	ORDENANZA	Bariloche MUNICIPIO JUNTOS HACEMOS MÁS No a la violencia de género. Ni una menos (Ordenanza 2711-CM-2015)

9 MAY 2017 PROYECTO DE ORDENANZA N° -CM-17 501-17

DESCRIPCIÓN SINTÉTICA: SE REGULA UNIDADES MÓVILES GASTRÓNOMICOS Y TIENDA. MODIFICA ORDENANZA 1702-CM-07.

ANTECEDENTES

Ordenanza 1698-CM-07: Establece el conjunto de pautas, principios, obligaciones y responsabilidades para la Clasificación en Origen de los Residuos Sólidos Urbanos que se generen.

Ordenanza 1702-CM-07: Vendedores ambulates de alimentos, bebidas de elaboración propia o de terceros y artículos no alimenticios.

Ordenanza 2193-CM-11: Establece la regulación y control de la generación, recolección, almacenamiento, transporte, reciclaje, tratamiento y disposición Aceites Vegetales Usados (AVU). Establece sanciones.

Ordenanza 2810-CM-16: Modifica Anexo I y Anexo II Ordenanza Tarifaria 2375-CM-12.-

Ordenanza 9444 de la ciudad de Rosario, Provincia de Santa Fe.

Ordenanza II-N° 21 de la ciudad de Posadas, Provincia de Misiones.

Ordenanza 9447 de la ciudad de Concepción del Uruguay, Provincia de Entre Ríos.

Ley 5707 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

FUNDAMENTOS

La ciudad de San Carlos de Bariloche no ha quedado afuera de la nueva modalidad de venta de comida al paso llamada "food trucks" o unidades móviles gastronómicas que ha llegado a nuestro país para instalarse. Esta tendencia mundial ya ha sido reglamentada en otras ciudades como Rosario, Posadas, Córdoba y Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entre otras.

El presente proyecto pretende modificar y complementar la Ordenanza N°1702-CM-07 de venta ambulante vigente que fuera sancionada en el año 2007 con el objeto de adecuar la norma a la actualidad y establecer aquí los criterios y requisitos para ejercer este tipo de actividad comercial en nuestra ciudad. La Ordenanza vigente prohíbe la comercialización ambulante en una amplia área del ejido, sin embargo a lo largo de todos estos años se han llevado adelante y actualmente se ofrece una variedad gastronómica en diversos puntos de la ciudad.

Sin duda, este proyecto pretende normalizar y elevar el estándar de calidad y seguridad de los productos ofrecidos, para ello es que aquí se establecen los requisitos técnicos-bromatológicos para los vehículos gastronómicos.

Se incorpora, además, la modalidad de vehículo tienda para todos aquellos que ofrezcan otros productos que no sean gastrónomicos, como ropa, artesanias, entre otros.

El presente proyecto pretende regular la instalación de vehículos en puntos estratégicos de la ciudad, tanto en lugares públicos como privados, de manera permanente o transitoria, todos ellos con características especiales para cada caso en particular.

La potencial función de la actividad como elemento revitalizador del espacio público, por su carácter congregante, complementariedad de uso y flexibilidad funcional, es el fundamento central de

Se reconoce su capacidad para servir como complemento en eventos y actividades comerciales privadas.

De esta manera los criterios para la viabilización de la actividad tienen dos entradas para la evaluación, una de localización (espacio público o privado) y otra temporal (actividad permanente o eventual).

A traves de estrategias de planeamiento urbano, se determinarán los espacios públicos en los que puedan establecerse de manera permanente los vehículos, teniendo en cuenta la revalorización de dichos espacios públicos en distintos barrios de la ciudad, generando un circuito comercial que fomente la atracción de clientela, tanto turística como local, y mejorando la oferta de actividades, buscando que sean complementarias a los usos actuales. Motivo por el cual no se permitirá la actividad en calles, rutas, veredas y banquinas en las que se dificulte la normal circulación del tránsito vehicular y peatonal o en las que se ponga en riesgo a clientes, transeúntes o conductores, por ocupar espacios no planificados para el nuevo uso que la instalación de móviles supondría.

Para el caso de los puntos eventuales o transitorios en espacios públicos, se refiere a aquellos eventos que se desarrollan en un espacio específico y por un tiempo limitado, como la Fiesta de la Nieve, la Fiesta del Chocolate, la Fiesta del Curanto, entre otros, actuales y potenciales a desarrollar en el futuro.

Los espacios privados que posean una habilitación comercial para determinada actividad, pueden incluir en su propuesta y dentro de su propio establecimiento comercial, la instalación de un vehículo que comercialice los mismos productos que los determinados en la habilitación comercial principal, agregando así un nuevo servicio. Hemos visto esta iniciativa en distintas cervecerías de nuestra ciudad, que proponen un food truck afuera del local para la comercialización de cerveza.

Los vehículos que cuenten con cualquiera de las habilitaciones comerciales antes mencionadas, podrán solicitar permisos especiales para poder brindar sus servicios en eventos privados a realizarse en espacios privados, siendo los mismos para eventos y lugares específicos y determinados.

Como contraprestación los titulares de los vehículos deberán abonar el canon locativo correspondiente y realizar el mejoramiento del espacio cedido, todo ello de conformidad con la autoridad de aplicación, luego de un proceso licitatorio. Asimismo, deberán mantener el espacio limpio y ordenado; y cumplir con todas las especificaciones relacionadas a salubridad, seguridad e higiene para la manipulación de alimentos.

Es de destacar que el presente proyecto fue elaborado con la colaboración y mediante un proceso participativo de aquellos comerciantes de la ciudad que se encuentran actualmente realizando esta actividad, conjuntamente con nuevos emprendedores interesados en este nuevo negocio en la ciudad. En en sentido, se han tenido en cuenta las localizaciones y los horarios de trabajo en los cuales se han llevado adelante estas actividades comerciales en distintos puntos de la ciudad.

Este proyecto intenta regularizar una realidad imperante en nuestra ciudad, brindando seguridad a todos aquellos que quieran acceder a los servicios brindados por los trailers en todas sus modalidades.

AUTOR: Ingeniero Gustavo Gennuso, Intendente Municipal.

COLABORADORES: Lic. Pablo Chamatropulos (Jefatura de Gabinete); Arq. Pablo Bullaude (Subsecretaría de Planeamiento Urbano); Bromatóloga Sandra di Capua (Departamento de Bromotología MSCB); Dra. Marcela González Abdala (Asesoría Letrada).

El proyecto original N° /17, con las modificaciones introducidas, fue aprobado en la sesión del día de de 2017, según consta en el Acta N° /17. Por ello, en ejercicio de las atribuciones que le otorga el Art. 38 de la Carta Orgánica Municipal,

Lic. Pablo Chamatropulos
Jefatura de Gabinete
Municipalidad de S.C. de Bariloche

Ing. GUSTAVO GENNUSO
Intendente
Municipalidad de S.C. de Bariloche

EL CONCEJO MUNICIPAL DE SAN CARLOS DE BARILOCHE
SANCIONA CON CARÁCTER DE

ORDENANZA

Art. 1°) La presente ordenanza tiene como objeto regular la autorización de instalación de unidades móviles gastronómicas y unidades móviles tienda para la comercialización de productos en el ejido municipal.-

Art. 2°) Se entiende por unidad móvil gastronómica a todo aquel vehículo de transporte sobre ruedas propulsado por tracción mecánica, tanto propia como externa, el que tenga como objeto principal la venta de productos alimenticios.

Art. 3°) La autoridad de aplicación de la presente ordenanza es la Jefatura de Gabinete, o quien en el futuro la reemplace.-

Art. 4°) Todos las unidades móviles deben cumplir con los siguientes requisitos, previo a su habilitación comercial:

a) estar provistos de un trailer de un eje como mínimo y en absoluto cumplimiento de todo lo reglamentario para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito;

b) ser propietarios del vehículo que solicita la autorización o poseer un contrato de locación o comodato;

c) poseer cobertura de responsabilidad civil por el tiempo de duración de la habilitación comercial;

d) ubicar el vehículo únicamente en los horarios y lugares permitidos;

e) mantener el espacio cedido en buenas condiciones de limpieza, conservación y estética.

Art. 5°) La unidad móvil gastronómica posee dos categorías:

a) móvil gastronómico con elaboración de alimentos; y

b) móvil gastronómico sin elaboración de alimentos.

Art. 6°) Se entiende por unidad móvil gastronómica con elaboración de alimentos a aquellos vehículos reacondicionados a fin de poder producir alimentos, los que deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

a) mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable;

b) pisos construidos en material lavable con protección antideslizante;

c) iluminación con protección antiestallido;

d) mallas metálicas en ventilaciones de los depósitos;

e) puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas;

f) en caso de usar sistema de extracción de uso y olores, campana receptora compuesta de filtros que impidan el paso de vapores gaseosos;

g) circuito eléctrico compuesto por dispositivos aislantes y cables empotrados;

h) sistema de ventilación que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo;

i) se prohibe el uso de materiales de superficie porosa en el módulo.

j) contar con espacio de acopio de aceite vegetal usado para su deshecho adecuado a tenor de lo establecido en la ordenanza 2193-CM-11.

k) tendrán al menos, una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso del personal;

l) Deberá tener las siguientes instalaciones:

i) tanque e almacenamiento con agua potable para la elaboración de alimentos e higiene del personal;

ii) agua caliente;

iii) tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas;

iv) equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas con interiores de materiales lavables y no porosos;

v) equipo de cocción y calentamiento de alimentos adecuado;

vi) pileta de desagüe para el lavado de alimentos y utensilios, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general;

vii) vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público;

viii) extintores de incendio con certificación IRAM 3517;

ix) un mínimo de dos receptáculos para almacenamiento y separación de residuos, de acuerdo a lo establecido por la Ordenanza 1698-CM-07;

ll) Todos los utensilios y enseres que se provean al público, deberán ser descartables;

m) Deberán ofrecer por lo menos un (1) menú de comida saludable y bajo en sodio.

n) el personal del vehículo gastronómico debe tener aprobado el curso de manipulación de alimentos.

Art. 7°) La unidad móvil gastronómica sin elaboración de alimentos se define como el vehículo en el cual se comercializan productos alimenticios debidamente habilitados, cumpliendo los siguientes requisitos:

a) rotulación adecuada de los alimentos habilitados;

b) deberá tener las siguientes instalaciones:

Ing. GUSTAVO GENNUSO
Intendente
Municipalidad de S.C. de Bariloche

i) tanque de almacenamiento con agua potable para la higiene del personal;

ii) tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas;

iii) vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público;

iv) equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas con interiores de materiales lavables y no porosos;

v) pileta de desagüe para el lavado de alimentos y utensilios, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general;

vi) un mínimo de dos receptáculos para almacenamiento y separación de residuos, de acuerdo a lo establecido por la Ordenanza 1698-CM-07;

c) todos los utensilios y enseres que se provean al público, deberán ser descartables;

d) el personal del vehículo gastronómico debe tener aprobado el curso de manipulación de alimentos.

Art. 8°) Se entiente por unidad móvil tienda a todo aquel vehículo de transporte sobre ruedas propulsado por tracción mecánica, tanto propia como externa utilizado para la venta de productos no alimenticios que serán determinados por la Autoridad de Aplicación.-

Art. 9°) La autoridad de aplicación establecerá los espacios públicos donde podrán instalarse los vehículos, ya sea de manera permanente o de temporada, en horario diurno o nocturno; todos ellos deberán ser asignados mediante licitación pública, siguiendo los requisitos generales establecidos en la presente.-

Art. 10°) La autoridad de aplicación tiene los siguientes criterios a fin de establecer los espacios públicos a licitar para la instalación permamente de vehículos, a saber:

a) seguridad

b) accesibilidad

c) garantizar el cuidado y preservación del medio ambiente.

d) revitalizar espacios verdes públicos existentes en distintos puntos de la ciudad

e) no estacionar en lugares prohibidos por ordenanza 569-CM-96 y 1567-CM-05.

f) no estacionar en banquinas de rutas nacionales y provinciales.

g) no estacionar donde existan aceras que incumplan el artículo 1° de la Ordenanza 2106-10.

h) no estacionar en calles donde se invada el carril de paso.

i) no estacionar en carriles que sean de uso diferente al de estacionamiento.

j) No estacionar en lugares donde dificulte la visualización de señales de tránsito.

k) No estacionar en lugares donde dificulte la correcta circulación vehicular o peatonal.

l) No estacionar en lugares que impida la visibilidad de la circulación vehicular o peatonal.

ll) No estacionar en lugares con dificultad de acceso al servicio de electricidad.

Art. 11°) La licitación pública debe establecer prioridad en sus pliegos, dentro de los participantes, a:

a) aquellos con experiencia comprobable en el rubro y en la ubicación y horario en la ciudad;

b) residentes de nuestra ciudad que elaboren productos regionales;

Art. 13°) La autoridad de aplicación establecerá una política específica para personas con discapacidad a los fines de la implementación de la presente ordenanza.-

Art. 14°) La autoridad de aplicación puede establecer autorizaciones temporarias para eventos en espacios públicos para las unidades móviles gastronómicas y las unidades móviles tiendas, para lo cual debe tener en cuenta los siguientes parámetros:

a) disponibilidad espacial, accesibilidad y previsión de zonas de estacionamiento.

b) facilidad de vías de acceso y salida y en general circulación del tránsito.

c) previsiones de desarrollo del suelo.

d) garantizar el cuidado y preservación del medio ambiente.

e) cumplir con criterios de seguridad y evacuación del espacio.

f) cumplir con los criterios establecidos para la autorización de eventos particulares en espacio público.

Art. 15°) Para cada una de las autorizaciones temporarias en eventos públicos, la autoridad de aplicación debe especificar el número de unidades móviles a instalar, las dimensiones, el monto y el plazo.-

Art. 16°) Toda unidad móvil gastronómica que posea habilitación comercial para espacios públicos puede solicitar ante la autoridad de aplicación, la autorización para la ubicación del vehículo en eventos privados, detallando

Ing. GUSTAVO GENNUSO
Intendente
Municipalidad de S.C. de Bariloche

fecha, horario y lugar constando siempre el permiso del propietario del espacio privado a tal fin.-

Art. 17°) La autoridad de aplicación creará un fondo específico integrado por los fondos pertenecientes a las licitaciones públicas que se realizarán en el marco de la presente ordenanza, con el objeto de generar programas de acompañamiento en la regularización de las unidades móviles anteriores a la presente y la revitalización de los espacios públicos a través de los procesos licitatorios.

Art. 18°) Queda expresamente prohibido para los vehículos gastronómicos en espacios públicos:

a.- La venta o expendio de bebidas energizantes y de cigarrillos;

b.- La venta o expendio de bebidas en envases de vidrio;

c.- Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública;

e.- Estacionar y expender su mercadería en lugares y horarios distintos a los que por reglamentación se determine.

Art. 19°) Son obligaciones del titular de la unidad móvil:

a) poseer cobertura de responsabilidad civil por el tiempo de duración de la habilitación comercial otorgada;

b) prestar los servicios dentro un solo núcleo de servicios, en los límites físicos del espacio asignado;

c) ubicar la unidad móvil para el ofrecimiento de los servicios en los lugares y en los horarios permitidos;

d) mantener el espacio asignado al trailer en buenas condiciones de limpieza, conservación y estética;

e) mantener la limpieza en los trailers.

Art. 20°) Son causales de revocación de la habilitación comercial de las unidades móviles:

a.- el incumplimiento de las normas de seguridad y/o higiene alimentario;

b.- reiteración de cuatro (4) faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local en el plazo de un año;

c.- prestación de servicios en la vía pública y/o en lugares no autorizados;

d.-incumplimiento de normas laborales y de seguridad social;

e.- falta de pago del canon correspondiente.

Art. 21°) El incumplimiento por parte del titular de los trailers de la normativa establecida en la presente ordenanza dará lugar al inmediato retiro del mismo y revocación de la habilitación comercial, pudiendo a tal efecto el inspector de

de las multas que pudieren corresponder, a tenor de lo establecido en la Ordenanza 2375-CM-12 y en la presente.

Art. 22°) Se modifica el artículo 1° de la Ordenanza 1702-CM-02, el que queda redactado de la siguiente manera:

"Art. 1°) Se define como vendedor ambulante, a aquella persona que ejerce la venta directa al público de productos y/o mercaderías en general mediante instalaciones móviles o portantes, estructuras e instalaciones desmontables, de carácter temporario, ya sea en forma circulatoria en espacios públicos y dentro de una zona previamente delimitada. Las zonas de recorrido como los espacios físicos públicos serán delimitados y autorizados por la Municipalidad de San Carlos de Bariloche, dependiendo del tipo de actividades o rubro que se comercialice."

Art. 23°) Se modifica el artículo 3° de la Ordenanza 1702-CM-02, el que queda redactado de la siguiente manera:

"Art. 3°) Se establece la siguiente modalidad de realización de venta ambulante:

A). Móviles o de Recorrido Habitual: En esta modalidad se encuadran a aquellas personas que portando en forma permanente la mercadería que llevan para la venta, realizan transacciones comerciales con la mencionada mercadería, en el área pública definida por el Art. 2°) y que se adjudicarán mediante el mecanismo que determine la autoridad de aplicación de la presente. No pudiendo realizar ventas a menos de 100 mts. de distancia de trailers gastrónomicos debidamente autorizados por el Municipio de San Carlos de Bariloche, ni tampoco frente a locales comerciales que vendan o expendan mercadería de igual o similar rubro. Todo ello cumpliendo con las exigencias que establece la presente Ordenanza para poder realizar la actividad."

Art. 24°) Se modifica el artículo 4° de la Ordenanza 1702-CM-02, el que queda redactado de la siguiente manera:

"Art.4°) El municipio de San Carlos de Bariloche determinará la cantidad de vendedores y las zonas de acción para la venta ambulante móvil o de recorrido habitual, los que serán adjudicados y habilitados mediante el mecanismo que determine la autoridad de aplicación de la presente."

Art. 25°) Se modifica el artículo 5° de la Ordenanza 1702-CM-02, el que queda redactado de la siguiente manera:

Art. 5°) Se establecen las siguientes categorías de vendedor ambulante de acuerdo a la modalidad:

MODALIDAD "MOVILES O DE RECORRIDO HABITUAL":

Lic. [illegible] PETROPULOS
Municipalidad de San Carlos de Bariloche

Ing. GUSTAVO GENNUSO
Intendente
Municipalidad de S.C. de Bariloche

iii) Categoría A: Vendedor a pie, con conservadoras o heladeras tipo colgante.
iv) Categoría B: vendedor a pie con carrito de dos ruedas a ser remolcados en el recorrido adjudicado de manera manual.
v) Categoría C: Vendedor a pie con carrito de más de dos ruedas a ser remolcados en el recorrido adjudicado de manera manual.
vi) Categoría D: Vendedor con vehículo especialmente habilitado para transporte de sustancias alimenticias y venta de mercadería a domicilio."

Art. 26°) Se modifica el artículo 14° de la Ordenanza 1702-CM-02, el que queda redactado de la siguiente manera:
"Art. 14°) Cada vendedor ambulante autorizado deberá exhibir claramente y a vistas del público en general, la habilitación municipal del puesto, donde se explicite, número de puesto como vendedor ambulante, rubro, productos, recorrido, indicación de lugar, foto de la estructura de venta autorizada, horarios y días de funcionamiento, y persona responsable del emprendimiento. En los casos que la mercadería que se venda sea fabricada por el vendedor deberá figurar también el domicilio de la elaboración".-

Art. 27°) Se derogan los artículos 25°, 26°, 27°, 28°, 29°, 30° y 31° de la ordenanza 1702-CM-07.

Art. 28°) Se encomienda al Departamento de Digesto e Informática Legislativa que realice el texto actualizado de la ordenanza 1702-CM-07.

Art. 29°) Se incorpora el Título XI al Anexo II de la Ordenanza Tarifaria 2374-CM-12, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"TÍTULO XI: INFRACCIONES RELACIONADAS A REGULACIÓN DE UNIDADES MÓVILES GASTRONÓMICAS Y TIENDA

Las infracciones a la Ordenanza .....CM-17 "Regulación de unidades móviles gastronómicas y tienda" serán sancionadas de la siguiente forma:

1) Incumplimiento a lo establecido en los artículos 6° y 7°: 1° Infracción: apercibimiento; 2° Infracción: Multa de $ 500 a $ 5000; 3° Infracción: Multa de $1500 a $ 7500; 4° Infracción: Multa de $ 5000 a 1000 más decomiso mercadería y de equipamiento y baja de habilitación comercial

2) Incumplimiento a lo esteblecido en los artículos 16° y 17°: 1° Infracción: secuestro de los elementos más multa de $ 1500 a 5000; 2° Infracción: secuestro de los elementos más multa de $ 2500 a $ 7500; 3° Infracción: : Multa de $ 5000 a 10000 más secuestro de los elementos y baja de habilitación comercial."

Art. 30°) Comuníquese. Publíquese en el Boletín Oficial Municipal. Cumplido, archívese.

Lic. PAT[illegible]ULOS
Municipal [illegible] de Bariloche

Ing. ENRIQUE GUSTAVO GENNUSO
Intendente Municipal
San Carlos de Bariloche