

Ordenanza 19044

Creando el Marco Regulatorio para los Camiones de Comidas denominados Food Trucks.

ORDENANZA N°: 19044

Título: Creando el Marco Regulatorio para los Camiones de Comidas denominados ☐ Food Trucks ☐.

Expediente del H.C.D.: 352-2017

Fecha de sanción: 03-08-2017

Derogada por Ordenanza n°:

Modificada por Ordenanza n°:

ORDENANZA

ARTICULO 1°: Créase el Marco Regulatorio para que los Camiones de Comidas, denominados Food Trucks, puedan ejercer el comercio y elaboración de alimentos y bebidas en la vía pública; espacios verdes públicos y privados y demás lugares previamente autorizados por el Departamento Ejecutivo dentro del Partido de Bahía Blanca.

ARTICULO 2°: A los fines de la aplicación de la presente Ordenanza, se define como Food Trucks, a una propuesta gastronómica creativa, saludable, que se ofrece a precios accesibles y donde los alimentos y/o bebidas son elaborados y comercializados dentro de un vehículo motorizado/remolcado autosuficiente y/o trailer, con un diseño innovador y atractivo que garantice las condiciones de higiene y la salubridad conforme a la normativa Municipal vigente.

ARTICULO 3°: Los interesados en ejercer la actividad regulada por la presente Ordenanza, ya sean personas físicas o jurídicas, deberán obtener previamente la autorización Municipal que será extendida por el Departamento Ejecutivo Municipal quien adoptará reglamentariamente las medidas necesarias a fin de evitar que la instalación de los mismos afecte el normal desenvolvimiento del tránsito vehicular, conforme las previsiones establecidas en la normativa aplicable en la materia. Asimismo, se podrá limitar reglamentariamente la cantidad de permisos a otorgar para el desarrollo de la actividad comercial regulada por la presente norma.

ARTICULO 4°: La actividad de los Food Trucks, 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.

ARTICULO 5°: No podrá otorgarse más de un permiso a una misma persona física o jurídica; o una persona jurídica que comparte socios y/o directores con otra persona jurídica que ya posea un permiso. Lo precedentemente expuesto en este artículo, salvo autorización excepcional otorgada por el Departamento Ejecutivo.

ARTICULO 6º: Autorícese, a los efectos de la presente Ordenanza, la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, que a continuación se detallan:

- a) Gaseosas, jugos de frutas, golosinas y otros productos similares expedidos bajo envoltura de fábrica, es decir, en su envase original.
- b) Productos de panadería, tipo de facturas, panificados en general, envasados y rotulados, según lo establece el Código Alimentario Argentino.
- c) Sándwich de hamburguesa, chorizo, salchicha, lácteos y cortes cárnicos; papas fritas, pizzerías, empanadas, rolls y todo otro producto de elaboración propia, los que deberán ser elaborados y cocinados en el carro y a la vista.
- d) Infusiones a base de té, café, leche o cacao, almacenados en termos, servidos en vasos descartables y otras bebidas sin alcohol.

Los productos y mercaderías mencionadas y aquellos que se utilicen para la elaboración final de los mismos, deberán reunir las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino.

Cualquier otro rubro no contemplado en el presente artículo, podrá ser objeto de consideración por parte del Departamento Ejecutivo Municipal.

ARTICULO 7º: La conservación y cocción de alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento, deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y legislación vigente.

ARTICULO 8º: El permiso de habilitación de los Food Trucks y el rubro de la actividad serán otorgados por el Departamento Habilitaciones Comerciales de la Municipalidad de Bahía Blanca, previa evaluación conjunta, del lugar destinado y del horario asignado, con la Dirección General de Tránsito y Transporte, Dirección General de Fiscalización, Departamento de Bromatología y Protección de la Salud, Dirección General de Áreas Públicas, según correspondiere.

ARTICULO 9º: Los permisos para ejercer la actividad tendrán una vigencia de un (1) año, pudiendo ser éstos renovables. Deberá constar en dicho permiso el carácter anual de la habilitación.

La renovación del permiso será anual. El permisionario al renovar su permiso tendrá prioridad sobre otros solicitantes, conforme a los antecedentes en cuanto al cumplimiento de las normativas correspondientes.

El pedido de renovación deberá efectuarse un mes antes del vencimiento del plazo, caducando en forma automática el permiso otorgado en caso de no presentarse la solicitud pertinente en dicho plazo. Toda presentación de renovación ingresada con posterioridad al plazo fijado en este artículo será automáticamente rechazada y el interesado deberá, en consecuencia, solicitar un nuevo permiso como si recién iniciara su actividad.

ARTICULO 10°: Los permisos son intransferibles. Los permisionarios deberán ejercer por cuenta propia la actividad, atendiéndola en forma personal y/o a través de los auxiliares debidamente registrados.

Los auxiliares estarán bajo entera responsabilidad del permisionario que los incorpore, debiendo el mismo, cumplir con todas las disposiciones legales vigentes referentes a Seguridad Social y las contempladas específicamente en el reglamento.

Los auxiliares que desarrollen tareas de elaboración de alimentos deberán contar con documento de salud laboral vigente y certificado de manipulación de alimentos.

ARTICULO 11°: Se establece que por razones estrictas de dominio público, el Departamento Ejecutivo Municipal podrá quitar o alterar la habilitación sobre el lugar de funcionamiento.

ARTICULO 12°: Facúltase al Departamento Ejecutivo Municipal, a autorizar extraordinariamente, a través del Área Municipal correspondiente, la relocalización de Food Trucks, en el marco de la presente, cuando se lleve a cabo algún evento de características especiales (culturales, deportivos, sociales).

ARTICULO 13°: Toda persona física o jurídica que desee emprender la actividad comercial regulada por la presente, deberá iniciar el trámite por la Mesa de Entradas, con nota dirigida al Intendente Municipal, solicitando el permiso Municipal. La nota deberá contener:

- a) Copia de Documento de Identidad del propietario y/o responsable y/o apoderado del Food Trucks.
- b) En caso de tratarse de una sociedad comercial deberá adjuntar: copia del Estatuto Social, modificaciones y última Acta de Directorio de distribución de cargos con mandato vigente, con sus debidas inscripciones.
- c) Constancia de inscripción en AFIP y en ARBA.
- d) Croquis del Food Trucks , con detalle de las instalaciones, con las respectivas medidas y en escala.
- e) Memoria descriptiva de la actividad a desarrollar con descripción y detalles de las mercaderías que se pretenden comercializar y posibles lugares de

emplazamiento.

Una vez iniciado el expediente administrativo, se deberá dar intervención a las oficinas técnicas descriptas en el Artículo 8º, para dar continuidad al trámite.

ARTICULO 14º: Todos los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los siguientes requisitos en cuanto a las instalaciones para la elaboración de alimentos:

- a) Revestimiento interior de acero inoxidable o material de similar características; de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos, El resto, serán superficies lisas pintadas en color blanco de fácil desinfección y limpieza.
- b) El piso deberá ser de material impermeable y lavable.
- c) Heladeras y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
- d) Piletas y desagües correspondientes.
- e) Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas.
- f) Provisión de gas y energía eléctrica:
 - La provisión de gas deberá efectuarse mediante gas envasado debidamente instalado y respetando las normas de seguridad establecidas por la normativa vigente.
 - Energía eléctrica: en los casos donde los predios provean la energía eléctrica, la provisión de electricidad deberá ser debidamente asegurada a la red domiciliaria; caso contrario deberá contar con grupo electrógeno, la instalación eléctrica deberá ser efectuada y supervisada por profesional matriculado.
- g) Sistema de evacuación de humos y olores.
- h) Contar con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito.
- i) Depósito de almacenamiento de agua potable mediante un tanque hermético de acero inoxidable o plástico, con una capacidad no menor a 50 litros, el agua deberá renovarse diariamente asegurando su potabilidad, realizando limpieza y desinfección del reservorio periódicamente.
- j) Contar con provisión de agua caliente.
- k) En el caso de manipularse papas con cáscara (zona sucia), se deberá destinar un sector exclusivo para tal fin.
- l) Contar con telas mosquiteras en todas las aberturas, menos por la que se atiende.

- II) Las aguas servidas, deberán ser derivadas a un tanque hermético plástico o similar con una capacidad igual al depósito de agua y descartarlas diariamente al sistema de red cloacal, no pudiendo volcarse dicho contenido al a red de desagües pluviales.
- m) Baño instalado/autotransportado ó externo.

ARTICULO 15°: Todos los vehículos gastronómicos, deberán contar con los siguientes requisitos de seguridad e higiene para el funcionamiento:

- a) Matafuego/s con carga vigente.
- b) Certificado de control de vectores.
- c) Documento de salud laboral vigente y certificado de manipulación de alimentos de las personas que estén afectadas a las tareas de elaboración de alimentos.
- d) Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables).
- e) Elementos de limpieza rotulados y sectorizados; deberán estar ubicados en un lugar alejado de los alimentos.
- f) Recipiente para residuos en el interior del Food Trucks, con tapa y bolsas descartables.
- g) Cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público.
- h) Seguro de Responsabilidad Civil.

ARTICULO 16°: No se autoriza el fraccionamiento de los aderezos, se utilizarán envases individuales en sachets. Salvo aquellos aderezos que no vengan envasados de origen y sean de elaboración propia debiendo cumplir con la normativa vigente del Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 17°: Se utilizará indefectiblemente vajilla descartable para servir al consumidor.

ARTICULO 18°: La elaboración deberá realizarse dentro del Food Trucks, el que deberá estar debidamente acondicionado y adaptado para tal fin y dando cumplimiento a las normas de carácter bromatológico e higiénico sanitario vigentes conforme lo fija el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 19°: Las materias primas deben contar con su rótulo reglamentario, dentro de su lapso de aptitud, adecuadamente conservadas y conforme su naturaleza; el manipulador de alimentos deberá evitar la contaminación cruzada y deberá expender los alimentos adecuadamente cocidos a fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Los productos alimenticios, deberán estar en compartimientos separados según su naturaleza, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Los alimentos comercializados, deben respetar las correctas medidas de seguridad alimentaria que correspondan.

ARTICULO 20°: El permisionario deberá permitir, toda vez que la Autoridad Municipal lo solicite, el control periódico y la correspondiente toma de muestras de materias primas, productos elaborados y agua a utilizar.

ARTICULO 21°: El permisionario deberá exhibir los precios de los productos en planillas, como así también, el permiso Municipal, donde consten sus datos identificatorios y el/los rubro/s de venta autorizados.

ARTICULO 22°: En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

- a) La comercialización de bebidas alcohólicas. Excepto en eventos que se realicen en predios debidamente autorizados y habilitados por la Municipalidad de Bahía Blanca.
- b) La instalación de mesas, sillas, cartelería, toldos en el espacio exterior; excepto en eventos privados y/o con autorización previa de la Autoridad de Aplicación.
- c) La construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.
- d) La publicidad sonora y/o visual que contamine el medio ambiente.
- e) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- f) Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.
- g) Excederse en la ocupación del espacio autorizado.
- h) La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso.
- i) Operar a una distancia menor a 300 metros de un estacionamiento gastronómico, salvo autorización expresa del Departamento Ejecutivo Municipal.
- j) Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

ARTICULO 23°: 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.

ARTICULO 24º: El incumplimiento de las disposiciones comprendidas en la presente Ordenanza dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el Código de Faltas Municipal.

ARTICULO 25º: Facúltase al Departamento Ejecutivo a instrumentar y dictar la correspondiente reglamentación a la presente, a fin de su correcta y efectiva implementación.

ARTICULO 26º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo para su cumplimiento.

DADA EN LA SALA DE SESIONES ORDINARIAS DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE BAHIA BLANCA, A LOS TRES DIAS DEL MES DE AGOSTO DE DOS MIL DIECISIETE.

NULL