



PROYECTO DE ORDENANZA.

ANTECEDENTES:

- Están dados por la Carta Orgánica Municipal de Viedma. Artículos 31 y 33; la Ordenanza Fiscal N° 5585 y la Ordenanza Tarifaria N° 8525

FUNDAMENTOS:

La Carta Orgánica de Viedma establece en su artículo 31°, dentro del ejercicio de la competencia municipal, el control de la elaboración y venta de alimentos. Asimismo, el artículo 33 subraya la importancia de la promoción y el estímulo a toda actividad económica que privilegie, entre otras formas, la autogestión.

En virtud de lo anteriormente expuesto y ante la necesidad de regular las actividades comerciales que se desarrollan en los trailers y vehículos gastronómicos de la ciudad de Viedma, este proyecto de ordenanza se propone establecer un marco regulatorio para el otorgamiento de la habilitación municipal a quienes elaboran y comercializan alimentos y/o bebidas en los espacios autorizados.

El objeto de la norma es establecer los recaudos y condiciones que deberán cumplir aquellos sujetos que estén interesados en ejercer el comercio en el ejido municipal, mediante la utilización de un vehículo autopropulsado/remolcado especialmente acondicionado para tales fines, vulgarmente denominados "Food Trucks".

La regulación de esta actividad económica posibilita la generación de nuevas propuestas gastronómicas, que además revalorizan zonas que no contaban con esos servicios, brindando una alternativa creativa y accesible; promoviendo además, que los vehículos gastronómicos puedan convertirse en una herramienta laboral genuina para emprendedores.

EL CONCEJO DELIBERANTE DE VIEDMA SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA:

CAPÍTULO I: Disposiciones Generales

Artículo 1°: Objeto

Establecer la regulación para la obtención de habilitación y permisos de operación en lo que respecta a vehículos gastronómicos en el ejido de Viedma.

Artículo 2°: Derogación

Deróguese la Ordenanza N° 3437/97 y sus modificaciones Ordenanzas N° 3611/98 y 5121/06.

Artículo 3°: Definiciones

A los efectos de la presente ordenanza, se entenderá por:



- a) "Vehículo Gastronómico": Todo módulo sobre ruedas que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado.
- b) "Habilitación": Autorización otorgada por la autoridad competente que certifica que un vehículo gastronómico cumple con los requisitos establecidos en la presente ordenanza.
- c) "Titular Operativo": Persona física o jurídica responsable de la operación del vehículo gastronómico y titular del permiso o autorización para el uso del espacio público.
- d) "Espacio Público Estable": Área designada por la autoridad competente para la operación continua de vehículos gastronómicos por un período determinado.
- e) "Espacio Público Itinerante": Área designada por la autoridad competente para la operación temporal o eventual de vehículos gastronómicos.
- f) Las categorías propuestas para los carros son dos:
 - 1. Carros con operador a bordo: donde el operador realiza su tarea dentro del vehículo. Pueden tener una habilitación estable o itinerante.
 - 2. Carros de venta móvil (operador fuera del carro): para transportar y vender productos de forma permanente mientras el operador trabaja desde el exterior. No requieren autorización de emplazamiento, pero sí deben cumplir con las normas sanitarias dictadas por la autoridad competente descritas en esta ordenanza.

Artículo 4: Autoridades de Aplicación

- a) La Subsecretaría de Protección Ciudadana, o la que en un futuro la reemplace, será la autoridad de aplicación para la habilitación bromatológica, de seguridad e higiene y de seguridad vehicular.
- b) La Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo, o la que en un futuro la reemplace, será la autoridad de aplicación para la cesión de espacios públicos y fiscalización del servicio.
- c) La Secretaría de Economía, o la que en un futuro la reemplace, será la autoridad de aplicación para el registro de contribuyentes y la determinación y cobro de cánones por uso del espacio público.
- d) La Secretaría de Servicios, Espacios Públicos y Ambiente será la autoridad de aplicación encargada de dictaminar la viabilidad de los sectores seleccionados y evaluar los servicios necesarios para su funcionamiento.

Artículo 5º: Condiciones de Operación

Para que un vehículo gastronómico pueda operar en el ejido de la ciudad de Viedma deberán darse dos condiciones:

- a) El vehículo deberá contar con una habilitación municipal otorgada por la autoridad de aplicación correspondiente.
- b) El titular operativo del vehículo deberá contar con el permiso o la autorización, estable o itinerante, del uso del espacio público otorgado por la autoridad de aplicación correspondiente.

Capítulo II: Procedimiento de Habilitación.



Artículo 6°: Requisitos para la Habilitación

Los requisitos para la habilitación municipal del vehículo gastronómico son los siguientes:

- a) Acreditación de la titularidad del vehículo gastronómico o documentación que acredite la potestad de uso del mismo (contrato de alquiler, comodato, etc.).
- b) Croquis del vehículo.
- c) Fotos del vehículo: laterales, frente, parte trasera e interior.
- d) Certificación de gas realizada por un profesional matriculado.
- e) Certificación de electricidad realizada por un profesional matriculado.
- f) Acta de inspección realizada por inspectores de la autoridad de aplicación correspondiente.
- g) En caso de que se utilice un vehículo a motor, deberá contar con Revisión Técnica Obligatoria (RTO) al día y requisitos generales de cualquier vehículo para circular en la vía pública.
- h) Póliza de seguro de responsabilidad civil.
- i) Certificado de Manipulación de Alimentos vigente para todo el personal que operará en el vehículo.
- j) Plan de gestión de residuos.

Artículo 7°: Procedimiento de Habilitación

Posterior a la apertura por parte del estado municipal de la convocatoria a la presentación de proyectos y solicitudes:

- a) El interesado deberá presentar la documentación requerida ante la autoridad de aplicación correspondiente.
- b) La autoridad de aplicación evaluará la documentación y realizará las inspecciones pertinentes en un plazo no mayor a 60 días hábiles.
- c) En caso de cumplir con todos los requisitos ingresará en el proceso de selección y orden de mérito.
- d) La comisión evaluadora emitirá el orden de mérito e informará a los interesados.
- e) Las áreas competentes emitirán los permisos correspondientes.

CAPÍTULO III: Características Estructurales y de Higiene y Seguridad

Artículo 8°: Características Estructurales

Los vehículos gastronómicos deberán cumplir con las siguientes características estructurales:

- a) Deberán construirse con caños estructurales de hierro revestidos en chapa, fibra de vidrio, aluminio u otro material no agrietado de características estructurales. El interior deberá ser de fácil limpieza en sus paredes y piso; en caso de que el carro cuente con instalación de gas el revestimiento interior del mismo deberá ser de material no inflamable. Asimismo, el piso deberá ser antideslizante.
- b) Deberán ser rodantes con utilización de ruedas neumáticas. Las dimensiones del exterior del carro deberán ser como máximo de 9 metros de largo y 2,8 metros de ancho. Los mismos podrán ser un módulo auto propulsado o acarreado por otro vehículo.
- c) De contar con sanitario dentro del módulo, éste debe ser de tipo químico y cumplir con las condiciones de higiene que establezca la autoridad competente.



- d) Deberán contar, para el calentamiento y/o cocción de los productos autorizados, con un sistema de irradiación de calor de fuente eléctrica o gas, prohibiendo el uso de medios líquidos.
- e) Los carros deben contar con un tanque para agua potable para un mínimo de 50 litros y de ser necesaria para la operación un tanque acorde para aguas grises.
- f) Espacio destinado a la colocación del número de habilitación, número de puesto y la dependencia municipal (dirección y teléfono) donde se efectuarán las oposiciones y reclamos. Toda otra inscripción, pintada, adhesiva, deberá estar en perfecto estado de conservación.

Artículo 9°: Medidas de Higiene y Seguridad

Para lograr las medidas adecuadas de higiene y seguridad, los titulares de los vehículos gastronómicos deberán:

- a) Incorporar extintores, uno para aceite tipo K y otro ABC, con su correspondiente chapa baliza y colocado a no más de 1,70 metros del piso. Deben estar a una altura razonable para el acceso de las personas que trabajen en el vehículo.
- b) Colocar luz de emergencia amurada junto a la puerta, en el interior del vehículo.
- c) Al menos una de las puertas debe abrirse hacia el exterior.
- d) Disponer de un espacio o lugar exclusivo para el almacenamiento de los productos de limpieza, alejados de las fuentes de calor y/o rayos solares. En ninguno de los casos se podrán almacenar junto a productos alimenticios. Únicamente podrán utilizarse productos químicos habilitados con su respectivo rótulo correspondiente.
- e) Se deberán exhibir dentro del vehículo un listado con teléfonos de emergencia.
- f) Deberán contar en el interior del vehículo con un botiquín de primeros auxilios.
- g) Los vehículos gastronómicos comprendidos en la presente ordenanza, deberán presentar luces para circular y seguro de responsabilidad civil contra terceros; quedando contemplados en las ordenanzas de tránsito.
- h) En caso de usar sistema de extracción de uso y olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos.
- i) Iluminación con protección anti estallido.
- j) Si se realizan frituras deberá contar con un espacio de acopio de aceite vegetal usados.
- k) Deberán contar con dos contenedores para residuos, uno para uso del público y otro para el titular del vehículo.
- l) Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas.
- m) Deberá contar con una heladera o freezer para la conservación de los alimentos.
- n) Deberán contar, para el calentamiento de los productos autorizados, con un sistema de irradiación de calor de fuente eléctrica o a gas.
- o) Queda expresamente prohibido arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública.
- p) Queda prohibido volcar el agua residual en el espacio público y/o en el Río Negro.
- q) Queda expresamente prohibido hacer fuego tanto dentro como fuera del vehículo.

CAPÍTULO IV: De los Productos Ofrecidos

Artículo 10° Productos Autorizados

Los productos que se expendan en los vehículos gastronómicos deben ser los autorizados al momento de la habilitación, los mismos deberán estar plasmados en ella, lo que permitirá al



inspector como así también a los consumidores, saber con certeza qué productos son los habilitados para su expendio. En caso de que el titular del vehículo gastronómico, quisiera incorporar otro producto deberá comunicarlo por escrito a través de una nota dirigida a la dirección de Seguridad e Higiene quienes evaluarán si corresponde bromatológicamente.

Artículo 11º: Características de los Productos

Los productos a expendir deberán ajustarse a las siguientes características:

- a) Las bebidas deberán expendirse únicamente en envases cerrados, quedando expresamente prohibida la entrega de envases de vidrio al consumidor.
- b) Los aderezos a utilizar deberán contenerse en envases individuales (estilo sachet) de hasta quince (15) gramos quedando autorizadas todas las marcas comerciales habilitadas.
- c) Todo producto cárnico que se utilice como materia prima para la realización de los productos deberá provenir de un establecimiento habilitado, deberá contar con rótulos donde se indique lugar de procedencia, fecha de elaboración y vencimiento, también se deberá contar con las facturas de compras de los mismos.
- d) La autoridad municipal podrá requerir la exhibición de comprobantes de compra o adquisición de las mercaderías, los que deben coincidir en fecha, peso e importe con la mercadería en cuestión.
- e) La comercialización clandestina genera el decomiso de la totalidad de la mercadería.
- f) La conservación, cocción de los alimentos y el cumplimiento de las normas sanitarias y de seguridad en el funcionamiento deberán ajustarse a lo establecido en el código alimentario argentino.

Artículo 12º: Prohibiciones

- a) Quedan prohibidas la venta todos aquellos alimentos que conlleven un proceso de elaboración complejo y que contenga más de un alimento de alto riesgo por ejemplo guisados y empanadas de carne.
- b) Los vehículos gastronómicos sólo tendrán permitido el expendio de bebidas sin alcohol, quedando prohibida la venta de bebidas alcohólicas, con la excepción contemplada en el artículo 13º.

Artículo 13º: Venta de Bebidas Alcohólicas

La venta de bebidas alcohólicas solo estará permitida en los carros que cuenten con la habilitación específica para tal fin. Está permitido la venta de manera exclusiva en envases plásticos y de aluminio, el horario de venta de bebidas alcohólicas se extiende hasta las 00:00 horas.

Artículo 14º: Protocolos de Elaboración

- a) Protocolos de elaboración dentro del vehículo gastronómico: Se deberán presentar protocolos detallados describiendo qué alimentos se producen, horarios de elaboración.
- b) Protocolos de elaboración en establecimientos vinculantes: Son aquellos establecimientos habilitados para la elaboración de productos alimenticios que luego serán trasladados hacia los vehículos gastronómicos en transportes habilitados para tal fin, teniendo en cuenta el transporte mencionado deberá estar habilitado por la Subsecretaría de Protección Ciudadana



una vez que ha reunido y presentado los requisitos para la obtención de la habilitación de sustancias alimenticias.

c) Protocolos compra de productos listos para la cocción: deberá indicar qué productos son los que adquiere directamente para la cocción, cuales son los proveedores y en qué tipo de transporte utiliza para trasladarlos a los vehículos.

CAPÍTULO V: Del Emplazamiento de los Vehículos Gastronómicos en Espacios Públicos

Artículo 15º: Cesión de Espacios Públicos

El presente capítulo tiene por objeto la cesión de los espacios públicos municipales, de manera estable o itinerante, a fin de la explotación comercial en el rubro denominado "vehículos gastronómicos" bajo las condiciones establecidas por la presente norma.

Artículo 16º: Procedimiento de Asignación de Espacios

La Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo, previa autorización de las áreas competentes, abrirá cuando se considere necesario un llamado a la presentación de proyectos y solicitudes con el detalle de los espacios disponibles para la operación de vehículos gastronómicos. El solicitante deberá presentar una nota-proyecto en la que quedan detallados los lugares de interés, la identidad de quien se presenta, de la propuesta gastronómica o servicio que propone, los servicios públicos que requerirá para el desarrollo de la actividad y de los días y horarios en los que funcionará.

La nota-proyecto y su contenido será evaluado por una comisión y en dicha evaluación se considerarán relevantes la utilización de productos locales y regionales para la manufactura gastronómica, las innovaciones en el servicio que ofrecerán, las propuestas que colaboren con el cuidado de la salud de los consumidores, por ejemplo: vehículos gastronómicos que elaboren y vendan alimentos para celíacos, diabéticos, saludables y comprometidos con el medio ambiente.

Reunida esta información, y posteriormente a su análisis y evaluación, se realizará un orden de mérito para el otorgamiento de los espacios públicos.

Artículo 17º: Comisión Evaluadora

A los fines de realizar la evaluación y la confección del orden de mérito para otorgar los espacios públicos, se establecerá una comisión integrada por representantes de las Secretaría de Servicios, Espacios Públicos y Ambiente; Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo y Subsecretaría de Protección Ciudadana o las que en un futuro las reemplacen. Una vez notificados los inscriptos del orden de mérito y la asignación de los espacios de operación, los solicitantes deberán tramitar los permisos correspondientes ante el área competente según se detalla más adelante en la presente.



Artículo 18º: Documentación a presentar para la tramitación del permiso.

La documentación a presentar junto a la nota – proyecto, deberá ser:

a) Persona física, deberá aportar:

- Número de documento de identidad, profesión, domicilio real y domicilio legal, estado civil y datos del cónyuge si fuere casado.
- Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.) expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.), y última declaración jurada del Impuesto a las Ganancias ante ese Organismo.
- Libre Deuda Municipal.

b) Personas Jurídicas constituidas. Deberán presentar:

- Copia de los contratos sociales, estatutos y registros debidamente autenticados por Escribano Público, con legalización del colegio respectivo, si el escribano fuera de jurisdicción distinta de la provincia de Río Negro.
- Acreditar la personería del representante o de los representantes y autorización para representar la sociedad en legal forma.
- Constancia de inscripción en el Registro Público de Comercio o Registro de las personas jurídicas según corresponda.
- Número de inscripción en el Impuesto a los Ingresos brutos.
- Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.), expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.), y última declaración jurada del impuesto a las Ganancias ante este Organismo.

Artículo 19º: Registro del Titular Operativo como Contribuyente Municipal

a) Una vez que la Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo haya aprobado la solicitud del titular operativo para la cesión del espacio público, ya sea de manera estable o itinerante, deberá remitir la documentación pertinente a la Secretaría de Economía en un plazo no mayor a 10 días hábiles.

b) La documentación a remitir incluirá:

- Datos completos del titular operativo (persona física o jurídica)
- Copia de la habilitación del vehículo gastronómico
- Detalles del permiso otorgado (ubicación, días y horarios de funcionamiento)
- Cualquier otra información relevante para la determinación de los cánones correspondientes

c) La Secretaría de Economía, en un plazo no mayor a 10 días hábiles, procederá a:

- Registrar al titular operativo como contribuyente municipal
- Asignar un número de identificación fiscal municipal
- Determinar los cánones correspondientes por el uso del espacio público
- Establecer el cronograma de pagos de dichos cánones



d) Una vez completado el proceso, la Secretaría de Economía notificará al titular operativo sobre su registro como contribuyente municipal, el número de identificación fiscal asignado, los cánones a pagar y el cronograma de pagos.

e) El titular operativo deberá mantener al día sus obligaciones fiscales municipales. El incumplimiento de las mismas podrá resultar en la suspensión o revocación del permiso de uso del espacio público, sin perjuicio de las demás sanciones que pudieran corresponder.

f) La Secretaría de Economía mantendrá informada a la Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo sobre el estado de cumplimiento de las obligaciones fiscales de los titulares operativos de vehículos gastronómicos.

CAPÍTULO VI: Responsabilidades y Prohibiciones de los Titulares Operativos

Artículo 20º: Responsabilidades

Los titulares operativos serán responsables de la limpieza de un sector de 15 metros de radio tomados desde el eje central del vehículo.

En caso de encontrarse más de un carro en un espacio común, estos serán responsables no solo de la limpieza de 15 metros de radio, sino de todo lo que implique su emplazamiento. Si la demanda de público lo requiriera, y la Comisión Evaluadora considere necesario, deberán instalarse baños químicos o cualquier otro servicio requerido, siendo estricta responsabilidad de los permisionarios su gestión, consecución y mantenimiento. Para ello, y para todo tipo de relación similar con el Estado Municipal, los operadores se deberán nuclear en formato de Comisión (con figuras de representación del conjunto) que puedan gestionar de manera autónoma las actividades y servicios asumidos.

Artículo 21º: Prohibiciones

Quedará expresamente prohibido el funcionamiento y la ubicación en otro sitio que no sea el permitido y asignado respectivamente por la autoridad de aplicación, siendo éste incumplimiento causal de cancelación del permiso otorgado.

CAPÍTULO VII: Procedimiento de Cesión del Espacio Público

Artículo 22º: Tipos de Cesión

La cesión del espacio público para vehículos gastronómicos podrá ser:

- a) Estable: Para funcionamiento continuo en un lugar determinado por un período de hasta un año.
- b) Itinerante: Para funcionamiento temporal o eventual en diversos lugares autorizados.

Artículo 23º: Requisitos para la Cesión Estable

Posterior a la notificación del orden de mérito y el espacio asignado, en un plazo de 10 días hábiles de lo resuelto, para cumplir con el procedimiento de cesión del espacio público de manera estable, el titular operativo deberá presentar:



- a) Nómina del personal que desarrollará tareas laborales en el vehículo gastronómico.
- b) Carnet único de manipulación de los alimentos del personal que desarrollará tareas laborales.
- c) Seguros legalmente establecidos, de riesgos de trabajo, incendio y destrucción total o parcial del vehículo y su equipamiento y de responsabilidad civil.

Artículo 24º: Vigencia y Renovación de Permisos Estables

- a) Los permisos para funcionar de manera estable tendrán una vigencia de un año.
- b) Los permisos no se renovarán de forma automática. Su continuidad dependerá del criterio de rotación establecido para el espacio. Además, cualquier infracción o incumplimiento significativo por parte del titular operativo o del vehículo gastronómico, a juicio de la autoridad de aplicación, resultará en que dichos permisionarios sean incluidos en el criterio de rotación, permitiendo así la entrada de nuevos concesionarios.

Artículo 25º: Intransferibilidad

Los permisos de uso y explotación para la cesión del espacio público de manera estable, serán intransferibles e innegociables de forma total o parcial por parte del titular operativo. La violación de este artículo implicará la revocación de dicho permiso.

Artículo 26º: Cesión Itinerante

- a) Las autorizaciones para el uso y explotación del espacio público de manera itinerante serán tramitadas por la Secretaría de Desarrollo Económico, Producción y Turismo mediante acto administrativo pertinente.
- b) En él quedarán expresamente referidos días, horarios y lugares donde podrá funcionar el vehículo gastronómico y las obligaciones que deberá cumplir en el marco de su funcionamiento.
- c) Las autorizaciones podrán ser renovadas de manera anual en tanto no se registren infracciones o incumplimientos por parte del titular operativo o el vehículo gastronómico, que a criterio de la autoridad de aplicación sean relevantes.

CAPÍTULO VIII: Incumplimientos y Sanciones

Artículo 27º: Causales de Inhabilitación

No se entregarán permisos, ni autorizaciones a personas física o jurídicas donde al menos uno de los integrantes se encuentren comprendidos en las siguientes situaciones:

- a) Los inhabilitados por condena judicial.
- b) Los agentes de administración pública nacional, provincial, o municipal, o las empresas en las que los mismos actúen como directores o administradores.
- c) Los quebrados o concursados civilmente, mientras no obtengan su habilitación y los que tuvieren concurso de acreedores pendiente.
- d) Los que se encuentren suspendidos o inhabilitados en el Registro de Contratistas de la Municipalidad de Viedma.



- e) Los condenados en juicio y con sentencia firme por el cobro de tasas, impuestos o contribuciones municipales y que no hayan dado cumplimiento de las sanciones.
- f) Los deudores del fisco Municipal, Para el caso de sociedad (persona jurídica), la totalidad de sus integrantes queda comprendida en esta inhabilidad.
- g) Los deudores alimentarios.

Artículo 28º: Infracciones

Se considerarán infracciones a la presente ordenanza:

- a) Operar sin la habilitación correspondiente.
- b) Incumplir las normas de higiene y seguridad establecidas.
- c) Vender productos no autorizados.
- d) Operar fuera de los espacios o horarios autorizados.
- e) Transferir o negociar el permiso o autorización.
- f) Incumplir con las obligaciones fiscales municipales.
- g) No mantener vigentes los seguros requeridos.
- h) Obstaculizar las inspecciones de la autoridad de aplicación.
- i) Incumplir con el pago de los cánones establecidos por el uso del espacio público en los plazos determinados por la Secretaría de Economía.

Artículo 29º: Sanciones

Las infracciones a esta Ordenanza serán sancionadas según lo establecido en el Reglamento de Infracciones y Sanciones. Dicho reglamento clasificará las infracciones y determinará las sanciones correspondientes, las cuales incluirán:

- a) Apercibimiento por escrito en la primera infracción leve.
- b) Multa de (ver las unidades de multas) para infracciones moderadas o reincidencias en infracciones leves.
- c) Suspensión del permiso por hasta 30 días para infracciones graves o reincidencias en infracciones moderadas.
- d) Revocación del permiso para infracciones muy graves o reincidencias en infracciones graves.

Artículo 30º: Procedimiento Sancionatorio.

- a) La autoridad de aplicación labrará un acta de infracción detallando la falta cometida.
- b) El titular operativo tendrá un plazo de 5 días hábiles para presentar su descargo.
- c) La autoridad de aplicación resolverá en un plazo no mayor a 10 días hábiles, pudiendo solicitar medidas probatorias adicionales si lo considera necesario.
- d) La resolución podrá ser apelada dentro de los 5 días hábiles de notificada, ante el superior jerárquico de la autoridad de aplicación.

CAPÍTULO IX: Disposiciones Finales

Artículo 31º: Tasas y Contribuciones



Los titulares operativos de vehículos gastronómicos deberán abonar las tasas y contribuciones que se establezcan en la Ordenanza Tarifaria vigente.

Artículo 32º: Promoción de Prácticas Sostenibles

La autoridad de aplicación implementará un programa de incentivos para aquellos vehículos gastronómicos que adopten prácticas ambientalmente sostenibles, como el uso de energías renovables, la reducción de residuos y la utilización de materiales biodegradables.

Artículo 33º: Registro de Vehículos Gastronómicos

Créase el Registro Municipal de Vehículos Gastronómicos, que será administrado por la autoridad de aplicación y contendrá la información de todos los vehículos habilitados, sus titulares operativos y los permisos otorgados.

Artículo 34º: Capacitación

La autoridad de aplicación organizará, al menos una vez al año, jornadas de capacitación para los titulares operativos y su personal en temas de manipulación de alimentos, seguridad e higiene, y atención al cliente.

Artículo 35º: Alcance de la Ordenanza

La presente ordenanza establece las normas que regirán el funcionamiento de todos los carros y parques gastronómicos en la localidad, incluyendo los ya establecidos. Es obligatorio que los carros y parques gastronómicos existentes adopten y cumplan la presente norma.

Artículo 36º: Evaluación y Revisión

La presente ordenanza será evaluada anualmente por una comisión especial del Concejo Deliberante, que podrá proponer modificaciones basadas en la experiencia de su aplicación y las necesidades de la comunidad.

Artículo 37º: Reglamentación

El Poder Ejecutivo Municipal reglamentará la presente ordenanza en un plazo no mayor a 90 días desde su promulgación.

Artículo 38º: Difusión

La autoridad de aplicación implementará campañas de difusión y concientización dirigidas a la comunidad sobre la presente ordenanza, los beneficios de los vehículos gastronómicos y las normas de convivencia asociadas a su operación en el espacio público.

Artículo 39º: Adhesión a Normas Superiores

Adhiérase, en cuanto sea aplicable, a toda norma nacional o provincial que regule la actividad de los vehículos gastronómicos y que no se contraponga con la presente ordenanza.

Artículo 40º: Situaciones no Previstas



Las situaciones no previstas en la presente ordenanza serán resueltas por la autoridad de aplicación, atendiendo a los principios generales del derecho y el espíritu de la presente norma.

Artículo 41º: Entrada en Vigencia

La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su promulgación.

Artículo 42º: Registrar, comunicar, cumplido y archivar.

Autores: Maria ANDRIA, Natalia MACRI, Evelyn ROUSIOT, Luciano RUIZ, Pedro BICHARA.