ORDENANZA Nº 5.118.-

El Concejo Deliberante de la Municipalidad de la ciudad de San Miguel de Tucumán, sanciona con fuerza de

ORDENANZA:

Artículo 1º.- Alcances y Marco Regulatorio: La presente ordenanza tiene por objeto establecer los alcances y el marco regulatorio de los denominados "Food Trucks" (vehículos gastronómicos o camiones de comida), tanto para la instalación y funcionamiento; como así también para la elaboración, comercialización de alimentos y bebidas en la vía pública, espacios verdes públicos y privados; dentro del ejido urbano de la ciudad de San Miguel de Tucumán.

Art. 2º.- Definición: Se entiende como Food Truck (vehículo gastronómico o camión de comida), a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado/remolcado autosuficiente y/o tráiler, donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y comercializados en su interior de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados para tal fin por la Autoridad de Aplicación.

Art. 3º.- La actividad de los Food Trucks no puede 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.

Art. 4º.- Autoridad de Aplicación: Dispóngase que la Autoridad de Aplicación será la Dirección de Control Ambiental y Bromatología (Di.CAB), dependiente de la Secretaría de Gobierno Municipal.

Art. 5º.- Registro de Permisionarios: La Autoridad de Aplicación deberá crear un Registro de Permisionarios, y determinará la cantidad de permisos a otorgar, como así también los espacios en la vía pública a ocupar, conforme a la reglamentación de la presente ordenanza.

Art. 6º.- Del Permiso: Se otorgará un único permiso de habilitación a los permisionarios, los cuales podrán ser personas humanas o jurídicas.

Art. 7º.- Requisitos: Para la obtención del permiso, se deberá cumplimentar con los siguientes requisitos:

A.- Personas humanas:

1) Ser mayor de 18 (dieciocho) años,
2) tener domicilio en la ciudad de San Miguel de Tucumán o al menos 2 (dos) años de residencia,
3) estar al día con los tributos municipales, a través de un Libre Deuda,
4) tener formación gastronómica expedida por un instituto autorizado,
5) haber realizado el curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) otorgado por la autoridad de la División Inspección de Alimentos (Sección Educación Alimentaria),
6) certificado de Buena Conducta, y
7) carnet de Sanidad expedido por la Dirección de Salud Municipal.

B.- Personas jurídicas:

1) Poseer personería jurídica con domicilio constituido en la ciudad de San Miguel de Tucumán,
2) estar al día con los tributos municipales y provinciales a través de un Libre Deuda,
3) que al menos 1 (uno) de los socios o encargados tenga formación gastronómica expedida por un instituto de gastronomía autorizado y tenga el curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) otorgado por la División Inspección de Alimentos (Sección Educación Alimentaria),
4) carnet de Sanidad expedido por la Dirección de Salud Municipal para aquellos socios y/o trabajadores que manufacturen y/o expendan alimentos y bebidas, y
5) certificado de buena conducta de los socios.

Art. 8º.- Habilitación: Para la habilitación de los vehículos a utilizarse como Food Trucks, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) En el caso de un tráiler deberá ser de un eje como mínimo, con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo a lo prescripto por la ley Nº 24.449/95 (Ley Nacional de Tránsito),

b) revestimiento interior realizado de materiales resistentes (acero inoxidable o fórmica), inalterables y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos,

c) el resto de las superficies lisas, impermeables y de fácil desinfección y limpieza, estarán pintadas en colores de tonalidad blanca o clara,

d) el piso deberá ser de material impermeable, lavable y con superficie antideslizante,

e) tendrán al menos una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso del personal,

f) instalaciones y equipamiento:
1) Tanque de almacenamiento con agua potable de por lo menos de 100 (cien) litros para la elaboración de los alimentos,
2) tanque de almacenamiento de aguas servidas de por lo menos de 100 (cien) litros en concordancia con el depósito de agua potable,
3) piletas y desagües correspondientes,
4) contar con servicio de provisión de agua caliente,
5) sistema de ventilación,
6) superficies en contacto con los alimentos de material impermeable,
7) heladera y/o freezer para la conservación y almacenamiento de los alimentos y bebidas,
8) equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o a gas,
9) campana para humos y vapores ubicadas sobre artefactos de cocción,
10) cestos o receptáculos para el almacenamiento de residuos y basura, con tapa a sistema de pedal y con bolsas descartables,
11) cestos y recipientes para la basura y residuos con bolsas y tapas ubicados en áreas de atención al público,
12) cestos o recipientes para disposición de guantes, gorros y/o cofias,
13) tablas de material PVC para el uso y elaboración de distintos alimentos diferenciadas por color,
14) elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables) como así también deberá estar en lugar visible y manuscrito el procedimiento adecuado para el lavado de manos y demás normas para la higiene y seguridad en la preparación de los alimentos,
15) elementos de limpieza rotulados y sectorizados,
16) el personal deberá utilizar indumentaria reglamentaria, preferentemente clara, en estado higiénico, gorro o cofia y guantes descartables durante el servicio,
17) no se pueden utilizar elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos, y
18) las instalaciones eléctricas y de gas deberán ser realizadas por profesionales matriculados.

g) elementos de seguridad:
1) Matafuegos vigentes,
2) botiquín de primeros auxilios, y
3) verificación técnica vehicular (V.T.V.)

h) informes técnicos:
1) De profesionales gasistas y electricistas matriculados que indiquen si las instalaciones respectivas se hallan en condiciones adecuadas para su funcionamiento, y

2) de la Sección Bomberos de la Policía de Tucumán donde indique el tipo de matafuego adecuado con que debe contar.

Art. 9º.- Permiso: El trámite para la obtención del permiso municipal correspondiente, el solicitante deberá presentar el formulario respectivo que establecerá la Autoridad de Aplicación; acompañando al mismo lo siguiente:

1) Fotocopia del DNI del titular o titulares y/o del contrato social,
2) título o documentación que acredite la propiedad del vehículo afectado,
3) seguro contra terceros del vehículo afectado,
4) fotocopia de CUIT, constancia de IIBB (Impuesto sobre los Ingresos Brutos) e inscripción en AFIP, y
5) todo otro requisito que a criterio de la Autoridad de Aplicación sea necesario.

Art. 10.- Obligaciones del Permisionario: El Permisionario está obligado a:

1) Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes,
2) pagar la tasa que establezca la Autoridad de Aplicación conforme a la ordenanza tarifaria vigente, en concepto de ocupación de la vía pública, venta ambulante u otra que grave la actividad,
3) tener el carnet de sanidad al día,
4) contar con la documentación relativa a programas de limpieza y desinfección,
5) llevar el registro de control de temperatura,
6) tener un registro de incidencias de los aparatos de frío,
7) contar con registro de proveedores y trazabilidad de los productos,
8) elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico,
9) dejar el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación e higiene preexistentes,
10) respetar los horarios de comercialización indicados en el permiso de habilitación,
11) contar con seguro de responsabilidad civil,
12) contar con seguros y registros para empleados,
13) expender los alimentos en material descartable y 100% (cien por ciento) recicable, y
14) acreditar en forma fehaciente, que todos los alimentos y bebidas que sean procesados, elaborados y/o envasados; ya sea de los productos terminados o insumos, provienen de establecimientos debidamente registrados y habilitados por la autoridad sanitaria.

Art. 11.- Prohibiciones: En los Food Trucks queda expresamente prohibido:

a) estacionar y operar a una distancia menor a 100 (cien) metros de un establecimiento gastronómico que en forma estable ofrezcan a la venta iguales y/o similares mercaderías,
b) excederse en el horario establecido para la comercialización,
c) la venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso,
d) funcionar sin poseer o exhibir el permiso de uso correspondiente, y
e) arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.

Art. 12.- Para el caso de eventos de cualquier tipo organizados por el Municipio y/o instituciones locales, y el espacio autorizado a ocupar se encuentre a menos de 100 (cien) metros de dicho evento; el mismo no podrá ser ocupado por el permisionario, salvo autorización expresa de la Autoridad de Aplicación y en caso de corresponder, a requerimiento y conformidad por escrito de la institución organizadora del evento.

Art. 13.- Vigencia y Transferencia: Los permisos para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles, tendrán vigencia de 1 (un) año, pudiéndose renovar dentro del plazo de 60 (sesenta) días antes de su vencimiento, caducando en forma automática en caso de no presentar la solicitud de renovación en el plazo mencionado.

Art. 14.- Renovación de los permisos de vehículos: Todos los permisos de vehículos gastronómicos pueden ser renovados a excepción de aquellos que hayan sido revocados o suspendidos por la Autoridad de Aplicación. Son requisitos para la renovación los enumerados en los artículos 7º y 8º de la presente ordenanza.

Art. 15.- Todos los vehículos gastronómicos estarán regidos por las disposiciones de la ordenanza N° 942/87 y sus modificatorias (Código de Tránsito) de la Municipalidad de San Miguel de Tucumán en la materia de su competencia.

Art. 16.- Penalidades: Cuando no se dé cumplimiento o se transgreda algunas de las disposiciones vigentes previstas en la presente ordenanza, se aplicarán las sanciones correspondientes de acuerdo a las penalidades que establece la ordenanza Nº 758/82 y sus modificatorias (Código Municipal de Faltas) para cualquier comercio, debiéndose labrar el acta de infracción respectiva.

Para el caso de no poseer o exhibir, por parte del encargado del Food Truck, el permiso respectivo; dará lugar al inmediato retiro del mismo, pudiendo a tal efecto, el inspector recurrir a la fuerza pública si fuese necesario, labrando el acta de infracción y procediendo al traslado del vehículo al Corralón Municipal.

Art. 17.- Revocación: Son causales para la revocación:

a) Incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria,
b) incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones,
c) faltas graves a las normas del Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local dentro del plazo de 1 (un) año,
d) ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas, y
e) atención del puesto de personal no autorizado.

Art. 18.- El Departamento Ejecutivo no podrá excluir los rubros gastronómicos permitidos sin el previo tratamiento y aprobación del Honorable Concejo Deliberante.

Art. 19.- El Departamento Ejecutivo reglamentará la presente ordenanza dentro de los 30 (treinta) días de promulgada la misma.

Art. 20.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo, publíquese en el Boletín Municipal y archívese.

05 de abril de 2021.