

# Carritos Gastronómicos

ORDENANZA N° 32887

SANCIONADA: 25.11.2004

PROMULGADA: 21.12.2004

PUBLICADA: 22.12.2004

(TEXTO ORDENADO CON LAS MODIFICACIONES INTRODUCIDAS POR ORDENANZA N° 36066)

ARTICULO 1º.- Apruébese la siguiente reglamentación que establece las condiciones para la instalación de carritos gastronómicos fijos o móviles, en espacios públicos en la ciudad de Concordia, de acuerdo a los siguientes artículos:

Preliminar: Alcances, la presente norma será de aplicación a todos los espacios públicos localizados en la planta urbana y el Ejido de la Ciudad de Concordia, debiendo la Dirección de Planeamiento, determinar las zonas apropiadas para su ubicación(=)

ARTICULO 2º.- Definición: a) Se denomina carrito gastronómico a toda imantación móvil, utilizada para la preparación, elaboración y venta de comidas rápidas, alimentos y bebidas en los espacios públicos, que reúna las adecuadas condiciones para su habilitación y funcionamiento, en un sitio determinado por la autoridad municipal, sin desplazarse b).- Comercio ambulante con paradas móviles; Actividad de comercio en la cual el titular del permiso se instala o elementos móviles sobre un vehículo autopropulsado/remolcado autosuficiente, con un diseño innovador y atractivo, en sectores determinados por la autoridad Municipal, rotando en forma continua, con un circuito debidamente determinado definiendo su localización semanalmente y estableciendo días y horarios, entendiéndose por autopropulsado/remolcado autosuficiente o camiones gastronómicos, a los vehículos especialmente adaptados de tal manera de permitir la elaboración de alimentos mediante la instalación en su interior de todos aquellos equipos necesarios para la preparación y elaboración de platos gastronómicos. La participación continúa de personal calificado con formación, acreditación, capacitación o experiencia gastronómica en la elaboración in situ de los platos, será condición indispensable para la calificación, habilitación y el funcionamiento del presente rubro. Podrán comercializar todo tipo de alimentos y bebidas con la condición de priorizar y garantizar la higiene y salubridad tanto dentro como fuera de la estructura. Los alimentos y bebidas podrán ser procesados y/o elaborados y/o envasados, acreditando que la procedencia ya sea de los productos terminados o de sus insumos, provengan de establecimientos debidamente registrados y habilitados. Con respecto al espacio de bebidas alcohólicas regirá lo establecido por ordenanza N° 32.747/2004 y sus modificatorias.(=)

ARTICULO 3º.- Autorización para su funcionamiento: para obtener la autorización municipal para su funcionamiento en lo referente a sus condiciones de emplazamiento, construcción y normas básicas de higiene y seguridad, deberá previamente contar con las aprobaciones de las Direcciones de Planeamiento, de Arquitectura y preservaciones de Bromatología, Inspección General y Central de Tránsito de la Municipalidad de Concordia respectivamente (=)

ARTICULO 4º.- Emplazamiento: la ubicación del emplazamiento del carrito gastronómico o vehículos autopropulsado/remolcado autosuficiente, deberá contar con la previa autorización del Departamento Ejecutivo Municipal, estando condicionada al cumplimiento de todas las otras exigencias contempladas en la presente. La extensión del espacio a ocupar por los puestos quedará expresamente determinada por la autoridad de aplicación, quedando prohibida la ocupación de lugares adyacentes o que no estén expresamente asignados, siendo condición indispensable para la instalación en paradas determinadas y móviles y para comercios ambulantes con paradas móviles las siguientes:

- a) No entorpecer en absoluto el tránsito de peatones ni obstaculizar la visión vehicular.
  - b) No perturba el uso y goce del propietario o habitante del inmueble frente al cual se instala
  - c) No instalarse en sitios destinados al ascenso y descenso de transporte de pasajeros, frente al acceso a reparticiones públicas, entidades bancarias, educativas, salas de espectáculos públicos, hospitales, sanatorios, garajes y templos de cualquier culto reconocido.
  - d) No alterar el rubro y la localización que le fuera autorizado.
  - e) En todos los casos los carritos o vehículos autopropulsados/remolcados autosuficientes, deberán ubicarse a una distancia no menor de 50 metros de otro negocio de las mismas características, excepto en caso de constitución de plazas de comidas móviles, organizadas por instituciones formalmente constituidas (=)
- ARTICULO 5º.- Características arquitectónicas: Serán instalaciones fácilmente transportables ante las necesidades de un rápido desplazamiento, por lo que su estructura estará diseñada para cumplir

---

la función de "traílles", mediante la colocación de ruedas neumáticas sobre un (1) eje como mínimo y constara con luces reglamentarias para la circulación, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento General de Tránsito. Serán cubiertas acondicionadas e higiénicas, fundamentalmente las superficies interiores, y de apoyo que tengan contacto con alimentos. De ser necesario dispondrán de escalones o rampas para ascenso y descenso de los usuarios. En función de servicio al público que prestaran deberán alojar como mínimo dos (2) personas en su interior para la actividad, las que no podrán pernoctar en los mismos, sin excepción. Contaran con iluminación adecuada, las aberturas al exterior deberán cerrar de modo real que eviten filtraciones de agua y aire.

- a) Dimensiones: Superficie máxima para lo establecido en el Art 2º inc. a) 10 m2. altura de 2,20m a 3,00 m.
- b) Superficie máxima para lo establecido en el Art 2º. Inciso b) 30 m2.
- c) Materiales: Se utilizaran materiales durables e sus condiciones y aspecto, convenientemente tratados sobre estructura que cumpla con e requisito requerido en el punto 2.

Las terminaciones de piso, paredes y techo serán impermeables, por lo que deben estar resueltos con materiales que permitan una fácil limpieza y desinfección.

Los pisos preferentemente serán de material antideslizante, impermeables, fácilmente limpiables y con desagüe adecuado. Para los casos de categoría b) los desagües serán externos a través de mangueras conectadas a recipientes adecuados o cloacas.

La parte que se encuentra en contacto con alimentos deberá estar forrada con acero inoxidable, con material sanitario exigido por las normas sanitarias nacionales y provinciales.

El interior que no tenga contacto con alimentos deberá ser de chapa de aluminio, formica o similar.

- d) Colores y Aspecto inferior y exterior: Los colores predominantes en su interior serán claro o la terminación natural de materiales metálicos (Aluminio, acero inoxidable etc.)

El exterior de la instalación deberá tener un aspecto estético que contribuya a elevar la calidad ambiental de la zona de emplazamiento, a juicio de la Dirección de Arquitectura y Preservaciones de la Municipalidad de Concordia.

Las superficies destinadas a publicidad no deberán sobrepasar un 25% de los parámetros verticales de la instalación para la categoría a).

El uso de toldos, marquesina o similar, deberá aprobarse expresamente por la autoridad de aplicación Municipal (=)

#### ARTICULO 6º.-DE LAS INSTALACIONES:

- a) Sanitarios.

Agua: Se deberá proveer de agua potable para uso y consumo humano, es decir para beber, higienizarse, y/o preparar, alimentos. La calidad del agua deberá cumplir con los requisitos de potabilidad exigida por la ley, para ello se deberá contar con un tanque de almacenamiento y/o suministro de capacidad mínima de 200 litros, para categoría a) y para la categoría b) será de 35 a 50 litros.

Efluentes: Poseerá las correspondientes piletas y desagües, almacenando los líquidos residuales en otro tanque de capacidad 200 litros, debiendo el propietario declarar el destino de los mismos. En caso contrario deberá tener conexión cloacal, para categoría a) y para categoría b) de 35 a 50 litros.

Un tercer tanque se destinará para aceites vegetales ya utilizado.(=)

#### ARTICULO 7º: Normas básicas de higiene y seguridad:

Las instalaciones cumplirán con las normas de higiene y seguridad exigidas por la Provincia y la Municipalidad:

- b) Mínimamente se dispondrá de un matafuego a base de polvo químico clase ABC de 5 kg. Su ubicación y características técnicas serán conforme a normativa de Bomberos Zapadores.
- c) Se mantendrán limpios e higienizados tanto la instalación en sí misma como el lugar asignado para su emplazamiento, durante y después de la actividad.
- d) No se podrá arrojar desperdicios, envases, etcétera a la vía pública, por lo que deberá

---

contar, en las proximidades del carrito gastronómico, con receptáculos con tapa, munidos de bolsas descartables, para almacenamiento de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, previa clasificación. Los mismos se mantendrán higienizados convenientemente.

e) Se deberá contar con elementos que aseguren un control y lucha contra roedores y vectores, así como los indispensables para prevenir el contagio de enfermedades transmisibles, en un todo de acuerdo a lo que exija Bromatología de la Municipalidad.

f) En ningún caso se apoyarán, expondrán o exhibirán las mercaderías en el suelo.

g) Los envases y cajones de bebidas y alimentos, deberán disponerse adecuadamente dentro del propio carrito.

h) El personal deberá cumplir con las normas higiénicas -sanitarias exigidas por las áreas competentes de la Municipalidad (Bromatología, Saneamiento Ambiental, etc.), Libreta sanitaria, Carnet de Manipulador de alimentos y Vestimenta (cofia o gorro, chaqueta y guantes, adecuados).(=)

i) La conservación y cocción de los alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento, deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el Código Alimentario Argentino y legislación conexas.

j) Estará dotado con una heladera y/o freezer para almacenamiento de elementos perecederos.

Se deberá contar con una campana y/u otro tipo de chimenea para la eliminación de humo y olores.

l) Cuando se utilicen platos, vasos y servilletas, estos serán descartables y de materiales autorizados.

m) Todas las materias primas empleadas en la elaboración de productos comestibles, deberán provenir de establecimientos debidamente autorizados.

ARTICULO 8º.- Inspecciones de la instalación gastronómica: Para constatar el cumplimiento de las condiciones exigidas en la instalación en general, se realizarán las inspecciones correspondientes por parte de las áreas competentes de la Municipalidad de Concordia, a través del Cuerpo de Inspectores.

ARTICULO 9º.- Observaciones: Ante cualquier problema o causa fundada, debidamente constatada, que no fuera subsanada en el plazo que establezca la Municipalidad, esta podrá requerir el cese inmediato del uso y el retiro definitivo de las instalaciones, sin poseer el propietario del carrito gastronómico y/o vehículo autopropulsado /remolcado autosuficiente, derecho alguno a cualquier tipo de reclamo o indemnización.(=)

ARTICULO 10º. Autoridad de Aplicación: la autoridad técnica de aplicación para determinar emplazamiento, construcción, higiene y seguridad será el Departamento Ejecutivo Municipal a través de las áreas que correspondan y el sistema de adjudicación de espacios o paradas en los casos que estos fueran fijos o semipermanentes se realizará mediante licitación o por sorteo ante Escribano Público de todos los interesados que reúnan los requisitos establecidos(=)

ARTICULO 11º. BENEFICIARIO: Para ser beneficiario del permiso, el comerciante deberá abonar el correspondiente derecho y/o tasa en concepto de Inspección de Higiene y Profilaxis, ocupación y limpieza cuyos conceptos, montos y características serán establecidos en cada período o ejercicio de la Ordenanza Impositiva. Deberá además, tener domicilio en la ciudad de concordia, con al menos dos (2) años de residencia, estar inscripto en los organismos previsionales e impositivos correspondientes, como asimismo presentar el certificado de libre deuda municipal y en caso de tener actividad vinculante, deberá acreditar Personería Jurídica con domicilio constituido en la ciudad de Concordia.(=)

ARTICULO 12º. Duración del permiso: El plazo de habilitación será por el término de doce (12) meses, pudiéndose renovar, con la autorización de la autoridad de aplicación.

ARTICULO 13º. Déjese establecido que la presente norma se pone en vigencia automáticamente a partir de su promulgación, fijándose un plazo máximo de doce (12) meses, a partir de esa fecha, para que todas las autorizaciones existentes procedan a adecuar las instalaciones que poseen de acuerdo a las exigencias establecidas en la presente.

ARTICULO 14º. Derógase toda norma anterior u otra que se oponga a la presente.

(=) Artículos modificados por ordenanza N° 36066