HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MONTE
Provincia de Buenos Aires

MUNICIPALIDAD DE MONTE
SALIDA
17 OCT. 2018
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

MUNICIPALIDAD DE MONTE
ENTRADA
Por Nuestros Héroes
17 OCT. 2018
Las Malvinas Son Argentinas!
Expte. Nº 1945 Letra H

VISTO: La factibilidad de instalación de camiones de comidas o carros gastronómicos (Food Trucks) y,

CONSIDERANDO:

Que la falta de una legislación específica relacionada con la autorización de funcionamiento de vehículos gastronómicos.

Que existen iniciativas privadas con intención de radicarse en Monte.

Que, ante consultas realizadas al Ente de Turismo, respecto a su visión en relación al tema en tratamiento, la opinión brindada fue favorable a su instalación.

Que existen normativas en otros Distritos que han podido regular lo mencionado.

Que, por las razones expuestas, corresponde a este Departamento Deliberativo establecer una normativa específica que permita facilitar la radicación de los vehículos en cuestión.

Por ello, el Honorable Concejo Deliberante sanciona con fuerza de

ORDENANZA Nº 4202

ARTÍCULO 1º: OBJETO: Establézcase por medio de la presente Ordenanza, el marco regulatorio y las condiciones particulares para la instalación, funcionamiento y habilitación de "Camiones de Comidas" o "Carros Gastronómicos" (Food Trucks) que elaboran y comercialicen alimentos y/o bebidas autorizados.

ARTÍCULO 2º: DEFINICIÓN: A los fines de la presente, defínase como "camiones de comidas" o "carros gastronómicos" (food trucks) a los vehículos motorizados autopropulsados, y/ó remolcados que se encuentren acondicionados, adaptados y habilitados para la cocción, preparación, elaboración y expendio de alimentos y bebidas.

ARTÍCULO 3º: CARÁCTER DE LA AUTORIZACIÓN: Se establece que las autorizaciones comprendidas en esta norma, deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

1) Personas Físicas:

   a) Ser mayor de edad.

   b) Estar inscripto comercialmente para inicio de actividades económicas ante AFIP y ARBA.

c) Tener aprobado el curso de manipulación de alimentos.

2) Personas Jurídicas:

a) Encontrarse debidamente inscripta ante los organismos correspondientes.

b) Poseer capacidad, de acuerdo a su objeto social, para desarrollar la actividad que se pretende ejercer.

c) Contar en su plantel con personal que tenga aprobado el curso de manipulación de alimentos y su correspondiente Libreta Sanitaria.

ARTÍCULO 4°: REQUISITOS PREVIOS: Determínese que previo al inicio del trámite para obtener la autorización correspondiente, los solicitantes deberán reunir los requisitos exigidos por el Departamento de Bromatología y/o toda otra autoridad que en el futuro la reemplace. No podrán ser habilitadas o permisionadas las personas físicas o jurídicas que:

1) Se encuentren fallidas o concursadas, salvo autorización judicial en contrario.

2) Sean funcionarios electivos y políticos del Municipio de Monte.

3) Hayan sufrido la revocación previa de una habilitación general y/o permiso.

4) Los "Camiones de Comidas" o "Carros Gastronómicos" (Food Trucks) que no sean de jurisdicción local, y que vengan a desarrollar actividades en nuestra ciudad deberán contar con control y posterior autorización del área Bromatológica y/o toda otra autoridad que en el futuro la reemplace.

ARTÍCULO 5°: OBLIGACIONES: Se establece que los habilitados o permisionarios deberán cumplir con las siguientes obligaciones y especificaciones:

1) Mantener el carro y/ó vehículo en condiciones de higiene, salubridad y seguridad.

2) Contar con provisión de luz, agua y gas, si correspondiere, según la actividad.

3) Poseer matafuegos y llave de corte eléctrico (disyuntor diferencial y llave térmica).

4) Contar con seguro de responsabilidad civil que contemple los diferentes siniestros que pudiera ocasionar la actividad.

5) Retirar el carro y/o vehículo fuera del período autorizado.

6) Proceder a la limpieza del sector comprendido dentro de los 10 metros de radio, medidos del eje central del puesto autorizado.

7) Estar inscripto ante los organismos de competencia en materia fiscal-impositiva.

8) Cumplir con las obligaciones que determinan las leyes laborales en referencia al personal.

9) Exhibir en forma viable, la constancia de habilitación y/o permiso, en los casos que correspondieran.

ARTÍCULO 6º: PROHIBICIONES: Queda expresamente prohibido para los habilitados y permisionarios

1) La publicidad sonora o visual que contamine el medio ambiente y no se encuadre con la normativa vigente.
2) Arrojar desperdicios y efluentes en el espacio autorizado para el desarrollo de la actividad.
3) El uso u ocupación de la superficie del espacio que exceda la superficie autorizada por la Autoridad de Aplicación para el carro gastronómico habilitado.
4) La venta de bebida alcohólicas sin la correspondiente habilitación (REBA)

ARTÍCULO 7º: MEDIDAS DE LOS CARROS: Las medidas máximas de los carros a instalar serán:

1) Los camiones de comidas (food trucks) deberán respetar las medidas convencionales de furgonetas y/o camiones de menor porte; no podrá tratarse de vehículos con doble eje trasero o de medida similar o medida mayor a la de un vehículo de transporte de micro de línea interurbana, siempre que garanticen la venta desde su interior. Para tal, el Departamento Ejecutivo, a través de la Autoridad de Aplicación, será el responsable del control del cumplimiento de esta exigencia.
2) Los carros remolcados deberán estar dotados de un tráiler equipados para su circulación de acuerdo con lo prescripto por la Ley Nacional de Tránsito, siempre que garanticen la venta de productos desde su interior.
3) En todos los casos las medidas entre carro y/o Trailer y/o mesas colocadas en la vía pública no podrá superar una dimensión de 4x8 es decir 32 m2.

ARTÍCULO 8º: EXIGENCIAS PARA LOS CARROS GASTRONÓMICOS Y/O CAMIONES DE COMIDAS: Respecto de los carros gastronómicos y/o camiones de comidas se deberá acreditar lo siguiente:

1) Cumplir con las exigencias de iluminación establecidas por la Ley Nacional de Tránsito, respecto a la exposición de la placa identificatoria de dominio.
2) Contar con VTV vigente.
3) Poseer el conductor licencia de conducir habilitante para la categoría acorde al vehículo utilizado.
4) Poseer seguro vehicular vigente.

5) Poseer Título de Propiedad, Cédula de Identificación del Automotor o Cédula Azul.

6) Poseer la debida señalización de los metros de ocupación (ancho y largo).

7) Poseer la debida extensión en caso de tener toldo.

8) 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.

9) Establézcase para los "Camiones de Comidas" o "Carros Gastronómicos" (Food Trucks) que son de otra jurisdicción un canon diferencial (superior) a los que desarrollan su actividad en nuestra ciudad.

ARTÍCULO 9º: REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO: Se establece que las instalaciones y el equipamiento de los camiones de comidas o carros gastronómicos, en caso de corresponder, deberá contar con:

1) Cubierta interior de acero inoxidable fórmica o similar (superficies no porosas) con características propias de materiales que faciliten la desinfección y la limpieza para aquellas partes que están en contacto con los alimentos.

2) Superficies de trabajo realizadas con materiales impermeables, lisos y de fácil limpieza y desinfección.

3) Piso de material impermeable lavable, antideslizante, liso, sin porosidad.

4) Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene personal.

5) Tanque de líquido de desagüe de las piletas o de almacenamiento de agua residual.

6) Heladera-freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas que requieran cadena de frío. Si fuera necesarios generador, autogenerador y/o grupo electrógeno.

7) Pileta con desagüe correspondiente.

8) Receptáculos para almacenamiento y separación de residuos con tapa (a pedal o con tapa batiente) y bolsa descartable habilitada.

9) Vidrio o acrílico protector en los exhibidores.

10) Estantes y/o repisas removibles, para la ubicación de insumos, materias primas y productos terminados que permitan la correcta higienización de la zona.

11) Al menos una ventana para la venta y una puerta para el ingreso y egreso del personal, como así también ventilación e iluminación adecuadas.

12) Protección contra las fuentes de luz artificial.

13) Puertas ajustadas para proteger a la unidad de las inclemencias del tiempo, de la entrada de suciedad, insectos, etc.

14) Para la comercialización de alimentos al paso, se utilizarán platos, cubiertos y vasos descartables.

15) Equipos de cocina y calentamiento apropiados y autorizados para el tipo de alimentos a elaborar.

16) Con el fin de asegurar la uniformidad de la temperatura requerida para la conservación de materias primas, productos y procesos, se deberá contar con dispositivos de registro de la temperatura en todos los equipos de refrigeración.

17) Receptáculo/s para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público, que permitan la separación de residuos y el mantenimiento de la higiene en el predio. Los mismos deberán contar con identificación rotulada correspondiente a material reciclable y a residuos orgánicos.

18) Elemento de limpieza y sanitización rotulados y sectorizados.

19) Botiquín de primeros auxilios.

20) Los "Camiones de Comidas" o "Carros Gastronómicos" (Food Trucks) que se encuentren desarrollando su actividad con la entrada en vigencia de la presente ordenanza, establézcase un plazo de 6 meses para adecuar su unidad a los requerimientos que aquí se establecen.

ARTÍCULO 10°: AUTORIDAD DE APLICACIÓN: La Dirección de Producción Industria y Comercio en conjunto con el área de Bromatología será la autoridad de aplicación e inspección en materia de habilitación y permiso de funcionamiento de los vehículos y carros gastronómicos de las condiciones establecidas en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 11°: VIGENCIA: El permiso y habilitación del vehículo o carro gastronómico que se otorgue, tendrá una vigencia de 1 (un) año, pudiéndose renovar dentro de un plazo no menor de 15 (quince) días previos a su vencimiento. El permiso caducará en forma automática si no se hace la presentación en el plazo establecido.

ARTÍCULO 12°: PROHIBICIONES/SANCIONES/REVOCACIONES: Serán causales de caducidad o revocación de la autorización:

1- Incumplimientos a las obligaciones y condiciones establecidas en la presente Ordenanza.

2- Instalación de los vehículos y/o carros gastronómicos fuera de la zona de funcionamiento.

ARTÍCULO 13°: Ante el incumplimiento de la presente Ordenanza, será de aplicación lo establecido en el Código de Faltas.

ARTÍCULO 14°: Comuníquese, Regístrese, Publíquese y Archívese

Dado en sala de sesiones a los 11 días del mes de octubre de 2018.

ROBERTO HORACIO BAMBA
Secretario H.C.D. Monte

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
MONTE

Ing. JOSÉ MATILDO CASTRO
Presidente H.C.D. Monte