

MUNICIPALIDAD DE DINA HUAPI

PROVINCIA DE RIO NEGRO

Poder Ejecutivo

Dina Huapi, 25 de enero de 2021.

RESOLUCIÓN 008/INT/2021

VISTO:

Carta Orgánica Municipal

Ordenanza 457-CDDH-2020

CONSIDERANDO:

Que la Carta Orgánica Municipal dispone entre las atribuciones de la Intendente municipal promulga y publicar las ordenanzas, reglamentándolas en caso de corresponder, sin alterar su espíritu.

Que, el Concejo Deliberante sancionó la Ordenanza 457-CDDH-2020, "Regulación FoodTruck (camiones de comida)", la que en su articulado dispone que el Poder Ejecutivo reglamentará su aplicación.

Por lo tanto, en uso de las atribuciones que le fueron conferidas:

LA INTENDENTE DE DINA HUAPI

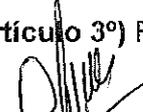
RESUELVE

Artículo 1º) APROBAR el Reglamento de la Ordenanza 457-CDDH-2020 que, como anexo, forma parte de la presente.

Artículo 2º) REFRENDA la presente el Jefe de Gabinete.

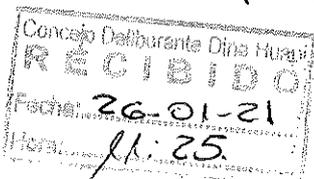
Artículo 3º) REMITIR el presente acto Administrativo al Concejo Deliberante para su refrenda.

Artículo 3º) Regístrese, comuníquese, tómese razón, cumplido archívese.


SABRINA CRESPO
Secretaria Legislativa
Concejo Deliberante de Dina Huapi


ARMANDO OMAR CAPO
Jefe de Gabinete
Municipalidad de Dina Huapi


Arq. MÓNICA E. BALSEIRO
Intendente
Municipalidad de Dina Huapi



ANEXO I – REGLAMENTO ORDENANZA 457-CDDH-2020 “REGULACIÓN FOOD TRUCK (CAMIONES DE COMIDA)”

Artículo 1º: Los Food trucks podrán ser de dos tipos: de tracción propia o remolcados. Para el caso de los de tracción propia, al momento de su habilitación deberán contar con la correspondiente documentación del vehículo a los fines de solicitar la habilitación, poseer seguro por responsabilidad civil y cobertura contra incendios. Para el caso de los remolcados, deberán contar con la debida chapa patente y documentación, como así también con seguro de responsabilidad civil y contra incendios.

Asimismo, por la metodología de trabajo, se pueden clasificar:

- a. Vehículos donde se expendan alimentos envasados en origen rotulados reglamentariamente, bebidas envasadas, infusiones y otros.
- b. Vehículos donde se expendan bebidas y/o alimentos envasados en porciones o fraccionados en recipientes para su consumo.
- c. Vehículos donde solamente se realiza el calentamiento o cocción de los productos, unido a la habilitación de cocina hogar.
- d. Vehículos donde se realiza la elaboración completa a partir de materias primas.

Artículo 2º: Deberán cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en la Ley Nacional de Tránsito y con las normas relativas a la inscripción de automotores de este tipo.

Artículo 3º: En caso que el solicitante de la habilitación no fuera titular del vehículo, deberá contar con poder suficiente para la tramitación.

Artículo 4º: A los fines de preservar el normal desarrollo de otras actividades, los vendedores, sean o no titulares del *Food truck*, deberán preservar la higiene del espacio asignado, evitar la generación de ruidos molestos, retirar todo residuo que se pudiera generar en la elaboración o por el consumo y evitar por todo medio interrumpir el tránsito vehicular, ciclístico y/o peatonal.

DE LAS HABILITACIONES

Artículo 5º: A los fines de la presente reglamentación, entiéndase habilitación, permiso y autorización en un mismo significado.

Artículo 6º: Crease el Registro de Permisionarios que será llevado adelante por la Dirección de Inspección General. Se entregarán un permiso / habilitación por persona física o jurídica, o grupo familiar, hasta alcanzar la totalidad de quince (15) habilitaciones como máximo. Las adjudicaciones de los food trucks se harán por sorteo entre los inscriptos como aspirantes. En caso de haber mayor cantidad de solicitantes, se confeccionará una lista de espera, en la medida que se den de baja unidades habilitadas, se sortearán los permisos a quienes no hubieran podido acceder. Si por Ordenanza se ampliara el número máximo de permisos, se sortearán a quienes hubieran quedado en lista de espera.

Artículo 7º: El Registro estará conformado, en una primera etapa, con todos los que se hubieran anotado al día de la fecha, más lo que se inscriban al mismo hasta el 05 de febrero

del corriente, fecha en que se cerrará a los efectos del sorteo de las paradas. Una vez realizado el mismo, se reanudará la inscripción, para lista de espera.

Artículo 7º: Cada permisionario tendrá, al momento de inscribirse, un número asignado, el que será válido como número de registro y a los efectos del sorteo de las paradas.

Artículo 8º: Toda la documentación a presentar deberá estar suscripta por el titular responsable del food truck al momento de entregarla al Municipio. La documentación requerida conformará un legajo personal del titular solicitante, en el que se adjuntará toda información atinente.

Artículo 9º: Las habilitaciones tendrán vigencia de un (1) año, y en caso de pretender renovación, la misma habrá de solicitarse quince (15) días hábiles previos al vencimiento, en forma excluyente. Si no se renovara, la misma quedará vacante, pasando a quedar disponible para ser otorgada a los inscriptos en lista de espera.

Artículo 10: Una vez adjudicado el food truck por medio de sorteo, y notificado el beneficiario, dispondrá de cinco (5) días hábiles para presentar toda la documentación a los fines de tramitar la habilitación.

DE LOS REQUISITOS PARA HABILITACIÓN

Artículo 11: Cada food truck deberá contar para su habilitación, con las siguientes características y elementos:

I. DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL FOODTRUCK – REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

- a. Revestimiento interior: de acero inoxidable o materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con alimentos. Además deberán ser ignífugos o bien, contar con tratamiento que los dote de tal característica.
- b. Piso: Deberá ser de material impermeable, lavable, antideslizante, liso sin porosidad e ignífugo.
- c. Deberá tener al menos una ventana para la atención, venta y despacho de productos. Asimismo, contará con una puerta para ingreso y egreso del personal, que tendrá sentido de apertura hacia afuera.
- d. En caso de necesitar generadores de energía, los mismos deben encontrarse en compartimientos acústicos evitando generar contaminación sonora.
- e. Dimensiones: Las medias máximas del móvil serán de 5,50 de largo, 3,00 de ancho y 3,00 de alto.

II. DE LOS ELEMENTOS

- a. Para el caso de elaboración de productos en el food truck, tanque de almacenamiento con agua potable, con capacidad suficiente para el servicio que se brindará, del que debe presentar análisis microbiológico y físico-químico. Se requerirá la presentación de estos análisis para la obtención de la habilitación, y luego, cada seis (6) meses.

- b. Tanque de almacenamiento de agua residual, de capacidad suficiente a los fines de contener todo líquido que se produzca durante la actividad, y, evitando por todos los medios volcado en la vía pública.
- c. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) confeccionado por profesional en la materia o idóneo, con firma del profesional interviniente y presentado en original.
- d. Elementos para la higiene, guantes, gorros y cofias suficientes para el personal, jabón líquido (antibacterial), toallas de papel descartables y alcohol en gel para el personal y el público.
- e. Artículos de limpieza rotulados y debidamente sectorizados a menor altura.
- f. Cestos para disposición de los guantes, gorros y cofias utilizados.
- g. Cestos de residuos con tapa instalados en la atención al público, con la correspondiente separación para reciclar.
- h. Cestos de basura con bolsas y tapa con sistema a pedal para uso interno, de aluminio o metal que permita la correcta higiene.
- i. Ausencia de elementos que puedan contaminar los alimentos, a excepción de los mencionados en el punto f.
- j. Provisión de agua caliente (dependiendo del caso)
- k. Tanque de almacenamiento de aceites vegetales utilizados en la elaboración de alimentos, con capacidad suficiente para la actividad, y quedando prohibido su volcado en la vía pública.
- l. Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas.
- m. Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.
- n. Freidoras con tapa si hubiere elaboración de frituras.
- o. Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de los alimentos y utensilios.
- p. Vidrio o acrílico protector si se exhibieran alimentos y/o bebidas al público. El mismo debe ser adecuado para evitar que los consumidores toquen o accedan directamente a la mercadería.
- q. Sistema de generación eléctrica incorporado al vehículo gastronómico.
- r. Utensilios y enseres descartables para el público.
- s. Botiquín estándar de primeros auxilios.
- t. Extintores de incendio categoría ABC para todos los rubros, y adicionalmente categoría K para aquellos que realicen frituras.
- u. Iluminación anti-estallido.

III. DE LOS SOLICITANTES

- a. Ser mayor de 18 años
- b. Estar inscripto ante los organismos correspondientes, de acuerdo a su actividad.
- c. Acreditar derecho de uso del vehículo (en caso de no ser titular del mismo) mediante poder suficiente otorgado por el propietario de la unidad.
- d. Poseer domicilio en Dina Huapi.
- e. Libreta sanitaria al día y con constancia del curso de manipulación de alimentos.

- f. No haber sido condenados por delitos contra la administración pública.
- g. No haber sido declarados fallidos o concursados, salvo que tuvieran la correspondiente autorización judicial.
- h. No estar incluidos en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la provincia de Río Negro.
- i. No poseer saldos impagos por Tasa de Inspección Seguridad e Higiene, y ninguna otra tasa o gravamen municipal.

IV. DE LA FORMA DE PRESTACIÓN

- a. En todo momento deberá estar exhibida a la vista la habilitación municipal, número y registro del vehículo.
- b. Los alimentos deberán ser servidos en material descartable y cien por ciento (100%) reciclable.
- c. Dar estricto cumplimiento a la normativa municipal y bromatológica.
- d. Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico.
- e. Retirar todos los residuos que genere la actividad, tanto en la elaboración, venta, como los producidos por los consumidores.

REVOCACIÓN DE HABILITACIONES

Artículo 12: Verificada alguna de las conductas dispuestas en el artículo 20 de la Ordenanza que por este medio se reglamenta, se revocará de oficio la habilitación conferida, dando intervención al Juzgado de Faltas Municipal, a los fines de la aplicación de la sanción pertinente.

Artículo 13: Revocada la habilitación, el titular de la misma no podrá solicitar otra hasta transcurridos dos (2) años de la notificación del acto que impone la sanción.

Artículo 14: La habilitación que fuera revocada, deberá ser dada a conocer a la población por los medios habituales, y generará una vacante a cubrir por los aspirantes en lista de espera, si los hubiere, o por cualquier interesado.

DE LOS DÍAS, HORARIOS Y UBICACIÓN

Artículo 15: Los food trucks podrán funcionar de lunes a lunes, en el horario de 08:00 a 23:00 hs, en los meses de noviembre a abril, y de 10:00 a 20:00 desde mayo hasta octubre inclusive.

Artículo 16: Los lugares de estacionamiento podrán ocuparse únicamente para la prestación del servicio, quedando prohibido el estacionamiento nocturno de los mismos, y no pudiendo permanecer en el lugar más de veinticuatro horas (24) cerrados. Si, por las razones que fueran, el titular no fuera a prestar servicio por más de 24 hs., deberá informar a la Dirección de Inspección General y su espacio asignado deberá permanecer limpio y despejado.

Artículo 17: Se dispensa de la obligatoriedad de ocupación de la plaza a los food trucks habilitados en el espacio de los meses de baja temporada, desde mayo hasta octubre inclusive. Si optaran por esta dispensa, al momento de retomar la actividad, deberán informar tal circunstancia a la Dirección de Inspección General a los fines de que se realice inspección general del food truck previo a su puesta en funcionamiento.

Artículo 16: La circulación de los food trucks deberá realizarse desde el domicilio de su propietario y hasta la parada asignada, de la forma más directa posible, evitando entorpecer el normal tránsito de la comunidad en el traslado de las unidades.

Artículo 17: Se establecen las siguientes zonas para el funcionamiento de los food trucks:

a. Rivera y costa del Río Ñirihuau:

- i. PUENTE NEGRO, en la zona ubicada sobre calle Primeros Pobladores, lindera al puente vehicular. Capacidad: Dos (2) food trucks.
- ii. PUENTE BLANCO, en el área lindera al puente vehicular (en ruta 40), sobre la ribera del río Ñirihuau, cercana al acceso vehicular. Capacidad: dos (2) food trucks

b. Línea Municipal del lago Nahuel Huapi:

- i. LOS COIHUES: Situada en calle Patagonia Argentina y Los Coihues, a la ladera de la Bicisenda, con capacidad para un (1) food truck.
- ii. CHACAY: Sobre Patagonia Argentina, esquina Chacay, en la ladera a la bicisenda, con capacidad para dos (2) food trucks.
- iii. MUTISIAS: Sobre Patagonia Argentina, esquina Las Mutisias, en la ladera de la bicisenda, con capacidad para un (1) foodtruck.
- iv. EMBOCADURA: Sita en la embocadura del Río Limay, a la ladera de la costanera, entre calles Arco Iris y Fontinalis, capacidad, dos (2) food trucks.

c. Dentro del ejido:

- i. MODESTA VICTORIA: Sita sobre la calle Estados Unidos, cercana a esquina Uruguay, frente a la plaza Modesta Victoria, con capacidad para dos (2) food trucks.
- ii. CONDOR: Sita a la margen de ruta 40, entre las calles Chimango y Huala, con capacidad para un (1) food truck

Incorpórase al presente plano del ejido de Dina Huapi con el emplazamiento de las paradas.

Artículo 18: La asignación de las paradas se hará por sorteo, en caso que dos postulantes comercializaran el mismo tipo de producto y salieran beneficiados para la misma zona, se volverá a sortear a los fines de otorgar diversidad a aquellas paradas que cuenten con más de una unidad.

Artículo 19: Para el sorteo se fijará fecha y hora que serán publicados por medios oficiales. Cada postulante tendrá el número con el que figura en la planilla de aspirantes, y cada parada será denominada conforme la presente reglamentación.

Artículo 20: Exceptúense del sistema del sorteo las habilitaciones del artículo veinticinco (25) de la Ordenanza 457-CDDH-2020. Al efecto, se dispone que habrá un cupo de dos (2) habilitaciones para este tipo de rubro.

Artículo 21: De forma.


SABRINA CRESPO
Secretaría Legislativa
Concejo Deliberante de Dina Huapi

Concejo Deliberante Dina Huapi
RECIBIDO
Fecha: 26-01-21
Hora: 11-25


Arq. MÓNICA E. BALSEIRO
Intendente
Municipalidad de Dina Huapi