



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

ORDENANZA Nº 2874 / 2020

ARTÍCULO 1º.- Establécese el marco regulatorio para funcionamiento de vehículos gastronómicos destinados a la elaboración y comercialización de alimentos y bebidas, en espacios de dominio público o privado dentro del distrito Sunchales.-

ARTÍCULO 2º.- Considérese VEHÍCULO GASTRONÓMICO, “Food-Truck”, “Carri-bar” o “Carro de comidas”, a todo módulo con motor incorporado o acarreado por otros vehículos, acondicionado para la elaboración de alimentos y bebidas listos para consumir en la vía pública y su expendio, desde su interior.-

ARTÍCULO 3º.- Se admite la elaboración de alimentos y bebidas en los vehículos gastronómicos siempre que cumplan 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 4º.- El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de las áreas que corresponda, debe determinar los sectores destinados a la instalación y funcionamiento de vehículos gastronómicos, los que deben contar con las condiciones de accesibilidad, salubridad e higiene necesarias para el desarrollo de la actividad.-

ARTÍCULO 5º.- La Autoridad de Aplicación es la Secretaría de Gestión, o la que en el futuro la reemplace, a través de sus áreas competentes. Esta no puede otorgar autorizaciones cuando ello pudiera interferir con el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar o restringir al público el normal uso y circulación en los espacios públicos a ocupar, con excepción de eventos organizados por la municipalidad con el fin de promover las actividades locales.-

ARTÍCULO 6º.- Para su funcionamiento, el vehículo gastronómico debe contar con:

- 1- la habilitación del vehículo o módulo como local comercial o puesto de venta por parte de las dependencias competentes del Departamento Ejecutivo Municipal;
- 2- la autorización para ocupar espacio público, otorgada por el área correspondiente del Departamento Ejecutivo Municipal. Esta autorización sólo es otorgada al vehículo gastronómico con la habilitación establecida en el inciso 1 y es de carácter precario en todos los casos;
- 3- la autorización de Agencia Sunchalense de Seguridad Alimentaria (ASSAL), en lo que a esta compete;



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

- 4- seguro de responsabilidad civil que:
- brinde cobertura a las personas que utilicen los servicios,
 - proporcional a la índole del emprendimiento,
 - contemple sumas aseguradas, cláusulas y asegurados adicionales a entera satisfacción del municipio,
 - establezca a la municipalidad como beneficiario de la póliza, y con la cual esta hará frente a los eventuales reclamos, y
 - cuyas especificaciones se establezcan por la vía de la reglamentación.-

ARTÍCULO 7º.- El vehículo debe contar con todos los elementos exigibles por la Ley de Tránsito en vigencia.-

ARTÍCULO 8º.- El permiso se otorga con carácter personal e intransferible y por un plazo máximo de un (1) año, pudiendo renovarse a su vencimiento. La renovación del permiso debe solicitarse ante la Autoridad de Aplicación, con los requisitos que se establezcan en la reglamentación. Ninguna persona podrá ser titular de más de dos (2) permisos de uso. Queda estrictamente prohibido al permisionario del vehículo gastronómico, la ocupación de lugares distintos al expresamente asignado. La Autoridad de Aplicación puede disponer la reubicación de los permisionarios por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de éstos.

Los interesados deben tramitar el permiso correspondiente ante la Unidad Polivalente de Control (U.P.C.) de la Municipalidad de Sunchales. Los permisos se otorgan de acuerdo a las siguientes modalidades:

- Para servicio permanente en espacios públicos o privados: el permiso corresponde a la parada asignada hasta finalizar el período establecido.
- Para un evento determinado: el permiso de uso contempla un sitio determinado y un horario de funcionamiento del servicio, disponiéndose la remoción al finalizar dicho evento.

En la resolución de otorgamiento del permiso de uso se deberá precisar su modalidad.

Para la instalación de equipamiento de mesas y sillas se requerirá un permiso especial que será reglamentado por la Autoridad de Aplicación.-

ARTÍCULO 9º.- Los interesados en explotar estos emprendimientos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Personas físicas:



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

- a. Poseer capacidad y demostrar conocimientos suficientes para la elaboración y comercio de comidas y/o bebidas en vehículos gastronómicos, avalado por la certificación correspondiente al curso de manipulación de alimentos.
- b. Demostrar constancia de inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;
- c. Realizar el trámite previsto para la habilitación de comercios según la norma N° 2403/14.

Personas Jurídicas:

- a. Poseer capacidad suficiente para la elaboración y comercio de comidas o bebidas en vehículos gastronómicos;
- b. Encontrarse inscripta ante el registro pertinente;
- c. Realizar el trámite previsto para la habilitación de comercios según la Ordenanza N° 2403;
- d. Estar inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos;
- e. Encontrarse inscripto en la categoría correspondiente del impuesto sobre los ingresos brutos.

ARTÍCULO 10º.- Los vehículos gastronómicos pueden operar en la vía pública siempre y cuando no afecten la paz pública con ruidos molestos más allá de lo permitido. También son responsables por la suciedad que pudiera acumularse en la vía pública por el descuido de consumidores y empleados. Deben tener visibles y suficientes recipientes para arrojar los residuos, además de cartelería que alerte al consumidor de no contaminar el espacio público. Si, aun con tales medidas, hay desperdicios en el suelo, al finalizar la jornada de trabajo deben hacer limpieza del espacio público circundante al vehículo.

La disposición de los residuos se fijará por vía reglamentaria según corresponda en cada caso, la que debe propiciar la separación de residuos.

Queda prohibido:

- instalarse fuera de la superficie determinada para la actividad, cajones, mercadería, bolsas o artefacto alguno.
- alterar la locación y el rubro para el que fuera autorizado.
- entorpecer el paso de peatones y vehículos, y obstaculizar la visión vehicular.-

ARTÍCULO 11º.- Se habilita el funcionamiento solo en los horarios, lugares y condiciones que se determine mediante decreto reglamentario, que debe establecer los mejores sitios geográficos para permitir el funcionamiento de los vehículos.-



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

ARTÍCULO 12º.- El Departamento Ejecutivo Municipal debe determinar mediante reglamentación las especificaciones de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones de los vehículos gastronómicos, definiendo entre otros aspectos, las especificaciones de seguridad higiénico-sanitarias con las que deben contar los puestos y respetando los siguientes criterios generales, como presupuestos mínimos:

- a) Caras exteriores del puesto, revestidas con material duradero no corrosible, no poroso, de fácil higienizado y sanitizado, y forraje interior de acero inoxidable o materiales resistentes, impermeables, atóxicos y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos;
- b) Energía eléctrica provista según lo establezca el decreto reglamentario. (disyuntor, termomagnética, puesta a tierra y materiales reglamentarios);
- c) Adecuada conservación de la cadena de frío para los alimentos que la requieran;
- d) Abastecimiento de agua potable, con un adecuado sistema de distribución que incluya depósito con su correspondiente cerramiento;
- e) Tanque de almacenamiento de agua residual;
- f) Pileta lavamanos en el interior y procedimiento escrito de lavado de manos expuesto;
- g) Elementos para la higiene, guantes, gorros y cofias suficientes para el personal, jabón líquido, toallas de papel descartables y alcohol en gel para el personal y el público;
- h) Artículos de limpieza, higienización y desinfección, aprobados por la autoridad sanitaria competente para el uso al que se los destina, rotulados y debidamente sectorizados a menor altura;
- i) Cestos para la disposición de los guantes, gorros y cofias utilizados;
- j) Cestos de residuos con tapa instalados en la atención al público;
- k) Cestos de basura con bolsas y tapa con sistema a pedal para uso interno;
- l) Ausencia de elementos en el puesto que puedan contaminar los alimentos, a excepción de los elementos mencionados en el inc. h);
- m) Provisión de agua caliente, de requerirlo el tipo de elaboración;
- n) Tanque de almacenamiento de aceites vegetales usados en la elaboración de los alimentos, adecuados para la posterior disposición final de acuerdo a las disposiciones municipales;
- o) Heladera o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos o bebidas perecederos;
- p) Equipo de cocina y calentamiento eléctrico, microondas o a gas;
- q) Campana u otro tipo de chimenea para la eliminación de humo y olores;
- r) Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de los alimentos y utensilios;



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

- s) Vidrio o acrílico protector si se exhibieran alimentos o bebidas al público;
- t) Sistema de ventilación adecuado para prevenir el exceso de vapor o calor;
- u) Compartimentos adecuados (estantes y/o alacenas) mantenidos en perfectas condiciones de limpieza, para utensilios descartables para el público y enseres;
- v) Botiquín de primeros auxilios;
- w) Extintores de incendio.-

ARTÍCULO 13º.- La A.S.S.A.L. queda facultada para autorizar el tipo de productos alimenticios y bebidas, que puedan ser elaboradas o vendidas en los vehículos gastronómicos.

El Departamento Ejecutivo Municipal puede establecer requisitos operativos adicionales tendientes a procurar la inocuidad de los alimentos.-

ARTÍCULO 14º.- En caso de establecerse en lugar fijo, se debe contar con acceso garantizado a baños.-

ARTÍCULO 15º.- Para la instalación de equipamiento de mesas y sillas se requiere de un permiso especial reglamentado por el Departamento Ejecutivo Municipal.-

ARTÍCULO 16º.- En caso de utilizar gas, las garrafas deben estar correctamente ajustadas al exterior del módulo y protegidas por estructura de rejilla a fin de evitar desprendimientos en el traslado, y su conexión debe ser fija y reglamentaria.-

ARTÍCULO 17º.- A fin de acreditar la procedencia de los alimentos, el permisionario deberá presentar a requerimiento de la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación o certificación de origen:

- a) Los remitos o facturas de compra.
- b) En el caso particular de los chacinados deberán cumplir los requisitos de rotulado vigentes.-

ARTÍCULO 18º.- La determinación del tributo a pagar por el desarrollo de la actividad y la ocupación del espacio público en virtud de la presente, se realiza conforme lo normado por la Ordenanza tributaria vigente.-

ARTÍCULO 19º.- El Departamento Ejecutivo Municipal debe notificar en forma fehaciente a los responsables, apoderados, encargados o propietarios de los vehículos gastronómicos de los requisitos fijados en esta Ordenanza y de toda otra normativa vinculada a la actividad.-



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

ARTÍCULO 20º.- Previo dictamen del Autoridad de Aplicación y labrado de acta, serán pasibles de las sanciones según la gravedad de la infracción, y de acuerdo al siguiente esquema:

- El funcionamiento de vehículos gastronómicos sin el permiso correspondiente, con multa de 300 UF a 1000 UF” y/o clausura de hasta ciento ochenta (180) días.
- El funcionamiento de vehículos gastronómicos en contravención a las disposiciones vigentes en la presente ordenanza, con multa de 100 UF a 500 UF y/o clausura de hasta ciento ochenta (180) días.-

ARTÍCULO 21º.- Cualquier infracción a los deberes estipulados en la presente y demás normativas aplicables, además de las sanciones correspondientes, puede dar lugar a la retención del puesto. La retención del puesto habilita su traslado al depósito municipal o lugar que designe el Departamento Ejecutivo Municipal, restituyéndose a quien acredite estar legitimado para recibirlo, previo juzgamiento del hecho contravencional y cumplimiento de la Resolución dictada. El infractor puede retirar la mercadería del puesto en el mismo momento de disponerse la retención, o dentro de las doce (12) horas de la misma, siempre que dicha mercadería se encuentre en buen estado, bajo apercibimiento de tenerse por abandonada a favor de la Municipalidad y/o de quien ésta disponga. En ningún supuesto puede el infractor reclamar indemnización por el deterioro que sufre la mercadería durante el plazo en el cual el mismo tiene derecho a retirarla. Para cualquier situación no prevista expresamente en la presente, en relación a la retención del puesto, se aplican las normas municipales correspondientes que contemplen supuestos análogos.-

ARTÍCULO 22º.- El Departamento Ejecutivo Municipal debe arbitrar los medios correspondientes para dar cumplimiento, atendiendo a las particularidades que presenta la actividad regulada por la presente Ordenanza, de las disposiciones de la Ordenanza N° 2414 que regula el Sistema de gestión de Residuos Sólidos Urbanos.-

ARTÍCULO 23º.- El Departamento Ejecutivo debe reglamentarla presente, y ponerla a consideración de este Concejo en un plazo máximo de treinta días, para luego proceder a la implementación efectiva de la presente.-

ARTÍCULO 24º.- Dese al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación, comuníquese, publíquese, archívese y dese al R. de R. D. y O.-



CONCEJO MUNICIPAL SUNCHALES
-2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO-

//////Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal de la ciudad de Sunchoales, a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil veinte.-

Sunchales, 07 de octubre de 2024.

DECRETO N° 3408/2024

VISTO:

La Ordenanza N° 2874/2020 por la que se establece el marco regulatorio para el funcionamiento de vehículos gastronómicos destinados a la elaboración y comercialización de alimentos y bebidas, en espacios de dominio público o privado dentro del distrito Sunchales, y;

CONSIDERANDO:

Que conforme lo establecido en el artículo 23 de la mencionada Ordenanza, corresponde dictar el presente Decreto reglamentario;

Por ello,

El Intendente Municipal de la ciudad de Sunchales, en uso de las facultades que le confiere la Ley Orgánica de Municipalidades N° 2756, dicta el siguiente:

DECRETO:

ARTÍCULO 1°: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 2°: Quedan excluidos de la categoría de vehículo gastronómico aquellos destinados a la venta de pororó, garrapiñadas, copos de azúcar, manzanas caramelizadas y otros, cuyo tamaño no permita el ingreso o permanencia de una persona dentro y la elaboración del alimento se deba realizar desde el exterior.-

ARTÍCULO 3°: En materia de habilitación, higiene y seguridad alimentaria para la elaboración y comercialización de alimentos y bebidas, deberá poseerse el carnet de manipulación de alimentos expedido por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL), vigente.-

ARTÍCULO 4°: Los sectores destinados a la instalación de vehículos gastronómicos se diferencian en Sitios Permanentes con y sin remoción de la parada y Sitios Eventuales.-

Los sitios permanentes con remoción de la parada son aquellos cuyo permiso se otorga con delimitación de días y horarios, disponiéndose la remoción periódica de la parada al finalizar el horario en los días autorizados; los sitios permanente sin remoción de la parada no requieren la remoción del vehículo hasta finalizar el período que abarque el permiso otorgado.-

Espacios habilitados como sitios permanentes con remoción de parada: Parque de los Encuentros, Plazoleta Nova Petrópolis, Plaza Presidente Raúl Alfonsín y Plaza Rivarolo Canavese.-

Espacio habilitado como Sitio Permanente sin remoción de parada: Parque San Ignacio de Loyola dentro del predio del Ferrocarril.-

La localización específica de los Sitios Permanentes debe ser aprobada técnicamente por la Subsecretaría de Obras Públicas.-

Los mismos serán ofrecidos en concurso público y abierto por un plazo de treinta días. Pasado el mismo y de no mediar propuesta alguna, se procederá a la habilitación de aquel vehículo gastronómico que presente la solicitud en primer término.-

Los Sitios eventuales requieren autorización previa disponiéndose la remoción al finalizar el evento para el cuál fue autorizado.-

ARTÍCULO 5°: La Secretaría de Producción y Finanzas es la Autoridad de Aplicación, a través de la Unidad Polivalente de Control (o la que en el futuro la reemplace), quien tendrá a su cargo el otorgamiento y/o renovación de la autorización para el funcionamiento de vehículos gastronómicos en la ciudad de Sunchales. A los efectos de la autorización final, ésta podrá requerir a otras áreas de gobierno, informes, documentación u opinión sobre un tema particular de competencia.-

ARTÍCULO 6°: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 7°: Tanto el módulo con motor incorporado, como el vehículo o motovehículo acarreador del mismo, deben cumplir las disposiciones establecidas en la Ley de Tránsito vigente. Asimismo quien oficie de chofer o conductor a cargo.-

Los vehículos deberán garantizar siempre la libre circulación vehicular y peatonal. En ningún caso podrán estacionarse delante de accesos a monumentos históricos, museos, centros culturales, bibliotecas, reparticiones públicas, entidades bancarias, educativas, salas de espectáculos públicos, hospitales, sanatorios y templos de cualquier culto reconocido. El estacionamiento del vehículo gastronómico en calzadas, se permitirá sólo sobre la acera destinada al estacionamiento, de manera eventual y con permiso del frentista sobre el que se estacionará el vehículo acompañado de al menos 2 frentistas privados más que residan en la misma cuadra. Asimismo, deberá contar con la aprobación de la Subsecretaría de Seguridad Ciudadana y Convivencia, área que supervisará que la localización respete las normas de seguridad vial correspondientes.-

ARTÍCULO 8°: Tanto para otorgar por primera vez el permiso así como para su renovación, la persona física o jurídica solicitante no podrá registrar deudas de Derecho de Registro e Inspección con la Municipalidad.-

Queda prohibida la venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso otorgado.-

La renovación del permiso debe solicitarse ante la Autoridad de Aplicación con un plazo de anticipación de un mes previo a su vencimiento, presentando idéntica documentación a la requerida para la habilitación, la constancia de la habilitación anterior y los certificados correspondientes a verificación técnica de electricidad, gas de antigüedad no mayor a 1 mes. Asimismo, el carnet de manipulación de alimentos de los trabajadores deberá encontrarse vigente.-

En el supuesto de reubicación, la Autoridad de Aplicación avisará al permisionario con quince días de anticipación a la fecha de la efectiva reubicación.-

En el caso de que se solicite conjuntamente la instalación de equipamiento de mesas y sillas, se deberá indicar cantidad y proyecto de distribución de las mismas, teniéndose en consideración el permiso de paso peatonal. En ningún caso se permitirá la instalación de mesas y sillas cuando el vehículo gastronómico se localice en calzadas.-

ARTÍCULO 9°: Los interesados en obtener la autorización, deberán acreditar, además de los requisitos establecidos en la Ordenanza que se reglamenta:

- a) Documentación que acredite la propiedad del vehículo gastronómico;
- b) Póliza de seguro del vehículo o motovehículo acarreador y del módulo con motor incorporado;
- c) Título de propiedad de inmueble o contrato de locación, comodato, etc., en caso de que el vehículo gastronómico se instale en propiedad privada;
- d) Póliza de seguro de responsabilidad civil y laboral en caso de contar con personal contratado.-

ARTÍCULO 10º: El titular y/o empleados del vehículo gastronómico serán responsables del mantenimiento de los contenedores y del acopio y separación de los residuos (en húmedos, secos y aceites usados). Respecto a los aceites usados, al momento de habilitación del vehículo gastronómico se asignará una empresa que recolectará los mismos con régimen de frecuencia a convenir.-

Respecto de la disposición de residuos, en los sitios permanentes con y sin remoción, los titulares de vehículos gastronómicos deberán disponer en sitio a indicar por la Municipalidad, 2 (dos) contenedores de residuos industriales reforzados con tapa y enganches de 1100 (mil cien) litros a los fines de proceder a la separación de residuos en secos y húmedos. De acuerdo al volumen de los residuos podrá aceptarse su uso compartido. En los casos de habilitación eventual, los residuos deberán trasladarse al predio de disposición final mediante contratación de un servicio de recolección privado o bien suscribir un acta compromiso en la que se obligue transportar por su cuenta los residuos a lugares autorizados, detallando el recorrido a efectuar, transporte a usar y frecuencia estimada.-

Los vehículos gastronómicos tienen prohibido:

- a) La venta de cigarrillos y golosinas;
- b) La venta de alcohol a menores o fuera del horario permitido;
- c) Expendio de alimentos envueltos en bolsas plásticas, entrega de sorbetes plásticos y todo envoltorio o "packaging" más allá de lo estrictamente necesario para el consumo inmediato;
- d) La instalación de heladeras, freezers, carteles publicitarios, toldos en el espacio exterior al vehículo;
- e) La construcción y/o colocación de instalaciones fijas y/o móviles para cocción de alimentos mediante el uso de gas, a leña o carbón y/o cualquier método o forma de combustión en el exterior del vehículo gastronómico;
- f) Reproducción de publicidad sonora o de música;
- g) Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública o en espacios públicos o privados;
- h) Estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determinen;
- i) Excederse en la ocupación del espacio en la vía pública más allá de lo establecido en la Ordenanza y el permiso precario;
- j) La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso de uso precario;
- k) Estacionar el vehículo gastronómico durante los horarios fuera de operación o dejarlo desatendido e inseguro en cualquier momento.-

ARTÍCULO 11º: El servicio permanente en espacios públicos o privados podrá ser: en sitio permanente sin remoción de la parada o en sitio permanente con remoción de la parada. Para ambos casos se permitirá el asentamiento del vehículo gastronómico de lunes a viernes, con habilitación de apertura en el horario de 07:00hs a 24:00 hs y los sábados, domingos y feriados el horario de apertura es 00:00hs a 02:00hs y de 10:00 a 24:00hs.

Para la autorización de permiso de apertura por fuera de los horarios y lugares establecidos deberá solicitarse permiso a la Subsecretaría de Desarrollo Productivo quien podrá otorgarla luego de constatar factibilidad técnica otorgadas por la Subsecretaría de Seguridad Ciudadana y Convivencia, la Subsecretaría de Obras y Servicios Públicos y la Subsecretaría de Ambiente y Acción Climática.-

La autorización del permiso para eventos determinados deberá solicitarse con una anticipación no menor a diez días hábiles previos a la fecha del evento, indicándose expresamente el lugar donde se asentará el vehículo gastronómico, debiéndose remover el vehículo finalizado el evento.-

En cada evento, la Autoridad de Aplicación determinará la cantidad máxima de vehículos gastronómicos que podrán funcionar. En caso de que los interesados excedan de los lugares disponibles, se procederá al sorteo de los mismos en presencia de todos los interesados.-

Por decreto del Poder Ejecutivo Municipal podrán modificarse los días y horarios asignados para cada modalidad de permiso, lo que será notificado a los vehículos gastronómicos ya autorizados.-

ARTÍCULO 12°: Además de los presupuestos mínimos establecidos en la Ordenanza que se reglamenta, los vehículos gastronómicos deben presentar las siguientes características:

- a) El techo debe tener cielorraso de material aislante, impermeable, ignífugo y lavable.
- b) El piso será de material impermeable, antideslizante, lavable y desinfectable.
- c) Debe poseer aberturas, con por lo menos una destinada a la atención y venta al público y otra de servicio para la circulación de personas y mercaderías, las que estarán colocadas de modo que garanticen una adecuada ventilación, circulación y renovación natural del aire.
- d) Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de los alimentos y de utensilios utilizados y de manos del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico, con procedimiento escrito de lavado de manos expuesto.
- e) Compartimentos adecuados (estantes y/o alacenas) mantenidos en perfectas condiciones de limpieza y un botiquín de primeros auxilios.
- f) Vidrio o acrílico protector si se opta por exhibir los alimentos y/o bebidas al público.
- g) La instalación eléctrica interna del vehículo debe contar con certificación de técnico matriculado.
- h) El costo de provisión en caso de instalarse medidor de luz, el costo de instalación así como la energía eléctrica consumida, estará a cargo del titular del vehículo gastronómico. En el caso de los vehículos gastronómicos habilitados eventualmente podrán solicitar a la Municipalidad la conexión eventual cobrándose el servicio por hora de electricidad. En caso de no ser posible dicha conexión, el propietario del vehículo gastronómico deberá contar con un abastecimiento mediante grupo electrógeno con cabina insonorizada.
- i) Deben contar con artículos de limpieza, higienización y desinfección acordes y dos cestos de residuos móvil que permitan la separación de residuos en secos y húmedos con tapa instalados en exterior para el uso del público. En el interior, dos cestos de residuos adecuados para la clasificación y separación de secos y húmedos, adecuadamente distanciados de los depósitos de materias primas para la elaboración de los alimentos, y de los envases y alimentos descartables destinados a los clientes.
- j) Deberá contar con equipo de cocina y calentamiento eléctrico, microondas o gas, prohibiéndose el encendido de fuego de manera artesanal con leña o carbón a los efectos de cocinar. En caso de contar con garrafa gas, la conexión interna del vehículo gastronómico debe certificarse por gasista matriculado y la garrafa de gas deberá disponerse afuera con protección.
- k) Se dispondrá de Tanque de almacenamiento con agua potable tratada para la elaboración de los alimentos y para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico.
- l) Se dispondrá de Tanque de almacenamiento de aceites vegetales usados para la elaboración de los alimentos, siempre que se utilice estas sustancias para elaboración.
- m) Se dispondrá dispenser o similar para proveer de manera gratuita agua potable a empleados y los consumidores que lo requieran.
- n) Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas, si los emplea.
- o) Para la venta de helados deberá contarse con un dispositivo generador y/o conservador de frío con capacidad adecuada a su operatoria, de manera tal que mantenga la temperatura del alimento a 10° centígrados bajo cero o inferior.
- p) Deberá poseer las luces de emergencia reglamentarias así como extintor o matafuego

ARTÍCULO 13°: Sin reglamentar

ARTÍCULO 14°: El emprendimiento gastronómico en lugar fijo o permanente sin remoción es responsable del acceso a baños para sus clientes y trabajadores así como de las condiciones de higiene y mantenimiento de los mismos. Al momento de su habilitación deberá presentar a la Autoridad de Aplicación su disposición así



"30º Aniversario de la Reforma de la Constitución Nacional"

como las pautas básicas de mantenimiento. En caso de habilitarse más de un vehículo gastronómico en lugar permanente sin remoción, podrán proveer este servicio de manera integrada a través de contratación de servicio de baños químicos en forma conjunta.

ARTÍCULO 15º: Reglamentado en artículo 8.-

ARTÍCULO 16º: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 17º: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 18º: La autorización otorgada a los vehículos gastronómicos en sitios permanentes sin remoción de la parada, se equiparará al tributo establecido para locales comerciales y en sitios permanente con remoción de la parada, a aquel establecido para la venta ambulante.-

ARTÍCULO 19º: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 20º: La Autoridad de Aplicación efectuará una inspección periódica de los vehículos gastronómicos autorizados, pudiendo suspender o retirar la autorización de manera inmediata en caso de incumplimiento a la presente, siendo suficiente la notificación efectuada al momento de dicha inspección.-

ARTÍCULO 21º: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 22º: Sin reglamentar.-

ARTÍCULO 23º: ---

ARTÍCULO 24º: ---

FERNANDO CHAMORRO
Secretario de Producción
y Finanzas
Municipalidad de Sunchales



PABLO PINOTTI
INTENDENTE
Municipalidad de Sunchales