el mismo rubro se le eximirá del pago de la habilitación comercial en el Food Truck según los Artículos 161 a 174 del Código Tributario Municipal.

ART. 22°: A los fines de la presente norma se establecen como infracciones de acuerdo al 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 por el Manual de Buenas Prácticas Alimentarias para elaboración expedido por la Municipalidad.
- h) El ejercicio de la actividad por persona distinta de la autorizada.
- i) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.

ART. 23°: 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 por el Manual de Buenas Prácticas Alimentarias para la elaboración expedido por la Municipalidad. 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 a 600 módulos.

A partir de la tercera falta corresponderá una multa equivalente a MIL DOSCIENTOS (1200) módulos.

Las reiteradas faltas habilitan al DEM a declarar la caducidad de la Habilitación, cuya rehabilitación no podrá intentarse hasta transcurridos dos 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. 24°: Regístrese, comuníquese al Departamento Ejecutivo y cumplido archívese.

Esquel, 10 de Agosto de 2017.-

*Mariela Sánchez Uribe
Secretaria Legislativa
H. Concejo Deliberante
Ciudad de Esquel*

*Jorge Junyent
Presidente
H. Concejo Deliberante
Ciudad de Esquel*

Dada en la Sala de Sesiones del H.C.D. en la 9° Sesión Ordinaria del 2017, bajo Acta 12/17, registrada como Ordenanza N° 107/17.

POR TANTO: Téngase como Ordenanza Municipal, regístrese, dese al Boletín Municipal y cumplido, archívese.

SECRETARIA DE GOBIERNO: de de 2017.