



FUNDAMENTOS ORDENANZA N° 1708/2024.-

Y VISTOS:

La necesidad de crear un marco regulatorio para el desarrollo de la actividad de los camiones de comidas o carros gastronómicos, conocidos comúnmente como Food Truck en la ciudad de Corral de Bustos - Ifflinger.

Y CONSIDERANDO:

Que, al ser una actividad nueva en nuestra ciudad, la modalidad de camiones de comidas o “food trucks” aún no cuentan con una normativa que los regule de manera adecuada.

Que al mismo tiempo resulta necesario establecer zonas delimitadas para la ubicación de los camiones de comida o 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, por estas características y la posibilidad de la presencia de diferentes puestos fijos y móviles de comidas, torna necesario efectuar la debida regulación de dicha práctica, autorización y habilitación a los fines de poder desarrollar actividad comercial.

Que se desprende la necesidad de incorporar al régimen de venta ambulante la modalidad de ejercicio con parada móvil o “food trucks” en nuestra ciudad, en el que el titular del permiso habilitante se instala con elementos móviles sobre un vehículo autopropulsado/remolcado autosuficiente, con un diseño innovador y atractivo, en sectores determinados por la autoridad municipal.

Que es facultad de este Departamento Ejecutivo Municipal conforme art. 42 inc. 3° el proponer Projectar Ordenanzas conforme esta materia de competencia municipal.

POR TODO ELLO:

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD
DE LA CIUDAD DE CORRAL DE BUSTOS – IFFLINGER
SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA N° 1708/2024**

Artículo 1°: ESTABLEZCASE un control y reglamentación de los camiones de comida o carros gastronómicos o “food trucks”, dentro la Ciudad de Corral de Bustos – Ifflinger.



Artículo 2º: ENTIENDASE por “carros de comida, carros gastronómicos o food trucks” a todo módulo que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas, con un diseño innovador y atractivo que garantice y cumpla las condiciones de higiene y la salubridad conforme a la normativa Municipal vigente, (Departamento de Bromatológico Municipal).

Artículo 3º: El comercio bajo la modalidad de parada móvil o “Food trucks” podrá desarrollarse bajo las siguientes modalidades: - permisos para la ubicación permanente y permisos para la ubicación esporádicas.

Artículo 4º: La zona urbana de emplazamiento, días y horarios y cantidad de carros autorizados para el ejercicio de dicha actividad será determinada a través de decreto del Departamento Ejecutivo Municipal.

Artículo 5º: Para la habilitación de venta de productos, otorgada por la Sección Comercio de la Secretaría de Desarrollo Económico, se deberá presentar la siguiente documentación mínima:

a) Nota de solicitud de habilitación: se deberá iniciar el trámite por la Mesa de Entrada, con nota dirigida al Intendente Municipal, solicitando el permiso municipal. La nota deberá contener:

- 1) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad del propietario y/o responsable y/o apoderado del Módulo (Puesto).
- 2) 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.
- 3) Constancia de inscripción en AFIP, (Monotributo).
- 4) Fotografía y Croquis del Módulo (Puesto), con detalle de las instalaciones, con las respectivas medidas y en escala. Aprobado por el Ingeniero Mecánico responsable de la metalúrgica en la que fue construido.
- 5) Inscripción del carro gastronómico en el Registro.
- 6) Memoria Descriptiva de la actividad a desarrollar, con descripción y detalles de las mercaderías que se pretenden comercializar y posibles lugares de emplazamiento.

b) Certificado de Domicilio, expedido por autoridad competente.

c) Certificado de Antecedentes Penales, expedido por el Registro Nacional de Reincidencia.

d) Libreta Sanitaria y carnet de manipulación de alimentos.



- e) Dos Fotografías 4 x 4 cm.
 - f) Libre Deuda Municipal.
- 7) vehículo:
- a) Título o cédula verde del vehículo la cual debe estar a nombre del propietario del negocio.
 - b) Verificación Técnica Vehicular vigente
 - c) Seguro del vehículo.

Artículo 6º: AUTORIZASE, a los efectos de la presente Reglamentación, la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, que a continuación se detallan:

- 1) Gaseosas, jugos de frutas, golosinas y otros productos similares expedidos bajo envoltura de fábrica, es decir, en su envase original.
- 2) Productos de panadería, tipo de facturas, panificados en general, envasados y rotulados, según lo establece el Código Alimentario Argentino.
- 3) Sandwich de hamburguesa, chorizo, salchicha, lácteos y cortes cárnicos, papas fritas, pizzas, empanadas, rolls y todo otro producto de elaboración propia, los que deberán ser elaborados y cocinados en el puesto y a la vista.
- 4) Infusiones a base de té, café, leche o cacao, 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 Departamento de Bromatológica y Ambiente Municipal.

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

Artículo 7º: Los permisos para ejercer la actividad tendrán una vigencia de un año, pudiendo ser éstos renovables. Deberá constar en dicho permiso el carácter anual de la habilitación. El permisionario deberá presentar mensualmente constancia de inspección bromatológica y ambiental y toda otra área que el municipio considere necesaria. 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 esta cláusula será automáticamente rechazada y el interesado deberá, en consecuencia, solicitar un nuevo permiso como si recién iniciara su actividad.

Artículo 8º: 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 esta reglamentación.

-Los auxiliares que desarrollen tareas de elaboración de alimentos deberán contar con Libreta Sanitaria y Carnet de manipulación de alimentos.

Artículo 9º: La Tasa para el desarrollo de esta actividad comercial será la establecida por la Sección Comercio de la Secretaría de Desarrollo Económico de acuerdo a la Tarifaria anual. El incumplimiento del pago significará la inmediata revocación del permiso concedido.

Artículo 10º: Los permisionarios estarán obligados a presentar documentación de procedencia de la mercadería a requerimiento de autoridad competente y a cumplir estrictamente las normas de comercialización vigentes y establecidas en la presente Reglamentación. Su inobservancia será causa de cancelación del permiso otorgado.

Artículo 11º: Todos los Módulos/Puestos 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 liso lavable no poroso, de fácil limpieza y desinfección. El resto, serán superficies lisas pintadas con pintura especial no tóxica para alimentos, en color blanco de fácil desinfección y limpieza.

b) El piso deberá ser de material impermeable y lavable con protección antideslizante.

c) Heladeras y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.

d) Piletas y desagües correspondientes con depósito de aguas grises.

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 las normativas vigentes. Fuera del módulo.

-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, la misma debe estar empotrada en el módulo y supervisado por la Dirección de Obras Públicas, Desarrollo Territorial y Hábitat, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Urbano.



g) Sistema de evacuación de humos y olores, mediante campana y extractor.

h) 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.

i) Protección luminaria antiestallido

j) Se utilizará indefectiblemente vajilla descartable para servir al consumidor.

k) Contar con provisión de agua caliente por medio de termotanque o calefón.

Artículo 12º: Todos los módulos/puestos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos de seguridad e higiene para el funcionamiento:

a) Matafuego/s con carga vigente, tipo K.

b) Certificado de control de plagas.

c) Botiquín de primeros auxilios.

d) Elementos para la higiene personal (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables, cofia y delantal).

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 Puesto, con tapa y bolsas descartables realizando la separación de residuos como lo establece el Departamento de Bromatología y Ambiente, (GIRSU).

g) Cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público, separados en orgánicos e inorgánicos.

h) Seguro de Responsabilidad Civil.

i) Seguro contra incendio.

Artículo 13º: La elaboración deberá realizarse dentro del Puesto de Comidas, el que deberá estar debidamente acondicionado y adaptado para tal fin y dando cumplimiento a lo dispuesto el Departamento de Bromatología y Ambiente Municipal.

Artículo 14º: 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.

Artículo 15º: En los Módulos/Puestos gastronómicos queda expresamente prohibido:

a) La comercialización de bebidas alcohólicas, excepto en eventos que se realicen en



lugares debidamente autorizados y habilitados por la Municipalidad de Corral de Bustos - Ifflinger.

- b) La venta de cigarrillos.
- c) La instalación de mesas, sillas, cartelera, toldos en el espacio exterior; excepto con autorización previa de la Autoridad de Aplicación.
- d) La construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.
- e) La publicidad sonora y/o visual que contamine el ambiente.
- f) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- g) Excederse en la ocupación del espacio autorizado.
- h) La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso.
- i) Operar a una distancia menor a 100 metros de cualquier restaurante o establecimiento que expida comidas y bebidas, salvo autorización expresa del Departamento Ejecutivo Municipal.
- j) Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

Artículo 16°: Las infracciones a disposiciones establecidas en la presente ordenanza serán sancionadas con:

- a) **MULTAS** del orden de sesenta (60) y mil doscientas (1.200) unidades fijas o unidades de falta (UF), tomándose como parámetro que cada UF es equivalente al precio de venta al público en la localidad, de un (1) litro de Nafta Súper de la Petrolera YPF, al momento de ser exigible el pago de la misma”.
- b) **CLAUSURA** del establecimiento, por funcionar sin la correspondiente licencia para radicación, habilitación o infracción de alguno o algunos artículos de a presente Ordenanza.

Artículo 17°: COMUNIQUESE, Publíquese, Dése al registro Municipal y Archívese.

DADA EN SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CORRAL DE BUSTOS-IFFLINGER A LOS VEINTINUEVE DIAS DEL MES DE MAYO DE DOS MIL VEINTICUATRO.

Acta de Sesiones del H.C.D. N° 1581/2024.-