



## **ORDENANZA N° 3232/2022**

**VISTO:** El Expte. C.D. N° 11130/22 de fecha 14/01/2022 iniciado por la Intendencia Municipal, y la Ordenanza 2867/2018 de creación de Marco Regulatorio para la Instalación de Vehículos Gastronómicos (tipo FOOD TRUCK), elaborado por la Subsecretaría de Bromatología, y;

### **CONSIDERANDO:**

Que, en el mismo se establecen las características constructivas en las que deberían estar esos vehículos, servicios, lugares alternativos de ubicación, documentación a presentar, vigencia de la habilitación, renovación, canon de habilitación, prohibiciones, sanitarios, normas de seguridad del vehículo, etc.-

Que, se han modificado ciertas disposiciones nacionales provinciales y municipales; y la misma necesita ser readecuada.-

Que, la instalación de los vehículos gastronómicos, es una propuesta innovadora que se viene desarrollando en nuestra localidad, beneficiando así la economía local y la oferta turística.-

Que, al mismo tiempo resulta necesario establecer y actualizar las condiciones para la ubicación de los vehículos gastronómicos, siendo el sentido único del mismo crear un espacio de buena convivencia con los comerciantes aledaños y no entorpecer el ordenamiento vehicular.-

Que, este Concejo Deliberante en Sesión Extraordinaria de fecha 19/01/2022, aprobó por unanimidad, el proyecto de Ordenanza con el dictado de la norma legal pertinente.-

**POR ELLO Y EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIERE LA CARTA ORGÁNICA MUNICIPAL, EN SUS ARTÍCULOS 56° Y 57° Inc. “a”, EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, REUNIDO EN SESIÓN EXTRAORDINARIA, SANCIONA CON FUERZA DE:**

## **ORDENANZA**

**ARTÍCULO 1°: DERÓGASE** en todos sus términos la Ordenanza N° 2867/2018 y su decreto de promulgación correspondiente. –

**ARTÍCULO 2°: ESTABLEZCASE** que se entiende por vehículos gastronómico (**tipo FOOD TRUCK**) a todo módulo que en su interior este aprobado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos, bebidas sin alcohol y/o Cerveza Artesanal Tirada. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor. La presente Ordenanza reglamenta el permiso de emplazamiento de vehículos gastronómicos de elaboración y comercialización de productos alimenticios en toda la vía pública, dentro del ejido de Junín de los Andes. -

**ARTÍCULO 3°: AUTORIZASE** la producción y comercialización en “vehículos gastronómicos” (tipo FOOD TRUCK) que se encuentran adaptados con los equipos necesarios, con el objetivo de realizar la elaboración de la comida en el acto, siempre que cumpla con lo dispuesto en materia de habilitaciones, higiene y seguridad alimentaria, debiendo contar con el personal que preste servicio y atención en el mismo con el CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, según la Ordenanza vigente.

**LAURA ESTER RIFFO**  
SECRETARÍA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**CARLOS ALBERTO QUINTULÉN**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



**ARTÍCULO 4º: HABILÍTESE** como lugares aptos para la instalación de los vehículos gastronómicos los siguientes:

- Paseos artesanales y/o costanera.
- Plazas.
- Lago Lolog.
- Rio Chimehuín.
- Lago Huechulafquen.
- Rio Curruhue.
- Y toda otra área o zona que determine y autorice el Ejecutivo Municipal, dentro del ejido de Junín de los Andes.

Los vehículos gastronómicos solo podrán prestar el servicio de elaboración de los alimentos y su comercialización en el lugar habilitado a tal fin.-

**ARTÍCULO 5º: ESTABLEZCASE** que existen dos tipos de licencias:

- 1)**LICENCIA COMERCIAL PERMANENTE** que será renovable al finalizar su validez y habilitará el uso permanente y continuado del espacio físico municipal para el desarrollo de la actividad comercial los 365 días del Año (excepto los días en que se desarrollen las fiestas populares, eventos y/o actos o así lo determine el Ejecutivo Municipal, previa notificación, en donde podrán ser reubicados de manera transitoria según lo determinen la autoridad de aplicación).
- 2)**PERMISO DE USO EVENTUAL** será el permiso otorgado por el Ejecutivo Municipal para el desarrollo de la actividad comercial (NO PERMANENTE) durante ciertas fechas y días específicos como en fiestas populares, eventos, actos y todo otro evento en los que sea necesaria la ubicación y reubicación de los mismos de manera transitoria y por un periodo específico.

**ARTÍCULO 6º: ESTABLEZCASE** que los requisitos para solicitar una licencia comercial permanente y el permiso de uso eventual de carro gastronómico (tipo FOOD TRUCK) serán:

**PERSONAS FISICAS**

- 1) Ser mayores de 18 años.
- 2) Acreditar residencia en la localidad por un lapso no menor a 2 (dos) años inmediatos anteriores.
- 3) Estar al día con los tributos municipales, a través de un libre de deuda municipal.
- 4) Poseer CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS y/o certificado de buena salud actualizado.

**PERSONAS JURIDICAS**

- 1) Poseer personería jurídica con domicilio en el ejido y acreditar domicilio de los integrantes en la localidad, por un lapso no menor a 2 (dos) años inmediatos anteriores.
- 2) Estar al día con los tributos municipales, a través de un certificado de libre de deuda.

**ARTÍCULO 7º: ESTABLEZCASE** que para la obtención la licencia comercial permanente del vehículo gastronómico (tipo FOOD TRUCK) el solicitante deberá presentar póliza o seguro –



**ARTÍCULO 8°: FÍJASE** que la licencia comercial permanente de vehículos gastronómicos tendrá una vigencia de 1(un) año, pudiéndose renovar dentro del plazo de quince días antes del vencimiento del mismo. –

**ARTÍCULO 9°: ESTABLÉZCASE** que constituyen causales de la revocación de la licencia comercial permanente y del permiso de uso eventual, las siguientes infracciones:

- 1) La actividad comercial fuera de la ubicación establecida por la autoridad de aplicación.
- 2) Falta de pago de la tasa correspondiente, sin causa debidamente justificada.
- 3) Venta de bebidas alcohólicas (EXCEPTO LA VENTA DE CERVEZA ARTESANAL TIRADA).
- 4) El incumplimiento de las normas higiénicos-sanitarias y/o de seguridad.

**ARTÍCULO 10°: DETERMINASE** que en los casos en que la Autoridad de Aplicación haya revocado o suspendido una licencia comercial permanente y/o permiso de uso eventual por incumplimiento a la presente, la misma podrá ser renovada una vez abonada la multa, si correspondiere, y subsanada la causa que la originase. -

**ARTÍCULO 11°: FACULTASE** como autoridad a cargo del otorgamiento de licencias comerciales permanentes y de permisos de uso eventual en distintas actividades y/o fiestas populares al Ejecutivo Municipal o al área que el designe.

**ARTÍCULO 12°: DETERMINESE** que cada vehículo gastronómico pagará un Derecho de Ocupación y Uso del Espacio Públicos Municipal. El mismo será fijado en la Ordenanza Tarifaria y aplicado por la Secretaria de Economía, o quien a futuro la reemplace. -

**ARTÍCULO 13°: ESTABLEZCASE** Queda expresamente prohibido para los habilitados:

- 1) La publicidad sonora y/o visual que contamine el medioambiente;
- 2) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública;
- 3) Exceder el espacio habilitado para el uso u ocupación de la superficie del espacio público;
- 4) Venta de bebidas alcohólicas (EXCEPTO LA VENTA DE CERVEZA ARTESANAL TIRADA) y productos que contengan tabaco.-
- 5) Venta, préstamo, alquiler y/o transferencia del permiso del Uso del Espacio Públicos para desarrollo de la actividad otorgado.

**ARTÍCULO 14°: DETERMINESE** que los vehículos gastronómicos deberán cumplir las siguientes disposiciones técnicas:

**1- MÓDULO**

- Mobiliario o equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable;
- Pisos contruidos con material lavable con protección antideslizante;
- Iluminación con protección anti estallidos;
- Mallas metálicas en ventilación de los depósitos;
- En caso de usar sistema de extracción de olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos;
- Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes y cables cubiertos;
- Sistema de ventilación que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo;
- Se prohíbe el uso de materiales de superficies porosas en el módulo.-



- Contar con un espacio de acopio de aceites vegetal usado, tomando lo dispuesto en la Ordenanza 2713/17 de regulación, control y gestión de aceites vegetales y grasas de frituras usados.

## **2- EQUIPAMIENTO DEL MÓDULO**

- Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 20 (VEINTE) litros.
- Agua fría y/o caliente.
- Tanque de almacenamiento de líquidos del desagüe de las piletas de al menos veinte (20) litros.
- Utilización de guantes descartables en el desarrollo de la actividad para todos los integrantes del staff, exceptuando a la persona que manipula dinero. La misma deberá elaborar, entregar o estar en contacto con los alimentos.
- Equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de los alimentos y/o bebidas perecederas, con interior de material lavable y no poroso.
- Equipo de cocción y calentamiento de alimentos eléctricos o a gas.
- Pileta con desagüe para el lavado de alimentos, utensilios, y para la higiene del personal.
- Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público.
- Extintores de incendio con certificación IRAM 3517.
- Un mínimo de dos receptáculos con tapa para el almacenamiento y separación de los residuos, los cuales deberán estar uno en el exterior del vehículo y el otro en el interior.
- Deberá exhibir en un lugar visible la copia de la licencia comercial.
- Deberá exhibir lista de precios en forma clara y visible.

**ARTÍCULO 15°: DETERMINASE** que los vehículos gastronómicos no están obligados a contar con sanitarios para el público, no obstante, se deberá demostrar que los trabajadores de los mismos cuentan con un sanitario en las inmediaciones de cada una de las ubicaciones asignadas, mediante acuerdo con algún tercero, que lo posea y habilite su uso para este fin.

**ARTÍCULO 16°: ESTABLEZCASE** que los vehículos gastronómicos (Tipo FOOD TRUCK) deberán cumplir con las siguientes normas de seguridad:

- 1-Todos los vehículos deberán estar en buenas condiciones técnicas.
- 2-Las instalaciones eléctricas interiores que brindan energía al equipamiento de frío y de cocción deberán estar armadas con cajas térmicas, poder acceder a energía 220 w y/o contar con equipamiento autónomo tipo generador.
- 3-Los conductores seleccionados para remolcar y trasladar el vehículo deberán contar con carnet de conductor acorde al tipo de vehículo;
- 4-En el caso de utilizar garrafas para la cocción de alimentos, estas tienen que estar adquiridas en locales homologados y deben estar ubicadas en el exterior del vehículo. Las conexiones de mangueras o tuberías tienen que estar colocadas y/o controladas por un gasista matriculado quien deberá a su vez emitir un certificado de correcto funcionamiento;
- 5- *El vehículo gastronómico deberá contar con una superficie mínima de dos (2) m<sup>2</sup>;*
- 6- *Contar con matafuego en cantidad y del tipo necesario.*
- 7- *No se permite la presencia de animales en el puesto de venta, en sus cercanías o en sus alrededores.*



**Municipalidad de Junín de los Andes**

3232/22

PROVINCIA DEL NEUQUÉN

**Concejo Deliberante**

**LAURA ESTER RIFFO**  
SECRETARÍA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**CARLOS ALBERTO QUINTULÉN**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA

Ordenanza N°

**ARTÍCULO 17°: DETERMINASE** que las condiciones generales de la elaboración de los productos alimenticios, las especificaciones técnicas e higiénicas sanitarias serán supervisadas por el área municipal correspondiente las que deberán estar supeditadas a las normativas nacionales, provinciales y/o municipales vigentes en la materia. –

**ARTÍCULO 18°: AUTORICESE** a aquellos permisionarios de esta actividad que posean alguna discapacidad, debidamente certificada (CUD), tendrán una bonificación de un 100% de la tasa correspondiente. -

**ARTÍCULO 19°: CREASE** el “Registro de Vehículos Gastronómicos (tipo FOOD TRUCK)” a través del área de Bromatología o a quien el Ejecutivo Municipal designe. El mismo será revisado y actualizado anualmente. -

**ARTÍCULO 20°: ESTABLEZCASE** que las contravenciones a las normas de la presente Ordenanza serán con multas de 80 (ochenta) a 200 (doscientos) UF o decomiso según la gravedad de la infracción, en caso de reincidencias el Juzgado de Faltas evaluará y aplicará las sanciones correspondientes. -

**ARTÍCULO 21°:** Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal a sus efectos, una vez promulgada remítase a los permisionario de vehículos gastronómicos (TIPO FOOD TRUCKS) habilitados y dese amplia difusión. –

**ARTÍCULO 22°:** Publíquese. Cumplido. Archívese. -

**DADA EN LA SALA DE SESIONES “GENERAL JOSE DE SAN MARTIN” DEL CONCEJO DELIBERANTE DE JUNIN DE LOS ANDES, PROVINCIA DEL NEUQUEN, A LOS DIECINUEVE DIAS DEL MES DE ENERO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS, SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 2143/22.-**

**LAURA ESTER RIFFO**  
SECRETARÍA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**CARLOS ALBERTO QUINTULÉN**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA