ORDENANZA Nº /2018

**VISTO:**

              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 y;

**CONSIDERANDO**:

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

Que al ser una actividad nueva en nuestro pueblo, 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 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 los mencionados carritos, 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, crearían una igualdad frente a los requerimientos de los distintos emprendimientos comerciales y un mejor seguimiento y control por parte del Departamento Ejecutivo;

**POR ELLO:** El Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de Darwin, haciendo uso de las facultades conferidas por Ley, sanciona con fuerza de;

**O R D E N A N Z A**

**ARTÍCULO 1º:** Entiéndase como camión de comidas 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.

**ARTÍCULO 2º:** Las personas físicas o jurídicas que pretendan instalar de manera habitual un camión de comida o carro gastronómico deberán solicitar ante la Dirección de Habilitaciones, una Habilitación Municipal para el desarrollo de la actividad.

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

**ARTÍCULO 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 y tendrán carácter estrictamente precario, debiendo ser renovados anualmente conformes los requisitos que establezca la reglamentación. La falta de renovación hará perder automáticamente todo derecho sobre el mismo.

**ARTÍCULO 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

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

**ARTÍCULO 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.

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

**TITULAR:**

* Constancia de inscripción en Afip e Ingresos Brutos.
* Constancia de CUIT/ CUIL.
* Seguro de responsabilidad civil.
* Libre de deuda del Juzgado de Faltas y la Dirección de Recaudación.
* Libreta sanitaria.
* Copia de DNI con domicilio en la localidad de Darwin

VEHÍCULO:

* Documentación obligatoria del vehículo
* Licencia de conducir con categoría habilitante, en caso de ser un vehículo autopropulsado.
* Foto del vehículo.
* Inspección bromatológica vigente

Sólo se podrá habilitar un carro gastronómico por titular.

**ARTICULO 9º:** La estructura de los camiones 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 tapa y bolsa descartables, tanto para el interior como para el exterior.
14. Servicio de baños químicos, uno para mujeres y otro para hombre, donde los mismos podrá ser utilizados por los empleados del carro. Desagotándolos cada 2 o 3 días según su utilización, manteniendo su debida higiene.
15. Conexión eléctrica (con certificado Edersa) o grupo electrógeno o gas.
16. Informe antisiniestral, electromecánico y de la instalación de gas, solo será requerido en caso que por las condiciones estructurales del vehículo la O.T.M competente, lo considere necesario.
17. Coordinar con el municipio local para el desagote y recolección de residuos.

**ARTÍCULO 10º:** Los carros gastronómicos solo podrán comercializar alimentos o bebidas que podrán ser procesadas y/o elaboradas y/o embasadas ajustándose estrictamente a los establecido en el código alimentario nacional (CAA)

**ARTÍCULO 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. En caso de la compra directa a un viajante, deberá contar con el sellado del área de Bromatología.

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

**ARTÍCULO 12º:** Queda prohibido a los carros gastronómicos o camiones de comida:

a)    Vender bebidas alcohólicas

b)    Expender bebidas en botellas de vidrio

c)    Arrojar desperdicios de efluentes al espacio público

d)    Exhibir mercadería y/o cajones y/o artefactos fuera del carro gastronómico.

e)    Instalar toldos o cerramientos transitorios

**ARTÍCULO13º:**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.

**ARTÍCULO14º:** Es obligatorio por parte de los puesteros el uso de la siguiente indumentaria: delantal y gorro en perfectas condiciones y guantes de látex descartables.

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

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

**ARTÍCULO 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 desprenda del funcionamiento dela camión de comida o carro gastronómico.

**ARTÍCULO 18º:** Fíjese como zona apta para la colocación de los camiones de comidas, los lugares mencionados a continuación:

* Zona de la ribera comprendida en la calle Primeros Pobladores entre Atte. Brown y Tramonti frente a la ruta Ruta Nacional N° 22.
* Para los eventos organizados por el Estado Nacional, Provincial o Municipal o privados, fuera del sector determinado en el presente artículo, se deberá solicitar la autorización del espacio público al Consejo Deliberante.

**ARTICULO 19º:**Cuando los titulares de la habilitación deseen instalar su carro de comida fuera de las zonas mencionadas en el artículo anterior, deberán solicitar mediante escrito la autorización del uso del espacio público de acuerdo a la Ordenanza vigente.

**ARTICULO 20º:** Prohíbase el estacionamiento de los vehículos mencionados en el Artículo 18, fuera del alcance del perímetro indicado, a excepción de aquellos que cuenten con el correspondiente permiso de uso del espacio público.

**ARTICULO 21º:** Establézcase como horario de funcionamiento para el desarrollo de la actividad de 9 de la mañana a 2 de la madruga. A excepción de la participación en un evento, el cual quedará sujeto al horario en el que se desarrolle el mismo.

**ARTICULO 22º:**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.-

**ARTÍCULO 23º:** En el caso de poseer mesas y sillas, estas no podrán superar la cantidad de seis (6) mesas, con un máximo de cuatro (4) sillas cada una. Las mismas podrán contar con sombrillas.

**ARTICULO 24º:** Queda terminantemente prohibido verter en la vía pública el agua y/o cualquier otro fluido que se utilice.

**ARTÍCULO 25º:**En caso de contar con equipos de sonido, la música no podrá superar los valores permitidos de decibeles, de manera de no perturbar a las personas que se encuentren en los aledaños.

**ARTÍCULO 26º:** En caso de realizar propaganda o publicidad deberá abonar la correspondiente tasa en la Dirección de Recaudación.

**ARTICULO 27º:** Los titulares del carro gastronómico quedan alcanzados por la Ordenanza Fiscal e Impositiva, por lo que deberán tributar mensualmente la tasa de seguridad e higiene.

**ARTICULO 28º:** Será autoridad de aplicación de la presente oordenanza, la Subsecretaría de Inspección y Habilitaciones

**ARTÍCULO 29°:** Deróguese toda norma preexistente que se oponga a la presente.

**ARTICULO 30º:**Toda modificación del carro gastronómico que se desee realizar afectando el espacio público, deberá ser previamente autorizada por la OTM correspondiente.

**ARTÍCULO 31º:** 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. a dar de baja la habilitación otorgada.

**ARTÍCULO 32º:** COMUNÍQUESE, publíquese, regístrese, notifíquese, tómese razón y cumplido ARCHÍVESE.

 