



ORDENANZA N° 2731/24

VISTO:

Que mediante la Ordenanza Municipal N°2224/19 se creó el marco regulatorio para el desarrollo de los camiones de comida o carros gastronómicos, y;

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario establecer zonas y normativa para los carros gastronómicos, siendo objeto de la misma, la creación de un espacio de buena convivencia, entre los mismos y los comerciantes aledaños, además de colaborar en el ordenamiento vehicular;

Que, estas disposiciones generales, crean una igualdad frente a los requerimientos de los distintos emprendimientos comerciales, además de generar herramientas para un mejor seguimiento y control por parte del Departamento Ejecutivo;

Que, la presente medida, se dicta en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Orgánica de las Municipalidades, Decreto Ley N° 6769/ 58, artículo N° 27, inciso 18;

Por ello, el HCD en uso de las atribuciones que le son propias sanciona la siguiente:

ORDENANZA

ARTÍCULO 1º: Entiéndase como carro gastronómico a todo vehículo de porte, acondicionado para elaborar y vender comidas, garantizando la higiene y salubridad dentro y fuera de la estructura.-

ARTÍCULO 2º: Las personas humanas o jurídicas que pretendan instalar de manera habitual un carro gastronómico para el desarrollo de la mentada actividad, deberán contar con habilitación municipal, solicitando la misma ante la Dirección de Inspección General, en el área competente a su cargo, la Oficina de Comercio.

ARTÍCULO 3º: La Habilitación Municipal tendrá una validez de 1 (uno) año, debiendo solicitarse la renovación 30 (treinta) días previos al vencimiento.-

ARTÍCULO 4º: Las habilitaciones para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles, debiendo efectuar el pago de habilitación correspondiente por única vez, y tendrán carácter estrictamente precario, debiendo ser renovados anualmente conformes los requisitos que establezca la reglamentación. La falta de renovación hará perder automáticamente todo derecho sobre el mismo.-

ARTÍCULO 5º: La habilitación mencionada en el artículo precedente contendrá los siguientes datos:

- a) Nombre y apellido del titular.
- b) N° de CUIT/ CUIL.
- c) Dominio del vehículo.
- d) Número de habilitación.
- e) Fecha de vencimiento.-

ARTÍCULO 6º: Una vez concedida la habilitación correspondiente, deberá ser exhibida en el carro gastronómico en un lugar visible al público, a su vez, deberá llevar una oblea adhesiva, con la identificación de su habilitación.-



ARTÍCULO 7°: Si el solicitante es persona jurídica deberá, además, presentar Acta constitutiva, estatuto social y acta de nombramiento de las autoridades que suscriben la solicitud.-

ARTÍCULO 8°: Para la obtención de la Habilitación Municipal anual, será obligatoria la presentación de la siguiente documentación:

TITULAR:

Constancia de inscripción en Afip e Ingresos Brutos.

Constancia de CUIT/ CUIL.

Seguro de responsabilidad civil hacia terceros.

Libre de deuda del Juzgado de Faltas y la Dirección de Recaudación.

Certificado del curso de Manipuladores de Alimentos, emitido por la autoridad Competente.

Copia de DNI con domicilio en San Andrés de Giles con un mínimo de un año (1) de residencia en nuestra localidad.

VEHÍCULOS:

Los vehículos, y sus respectivos conductores, deberán cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en La Ley Nacional de Tránsito (N.º 24449/95) y con las normas nacionales vigentes relativas a la inscripción de automotores de este tipo y en materia de habilitación.

El vehículo debe ser propiedad del permisionario o encontrarse debidamente autorizado por el titular, el cual deberá presentar el contrato de alquiler del mismo.

Licencia de conducir con categoría habilitante y/o cédula de identificación vehicular.

Foto del carro gastronómico.

Inspección bromatológica vigente.

Sólo se podrá habilitar un carro gastronómico por titular.

Póliza de seguro de responsabilidad civil contra terceros.

En caso de ser autopulsado deberá contar con VTV.-

ARTÍCULO 9°: La estructura de los carros gastronómicos deberá cumplimentar con las condiciones bromatológicas descriptas seguidamente:

Forraje interior de acero inoxidable o fórmica en las partes en contacto con los alimentos. Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza.

El piso deberá ser de material NO inflamable y de fácil limpieza.

Tanque con agua potable para la elaboración de los alimentos.

Tanque de líquido de desagüe de las piletas.

Tanque con agua para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo.

Tanque de aceites vegetales utilizados para la elaboración de los alimentos.

Heladera- freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.

Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.

Freidoras Pileta con desagüe para el lavado de los alimentos.

Pileta con desagüe para el lavado de utensilios y de manos del personal.

Agua caliente para la higiene de los utensilios y personal.

Receptáculo para almacenamiento y separación de residuos, con tapa y bolsa descartables, tanto para el interior como para el exterior.

Conexión eléctrica (con certificado de EDEN) o grupo electrógeno, gas o energía sustentable. Informe antisiniestral, electromecánico y de la instalación de gas, solo será

requerido en caso que por las condiciones estructurales del vehículo la Operador de Transporte Multimodal (en adelante O.T.M) competente, lo considere necesario.-

Aquellos carros gastronómicos que se encuentren habilitados y en funcionamiento al día de la entrada en vigencia de la presente Ordenanza deberán cumplir los requisitos establecidos en la misma.

Aquellos que hayan obtenido su habilitación con preexistencia a la promulgación de dicha ordenanza tendrán 180 días corridos para adecuarse a la presente.

ARTÍCULO 10°: Los carros gastronómicos solo podrán comercializar alimentos o bebidas que podrán ser procesadas y/o elaboradas y/o envasadas ajustándose estrictamente a los establecido en el Código Alimentario Argentino (en adelante CAA).-

ARTÍCULO 11°: La mercadería a utilizar deberá contar con la respectiva documentación que acredite la proveniencia de establecimientos oficialmente habilitados para su elaboración o expendio, lo que se demostrará mediante la correspondiente factura de compra. En caso de la compra directa a un viajante, deberá contar con el sellado del área de Bromatología. La conservación y cocción de los mismos deberá ajustarse a lo dispuesto en el CAA.-

ARTÍCULO 12°: Queda expresamente prohibido:

- a) La venta de bebidas alcohólicas o energizantes.
- b) La venta de bebidas en envases de vidrio.
- c) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- d) Estacionar y expender su mercadería a una distancia menor de ochenta (80) metros de comercios ubicados en forma estable y habilitados con antelación que ofrezcan a la venta iguales y/o similares mercaderías. Aquellos que se encuentren funcionando deberán cumplir con este requisito en un plazo de noventa (90) días.
- e) Estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determine.
- f) Instalar toldos o cerramientos transitorios. Exceptúese aquellos carros que lo tienen incorporados de fábrica, o instalado en el carro, del ancho del mencionado, con únicamente los laterales, sin el frente.
- g) Mantener estacionado los carros de forma permanente fuera del horario de atención al público en caso de que se ubiquen dentro de la zona comercial administrativa establecida por el Código de Ordenamiento Urbano vigente.
- h) Exceder la cantidad de mesas y sillas autorizadas para la atención al público.
- i) Contar con equipo de sonidos.

ARTÍCULO 13°: Cuando se realicen eventos de cualquier tipo organizados por el Municipio y/o Instituciones locales, y el espacio autorizado a ocupar, se encuentre a menos de doscientos (200) metros del lugar del evento, el mismo no podrá ser ocupado por el permisionario, salvo requerimiento y conformidad por escrito de la Institución Organizadora del evento.-

ARTÍCULO 14°: El material que se utilice será descartable, con excepción de los instrumentos para la elaboración de la comida que deberán ser de material inoxidable para su fácil higienización.-

ARTÍCULO 15°: Es obligatorio por parte de los puesteros el uso de la siguiente indumentaria: delantal y gorro en perfectas condiciones y guantes de látex descartables.-



ARTÍCULO 16°: El puesto de venta, deberá garantizar estrictas condiciones de higiene, salubridad e impacto urbano.-

ARTÍCULO 17°: Fíjese como zona apta para la colocación de los carros gastronómicos, los lugares mencionados en la habilitación concedida por la autoridad de aplicación. Cada carro tendrá su ubicación y no expenderá alimentos en otro lugar sin previa autorización de quien corresponda.-

ARTÍCULO 18°: Cuando los titulares de la habilitación deseen instalar su carro gastronómicos fuera de las zonas mencionadas en el artículo anterior, deberán solicitar mediante escrito y con una antelación de diez (10) días la autorización del uso del espacio público de acuerdo a la Ordenanza vigente.-

ARTÍCULO 19°: Cada carro podrá colocar hasta seis mesas y cuatro sillas por cada una.-

ARTÍCULO 20°: Establézcase como horario de funcionamiento para el desarrollo de la actividad de Lunes a jueves de 9 de la mañana a 2 de la madrugada y los días viernes, fines de semana y feriados de 9 de la mañana a 7 de la mañana del otro día. A excepción de la participación en un evento, el cual quedará sujeto al horario en el que se desarrolle el mismo. Dentro de la zona Comercial Administrativa los carros gastronómicos no podrán permanecer estacionados si se encuentran cerrados, salvando los fines de semana y feriados.-

ARTÍCULO 21°: El titular de la habilitación será responsable de la limpieza y orden del sector; para ello deberá disponer de recipientes en donde los consumidores arrojen los elementos descartables, evitando su diseminación. Al retirarse del espacio ocupado deberá asegurarse que se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.-

ARTÍCULO 22°: En caso de realizar publicidad deberá abonar el correspondiente derecho en la Dirección de Recaudación.-

ARTÍCULO 23°: El titular del carro gastronómico quedan alcanzado por la Ordenanza Fiscal e Impositiva, por lo que deberán tributar el derecho para comercialización en la vía pública y el uso del espacio público anualmente.-

ARTÍCULO 24°: Toda modificación del carro gastronómico que se desee realizar afectando el espacio público, deberá ser previamente autorizada por la Autoridad de Aplicación.-

ARTÍCULO 25°: La renovación de la habilitación, quedará supeditada al cumplimiento estricto de la presente ordenanza. Sin perjuicio de ello, el incumplimiento de su articulado, habilita al D.E. a dar de baja la habilitación otorgada.-

ARTÍCULO 26°: Queda prohibido el servicio de reparto a domicilio, conocido como "Delivery", por parte de los carros gastronómicos.-

ARTÍCULO 27°: La Autoridad de Aplicación determinará la cantidad de permisos disponibles para cada espacio público a ocupar, con el siguiente criterio un (1) carro gastronómico cada mil (1000) habitantes de acuerdo al último censo vigente no pudiendo otorgar más de uno (1) por persona.-

ARTÍCULO 28°: La Autoridad de Aplicación una vez agotado el cupo de habilitaciones creará un listado de solicitantes en espera a la producción de una vacante. El mismo quedará establecido por orden de inscripción.-

ARTÍCULO 29°: Deróguese la ordenanza municipal N° 2224/19 y toda otra norma local que sea total o parcialmente contraria a las previsiones de la presente.-

ARTÍCULO 30°: De forma.-



2024- “Año del 75° Aniversario de la gratuidad universitaria en la República Argentina”
“Año del 30° Aniversario de la Reforma de la Constitución Nacional de la República Argentina”.

Dada en Sesión Ordinaria celebrada por este Concejo Deliberante, en San Andrés de Giles, el día 14 de noviembre de 2024.-