



## **ORDENANZA N° 862**

### **REGULACION DE CARROS GASTRONOMICOS**

#### **VISTO:**

La necesidad de crear un marco regulatorio para el desarrollo de la actividad de carros gastronómicos, conocidos comúnmente como Food Truck y;

#### **CONSIDERANDO:**

Que en el último año ha tomado relevancia en el ámbito gastronómico la instalación de los carros de comidas al paso, convirtiéndose en una propuesta innovadora para los vecinos;

Que al ser una actividad nueva en nuestra ciudad, aún no cuenta con una normativa que lo regule de manera adecuada;

Que al mismo tiempo resulta necesario establecer zonas delimitadas para la ubicación de los carros gastronómicos, siendo el sentido único del mismo crear un espacio de buena convivencia con los comerciantes aledaños y no entorpecer el ordenamiento vehicular;

Que los mencionados carros, se diferencian de la venta ambulante de alimentos, dado que los mismos se encuentran instalados en una zona de manera estática;

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

Que por ello:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ESTACION  
JUAREZ CELMAN SANCIONA CON FUERZA DE**

#### **ORDENANZA**

**Art. 1º:** Entiéndase como "**Food Trucks**" o carro gastronómico a todo vehículo de porte, acondicionado para elaborar y vender comidas, garantizando la higiene y salubridad dentro y fuera de la estructura. El vehículo gastronómico podrá ser un módulo con un motor incorporado y/o acarreado por otro vehículo.

**Art. 2º:** Las personas físicas o jurídicas que pretendan instalar de manera permanente o eventual un carro gastronómico deberán presentar por escrito en Mesa de Entradas en la Sede Municipal una nota dirigida a la Secretaría de Planeamiento Estratégico solicitando factibilidad de localización para instalar dicho carro para desarrollar la actividad gastronómica. En dicha nota deberá indicar:

- Estadía Permanente (propiedad privada) o Eventual (propiedad privada o pública con autorización municipal previa)
- Días y horarios de atención al público;



- Alimentos que van a elaborar
- Bebidas
- Cantidad de personas que van a trabajar en el lugar
- Describir el carro (dimensiones)
- Disponibilidad de baño químico
- Pretensión de instalar mobiliario (cantidad de mesas, sillas, sombrillas)

En caso de una respuesta positiva por parte de esta Secretaría, el Dpto. de Bromatología Municipal otorgará los requisitos necesarios para continuar con el trámite de habilitación comercial correspondiente que serán los mismos para ambas modalidades (carros permanentes y eventuales)

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

**Art. 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, debiendo ser renovada anualmente conforme los requisitos que establezca la reglamentación. La falta de renovación hará perder automáticamente todo derecho sobre la misma.

**Art. 5º:** La habilitación mencionada en el artículo precedente contendrá los siguientes datos:

- Nombre y apellido del titular,
- N° de CUIT/ CUIL
- Dominio del vehículo
- Rubro
- Número de habilitación
- Fecha de vencimiento
- Instalación o no de mesas y sillas (cantidad)
- Permanente o eventual
- Otros

**Art. 6º:** Una vez concedida la habilitación correspondiente, deberá ser exhibida en el carro gastronómico en un lugar visible al público.-

**Art. 7º:** Si el solicitante es persona jurídica deberá además presentar: Acta constitutiva, estatuto social, acta de nombramiento de las autoridades que suscriben la solicitud y certificado de inscripción en el Registro Público de Comercio, o en Inspección de Personas Jurídicas según sea el caso.

**Art. 8º:** Para la obtención de la Habilitación Municipal anual, será obligatoria la presentación de la siguiente documentación:

**TITULAR:**

- Inscripción comercial en el Departamento de Rentas Municipal;
- Constancia de inscripción en Afip e Ingresos Brutos;
- Contrato de alquiler vigente y certificado del predio a ocupar o escritura o boleto de compra y venta o autorización certificada del propietario del terreno a ocupar ;
- Formulario F-01.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Libre de deuda la Dirección de Rentas.
- Libreta sanitaria vigente.



- Copia de DNI con domicilio en la Localidad (EXCEPTO FERIAS O EVENTOS QUE SE REALICEN ESPORADICAMENTE)

**VEHÍCULO:**

- Documentación obligatoria del vehículo
- Licencia de conducir con categoría habilitante, en caso de ser un vehículo autopropulsado.
- Foto del vehículo.
- Inspección bromatológica vigente
- Constancia de aptitud de Defensa Civil Municipal.

Sólo se podrá habilitar un carro gastronómico por titular y/o grupo familiar.

**De los vehículos**

Los vehículos y sus respectivos conductores deberán cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en la Ley Nacional de Tránsito (Nº 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.

En cuanto al estacionamiento éste se deberá efectuar en espacios privados que NO obstaculicen la circulación, el acceso a edificios públicos o privados, ni afecten la seguridad de los peatones.

**Art. 9º:** La estructura de los carros de comida deberá cumplimentar con las condiciones bromatológicas descriptas seguidamente:

1. Forraje interior de acero inoxidable o fórmica en las partes en contacto con los alimentos.
2. Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza. El piso deberá ser de material NO inflamable y de fácil limpieza.
3. Tanque con agua potable para la elaboración de los alimentos.
4. Tanque de líquido de desagüe de las piletas.
5. Tanque con agua para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo.
6. Tanque de aceites vegetales utilizados para la elaboración de los alimentos.
7. Heladera- freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
8. Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.
9. Freidoras
10. Pileta con desagüe para el lavado de los alimentos.
11. Pileta con desagüe para el lavado de utensilios y de manos del personal.
12. Agua caliente para la higiene de los utensilios y personal.
13. Receptáculo para almacenamiento y separación de residuos con tapas sistema pata pedal y bolsa descartables, tanto para el interior como para el exterior.
14. Conexión eléctrica (con certificado de un electricista y gasista matriculado) o grupo electrógeno o gas.
15. Informe antisiniestral, electromecánico y de la instalación de gas, solo será requerido en caso que por las condiciones estructurales del vehículo el D.E.M, lo considere necesario.
16. Iluminación con protección anti estallido.



17. Sistema proveedor de agua caliente.
18. Sistema de extracción de gases con sus correspondientes filtros.
19. Vidrio o acrílico protector para la exhibición de alimentos y bebidas al público.
20. Extintores de incendios.
21. Botiquín de primeros auxilios.
22. Grupo electrógeno o sistema eléctrico alternativo propio.
23. La instalación de mesas y sillas solo si fueron autorizadas por escrito.

**Art. 10º:** 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 nacional (CAA)

**Art. 11º:** 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.

La conservación y cocción de los mismos deberá ajustarse a lo dispuesto en el código alimentario nacional (CAA).

**Art. 12º:** Queda prohibido a los carros gastronómicos:

- a) Vender bebidas alcohólicas sin autorización municipal
- b) Expender bebidas en botellas de vidrio
- c) Utilizar utensilios que no sean descartables
- d) Arrojar desperdicios de efluentes al espacio público
- e) Exhibir mercadería y/o cajones y/o artefactos fuera del carro gastronómico.
- f) Exceder la cantidad de mesas y sillas autorizadas anteriormente para atención del público
- g) Realizar publicidad sonora o visual que contamine el medio ambiente.
- h) Usar u ocupar la superficie del espacio público que exceda los parámetros establecidos para el tamaño del vehículo autorizado.
- i) Construir instalaciones para cocción de alimentos mediante el uso de gas, leña o carbón, fuera del vehículo gastronómico.
- j) Instalación de heladeras, freezer, gazebos y toldos en el espacio exterior.
- k) Estacionar y/o expender su mercadería en lugares y horarios distintos a los establecidos en la presente ordenanza.
- l) Venta, préstamo, alquiler y/o transferencia de Servicios Permanentes y/o Esporádicos.
- m) Contar con equipos de sonido.

**Art. 13º:** 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.

**Art. 14º:** Es obligatorio por parte de los puesteros el uso de la siguiente indumentaria: delantal y gorro en perfectas condiciones y guantes de látex descartables.



**Art. 15º:** El puesto de venta, deberá garantizar estrictas condiciones de estética, higiene, salubridad e impacto urbano

**Art. 16º:** La conservación en el lugar y traslado de la mercadería debe realizarse respetando la cadena de frío mediante una heladera higienizada.

**Art. 17º:** El propietario tendrá que presentar en forma de declaración jurada la forma en que se realizará la deposición final de los desechos generados de la actividad, siendo estos: agua, aceites, restos de comidas, envases, papeles y cualquier otro residuo que se desprendan del funcionamiento del carro gastronómico.

### **Prestación del servicio**

El "Food Trucks" podrá desarrollar sus actividades bajo las siguientes modalidades: Servicios Permanentes (propiedad privada) y Servicios Esporádicos (propiedad privada o espacio público).

### **Zonificación, Cupos y Horarios**

La autoridad de aplicación estará facultada para agregar o suprimir lugares habilitados.

**Art. 18º:** El horario de funcionamiento para el desarrollo de la actividad para los carros que elaboran y expenden alimentos (permanentes o eventuales) está estipulado desde las 11:00 hs de la mañana a las 00:00 hs los días de la semana y hasta las 02:00 hs los días viernes, sábados y vísperas de feriados según lo dictamine el D.E.M.

Y en el caso de los carros que expendan desayunos y meriendas el horario de funcionamiento de los mismos está estipulado desde las 06:00 hs hasta las 10:00 hs y de 16:00 hs a 19:00 hs de lunes a lunes, el cual también será otorgado por el D.E.M. según corresponda.

**Art. 19º:** 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.-

**Art. 20º:** En el caso de poseer mesas y sillas, estas no podrán superar la cantidad de tres (3) mesas, con un máximo de cuatro (4) sillas cada una. Las mismas podrán contar con sombrillas.

**Art. 21º:** En caso de realizar propaganda o publicidad deberá abonar la correspondiente tasa en la Dirección de Rentas.

**Art. 22º:** Será autoridad de aplicación de la presente Ordenanza, la Secretaría de Gobierno Municipal.

**Art. 23º:** Deróguese toda norma preexistente que se oponga a la presente.

**Art. 24º:** Toda modificación del carro gastronómico que se desee realizar afectando el espacio público, deberá ser previamente autorizada por la Secretaría de Planeamiento Estratégico Municipal (Dirección de Obras Privadas).

**Art. 25º:** 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.M a dar de baja la habilitación otorgada.



**Art. 26º: PROTOCOLÍCESE**, comuníquese al departamento ejecutivo, publíquese y archívese. -

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
DE ESTACIÓN JUAREZ CELMAN, A LOS DOS DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DE  
DOS MIL VEINTE.

**FDO: CLAUDIO E. CEJAS – PTE. HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**

**JANET TAPIA – SECRETARIA AH HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**