

ORDENANZA N° 1323

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA LOCALIDAD DE QUILINO Y VILLA QUILINO SANCIONA CON FUERZA DE

ORDENANZA 1323

Artículo 1º: ESTABLÉCESE el marco regulatorio para que los Food Truck (Camiones de Comidas), puedan ejercer el comercio y elaboración de alimentos y bebidas, tanto en espacios públicos como privados, dentro del radio Municipal de Quilino y Villa de Quilino.

Artículo 2º: SE entiende como Food Truck (vehículo gastronómico o camión de comidas) a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado / remolcado autosuficiente y/o trailer donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y comercializados en su interior de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados para tal fin.-

Artículo 3º: LA actividad de los Food Truck se desarrollarán en espacios privados. Excepcionalmente la Municipalidad podrá autorizar la instalación en espacios públicos, la que será siempre precaria y por tiempo determinado. En ambos casos no puede interferir y/o interrumpir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados en la vía pública. -

Artículo 4º: LA Municipalidad a través del Área de Bromatología confeccionará un Registro de permisionarios y determinará la cantidad de permisos a otorgar.



Artículo 5º: Son requisitos para la habilitación: **a)** Estar al día con las tasas Municipales; **b)** Ser mayor de 18 años; **c)** Tener domicilio en Quilino o constituir uno para tal fin; **d)** Haber realizado el curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) otorgado por la autoridad sanitaria jurisdiccional (Área Bromatología) y **e)** Carnet de manipulación de alimentos. -

Artículo 6º: TODOS los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los siguientes requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos: **a)** Revestimiento interior hecho de materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos (acero inoxidable o fórmica). **b)** Superficies lisas, impermeables no inflamables y de fácil desinfección y limpieza. **c)** Equipos de refrigeración y congelado, correspondientes y necesarios para la conservación de la materia prima y productos terminados que requieran dicha temperatura de frío (los que deberán mantenerse por debajo de los 08°C). **d)** Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas, de material impermeable de fácil limpieza. **e)** Sistema de Ventilación. **f)** Superficies en contacto con los alimentos de material impermeable. **g)** Uso de tablas de material PVC para el uso de distintos alimentos diferenciadas por color. **h)** Tanque de almacenamiento de agua potable con conexión a red. **i)** Contar con provisión de agua potable dentro del vehículo, a dos temperaturas (fría / caliente) para todas las operaciones. **j)** Tanque de almacenamiento de agua residual. **k)** Procedimiento de lavado de manos escrito y expuesto. **l)** Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables). **m)** Elementos de limpieza rotulados y sectorizados. **n)** Cestos para la disposición de los guantes, gorros y cofias. **o)** Cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público. **p)** Cestos de



basura con bolsas y tapa con sistema a pedal. q) No utilizar elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos. r) Contar con servicio de energía eléctrica. rr) Exhibir certificado de desinfección. s) Contar con pileta con desagüe. t) Sector específico para el guardado de productos químicos utilizados para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, así como para guardar los elementos para la higiene del carro. -

Artículo 7º: TODOS los vehículos gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos previos al/los eventos para asegurar la seguridad de las instalaciones: a) Matafuegos vigentes; b) Botiquín con primeros auxilios.

Artículo 8º: LOS alimentos y bebidas que sean procesados, elaborados y/o envasados, deben acreditar que la procedencia, de los insumos y/o productos terminados sea de establecimientos debidamente registrados y habilitados. Está autorizada la venta de hamburguesas congeladas, embutidos, salchichas de viena y jugos. Cualquier otro producto que se pretenda expender debe ser expresamente autorizado.

Artículo 9º: Condiciones para la elaboración de alimentos: a) Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo; b) Asegurarse la correcta cocción de los alimentos, por encima de los 70°C; c) Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas de las heladeras, y aquellos listos para consumir o que no requieran cocción en la parte superior, para evitar contaminación cruzada; d) todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados (tapers herméticos o papel film); e) Toda materia prima empleada en la



elaboración deberán contener etiqueta o rotulación correcta; **f)** Los productos deberán establecer la fecha de vencimiento.

Artículo 10º: EL permisionario está obligado a: **a)** Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes. **b)** Tener el carnet Manipulación al día. **c)** Contar con la documentación relativa a los Programas de limpieza y desinfección. **d)** Registro de control de temperatura. **e)** Registro de incidencias de los aparatos de frío. **f)** Registro de proveedores y trazabilidad de los productos. **g)** Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico. **h)** Dejar el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación e higiene preexistentes. **i)** Respetar los horarios de comercialización. **j)** El permisionario está obligado a contar con seguro de responsabilidad Civil. **k)** Seguros y registros para empleados. **l)** Las instalaciones eléctricas y de gas deberán ser realizadas por profesionales matriculados. **m)** Los alimentos deberán ser servidos en material descartable y 100% reciclable. **n)** Efectuar como mínimo dos (2) veces al año desinfección por parte de Empresa Habilitada. Tal desinfección podrá incrementarse si así lo dispone el Área de Bromatología Municipal por razones fundadas. **ñ)** El personal de trabajo deberá tener permanentemente una gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar caída sobre los alimentos, llevar guardapolvo, chaquetilla o delantal de color claro utilizado solamente en el área de trabajo y guantes descartables.

Artículo 11º: LOS permisos para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles, tendrán vigencia de seis (6) meses pudiéndose renovar dentro del plazo de treinta (30) días antes del vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo



mencionado. Todos los permisos de vehículos gastronómicos pueden ser renovados a excepción de aquellos que hayan sido revocados o suspendidos por la Municipalidad.

Artículo 12º: PROHIBICIONES. En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido: **a)** La venta de bebidas alcohólicas cuando los carros estén ubicados en la vía pública. **b)** Excederse en el horario establecido para la comercialización. **c)** La venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso. **d)** Estacionar el vehículo gastronómico en espacios no autorizados o en inmediaciones de centros comerciales. **e)** Desplegar mesas o sillas en el entorno. -

Artículo 13º: REVOCACIÓN. Son causales para la revocación del permiso del uso: **a)** Incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria. **b)** Incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones. **c)** Faltas graves a las normas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local. **d)** Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas. **e)** Atención del puesto de personal no autorizado. -

Artículo 14º: LOS infractores a lo dispuesto en la presente Ordenanza serán pasible de ser sancionados con clausura y/o multas entre un mínimo equivalente a cien litros y un máximo de mil litros de nafta infinia conforme cotización estaciones de servicios YPF de Quilino al momento de aplicarse la sanción.

Cuando la infracción sea cometida por personas jurídicas la sanción recaerá sobre los titulares, propietarios, explotadores y/o locadores de los establecimientos con más sanción de clausura entre uno (1) a diez (10) días. La multa podrá ser morigerada en la mitad de la escala sancionatoria si el infractor se allanare voluntariamente reconociendo los hechos.



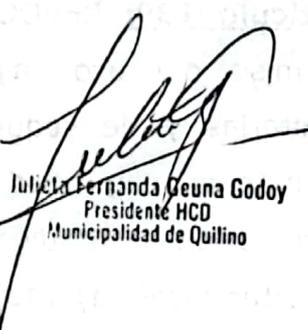
Artículo 15: ADECUACIÓN: Quienes se encuentren actualmente autorizados a ejercer la actividad que se regula en la presente Ordenanza cuenta con un plazo de sesenta (60) días para adecuarse a esta normativa.

Artículo 16º: COMUNIQUESE, Promúlguese, Publíquese, Dese al Registro y Archívese. -

DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE
QUILINO Y VILLA QUILINO A LOS DIEZ DIAS DEL MES DE OCTUBRE
DEL AÑO DOS MIL VEINTICUATRO.


Claudia Alejandra Nieto
SECRETARIA HCD
Municipalidad de Quilino y Villa Quilino




Julieta Fernanda Ceuna Godoy
Presidente HCD
Municipalidad de Quilino