



CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

ORDENANZA N°16/2023

TITULO

AMPLIACIÓN DE ART. 14 DE LA
ORDENANZA N°13/21



**CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE**

Salsacate, 30 de Noviembre de 2023

ORDENANZA 16/23

FUNDAMENTOS

VISTO: La Ordenanza Municipal N° 13/21 referida a la habilitación de establecimiento y actividades de higiene y seguridad.

Y CONSIDERANDO: Que es necesario agregar un inciso más dentro del art. N°14 en la Ordenanza Municipal N° 13/21, sobre vehículos gastronómicos.

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE

SALSACATE

SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA

Art. 1° Amplíese lo siguiente: ART.14° .- Se entiende como "Vehículo Gastronómico" a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado/remolcado autosuficiente y/o tráiler acondicionado para tal efecto, donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y comercializados en su interior de manera itinerante en los espacios que sean autorizados para tal fin. Por comercialización de bebidas se entiende la venta exclusivamente de aquellas de marca conocida, en envase original y cerrado; la elaboración de bebidas se refiere a aquellas artesanales de tipo perecedero como jugos exprimidos o licuados, entre otros.

a) La actividad de los "Vehículos Gastronómicos" no puede interferir y/o interrumpir 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. La Municipalidad habilitará los vehículos gastronómicos siguiendo las



CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

previsiones de la presente norma. Una vez obtenida tal habilitación, se asignará la ubicación al vehículo, de tipo "permanente" de acuerdo al articulado de esta ordenanza u otorgará autorización de funcionamiento "temporaria" a aquellos permisionarios que quisieran ejercer la actividad en el marco de eventos masivos.

b) El o los titulares, sean personas físicas o jurídicas y toda persona que desarrolle actividades en el vehículo gastronómico debe haber realizado el Curso de manipulación segura de alimentos, dictado por autoridad sanitaria jurisdiccional, contar con Carnet Manipulador de Alimentos y Libreta Sanitaria.

c) Requisitos y condiciones. Todos los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los requisitos que a continuación se enumeran, para asegurar la inocuidad de los alimentos.

c.1) Cubierta interior de acero inoxidable o material liso e impermeable y resistente, que facilite la limpieza y desinfección de la misma.

c.2) Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los mismos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, impermeable, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas o uniones y otras imperfecciones donde puedan propiciar el desarrollo de bacterias y que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto. Y en caso de existir instalación eléctrica, fuente de ignición,



**CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE**

combustión, etc., los materiales constructivos deben tener resistencia al fuego.

c.3) Piso de material impermeable lavable, antideslizante, liso, sin porosidad, resistente al alto tránsito e ignífugo.

c.4) Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 30 (treinta) litros.

c.5) Pileta con desagüe correspondiente y sistema de sifón para trampa de grasa. Tanque de almacenamiento de líquido del desagüe de las piletas de al menos 30 (treinta) litros. El desagote del mismo corre por exclusiva cuenta y responsabilidad del permisionario y de ninguna manera podrá verterse este u otro líquido a la vía pública.

c.6) Provisión de agua caliente, mediante dispositivo adecuado a tal fin.

c.7) Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas que requieren cadena de frío.

c.8) Contenedores para almacenamiento de residuos con tapa a pedal y bolsa descartable.

c.9) Vidrio o acrílico protector en los exhibidores.

c.10) Estantes y/ o repisas removibles de material impermeable, para la ubicación de insumos, materias primas y productos terminados que permitan la correcta higienización de la zona.

c.11) Al menos una ventana para la venta y una puerta para el ingreso y egreso del personal, no pudiendo acceder directamente desde la cabina del conductor, como así también ventilación e iluminación adecuadas.

c.12) Fuentes de luz artificial con protección anti estallidos.



**CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE**

c.13) Aberturas con cerramiento hermético para proteger a la unidad de las inclemencias del tiempo, de la entrada de suciedad, insectos, etc.

c.14) Debido a la imposibilidad de mantener los equipos de refrigeración encendidos durante las 24 horas, sólo se permitirá contar a bordo con la materia prima perecedera necesaria para 1 (una) jornada de trabajo.

c.15) Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas. Los envases de gas ubicados al exterior y al aire libre.

c.16) Receptáculo/s para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público, que permitan el mantenimiento de la higiene en el exterior.

c.17) Elementos de limpieza y sanitización rotulados y sectorizados.

c.18) Botiquín de primeros auxilios.

c.19) Sistema de provisión de energía eléctrica por equipo electrógeno, en lo posible.

c.20) Los Vehículos Gastronómicos deberán contar mínimamente con un servicio sanitario para el uso exclusivo del personal.

c.21) Elementos para la higiene de manos del personal, tales como jabón líquido, alcohol en gel, toallas descartables, etc., como así mismo el procedimiento de correcto lavado de manos escrito y expuesto.

c.22) Matafuego de tipo y peso acorde al carro.

d) Evento de vehículos gastronómicos. Para la correcta interpretación de la presente ordenanza, se entiende por "Evento de vehículos gastronómicos" o evento de Food trucks, a todo encuentro en el cual se reúnan un número determinado de vehículos acondicionados para la elaboración y comercialización de alimentos según la definición del artículo 2 de la presente ordenanza, como así también aquellos eventos de otras características en los cuales los



CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

vehículos gastronómicos o Food trucks sean partícipes complementarios.

Previo al inicio del evento la autoridad de aplicación deberá autorizar cada uno de los vehículos participantes en el mismo, mediante inspección, para garantizar la seguridad de las instalaciones y el cumplimiento de todas las disposiciones de la presente.

e) Todos los alimentos, bebidas y materias primas que se encuentren en el vehículo, sean procesados, elaborados y/o envasados, crudos, perecederos y no perecederos, deben acreditar su procedencia de establecimientos debidamente registrados y habilitados, para lo cual el permisionario deberá exhibir factura y/o remito en caso de que la autoridad de aplicación se lo solicite.

f) El titular, sea persona física o jurídica, está obligado a:

f.1) Tramitar y obtener las habilitaciones y/o permisos correspondientes en cada caso.

f.2) Tener libreta sanitaria y carnet de manipulador de alimentos al día.

f.3) Contar con un registro de proveedores y documentación de los productos, materias primas e insumos que avale el origen de los mismos en el vehículo gastronómico y a disposición de los organismos de control.

f.4) Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico.

f.5) Dejar el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación e higiene preexistentes.

f.6) Respetar los horarios de comercialización e itinerancia de la habilitación expedida por el municipio



**CONCEJO DELIBERANTE
MUNICIPALIDAD DE SALSACATE**

f.7) Realizar las instalaciones eléctricas y de gas con profesionales matriculados. Con documentación que avale la misma.

f.8) Expende los alimentos servidos en materiales aptos para alimentos y amigables con el medioambiente.

f.9) Usar uniforme correspondiente (cofia, chaqueta y/o delantal; barbijo y guantes descartables si fuera necesario).

g) Permisos. La autoridad de aplicación otorgará un único permiso de habilitación por persona física o jurídica, y confeccionará un "Registro de Permissionarios". Los permisos para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles, tendrán vigencia de un (1) año pudiéndose renovar dentro del plazo de sesenta (60) días antes del vencimiento del mismo. Los permisos caducan de forma automática en caso de no presentar la solicitud en el plazo mencionado.

h) Prohibición. En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

h.1) La venta de bebidas alcohólicas fuera de los horarios establecidos, con excepción de aquellos casos en que la actividad se desarrolle en el marco de algunos de las modalidades de eventos contempladas en la presente u otras ordenanzas municipales, y con la autorización correspondiente.

h.2) La instalación de carteles, toldos, mesas y sillas en espacios no autorizados previamente.

h.3) Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.

h.4) Excederse en el horario establecido para la comercialización.

h.5) La venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso.



CONCEJO DELIBERANTE MUNICIPALIDAD DE SALSACATE

h.6) Funcionar sin poseer y exhibir la habilitación correspondiente.

i) Revocación. Son causales para la revocación del permiso del uso:

i.1) Incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria.

i.2) Incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones.

i.3) Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas.

i.4) Atención del puesto por personal no autorizado.

j) Alcance. Los alcances de esta ordenanza están previstos para todo aquel vehículo que deba ser habilitado en esta jurisdicción municipal, haciéndose extensivo el cumplimiento de esta legislación para todos aquellos vehículos habilitados en otras jurisdicciones que deseen desarrollar actividad comercial en el ejido municipal únicamente dentro de la modalidad de eventos de Food trucks o eventos de Vehículos Gastronómicos.

k) Sanciones. Los infractores a lo dispuesto en la presente ordenanza serán pasibles de ser sancionados conforme lo previsto en el Código Municipal de Faltas.

l) Autoridad de aplicación. La municipalidad regula el uso del espacio público y controlará los vehículos para eventos tanto si se realizan en ámbitos públicos o en predios privados.

m) Tarifa. Se abonará una tarifa por parte de los vehículos gastronómicos a la Municipalidad, que se regirá de acuerdo a la Ordenanza Tarifaria Anual, a partir de la fecha de promulgación de la misma.

Art. 2° Comuníquese, entréguese al D.E.M, cumplido, archívese.-