

BOLETÍN OFICIAL

DE LA MUNICIPALIDAD DE ZAPALA



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
REPÚBLICA ARGENTINA

AÑO XXVII

Zapala, 10 de ENERO de 2024

EDICIÓN N.º 520

INTENDENTE: **CARLOS DAMIÁN KOOPMANN IRIZAR.**

Secretaria Gral. De gabinete: sr CÁCERES JORGE ADRIÁN.

Secretario de Gobierno, Modernización y Turismo: **Técnica MARÍA BELÉN ARAGÓN.**

Secretaría de Hacienda y Finanzas: **Cra. ANALÍA CRISTINA GRET.**

Secretaría de Cultura: **MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ.**

Secretaría de Educación, Promoción de Empleo y Producción: **Lic. JORGELINA VIVIANA ALMEIRA.**

Secretaría de Desarrollo Humano: **MARIANA PERALTA.**

Secretaría de Planif. Urbana y Obras Públicas.: **Ing. GUSTAVO MARCOS DAVID CAVIASO.**

Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable: **MV. JUAN PABLO YOUNG.**

Secretaría de Deportes: **Prof. DANIEL LLORENTI.**

Secretaría de Servicios Públicos: **ETCHEVERRY RUBÉN DARÍO.**

Presidente C.D.: **VÍCTOR JOSÉ CHÁVEZ.**

Concejales:

ALIAGA GABRIELA ALEJANDRA.

CASTILLO JORGE NICOLÁS.

MEIER LUCRECIA ANDREA

HERRERO DAMIÁN AGUSTO.

SEPÚLVEDA CAMILA.

CAMPOS CRISTIAN.

MASCIOCHI ALICIA.

CABÁS HUGO.

MELINAO PATRICIA.

CRAQUEÓ MIRTA

Juez de paz: LUIS ALBERTO GARCÍA

Fiscal Administrativo Municipal: **Abogado MARCOS DEMIAN SACCOCCIA**

Presidente JUNTA ELECTORAL MUNICIPAL: **Dra. MARÍA INÉS ZAVALA**

Vocales Titulares: **Dn. JULIO PICHAUD**

Dra. LAURA PIZZIPAULO

Vocal Suplente: **Dra. KARINA ANDREA TISOT**

ORDENANZAS**ORDENANZA 1490**

VISTO:

Las Notas N°409/2023, presentada por el Bloque Frente Grande, la Nota N° 546/2023 presentada por el Bloque Demócrata Cristiano y Nota N°572/2023 del Departamento Ejecutivo Municipal, y:

CONSIDERANDO:

Que principalmente en los últimos años ha tomado relevancia en el ámbito gastronómico, la instalación de los carros de comidas al paso, convirtiéndose en una propuesta alternativa e innovadora para los vecinos;

Que dicha actividad se contemplaba para personas que por su situación económica ameritaba un acompañamiento del Estado.

Que actualmente dicha situación ha cambiado notoriamente transformándose en una actividad a la que aspiran muchas personas en convertirla en una actividad regular, como una alternativa de salida laboral.

Que resulta necesario reformar la normativa existente al respecto y regularla de manera adecuada;

Que al mismo tiempo resulta necesario establecer zonas delimitadas para la ubicación de los carros gastronómicos, siendo el sentido único del mismo crear un espacio de buena convivencia con los comerciantes aledaños y no entorpecer el ordenamiento vehicular;

Que los mencionados carros, se diferencian de la venta ambulante de alimentos, dado que los mismos se encuentran instalados en una zona de manera estática;

Que, estas disposiciones generales, crearían una igualdad frente a los requerimientos de los distintos emprendimientos comerciales y un mejor seguimiento y control de la Policía Municipal por parte del Departamento Ejecutivo;

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE ZAPALA, EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS, SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA.

VEHÍCULOS GASTRONÓMICO
(FOOD TRUCK)

Capítulo 1**Disposiciones Generales**

ARTÍCULO 1) Autorízase en la Ciudad de Zapala, el ejercicio de la actividad gastronómica a los vehículos autopropulsados y /o remolcados, autosuficientes de comidas y bebidas denominados food truck. El funcionamiento, ubicación y habilitación de los mismos se rige por lo establecido en la presente Ordenanza y su reglamentación.

ARTÍCULO 2) A los fines de la aplicación de la presente Ordenanza, se denomina Vehículos Gastronómicos también mencionados en idioma inglés food truck, a todo módulo motorizado o remolcado por otro vehículo, especialmente adaptado para la elaboración, cocción, comercialización de platos gastronómicos y bebidas autorizadas.

ARTÍCULO 3) Autorízase la comercialización de productos debidamente protegidos y conservados, aprobados, permitidos y evaluados por la Autoridad de Aplicación conforme lo dispuesto por el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 4) La Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza, es el único órgano habilitado para la recepción de solicitudes de instalación de los food truck, es el asesor y acompañante del solicitante en todo el proceso. El Departamento Ejecutivo Municipal, reglamentará las funciones de dicho organismo.

Capítulo 2**Registro y habilitación**

ARTÍCULO 5) La Autoridad de Aplicación confeccionará un Registro de Habilitación de Vehículos Gastronómicos. La inscripción en el Registro es obligatoria para cada food truck habilitado una vez obtenido el Permiso, siendo el Registro requisito previo para participar en cualquier evento público o privado.

ARTÍCULO 6) A los efectos de la habilitación, los food truck deberán cumplimentar con los requisitos de Seguridad Higiene y Ambiente; y Consideraciones Alimentarias, dispuestos en el Anexo Único que forma parte de la presente, ante la Autoridad de Aplicación.

Capítulo 3

Prestación del Servicio

ARTÍCULO 7) La actividad gastronómica de food truck, se puede prestar bajo las siguientes modalidades

- a) Servicios permanentes.
- b) Servicios temporales.

Servicios permanentes

ARTÍCULO 8) Para la Prestación de servicios en forma permanente, se requiere la obtención del Permiso de uso y ocupación de espacio público con la denominación food truck Servicio permanente” que tiene la vigencia de un año.

ARTÍCULO 9) Para la Prestación de servicios en forma permanente, se debe abonar mensualmente el derecho de inspección, y limpieza municipal.

ARTÍCULO 10) Los food truck de prestación de servicios en forma permanente deben ubicarse en los lugares únicamente autorizados por la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 11) La Autoridad de Aplicación puede autorizar sólo para eventos especiales organizados por la Municipalidad de Zapala, la venta de otros productos que los autorizados y detallados en el permiso de servicio permanente, evaluados conforme el Código Alimentario Argentino. Los productos que sean habilitados deberán quedar especificados en el permiso.

Servicios temporales

ARTÍCULO 12) Para la prestación de servicios temporales, se debe tramitar el permiso especial correspondiente al tipo de evento, dependiendo si el espacio es público o privado.

ARTÍCULO 13) En los eventos realizados en espacios privados, los food truck deben instalarse exclusivamente dentro de los espacios privados sin afectar espacios públicos.

ARTÍCULO 14) Para eventos en espacio privado, se debe obtener el Permiso denominado “food truck servicio temporario espacio privado”. El permiso debe ser solicitado por el permisionario, o el encargado del evento, ante la Autoridad de Aplicación, tres (3) días hábiles previos al mismo,

debiendo dejar constancia expresa de autorización de acceso a los inspectores municipales a efectos de ejercer el control de la policía Municipal.

ARTÍCULO 15) Para cada evento, el interesado debe tramitar el correspondiente Permiso temporario en espacio Privados, ante la Autoridad de Aplicación y abonar el canon respectivo.

ARTÍCULO 16) Para la prestación de servicios temporales en espacios públicos, se debe obtener el Permiso denominado “food truck servicio temporario espacio público”

ARTÍCULO 17) Se podrá autorizar la localización esporádica de los food truck, en los espacios designados por la autoridad de aplicación debiendo, el permisionario solicitar con 10 días hábiles de anticipación los permisos correspondientes para el día requerido y pago del canon correspondiente.

ARTÍCULO 18) En caso de celebrarse algún evento especial en espacio público, las habilitaciones deben ser requeridas por la entidad pública/privado encargada de dicho evento debiéndose anexar a dicha solicitud del requerimiento del permiso para la autorización de mesas y sillas si fuera necesario, siendo garantizando el servicio sanitario a cargo exclusivo del organizador.

ARTÍCULO 19) La entidad encargada debe con tres (3) días hábiles de anticipación acercar y/o enviar vía online la documentación pertinente de cada food truck para despachar los permisos a la dirección postal o casilla electrónica que la autoridad de aplicación habilitará a tal fin.

ARTÍCULO 20) En casos de eventos organizados por la Municipalidad de Zapala cada food truck deberá tramitar los permisos para la participación en dicho evento, incluso los de Servicio permanente, con una anticipación de tres (3) días hábiles anteriores al evento quedando sujeto a evaluación y autorización de la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 21) El food truck de servicio temporario que elija cualquiera de modalidades sea en espacio público o privado, debe igualmente someterse a la habilitación por parte de la Autoridad de Aplicación, debiendo cumplir con todos los requisitos del servicio permanente, con la

única diferencia, que debe abonar el permiso especial de dicho evento de acuerdo al canon establecido en la Ordenanza Impositiva y el canon de habilitación anual correspondiente al año en que ejerzan la actividad.

ARTÍCULO 22) Los food truck que provengan de otras localidades deben cumplir con las disposiciones de la presente ordenanza, abonando los permisos correspondientes.

Capítulo 4 Permisos

ARTÍCULO 23) Los Permisos sean de servicio permanente o temporal, son de carácter revocable, renovables e intransferibles debiendo consignarse en el mismo la fecha de vencimiento.

ARTÍCULO 24) El Permiso para el servicio con food truck permanente tendrá la vigencia de un (1) año abonando el canon anual correspondiente.

ARTÍCULO 25) El Permiso puede ser renovado por periodos iguales siempre que el permisionario cumpla con los requisitos de la presente Ordenanza y evaluación de antecedentes del mismo incluyendo el análisis de faltas contravencionales que pudiera tener.

ARTÍCULO 26) El food truck que esté en condiciones de renovar el permiso tendrá prioridad en el lugar en que fue habilitado sobre otros solicitantes.

ARTÍCULO 27) El pedido de renovación del permiso deberá efectuarse un mes antes del vencimiento del plazo de un año, caducando en forma automática dicho permiso en caso de no presentarse la solicitud pertinente en dicho plazo.

ARTÍCULO 28) Toda presentación de renovación ingresada fuera del plazo, perderá el derecho a prioridad sobre el lugar asignado considerándolo como si recién inicia su actividad.

ARTÍCULO 29) El Permiso temporario tendrá vigencia por el/los día/s solicitado/s y por el horario establecido por la Autoridad de Aplicación o hasta finalizado el evento por el cual se solicitare el mismo,

ARTÍCULO 30) Asimismo, para la obtención del servicio temporario, el interesado debe abonar, además del canon por ocupación de

espacio público e inspección para el periodo solicitado, la habilitación que se abonará una vez en cada año que trabajare, para lo cual deberá acreditar el cumplimiento de todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene y seguridad e inocuidad alimentaria debiendo cumplir con todos los requisitos que la presente Ordenanza requiere para la habilitación de los food truck. Asimismo, deberá abonar una tasa mensual por ocupación e inspección del food truck.

ARTÍCULO 31) Los permisos permanentes o temporales podrán otorgarse sin límite de cantidad, debiéndose abonar por cada uno.

ARTÍCULO 32) No se otorgarán permisos y no se renovarán los mismos durante seis (6) meses a quien posea hasta dos faltas contravencionales, por un (1) año a quien posea más de 2 faltas contravencionales y hasta 3 faltas contravencionales; y por un año y medio (1 año y medio) a quien posea 4 o más faltas contravencionales

ARTÍCULO 33) Son causales para la revocación del Permiso:

Incumplimiento de las normas de seguridad e higiene.

Incumplimiento del Código Alimentario Argentino y de la inocuidad alimentaria.

Incumplimiento de ésta Ordenanza y demás normas de carácter local.

Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas.

Atención del puesto por personal no autorizado.

Alterar las condiciones de higiene del espacio público donde opera el vehículo gastronómico.

El expendio de bebidas alcohólicas a excepción de los autorizados por la autoridad de aplicación

Ser deudor de la cuota alimentaria.

Poseer antecedentes penales.

Estar Inscripto en el Registro Provincial de Violencia.

Por razones debidamente fundadas de la Autoridad de Aplicación

Capítulo 5 Permisionario

ARTÍCULO 34) Son obligaciones del titular del

Permiso:

Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes.

Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del denominado food truck.

Dejar el espacio público donde se ubique el food truck, en las condiciones de higiene, estética y conservación existentes.

Respetar los horarios de comercialización e itinerancia que el Departamento Ejecutivo reglamente mediante resolución.

La limpieza de los vehículos gastronómicos debe ser permanente.

Contar con una póliza de seguro de responsabilidad civil.

Exponer alimentos y productos en perfecto estado de conservación e higiene.

Portar de forma visible la constancia de habilitación general.

Cumplir con los requerimientos de las normas locales.

Cumplir estrictamente con la venta de la producción declarada.

Exhibir la lista de precios en forma clara y visible.

Notificar fehacientemente a la Autoridad de Aplicación cualquier cambio o modificación que los food truck deseen efectuar.

Todas las personas que atiendan en el food truck deberán poseer carnet de manipulador de alimentos.

Exhibir en lugar visible el permiso permanente o temporal.

ARTÍCULO 35) Prohibiciones al Titular del Permiso:

La instalación de mesas, sillas, cartelería, toldos en el espacio exterior exceptuando en eventos privados y/o con autorización previa de la Autoridad de Aplicación.

Contaminación acústica sonora y/o visual, como Equipos de música, cartelería publicitaria o similares, que contamine el medio ambiente, a excepto de aquella que la Autoridad de Aplicación autorice.

Arrojar desperdicios o efluentes en la vía pública.

Usar u ocupar la superficie del espacio público, que exceda los parámetros establecidos para el tamaño del vehículo autorizado.

Construir instalaciones para la cocción de

alimentos mediante el uso de gas, leña o carbón fuera del food truck.

La construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos dentro del vehículo gastronómico.

Instalación de heladeras, freezer, gazebos, toldos, en el espacio exterior.

Estacionar y/o expender su mercadería en lugares y horarios distintos a los establecidos.

Venta, préstamo, alquiler y/o transferencia de la licencia o permiso temporal.

La comercialización de bebidas alcohólicas. Exceptuando en eventos que se realicen en predios debidamente autorizados y habilitados por la Municipalidad de Zapala a través de la Autoridad de Aplicación.

Funcionar sin poseer o exhibir el permiso correspondiente.

Atención del food truck sin carnet de Manipulador de Alimentos.

Permanencia de personas ajenas al food truck

La boca de expendio debe quedar sobre la calzada

Servicio de mozo

Venta de cualquier otro producto que no esté especificado en la habilitación.

Capítulo 6**Lugares Autorizados**

ARTÍCULO 36) Los vehículos gastronómicos con Permiso de servicio Permanente o Temporario, podrán ubicarse en las siguientes localizaciones:

Paseo La Estación.

Plaza del Bicentenario.

ARTÍCULO 37) La Autoridad de Aplicación puede por razones fundadas y/o de interés y/o dominio público, agregar o suprimir los lugares habilitados para la ubicación de los food truck, debiendo los vehículos ya habilitados adecuarse a ello.

ARTÍCULO 38) La Autoridad de Aplicación determinará los horarios para el funcionamiento de los food truck.

ARTÍCULO 39) La Autoridad de Aplicación, en forma excepcional y extraordinariamente puede cambiar la relocalización del food truck, cuando se realice un evento de características especiales, culturales,

deportivas, sociales, o por razones debidamente fundadas.

ARTÍCULO 40) La cantidad de vehículos gastronómicos que van a estar ubicados en las diferentes paradas, va a estar definido de acuerdo a las dimensiones del lugar, las distancias entre vehículos y a las medidas de cada food truck, conforme la evaluación de la Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 41) En caso de incorporarse un nuevo food truck a los ya existentes, éste se ubicará en el lugar vacante disponible en los espacios establecidos que determine la Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 42) La Autoridad de Aplicación, por razones fundadas en caso de incumplimiento grave a la presente u otra razón de interés público, puede ordenar la remoción de vehículos gastronómico, siendo a cargo del titular y/o responsable del food truck los gastos de acarreo del mismo, pudiendo el Departamento Ejecutivo Municipal repetir dicho monto.

Capítulo 7 Sanciones

ARTÍCULO 43) Será multado con quince (15) a cien (100) Va.Co.Za, quien incurra en infracción las normas que provoquen contaminación cruzada, temperaturas que deben conservar los alimentos y alteración de las características organolépticas de los alimentos en un food truck.

ARTÍCULO 44) Será multado con cinco (5) a ochenta (80) Va.Co.Za, el que incurriera en infracción a las normas de seguridad e inocuidad alimentaria establecidas en la presente Ordenanza y/o el Código Alimentario Argentino en un food truck.

ARTÍCULO 45) Será multado con cinco (5) a cincuenta (50) Va.Co.Za, el que alterare las condiciones de higiene del espacio público donde opera el vehículo gastronómico.

ARTÍCULO 46) Será multado con cinco (5) a 20 (veinte) Va.Co.Za, el que careciere de carnet de manipulador de alimentos del titular y/o toda persona que atienda el mismo y no posea dicho carnet en un food truck

ARTÍCULO 47) Será multado con cinco (5) a cincuenta (50) Va.Co.Za, quien expenda

alimentos distintos a los habilitados para cada food truck conforme su permiso.

ARTÍCULO 48) Será multado con veinte (20) a cien (100) Va.Co.Za, el que carezca de permiso anual y tasa mensual en caso de servicio permanente en un food truck

ARTÍCULO 49) Será multado con cinco (5) a ochenta (80) Va.Co.Za, quien no cumpliera con todos o alguno/s de los requisitos de la habilitación del food truck dispuestos en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 50) Será multado con diez (10) a cien (100) Va.Co.Za, el que arrojar desperdicios y/o efluentes en la vía pública de un food truck.

ARTÍCULO 51) Las infracciones de los food truck que no se establezcan penas especiales se juzgarán y sancionarán de acuerdo a lo dispuesto por las específicas del Código de Faltas y/o el Régimen de Penalidades para Faltas.

ARTÍCULO 52) Será clausurado y sancionado con multa de 20 (veinte) a 100 (cien) Vacoza, la instalación o funcionamiento de food truck sin permiso expedido por la autoridad competente y/o a aquel que le se hubiere denegado el permiso correspondiente.

ARTÍCULO 53) En caso de reincidencia las penas se duplicarán.

Capítulo 8 Disposiciones Transitorias

ARTÍCULO 54) Apruébese el ANEXO ÚNICO "Habilitación de Vehículos Gastronómicos food truck - Seguridad Higiene y Ambiente; y Consideraciones Alimentarias" que forma parte de la presente.

ARTÍCULO 55) El Departamento Ejecutivo Municipal debe designar la Autoridad de Aplicación y reglamentar su funcionamiento.

ARTÍCULO 56) Los food truck existentes al momento de la sanción de esta Ordenanza, tienen un plazo de seis (6) meses para adecuarse a todos los requerimientos de habilitación dispuestos en la presente Ordenanza. Deben reubicarse en el lugar designado y habilitado por la Autoridad de Aplicación en un plazo de cinco (5) días hábiles de notificados.

ARTÍCULO 57) DERÓGUENSE la Ordenanza

139/04, la Ordenanza 04/04, El artículo 7 inciso a) acápite 2 – 3.de la Ordenanza 208/07

ARTÍCULO 58)MODIFÍQUESE el artículo 7 inciso b) Venta con parador Móvil, de la Ordenanza 208/07, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Se permitirá la venta en puestos de parador móvil de las siguientes actividades: venta de pochoclos, bebidas sin alcohol industrializadas, venta de garrapiñadas, nieve de caramelo.

Todos los productos que se expendan deberán contar con la autorización municipal correspondiente”

ARTÍCULO 59)La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente después de su publicación.

ARTÍCULO 60)El Departamento Ejecutivo Municipal debe reglamentar la presente, dentro de un plazo de 120 días de su promulgación.

ARTÍCULO 61)Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal, a sus efectos.

Julian Daniel Alberto

Secretario. Presidente.

Chavez Victor Jose

ANEXO ÚNICO HABILITACIÓN DE VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS “FOOD TRUCK” - SEGURIDAD HIGIENE Y AMBIENTE; Y CONSIDERACIONES ALIMENTARIAS”

I
Seguridad, higiene y ambiente

1. La Autoridad de Aplicación controlará y verificará el cumplimiento de los requisitos de Seguridad, Higiene y Ambiente, para otorgar la Habilitación del Vehículo Gastronómico y emitir el Permiso correspondiente.

A los efectos de la habilitación, los Vehículos

Gastronómicos, deben estar equipados y cumplir con los siguientes requisitos:

Mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable, impermeable, sin grietas, no corrosivo, de fácil limpieza,

Pisos construidos de material lavable y anti-deslizantes.

Iluminación natural o artificial debe ser suficiente. Los artefactos que estén sobre la superficie de elaboración deben tener protección ante roturas.

Puerta y aberturas con burlete que impidan el acceso de posibles plagas.

Depósito de almacenamiento de agua potable a temperatura ambiente y de agua caliente mediante tanques herméticos de acero inoxidable o plástico permitido para el uso en contacto con alimentos, según corresponda, con una capacidad no menor a 50 litros. El agua allí almacenada deberá renovarse diariamente asegurando su potabilidad, realizando limpieza y desinfección del reservorio cada 6 meses como mínimo.

Las aguas servidas deberán ser derivadas a un tanque hermético plástico o similar con una capacidad superior a la suma de los volúmenes de los depósitos de agua y descargadas diariamente al sistema de red cloacal no pudiendo volcar dicho contenido en otro sitio.

El desecho de aceites vegetales usados deberá respetar la Ordenanza 85.

Deberá realizar la clasificación establecida en la Ordenanza 144.

Deberá poseer recipientes para residuos externos con tapa y bolsas descartables.

Cartelería externa que indica la disposición final de residuos en tachos habilitados a tal fin.

Campanas de extracción de gases para controlar los vapores de aceites y grasas. Este tipo de campanas debe contar con un control de apagado total que se encarga de cortar el gas y la electricidad de las cocinas.

Circuito eléctrico con puesto de dispositivo de protección eléctrica.

Heladera y/o freezer de materiales lavables, no porosos. Para almacenamiento y conservación de alimentos perecederos y/o bebidas. Equipo de cocción y calentamientos de alimentos.

Receptáculo para residuos con tapa, sistema pedal. Apto para la separación de residuos.

Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas.

Utensilios y enseres descartables para el público.

Pileta con bacha separada para el lavado de alimentos y limpieza general.

Grupo electrógeno o sistema eléctrico alternativo propio.

Deberá poseer habilitación de Seguridad e Higiene

Toda instalación de gas deberá contar con la válvula de corte de suministro debidamente colocada y probada periódicamente.

Todo vehículo deberá contar con tablero eléctrico normado e identificado con el letrero de riesgo eléctrico. Las llaves térmicas y disyuntor deberán ser acordes a la normativa vigente local.

Se deberá contar con una PAT (puesta a tierra) con su respectiva jabalina, la cual deberá ser enterrada en un lugar contiguo al vehículo.

Los vehículos y sus respectivos conductores, deben cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en la Ley Nacional de Tránsito y con normas vigentes relativas a la inscripción de automotores de éste tipo, y en materia de habilitación.

El vehículo debe ser propiedad del Titular de la Licencia Comercial o propiedad del Derecho temporario o encontrarse debidamente autorizado sea por alquiler comodato etc. por el titular presentando la documentación correspondiente quedando en este último supuesto sujeto a evaluación de la autoridad de aplicación.

II

Consideraciones de seguridad alimentaria

2. Para garantizar la seguridad alimentaria, los vehículos gastronómicos, deberán:

Disponer de elementos de trazabilidad, como tickets de la materia prima principal o similares.

Disponer de envases para consumidor final: Los alimentos deberán disponerse en un envase apto para el contacto con alimentos y de fácil disponibilidad para el servicio.

Que los productos, mercaderías y aquellos que se utilicen para la elaboración final de los mismos, deberán reunir las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino.

Cumplimentar, los requerimientos del personal, prácticas de manipulación, elaboración y conservación de alimentos, y características de las instalaciones, conforme el Código Alimentario Argentino y normativas vigentes en la materia.

Todo otro requisito que la Autoridad de Aplicación fundadamente requiera, conforme la normativa del Código Alimentario.

III

Habilitación de vehículos gastronómicos

3. La autoridad de Aplicación, verificará los requisitos para habilitar el funcionamiento del vehículo gastronómico y otorgará el respectivo Permiso, y realizará la inscripción en el Registro de Vehículos Gastronómicos food truck de la Ciudad de Zapala

4. A los efectos de la habilitación, el solicitante deberá presentar la siguiente documentación ante la Autoridad de Aplicación:

Nota de solicitud especificando: nombre y apellidos completos, domicilio legal constituido en la ciudad de Zapala, numero de documento de identidad, profesión, oficio y/o actividad que realiza, teléfono celular, correo electrónico.

Copia de Documento Nacional de Identidad.

Constancia de antecedentes penales Nacional o Provincial.

Constancia de inscripción en AFIP.

Constancia de inscripción en Dirección de Rentas de la Provincia.

Copia y Título original de propiedad del vehículo, expedido por el Registro Nacional de la propiedad del automotor a nombre del solicitante y fotocopia, que se legaliza por la Autoridad de competencia.

Seguro de responsabilidad civil.

Carnet de manipulación de alimentos.

Certificado del Registro Provincial de Deudores Morosos.

Certificado del Registro Provincial de Violencia Familiar y de Género.

Certificado de libre deuda tributaria y por faltas contravencionales, Informe de seguridad e higiene y de bromatología.

Planos del móvil gastronómico, de su instalación sanitaria y eléctrica avalado por profesional responsable, que incluya los aspectos constructivos, su capacidad portante y su aptitud para circular en la vía pública hasta el sitio de implantación.

Material fotográfico del Vehículo Gastronómico.

5. En el caso, que el solicitante sea una Personas Jurídicas, debe poseer la capacidad para desarrollar la actividad que pretende ejercer en el food truck de acuerdo a su objeto social, y tener domicilio en la Provincia del Neuquén. Deben presentar además, de lo dispuesto en el apartado anterior:

Estatuto.

Constancia de CUIT de la empresa.

DNI frente y dorso del representante social.

IV

Disposiciones

Elaboración de los Alimentos en el food truck

6. Etapas de elaboración: En la elaboración de comidas, no se permitirá otro proceso que el final o el de la terminación del producto (cocción o fritura), organizándose en zonas bien diferenciadas a fin de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

7. Utensilios: Los utensilios necesarios para la producción de alimentos, tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos, que utilicen en las elaboraciones deben estar en buenas condiciones de mantenimiento. No se pueden utilizar utensilios ni superficies de madera que estén en contacto con los alimentos.

8.- Almacenamiento de materias primas: Las materias primas deben estar almacenadas, resguardadas de las altas temperaturas y la humedad. Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, pueden ser depositados directamente en el piso.

9. Uniforme: Cuando se manipulen alimentos se debe utilizar el uniforme, en correcto estado de limpieza y mantenimiento.

10. Características del uniforme: El uniforme está compuesto por una chaqueta o guardapolvo, pantalón, delantal y cabello cubierto. Sólo si es necesario se requerirá el uso de forma correcta de guantes descartables y barbijo. El uniforme debe ser utilizado exclusivamente para la atención del food truck. Dentro del espacio físico de elaboración habilitado, no se podrán tener animales deambulando, ni en jaulas o peceras.

11. Sobre las prácticas de manipulación y conservación de los alimentos: Cadenas de frío, asegurar las temperaturas de refrigeración (entre 4°C y 8°C) y freezer (-18°C a -16°C), sin interrupción, de los insumos y productos finales que así lo requieran hasta el momento de su uso venta.

Contar con cantidad de equipos de frío que aseguren un almacenamiento acorde al volumen de producción.

Controlar y registrar periódicamente, mediante termómetros internos digitales o con sonda, el funcionamiento de los equipos de frío (heladeras, freezer, frigobar, otros). Deberá disponer en todo momento de generador eléctrico que asegure la cadena de frío.

12. Cadenas de calor: Asegurar temperaturas de cocción de 74°C en el centro de las piezas mediante el uso de vaina de acero de 0°C a 100°C. El alimento elaborado y caliente se expendirá inmediatamente.

V

Disposiciones

Empleados, auxiliares y personal en el food truck

13. Los permisionarios deberán ejercer por cuenta propia la actividad, atendiendo en forma personal y/o a través de los auxiliares debidamente registrados, y en cumplimiento con la normativa nacional, provincial y municipal.

13. Todas las personas que estén afectadas a las tareas de contacto con los alimentos, ya sea dentro o fuera del puesto, deben poseer carnet de manipulación de alimentos en vigencia, y estar informadas y declaradas ante la Autoridad de Aplicación.

14. El personal, no podrá poseer bijouterie de ningún tipo. Las uñas deben estar cortas,

limpias y sin esmalte.

15. Deben contar con todos los elementos para el lavado de manos (jabón neutro, agua segura, toallas de papel, desinfectante y cepillo de uñas).

Julian Daniel Alberto

Secretario. Presidente.

Chavez Victor Jose

TELEFONOS MUNICIPALES

Conmutador Central:	430243
Secretaría de Gobierno:	430918
Secretaría de Hacienda:	421004
Secretaría de Obras y Servicios Púb.:	430949
Secretaría de Desarrollo Social:	421940
Tránsito y Transporte:	431311
Inspección Gral.:	421499
Oficina de Turismo:	424296
Línea de Reclamos Obras y Ser.:	422967
Corralón Municipal:	430886
Fax Gobierno:	432266
Fax Hacienda:	421004
Secretaría de Amb. y Desarrollo:	421499
Dirección de Cultura:	422910
Recursos Humanos:	423405
Fiscalía Administrativa Municipal	424166

TELEFONOS CONCEJO DELIBERANTE

Conmutador: **430200**

TELEFONO JUZGADO DE FALTAS

Juzgado de Faltas Municipal: 430769

TELEFONOS DEFENSA CIVIL (103)

Dirección de Defensa Civil 423132
430047

TELEFONO JUNTA ELECTORAL

Junta Elec. Munic Av. San Martín 155 430243
int.47

Del Código de Procedimientos Administrativos

Art. 186) Boletín Oficial Municipal. Créase el Boletín Oficial Municipal como único órgano de publicidad de los actos jurídicos publicables de los poderes públicos municipales. Se presume de conocimiento público iure et de jure todo acto jurídico publicado a través del Boletín Oficial Municipal.

Nota: Aquellas áreas de gobierno queden publicar disposiciones tendrá que dirigirse a la Dirección del Boletín Oficial de la Municipalidad de Zapala. **Suscripción:** Aquellas instituciones interesadas en recibir mensualmente el B.O. M deben dirigirse por nota a la Oficina de Boletín Oficial, Avda. San Martín 215 -En formato digital:
E-mail: boletinoficialzapala@gmail.com

BOLETIN OFICIAL

E-mail: boletinoficialzapala@gmail.com

Elaborado por:

**BOLETIN OFICIAL
DE LA
MUNICIPALIDAD DE ZAPALA**
Av. San Martín 215
(8340) ZAPALA

ORDENANZAS

Edición de 12 páginas

Ordenanzas
Pág. 2 a la 10

40 1983/2023
AÑOS DE
DEMOCRACIA



MUNICIPALIDAD DE ZAPALA
Provincia del Neuquén