

Dolavon, Chubut, 12 de diciembre de 2022.-

VISTO:

La proliferación de vehículos especialmente adaptados para brindar servicios de gastronomía; Y

CONSIDERANDO:

Que, los Food Trucks son camionetas u otros vehículos de mediano o gran porte, adaptados para la venta ambulante de comida que fueron surgiendo en las grandes ciudades del mundo para dar respuesta a la mayor demanda de comida sana, económica y de calidad;

Que, dicha búsqueda de profesionalización alcanza incluso al comercio de la venta ambulante de alimentos, circunstancia que puede advertirse a nivel mundial a través de los fenómenos conocidos como "Food Trucks";

Que, de esta forma, los Food Trucks pueden convertirse en una herramienta laboral genuina para emprendedores/as gastronómicos/as y chefs calificados/as que no tienen la posibilidad de acceder a la instalación de un restaurante por los excesivos costos que ello implica;

Que, los Food Trucks suelen acompañar eventos de interés social, cultural, artístico y deportivo que realiza la Municipalidad de Dolavon, comprendiendo que la gastronomía se convierte en un complemento ideal de estos momentos;

Que, este proyecto pretende regular la instalación de vehículos en puntos estratégicos de la ciudad, tanto en lugares públicos como privados, de manera permanente o transitoria, todos ellos con características especiales para cada caso en particular;

Que, es necesario disponer los requisitos para la obtención de la habilitación y los permisos de instalación de los mismos, procurando un impacto positivo a nivel económico, social y ambiental, con el afán de normalizar y elevar el estándar de calidad y seguridad de los productos ofrecidos, para ello es que aquí se establecen requisitos técnicos-bromatológicos para los yenículos gastronómicos;

POR ELLO:

ODAO

El HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE DOLAVON, en uso de las facultades que le confiere la Ley XVI Nº 46 (antes Ley Provincial Nº 3098), sanciona la presente:

- ORDENANZA -

ARTÍCULO 1º: La presente Ordenanza tiene como objeto regular la habilitación, ubicación y funcionamiento de unidades móviles gastronómicas / food trucks, para la elaboración y comercialización de alímentos y bebidas dentro del ejido Municipal de Dolavon.

ARTÍCULO 2º: DEFINICIÓN. Entiéndase por "Unidades móviles gastronómicas o food truck", a aquel vehículo autopropulsado, carro de arrastre o estructura móvil especialmente adaptada, utilizada para realizar la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos o de bebidas, que se instalen temporalmente en la vía pública, espacios públicos o privados, de acuerdo a la presente reglamentación.

ARTÍCULO 3º: AUTORIDAD DE APLICACIÓN. Asífnese al Área de Turismo de la Municipalidad de Dolavon, la función de autoridad de aplicación de la presente Ordenanza, con facultades de gestión y organización de las modalidades de funcionamiento de los food truck, como así también de coordinación con otras áreas del Departamento Ejecutivo Municipal, conforme la

2022 | Las Malvinas son Argentinas -

1



necesidad que surja en el particular. -----

CAPÍTULOI

DE LOS REQUISITOS

ARTÍCULO 4º: REQUISITOS Y CONDICIONES PARA LA HABILITACIÓN. Deberán cumplimentar los siguientes requisitos y condiciones: ----

- Ley Nacional de Tránsito N° 24.449 y cumplir con los requisitos que esta Norma establece en cuanto a seguridad y documentación.
- 2. Mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable.
- 3. Pisos construidos en material lavable con protección antideslizante.
- Mallas metálicas en ventilaciones de los depósitos y contar con un extractor de aire en la unidad.
- 5. Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles placas.
- 6. Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes.
- Trampa de grasa en el sector de lavado que permita separar líquidos de sólidos para su mejor evacuación.
- 8. Conjunto de cestos de residuos internos, para su correcta separación.
- Pileta con desagüe para el lavado de utensillos e higiene del personal. Dicho material debe ser almacenado en tanque.
- 10. Espacio de acopio para aceite usado.
- 11. En caso de contar con gas envasado, el mismo deberá estar en el exterior y su conexión ser fija y reglamentaria.
- 2. Heladera o freezer con interior de materiales lavables, para almacenamiento y refrigeración de alimentos y bebidas.
- 3. Equipo de cocción y calentamiento de alimentos.
- 4. Extintores de incendio tipo ABC y un extintor clase K en caso de contar con fridora en la unidad, con carga vigente.
- 15. Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y bebidas.

RTICULO 5°: Todos los vehículos gastronómicos deberán contar con un sistema propio de generación eléctrica incorporado o el equipamiento necesario para conectarse a la red de energía eléctrica pública de manera reglamentaria (disyuntor, termomagnética, puesta a tierra y materiales reglamentarios). En este caso, todos los gastos que demande la conexión correrán por cuenta del titular de la habilitación comercial.

CAPÍTULO II

DADO

DE LOS PERMISOS

ARTÍCULO 6º: TIPOS DE PERMISOS. ----

- REGULARES: para la prestación de este servicio se requiere de la obtención de una habilitación comercial anual. Los mismos podrán ser utilizados en las zonas habilitadas por la Autoridad de Aplicación correspondiente, quedando prohibida la ocupación de lugares no dispuestos.
- ESPECIALES: En caso de celebrarse algún evento especial en espacio público, las habilitaciones deben ser requeridas por la entidad pública o privada encargada de dicho evento.

ARTÍCULO 7º: REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO. REGULARES. Precísense los siguientes requisitos de cumplimiento obligatorio para ser titular del permiso:

 El/la solicitante deberá presentar una nota dirigida al Ejecutivo Municipal, solicitando el permiso correspondiente, adjuntando la siguiente documentación:





- a. Copia del Documento de Identidad del/de la propietario/a y/o responsable del food truck.
- b. Constancia de inscripción en AFIP.
- Croquis del food truck, con detalle de las instalaciones, con las respectivas medidas y en escala.
- d. Memoria descriptiva de la actividad a desarrollar, con descripción y detalles de las mercaderías que se pretenden comercializar.
- 2. Cumplir con las disposiciones de los Artículos 4° y 5°.
- 3. Contar con la Libreta Sanitaria vigente, expedida por el Departamento Ejecutivo Municipal. En los casos en que se trate de una habilitación provisoria, el/la emprendedor/a radicado/a fuera de la ciudad podrá acreditar este requisito con una Libreta Sanitaria vigente de otra localidad.
- 4. El tamaño del vehículo gastronómico no podrá superar los 6,50 metros.

ARTÍCULO 8°: El permiso otorgado como servicio regular tendrá una vigencia de un (1) año, pudiéndose renovar dentro del plazo de quince (15) días antes del vencimiento del mismo, mediante la presentación de una nota en carácter de Declaración Jurada, caducando en forma automática en caso de no presentarse la solicitud de renovación.

ARTÍCULO 9°: Los permisos especiales tendrán vigencia por el día solicitado y por el horario establecido por la Autoridad de Aplicación o hasta finalizado el evento para el cual se solicitare el mismo.

ARTÍCULO 10°: No se podrá entregar más de un (1) permiso por persona física o jurídica. El permiso es único e indelegable y en ningún caso se permitirá la transferencia entre particulares. —

TAPITULO III

DEL PERMISIONARIO

ARTÍCULO 11º: OBLIGACIONES DEL PERMISIONARIO. Definanse las siguientes obligaciones para la prestación del servicio de los vehículos gastronómicos:

- 1. Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes.
- 2. Mantener la limpieza del vehículo gastrinómico y dejar el espacio público donde se ubique el food truck en las condiciones de higiene, estética y conservación existente.
- 3. Respetar los horarios de comercialización e itinerancia.
- 4. Expender alimentos y productos en perfecto estado de conservación e higiene.
- 5. Portar de forma visible la constancia de habilitación general por permiso de servicios en forma permanente o esporádica.
- Cumplir estrictamente con la venta de la producción declarada el momento de realizar el Registro de Vehículos Gastronómicos denominados Foos Trucks.
- 7. Exhibir la lista de precios en forma clara y visible.
- 8. Ajustarse a las Normas Municipales, Provinciales y Nacionales aplicables para el expendio de bebidas alcohólicas.
- 9. Prestar el servicio exclusivamente en el perímetro inmediato a la barra de exhibición de los productos, donde se conformará el sector de atención al público.
- Notificar fehacientemente a la Autoridad de Aplicación cualquier cambio o modificación que los Vehículos Gastronómicos denominados Food Truck deseen efectuar.

ARTÍCULO 12°: PROHIBICIONES DEL PERMISIONARIO. Definanse las siguientes prohibiciones para la prestaicón del servicio de los vehículos gastrinómicos:

- 1. Arrojar desperdicios o efluentes en la vía pública.
- Usar u ocupar la superficie del espacio público que exceda los parámetros establecidos para el tamaño del vehículo autorizado.

3



- Construir instalaciones para cocción de alimentos mediante el uso de gas, leña o carbón fuera del vehículo gastronómico.
- Instalación de heladeras, freecers, gazebos, toldos en el espacio exterior.
- 5. Estacionar y/o expender su mercadería en lugares y horarios distintos a los establecidos por esta Ordenanza.
- Venta, préstamo, alquiler y/o transferencia del permiso de Servicios regulares y/o
 especiales, sin previa autorización de la Autoridad competente.

ARTÍCULO 13°: La Autoridad de Aplicación estará facultada para determinar los lugares habilitados para la instalación de food trucks.

ARTÍCULO 14°: El horario para el desarrollo comrecial de los food trucks será: -----

- De lunes a jueves de 11:00hs a 00:00hs.
- Viernes, sábados, domingos y feriados de 11:00hs a 04:00hs.

CAPÍTULO IV

DE CÁNONES, MULTAS Y PENALIDADES

ARTÍCULO 15°: CANONES. Establézcase que la modalidad impositiva para los vehículos gastronómicos se rige por el pago de un canon diario, correspondiente únicamente a los días en que se organicen y desarrollen los eventos del Artículo 9°. Se fijan para ello los siguientes valores:

- 1. PERMISOS REGULARES: según Ordenanza General Impositiva vigente.
- 2. PERMISOS ESPECIALES: sujeto a los valores establecidos en la Ordenanza General Impositiva o especiales vigentes.

- 1. Clausura Preventiva: en caso de peligro inminente y grave falta para la salud o seguridad de la población, o la calidad del ambiente, el Juzgado de Faltas Municipal, mediante resolución fundada, podrá disponer la inmediata clausura preventiva del módulo donde tenga lugar la actividad gastronómica hasta tanto el mismo se ajuste a las exigencias establecidas, pudiendo otorgar un plazo a tal efecto y corriendo traslado de las actuaciones al infractor, por un plazo de diez (10) días hábiles, para que el mismo ejerza por escrito el derecho de defensa que le asiste y oponga las soluciones que considere pertinentes, las que podrán ser tomadas en cuenta al mismo fin, con intervención de las áreas técnicas pertinentes.
- 2. Clausura por tiempo determinado.
- 3. Claurusa definitiva.
- 4. Decomiso de bienes y mercadería.

ARTÍCULO 17°: MULTAS. Determínense las siguientes multas en caso de prestación irregular del servicio de vehículos gastronómicos:

1. Multas, que podrán graduarse entre diez (10) y cien (100) unidades de multas de las previstas en la parte especial del Código Municipal de Faltas.



Previamente a la aplicación de las sanciones previstas en la presente, el Poder Ejecutivo, a travé del Área de Inspección Municipal, labrará actas de intimación, para que el/la propietario/a titular del Food truck, proceda en forma inmediata a ajustarse a los requisitos establecidos por la presente.
Queda facultado el Ejecutivo Municipal, para expedir boleta de deuda ejecutable por vía de apremio.
El proceso para la aplicación de la presente Norma será el siguiente:

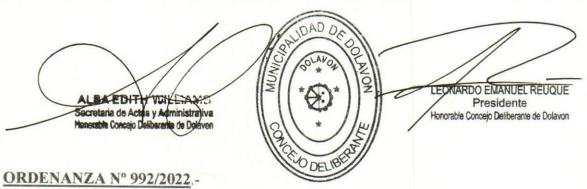
ARTÍCULO 18°: REVOCACIÓN DEL PERMISO. Definanse como causales de revocación del permiso a los supuestos que a continuación se detallan: - - - - -

- 1. Por muerte del permisionario.
- 2. Por falta de pago del canon por meses consecutivos.
- 3. El incumplimiento grave y/o reiterado de normas higiénico sanitarias y de seguridad de alimentos.
- 4. Ejercicio de la actividad fuera de la zona debidamente autorizada y fuera de los horarios establecidos.
- 5. La elaboración, venta y/o expendio por parte de personal que no cuente con libreta sanitaria.
- 6. El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Ordenanza.
- Venta y/o expendio de productos no contemplados en el rubro.
- 8. No vigencia del seguro de responsabilidad civil.
- Incumplimiento o de las normas de seguridad correspondientes en las instalaciones.

ARTÍCULO 19°: INCLÚYESE el íten que a continuación se detalla, dentro del Artículo 10° "Establecimientos Comerciales", Capítulo IV "Tasa al comercio y a la industria" de la Ordenanza Nº 889/2021 - Ordenanza General Impositiva del Ejercicio Fiscal 2022, de la Municipalidad de

78) - Vehículos gastronómicos /food trucks 250 módulos generales.-----

ARTÍCULO 20°: REGÍSTRESE, Comuníquese, pase al Departamento Ejecutivo Municipal para su Promulgación, Notifiquese y Cumplido, ARCHÍVESE. ---



---Dada en la 21° Sesión Ordinaria del Honorable Concejo Deliberante de Dolavon, del Período Legislativo del año 2022, celebrada a los 07 días del mes de diciembre del año 2.022.-ACTA Nº 1.020.



Dolavon, (Ch), 15 de diciembre de 2022.-

VISTO:

El proyecto de Ordenanza presentado por el Ejecutivo Municipal tendiente a regular la habilitación, ubicación y funcionamiento de unidades móviles gastronómicas/ food trucks, para la elaboración y comercialización de alimentos y bebidas dentro del ejido Municipal de Dolavon; y

CONSIDERANDO:

Que, el Honorable Concejo Deliberante ah sancionado la Ordenanza N°992/2022;

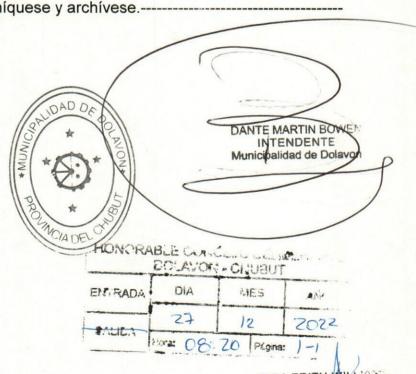
Que, corresponde promulgar la correspondiente Ordenanza por el Ejecutivo Municipal;

POR ELLO:

EL INTENDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE DOLAVON, EN USO DE LAS FACULTADES CONFERIDAS POR LA LEY XVI N° 46 SANCIONA LA PRESENTE:

-RESOLUCION-

RESOLUCIÓN Nº 2029/2022



Secretaria de Astas y Administrativa