



## **ORDENANZA N° 2867/2018**

**VISTO:** El Expte. C.D. N° 9904/18 iniciado por el Departamento Ejecutivo Municipal que contiene Proyecto de Ordenanza de creación de Marco Regulatorio para la Instalación de Vehículos Gastronómicos, 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, normar de seguridad del vehículo, etc.-

Que, la instalación de los vehículos gastronómicos, es una propuesta innovadora para los juninenses y como para los turistas.-

Que, al ser una actividad nueva en nuestra Ciudad, 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 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, la Comisión Interna de Gobierno emitió su Despacho N° 215/2018, dictaminando aprobar el presente proyecto de Ordenanza, el cual fue tratado y aprobado por unanimidad en la Sesión Ordinaria del día 14 de noviembre del corriente año.-

**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 ORDINARIA, SANCIONA CON FUERZA DE:**

## **ORDENANZA**

### **CAPÍTULO I** **DISPOSICIONES PRELIMINARES**

**ARTÍCULO 1°:** Se entiende por vehículos gastronómico a todo módulo que en su interior este aprobado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor.

**ALCANCE:** 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.-

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



**ARTÍCULO 2º:** la elaboración y expendio se realiza en “vehículo gastronómico” que se encuentran adaptados con los equipos necesarios, con el objetivo de realizar la preparación de la comida en el acto. Se admite la elaboración de alimentos y/o bebidas en los vehículos gastronómicos, siempre que cumpla con lo dispuesto en materia de habilitaciones, higiene y seguridad alimentaria, debiendo contar el permisionario con el personal que haya realizado y aprobado el curso de manipulación de alimentos.

**ARTÍCULO 3º:** El vehículo gastronómico deberá prestar el servicio de elaboración de los alimentos y su comercialización en el lugar habilitado a tal fin, y en el horario establecido.

**ARTÍCULO 4º: LUGARES HABILITADOS**

Habilítese como lugares aptos para la instalación de los vehículos gastronómicos los siguientes:

- Paseo costanera.
- Plaza.
- Lago Lolog.
- Río Chimehuín.

**ARTÍCULO 5º: CARACTERÍSTICAS DE LOS PUNTOS DE UBICACIÓN:**

1: Tener asegurada la provisión de energía eléctrica para el funcionamiento de los dispositivos de cocina. Sin perjuicio de ello, los vehículos deben contar con generador propio u otra fuente de energía para heladera.

2: contar en las inmediaciones con un sanitario para uso de personal afectado al servicio, bajo los términos del Artículo 17.

**CAPÍTULO II**  
**DE LA HABILITACIÓN DE LOS VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS**

**ARTÍCULO 6º:** Para la obtención de la habilitación general del vehículo gastronómico o del permiso particular de uso precario, los postulantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a): Poseer la capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos.
- b): Contar con libreta sanitaria, con su respectivo curso de manipulación de alimentos aprobado.
- c): Ser propietario del vehículo gastronómico y/o presentar contrato de alquiler.
- d) Presentar póliza o seguro del vehículo afectado.

**ARTÍCULO 7º: REQUISITOS PARA PERSONAS JURIDICAS**

Los requisitos de las personas jurídicas son:

- 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.
- 3): Poseer libreta sanitaria al día.
- 4): Contar con licencia comercial municipal.



**ARTÍCULO 8°: REQUISITOS PARA PERSONAS FÍSICAS**

Los requisitos para las personas físicas son:

- 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 libreta sanitaria al día.
- 5): Contar con licencia comercial.

**ARTÍCULO 9°: VIGENCIA DE LAS HABILITACIONES**

La habilitación de vehículos gastronómicos tendrá una vigencia de 1(un) año, pudiéndose renovar dentro del plazo de quince días antes del vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado.

**ARTÍCULO 10°:** El permiso particular de uso precario autorizara la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas con vehículos gastronómicos en el espacio público. No se otorgara más de un (1) permiso particular de uso precario por persona física o jurídica.

**ARTÍCULO 11°:** Designase: como autoridad a cargo del otorgamiento de permisos particulares de uso precario al Ejecutivo Municipal o al área que el designe. La Secretaria de Obras Publicas y Medio Ambiente podrá establecer otros requerimientos, obligaciones y/o sanciones además de los aquí establecidos.

**ARTÍCULO 12°: REVOCACION DE LAS HABILITACIONES**

En los casos en que la Autoridad de Aplicación haya revocado o suspendido una habilitación de vehículo gastronómico por incumplimiento a la presente, la misma podrá ser renovada una vez abonada la multa, si correspondiere y subsanada la causa que la originara.

**ARTÍCULO 13°: CAUSALES DE LA REVOCACION DE LA HABILITACIÓN**

Constituyen causales de la revocación las siguientes:

- 1) Permanecer fuera de operación por más de diez (10) días consecutivos sin el correspondiente aviso a la autoridad de aplicación.
- 2) El ejercicio de la actividad fuera de la ubicación establecida por la autoridad de aplicación.
- 3) Falta de pago de la tasa correspondiente.
- 4) Venta de bebidas alcohólicas.
- 5) El incumplimiento de las normas higiénicos-sanitarias y/o de seguridad.
- 6) Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Argentino y demás normas de carácter local en el plazo de un año.

**ARTÍCULO 14°: DERECHO DE OCUPACIÓN DE ESPACIO PÚBLICO MUNICIPAL**

Cada vehículo gastronómico pagará un Derecho de Ocupación y Uso del Espacio Públicos Municipal incluye el uso de espacio público y la conexión al servicio eléctrico. El mismo será fijado por la Secretaria de Economía, o quien la reemplace en el futuro y establecido en la Ordenanza Tarifaria.

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



### **ARTÍCULO 15°: PROHIBICIONES**

Queda expresamente prohibido para los habilitados:

- 1) La comercialización y/o expendio de alimentos en mal estado de conservación;
- 2) La publicidad sonora y/o visual que contamine el medioambiente;
- 3) Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública;
- 4) El uso u ocupación de la superficie del espacio público, que exceda la superficie del vehículo gastronómico habilitada o autorizada;
- 5) Venta de bebidas alcohólicas, bebidas energizantes y productos que contengan tabaco;
- 6) Permanecer en el espacio asignado fuera del horario permitido, excepto el estrictamente necesario para instalarse al inicio y finalización de la actividad diaria.
- 7) Ejercer la actividad fuera del lugar habilitado que le fuera asignado por la autoridad de aplicación;
- 8) La venta de alimentos u otros productos que no estén especificados en la licencia comercial.
- 9) Venta, préstamo, alquiler y/o transferencia del permiso del Uso del Espacio Públicos para desarrollo de la actividad otorgado.
- 10) Dejar el vehículo cerrado y/o sin atención al público, cuando no se desarrolle actividad comercial debe ser guardado en un lugar de dominio privado.

### **CAPÍTULO III** **DE LOS VEHÍCULOS AFECTADOS AL SERVICIO**

#### **ARTÍCULO 16°:**

##### **1- MÓDULO**

- Mobiliario o equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable;
- Pisos construidos con material lavable con protección antideslizante;
- Iluminación con protección anti estallidos;
- Mallas metálicas en ventilación de los depósitos;
- Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas;
- En caso de usar sistema de extracción de olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos;
- Trampa de grasa en el sector de lavado que permita separar líquidos de sólidos para su mejor evacuación;
- Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes y cables empotrados;
- 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.

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



## **2- EQUIPAMIENTO DEL MÓDULO**

- Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 50 (cincuenta) litros.
- Agua caliente.
- Tanque de almacenamiento de líquidos del desagüe de las piletas de al menos cincuenta (50) litros, además deberá de contar con el convenio con el EPAS, para el destino final de aguas grises.
- 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 no podrá 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.
- Pileta con desagüe para el lavado de alimentos y 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 17º: SANITARIOS**

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 convenio suscripto con alguna entidad, comercio o residente de la zona que lo posea y habilite su uso para este fin.

### **ARTÍCULO 18º: NORMAS DE SEGURIDAD DE LOS VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS**

- 1-Todos los vehículos deberán tener vigente la RTO (Revisión Técnica Obligatoria), estar radicados en la localidad y poseer patente al día;
- 2-Las instalaciones eléctricas interiores que brindan energía al equipamiento de frío y de cocción deberán estar armadas con cajas térmicas y disyuntores, poder acceder a energía 220 w y contar con equipamiento autónomo.
- 3-Los conductores seleccionados 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;

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



- 5-El vehículo gastronómico deberá contar con una superficie mínima de seis (6) 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.

### **ARTÍCULO 19°: VEHÍCULOS IMPORTADOS**

Los vehículos gastronómicos importados deberán estar debidamente homologados por autoridad competente en la materia.

## **CAPÍTULO IV**

### **ARTÍCULO 20°: CONDICIONES GENERALES DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- 1-Todos los alimentos listos para consumo y sus materias primas deberán provenir de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente. A fin de acreditar la procedencia de los mismos, el permisionario deberá presentar a requerimiento de la autoridad sanitaria la siguiente documentación y/o certificación de origen.
- 2-Los remitos y/o facturas de compra.
- 3-Todo producto envasado deberá estar rotulado conforme las normas que rigen en la materia,
- 4-En el caso particular de los embutidos deberán conservar los rótulos o facturas de compra.

### **ARTÍCULO 21°: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICO SANITARIAS**

- Los aderezos, salsas y/o aliños como mayonesas, mostazas, salsa golf, ketchup y otros, deberán expendirse en envases originales, exhibiendo rotulo reglamentario y en sachets individuales de único uso. En caso de utilizar salsas caseras de tipo criollas o chimichurri, deberán ser autorizados por la Subsecretaria de Bromatología o en su futuro quien la reemplace.
- Alimentos que requieran conservación en frío: el puesto de venta deberá contar con un dispositivo generador de frío con capacidad adecuada a su operatoria, de manera tal que mantenga la temperatura del alimento percedero entre 0 y 5 °C.
- Alimentos que no requieran conservación en frío: deberán exhibirse y conservarse debidamente protegidos del medio ambiente en compartimientos adecuados a tal fin (estantes, exhibidores y/o alacenas).

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



**-Elaboración de panchos y sándwich:** Deberá contar con un dispositivo generador de calor, un sistema seco por contacto (parrilla eléctrica), deberá estar construido con el mismo material higiénico-sanitario dispuesto para los utensilios y equipos alimentarios, deberá poseer recipiente colector de grasas.

Para el caso que se utilice como fuente generadora de calor un sistema de cocción por inversión de agua, se utilizara únicamente agua potable, la que se renovara con periodicidad conveniente para mantener la misma en condiciones higiénico- sanitarias.

**-Elaboración y venta e choripanes y hamburguesas:** Se permitirá un sistema de combustión de calor a leña y/o carbón vegetal. En cualquiera de los sistemas que se utilice, el aparato de cocción deberá estar integrado dentro del vehículo y deberá estar realizado con cerramientos laterales y contra frente, además deberá tener una campana captadora de humo y olores con conducto al exterior y colector de grasa. El depósito y almacenamiento de carbón vegetal y/o leña, se llevara a cabo en un sector que se encuentre separado y aislado de los alimentos.

**-Venta de helados:** El puesto deberá poseer un dispositivo generador y/o conservador de frío con capacidad adecuada a su operatoria, de manera tal que mantenga la temperatura del alimento a menos de 12°C o inferior. En cuanto a equipamiento deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias.

**-En cuanto a indumentaria:** Ropa: (pantalón largo, chaqueta, gorra o cofia), de color claro y calzado cerrado. La indumentaria deberá estar siempre en perfectas condiciones de integridad y limpieza; en caso de que se utilicen guantes, estos deberán de ser descartables y de un solo uso y encontrarse en cantidad suficiente para su recambio.

#### **ARTÍCULO 22º: PERSONAL –VESTIMENTA E HIGIENE:**

Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos y/o atención de los vehículos gastronómicos, deberá mantener una adecuada limpieza personal mientras esté de servicio y en todo momento, durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, tales como guantes, barbijos, cofia y delantal, de material lavable, a menos que sean, descartables.-

### **CAPÍTULO V** **EXENCIONES**

#### **ARTÍCULO 23º: PERSONAS CON DISCAPACIDAD.**

Aquellos permisionarios de esta actividad que posean alguna discapacidad, debidamente certificada, tendrán una bonificación de la correspondiente tasa de un 100% de la misma.-

### **CAPÍTULO V** **DE LA FISCALIZACIÓN**

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA



**ARTÍCULO 24°: AUTORIDAD DE APLICACIÓN:**

Sera autoridad de aplicación de la presente la Dirección de Bromatología o quien en su futuro la reemplace. La misma deberá requerirle a los permisionarios el cumplimiento de la totalidad de la presente ordenanza, la constancia de permiso vigente y el pago del derecho de ocupación del espacio Público Municipal al día.

**ARTÍCULO 25°: REGISTRO DE VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS**

La autoridad de aplicación creara un Registro de Vehículos Gastronómicos. El mismo será revisado anualmente.

**CAPÍTULO VI**  
**SANCIONES**

**ARTÍCULO 26°: CONTRAVENCIONES Y SANCIONES**

Las contravenciones a las normas de la presente Ordenanza serán sancionadas con multa de 80 (ochenta) a 600 (seiscientas) UF y/o decomiso, y/o inhabilitación y con la inhabilitación de la licencia comercial en caso de reincidencias.

**ARTÍCULO 27°:** Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, a sus efectos.-

**ARTÍCULO 28°:** Publíquese. Cumplido. Archívese.-

**DADA EN LA SALA DE SESIONES “GENERAL JOSÉ DE SAN MARTÍN” DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE JUNÍN DE LOS ANDES, PROVINCIA DEL NEUQUÉN, A LOS VEINTIÚN DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO, SEGÚN CONSTA EN ACTA N° 1988/18.-**

**RUTH ELIZABETH SIVORI**  
A/C DE DE SECRETARIA LEGISLATIVA  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES

**LAURA ESTER RIFFO**  
VICEPRESIDENTE  
CONCEJO DELIBERANTE  
JUNÍN DE LOS ANDES  
A/C DE PRESIDENCIA