

REGLAMENTANDO ORDENANZA N° 1648/2019

DECRETO N° 269

MAIPU, 09 de marzo de 2022.-

VISTO:

La Ordenanza N° 1648/2019 mediante la cual se establece un marco regulatorio para la instalación, funcionamiento y habilitación de Camiones de comidas (Food Trucks), y

CONSIDERANDO:

Que esta modalidad se enmarca en nuevas tendencias que son incorporadas por jóvenes profesionales y emprendedores, que pueden convertirse en una herramienta laboral genuina, y cuyo crecimiento estos últimos años se ha dado no sólo a nivel nacional y sino también local.-

Que, ante estas situaciones, es necesario regular este tipo de actividades gastronómicas, con un marco legal que respete los demás sectores que puedan sentirse perjudicados, con regulaciones en materia de seguridad y calidad, tanto de los vehículos como de los alimentos.-

Que, es facultad del Departamento Ejecutivo reglamentar las Ordenanzas a los fines de su ejecución.

Por ello,

EL INTENDENTE MUNICIPAL, en uso de las facultades que le confiere el Decreto-Ley 6769/58 (Orgánica de las Municipalidades),

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Apruébase el texto reglamentario de la ordenanza n° 1648/2019, mediante el cual se establece el marco regulatorio y las condiciones particulares para la instalación, funcionamiento y habilitación de "Camiones de Comidas" o "Carros Gastronómicos" ("Food Trucks"), los que quedan definidos como los vehículos motorizados autopropulsados y/o remolcados, que se encuentren acondicionados, adaptados y habilitados para la cocción, preparación, elaboración y/o expendio de alimentos y de bebidas autorizadas.-

ARTICULO 2º.- La reglamentación aprobada en el artículo anterior entrará en vigencia a partir de la fecha del presente, siendo su Autoridad de Aplicación el Departamento de Inspección General, dependiente de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Maipú, o la oficina que en un futuro la reemplace.

CAPITULO I. DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 3º.- La actividad de "Camiones de Comidas" podrá desarrollarse bajo las siguientes modalidades: a) habilitación para servicios permanentes en espacios privados y b) habilitación para servicios transitorios en espacios privados y públicos. Quienes cuenten con habilitación para servicios permanentes podrán prestar, en todos los casos, servicios transitorios.

3.a.- Prestación del Servicio en Forma Permanente en Espacios Privados: Para la prestación de este servicio se requiere la obtención de una habilitación específica "**Habilitación Camiones de Comida en espacios privados de carácter permanente**". El mismo se llevara adelante en inmuebles privados sin afectar espacios públicos. Deberán presentar título de propiedad o contrato de alquiler/comodato.

3.b.- Prestación del servicio en forma transitoria: bajo esta modalidad se otorgarán permisos para la prestación de servicios en dos tipos de eventos:

3.b.1) Eventos en espacios privados (casamientos, cumpleaños, graduaciones, etc.). En estos casos los vehículos deberán instalarse dentro de los espacios privados exclusivamente, sin afectar espacios públicos.

3.b.2) Eventos en espacios públicos: el Departamento Ejecutivo podrá convocar a permisionarios privados para la prestación de servicios transitorios en eventos promovidos o autorizados desde el

municipio (encuentros masivos de carácter deportivo, cultural, desfiles, etc.). Podrán ser permisionarios y participar de estos eventos: a) quienes posean una habilitación permanente y b) quienes posean una habilitación para la prestación de servicios transitorios. Al autorizar cada evento el Departamento Ejecutivo fijará el cupo máximo de vehículos que podrán participar, teniendo prioridad los permisionarios locales y, entre ellos, los que cuentan con permisos permanentes.

CAPITULO II. DE LOS VEHÍCULOS

ARTICULO 4º.- Los vehículos regulados por el presente, deberán cumplir los siguientes recaudas:

4.1.- Requisitos generales: Los vehículos y sus respectivos conductores, deberán cumplir con las disposiciones vigentes en materia de tránsito.

4.2.- Requisitos para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos:

- a) Forraje interior de acero inoxidable o laminado de plástico de alta presión (HPDL) en las partes que estén en contacto con los alimentos.
- b) Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza.
- c) Tanque de almacenamiento con agua potable tratada para la elaboración de los alimentos y para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico, además de los elementos para el aseo personal (jabón líquido, toallas de papel, alcohol en gel)
- d) Tanque de almacenamiento de aceites vegetales usados para la elaboración de los alimentos.
- e) Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas.
- f) Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de los alimentos, el lavado de utensilios utilizados y de manos del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico.
- g) Vidrio o acrílico protector al momento de exhibir los alimentos y/o bebidas al público.
- h) Sistema de generación eléctrica o de conexión a la red pública de electricidad, incorporado al vehículo gastronómico.
- i) Sistema de ventilación adecuado para prevenir el exceso de vapor y/o calor.
- j). Receptáculo para residuos que permita la separación de residuos y para efluentes
- k) Los permisionarios deberán proceder a la limpieza del sector comprendido dentro de los 10 mts de radio medidos desde el eje central del puesto autorizado
- l) Utensilios y enseres descartables para el público.
- m) Poseer matafuego y llave de corte eléctrico (disyuntor y térmica)
- n). La elaboración de los alimentos solo se realizar dentro del camión de comidas

4.3.- Características y Dimensiones: sólo podrán ser permisionarios aquellos vehículos que reúnan las condiciones indicadas en el artículo 5º de la ordenanza N° 1648/2019

CAPITULO III. DEL SERVICIO

ARTICULO 5º.- El servicio de “Camiones de comidas” en la modalidad “*Prestación del Servicio en Forma Permanente en Espacios Privados*” se realizará únicamente de manera *al paso* o *Take Away*.

CAPITULO IV. PROHIBICIONES

ARTICULO 6º.- El servicio de “Camiones de comidas” tendrá las siguientes prohibiciones:

- a) Venta de bebidas en envase de vidrio
- b) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía públicas
- c) Exender su mercadería a una distancia menor a cien (100) metros de comercios ubicados en forma estable que ofrezcan venta de mercadería igual y/o similar
- d) Brindar el servicio en lugares distintos a los que fueran habilitados
- e) Instalación de heladeras, freezer en el espacio exterior.
- f) Colocación o construcción de instalaciones fijas y/o móviles para la cocción de los alimentos mediante gas, leña, carbón y/o cualquier otro método fuera del vehículo
- g) El servicio no podrá 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
- h) La publicidad sonora y/o visual que contamine el medio ambiente.

i) 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

CAPITULO V. OBLIGACIONES

ARTICULO 7º.- El servicio de “Camiones de comidas” tendrá las siguientes obligaciones:

- a) El servicio deberá ofrecer alimentos y bebidas aptos para el consumo de personas celíacas
- b) La elaboración de los alimentos deberá realizarse en el interior del vehículo
- c) El servicio se brindará únicamente en el lugar y en los horarios habilitados
- d) El personal afectado al servicio deberá tener aprobado el Curso de Manipulación de Alimentos
- e) 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
- f) Se utilizará indefectiblemente vajilla descartable para servir al consumidor
- g) Contar con botiquín para primeros auxilios.
- h) 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
- i) 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
- j) Contar con ReBA. en caso de expendio, suministro y/o venta de bebidas alcohólicas

CAPITULO VI. DE LAS INFRACCIONES

ARTICULO 8º.- A los fines de la presente reglamentación 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.
- f) No exhibir el permiso ante el requerimiento de la autoridad municipal.
- g) Incumplir con los requisitos para la elaboración y comercialización de los alimentos y/o bebidas
- h) El ejercicio de la actividad por persona distinta de la autorizada.
- i) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.

CAPITULO VII. DE LAS SANCIONES

ARTICULO 9º.- El incumplimiento por parte del permisionario de las obligaciones legales impuestas para el desarrollo de la actividad será pasible de las siguientes sanciones

9.1.- Serán sancionados con multas de 20 (veinte) a 300 (trescientos) litros de nafta especial quienes brinden el servicio de “Camiones de Comidas” sin la habilitación correspondiente.

9.2.- Serán sancionados con multas de 10 (diez) a 200 (doscientos) litros de nafta especial quienes no cumplan con los requisitos para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos

9.3.- Serán sancionados con multas de 10 (diez) a 200 (doscientos) litros de nafta especial quienes no cumplan con lo expresado en el Capítulo II – Artículo 4º, Capítulo IV Artículo 6º y Capítulo V Artículo 7º del presente Decreto Reglamentario

9.4.- Las reiteradas infracciones habilitarán al Departamento Ejecutivo a declarar la caducidad de la Habilitación. También se aplicará esta sanción cuando se compruebe falseamientos de datos o condiciones para obtener el permiso

Es competencia del Juzgado de Faltas de Maipú el juzgamiento de las infracciones.

ARTÍCULO 10º: El Departamento Ejecutivo creará una tasa específica bajo la especificidad de “Camiones de Comidas”, la que será incorporada en la Ordenanza Fiscal e Impositiva.-

ARTICULO 11º.- De todo lo actuado en consecuencia de este Decreto Reglamentario se comunicará a sus efectos al Juzgado de Faltas Municipal.-

ARTICULO 12º.- Tome conocimiento la Secretaría de Salud y Acción Social, Departamento de Inspección General, Secretaría de Obras Públicas, Subsecretaría de la Producción y Juzgado de Faltas.-

ARTICULO 13º.- Comuníquese, publíquese, dese al Registro Oficial y Archívese.-