



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredón*  
*Departamento Deliberativo*

Expediente D.E.: 15705-8-2017  
Expediente H.C.D.: 2144-BFR-14  
N° de registro: O-17798  
Fecha de sanción: 07/12/2017  
Fecha de promulgación: 18/12/2017  
Decreto de promulgación: 3013-17

**ORDENANZA N° 23525**

**Artículo 1°.-** Autorízase, en espacio de dominio privado, la elaboración y comercialización de comidas mediante la utilización de móviles gastronómicos especialmente diseñados y equipados para tal fin.

**Artículo 2°.-** La actividad descrita en el artículo anterior se desarrollará de acuerdo a las especificaciones del Anexo I de la presente y aquellas que estime conveniente incorporar para mejor proveer.

**Artículo 3°.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 1° el Departamento Ejecutivo podrá permitir, por razón fundada y convalidada por el Honorable Concejo Deliberante, la instalación de móviles gastronómicos en espacios públicos con las condiciones y limitaciones establecidas en el Anexo I.

**Artículo 4°.-** Será autoridad de aplicación de la presente ordenanza el Departamento de Bromatología, la Subsecretaría de Transporte y Tránsito y la Dirección General de Inspección General, cada uno en las áreas de su competencia.

**Artículo 5°.-** Comuníquese, etc..-

**Tonto  
Vicente**

**Blanco**

**Sáenz Saralegui  
Arroyo**



## **ANEXO I**

### **I - DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1º.-** Se denomina “móvil gastronómico” al vehículo que se encuentre acondicionado y habilitado para elaborar y/o comercializar alimentos.

**Artículo 2º.-** Los móviles gastronómicos podrán ser de dos tipos:

- a.- vehículos con tracción propia.
- b.- vehículos remolcados.

**Artículo 3º.-** De acuerdo a la forma de trabajo se clasificarán como:

- a.- Vehículos donde se expendan alimentos envasados en origen, rotulados reglamentariamente, bebidas envasadas, infusiones y otros.
- b.- Vehículos donde el titular posee un local habilitado y preelabora los alimentos en dicho lugar, realizando en el móvil gastronómico solamente el calentamiento o cocción.
- c.- Vehículos donde se realiza la elaboración completa a partir de las materias primas.

**Artículo 4º.-** Los móviles gastronómicos solo podrán funcionar en lugares debidamente habilitados al efecto como ferias, eventos privados y/o masivos. Su instalación en espacios públicos donde se desarrollen actividades programadas, podrá ser autorizada por el Honorable Concejo Deliberante, en los casos de no existir oferta gastronómica instalada.

### **II - HABILITACION**

**Artículo 5º.-** A los efectos de la habilitación se deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1.- Presentar planos del móvil gastronómico, de su instalación sanitaria y eléctrica avalado por profesional responsable. Se incluirán los aspectos constructivos, su capacidad portante y su aptitud para circular en vía pública hasta el sitio de implantación. Es optativa la presentación de material fotográfico.
- 2.- Las medidas mínimas del móvil serán de 3,10 metros de largo por 2,40 metros de alto y 1,65 metros de ancho.
- 3.- Los lugares que estén en contacto con alimentos deberán ser de acero inoxidable gastronómico (301 o 304). Los lugares restantes deberán ser de materiales higiénicos sanitarios.
- 4.- El piso deberá ser de material impermeable, lavable, antideslizante, liso sin porosidad, no combustible.
- 5.- Tendrán al menos una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso del personal que abra hacia fuera.
- 6.- Las puertas o cubiertas, deberán estar ajustadas para proteger a la unidad de las inclemencias del tiempo, entrada de suciedad, insectos y otros.
- 7.- Contará con tanque de almacenamiento de agua potable de 100 litros como mínimo.
- 8.- Contará con tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior, de igual capacidad al tanque de almacenamiento de agua potable como mínimo.
- 9.- Heladera y freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
- 10.- Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa y bolsa descartable dentro del puesto.
- 11.- Recipiente para residuos en la zona de atención al público identificándose el correspondiente a material reciclable y el de basura orgánica.
- 12.- Los utensilios y enseres que se provean al público deberán ser descartables.
- 13.- Elementos para la higiene de manos del personal (jabón, alcohol en gel, toallas de papel descartables).
- 14.- Elementos de limpieza rotulados y sectorizados.
- 15.- Matafuegos y botiquín de primeros auxilios.
- 16.- Contar con seguro de responsabilidad civil.
- 17.- Contar con certificado de control de plagas mensual.



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*  
*Departamento Deliberativo*

18.- Elementos de cocción con campana de acero inoxidable, filtro para grasa de ser necesario y conducto a los 4 vientos con tiraje mecánico. Inyección de aire que garantice salubridad del mismo y temperatura adecuada del sector.

19.- Instalación de gas o eléctrica avalada por un profesional matriculado.

20.- Iluminación artificial con protección lumínica.

21.- Generador de electricidad o conexión en el evento.

**Artículo 6°.-** El solicitante deberá presentar al Departamento de Bromatología un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura indicando:

1.- Tipo de alimentos a elaborar, proceso y detalle de materias primas.

2.- Acciones para garantizar la seguridad alimentaria.

3.- Sistema de evacuación de líquidos y desechos.

Este manual una vez aprobado se requerirá en las inspecciones que se realicen.

### **III - DEL PERSONAL**

**Artículo 7°.-** Contarán con ropa reglamentaria para la actividad; carnet de manipulador de alimentos y certificado de salud expedidos por autoridad competente.

### **IV - PROHIBICIONES**

**Artículo 8°.-** Queda expresamente prohibido:

a) Estacionar y operar en lugares distintos a los autorizados.

b) Elaborar y/o comercializar alimentos distintos a los que fueran expresamente habilitados.

c) Colocar carteles, sillas, mesas en el exterior sin autorización.

d) La venta, alquiler, préstamo o cualquier tipo de transferencia del permiso de uso.

e) Operar en la vía pública dentro del Partido de General Pueyrredon, salvo en los casos expresados en el artículo 4°.

f) Arrojar desperdicios, efluentes y no respetar la higiene del lugar de su instalación.

### **V - TRÁMITE DE HABILITACIÓN**

**Artículo 9°.-** La autoridad de aplicación a los efectos de expedir la habilitación y posterior control en cuanto a su funcionamiento serán: el Departamento de Bromatología, la Subsecretaría de Transporte y Tránsito y la Dirección General de Inspección General, cada una en las áreas de su competencia.



*Municipalidad del Partido de General Pueyrredón*  
*Departamento Deliberativo*

**Artículo 10°.-** A los efectos de la habilitación deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- 1.- Personas Humanas:
  - a) Ser mayor de 18 años.
  - b) Tener residencia y domicilio no menor a cinco (5) años en el Partido de General Pueyrredón.
- 2.- Personas Jurídicas:
  - a) Contrato Social.
  - b) Domicilio social no menor a los cinco (5) años en el Partido de General Pueyrredón.
- 3.- En ambos casos el solicitante deberá:
  - a) Acreditar titularidad del vehículo que se pretende habilitar.
  - b) Definir las características del móvil gastronómico de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5° de la presente ordenanza.
  - c) Identificación clara y precisa del espacio de elaboración del cual resulte titular acreditando habilitación del mismo.
  - d) Contratación de seguro contra terceros y responsabilidad civil.
  - e) Impuesto automotor y Verificación Técnica Vehicular al día.
  - f) Ubicación física del móvil que se pretende habilitar a los efectos de la inspección correspondiente.
  - g) Inscripción en una Aseguradora de Riesgo de Trabajo (A.R.T.) del personal a cargo de la actividad.
  - h) Constancia de inscripción en ARBA - IIBB, AFIP y previsionales si correspondiera.

**Artículo 11°.-** Verificado el cumplimiento de los requisitos y aprobada la inspección del vehículo se otorgará la correspondiente habilitación municipal, la que deberá colocarse a la vista en el móvil de comida.

**Artículo 12°.-** El permisionario se encuentra obligado a pagar la totalidad de las tasas que graven la actividad.

**Artículo 13°.-** Los permisos se otorgarán por un plazo de dos (2) años pudiendo ser renovados dentro del plazo de dos (2) meses anteriores a su vencimiento y caducando de manera automática en caso de no solicitarse su renovación en tiempo y forma.

**Artículo 14°.-** La habilitación municipal será personal e intransferible y determinará la fecha de vencimiento. Podrá revocarse en los casos de transgresiones graves.

**Artículo 15°.-** El incumplimiento de las prohibiciones y la comisión de inconductas, facultará a la aplicación de las sanciones que establezca la normativa vigente, incluyéndose la revocación de la habilitación.

## **V - DISPOSICION COMPLEMENTARIA**

**Artículo 16°.-** Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 1° de la presente Ordenanza, la autoridad de aplicación podrá autorizar de manera excepcional, el funcionamiento de los móviles gastronómicos en lugares públicos donde se realicen eventos masivos recreativos, deportivos o culturales, siempre que los mismos se lleven a cabo a no menos de 500 metros de un establecimiento gastronómico.

El permiso excepcional se otorgará sólo a unidades debidamente habilitadas y tendrá vigencia sólo durante la duración del evento, lapso durante el cual los permisionarios deberán instalar baños químicos para ambos sexos en cantidad suficiente, como así también un lugar adecuado para el aseo del personal. La higiene del predio será de su exclusiva responsabilidad, antes, durante y a la finalización del evento. En la autorización del evento se detallará la lista de móviles gastronómicos que participarán exhibiendo su permiso.

**Artículo 17°.-** El permiso de uso de la vía pública podrá ser revocado, en los siguientes casos:

- a) Cuando se infrinjan cualquiera de las prohibiciones que se estipulan en la presente.
- b) Incumplimiento de las obligaciones relativas a la seguridad de las instalaciones y de seguridad alimentaria.
- c) Faltas graves a las disposiciones del Código Alimentario Argentino.