



OBSERVATORIO LEGISLATIVO LOCAL

ANÁLISIS DE LA TEMÁTICA FOOD TRUCKS

**En base a pedido de informes
(Expedientes 241.477-P-2018 y 241.698-P2018)**

**ANÁLISIS DE LA TEMÁTICA
FOOD TRUCKS
En base a pedido de informes
(Expedientes 241.477-P-2018 y 241.698-P2018)**

Contexto

Ordenanza [9444/2015](#) modificó la ordenanza [7703/2014](#) en cuanto incorpora al régimen de venta ambulante, la modalidad de ejercicio con parada móvil o "**Food Trucks**", definida como la actividad de comercio en la cual el titular del permiso se instala con elementos móviles sobre un vehículo autopropulsado/remolcado autosuficiente, con un diseño innovador y atractivo, en sectores determinados por la autoridad municipal, rotando en forma continua entre ellos.

Se realizó un pedido de informes de la concejal Fernanda Gigliani donde advierte de irregularidades en los Food-Trucks ya en funcionamiento respecto de la reglamentación del Ejecutivo, y que de esa forma se estaría violando, no sólo la norma, sino el espíritu de la ordenanza. (Exp. 241.698.P.2018)

El Decreto Reglamentario del Ejecutivo Municipal se realizó el 14/12/2016 bajo el nro. [2711](#)

Nota: En Rosario hay una Cámara de Food Trucks: España 848 / 341 5810360 / contacto@foodtrucksrosario.org

ANÁLISIS DEL PEDIDO DE INFORME

El pedido de informes se refiere a algunas inconsistencias que señala la concejal Gigliani entre lo que establece la ordenanza y su decreto reglamentario y lo que a su criterio en la realidad está sucediendo.

1. Colocación de garrafas en el exterior de estos camiones gourmet.

El decreto reglamentario en el artículo 5° dice: **“Queda expresamente prohibido 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.”**

Esto no estaba aclarado en la ordenanza y hubo una intención de la intendenta de prohibirlo expresamente en el decreto reglamentario.

La concejala expresa que hoy se verifica la colocación de cuatro o cinco garrafas al lado de cada uno de los Food Trucks.

Además, de nuestro propio análisis, también surge que se estaría incumpliendo con el artículo 3.2 que indica como requisitos para la habilitación que el Food Truck tenga **“Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas”**.

2. Mercaderías o elementos fuera del camión

La concejala también hace referencia a que no pueden instalarse, por fuera de los camiones, cualquier cajón, mercadería, bolsas u artefacto alguno.

En este caso en la norma aclara que no está permitido (artículo 5to de la reglamentación):

- La instalación de heladeras, freezers, gazebos, carteles, toldos, mesas y sillas en el espacio exterior. (Aunque con la última modificación si están permitidas las sillas y mesas)
- Excederse en la ocupación del espacio en la vía pública más allá de lo establecido en la presente Ordenanza y el permiso precario.

Por lo tanto es nuestro parecer que en este caso la concejala hace una interpretación muy amplia de la norma.

3. Oferta gastronómica de los Food-Trucks

Los concejales que fueron promotores de esta normativa, planteaban que querían incorporar a la ciudad de Rosario, una nueva oferta gastronómica de comida accesible, económica y saludable, como está plasmado en el artículo 6 del decreto reglamentario: **“En los vehículos gastronómicos, el expendio será de bebidas y comidas saludables, tanto en lo relativo al origen de los insumos que se utilicen como en la elaboración de los mismos, fomentando prácticas eco-saludables...”**

Entonces, a decir de la concejala, la mayoría de los camiones Food Trucks no estarían ofreciendo aquello que se había plasmado en la ordenanza, ya que cuando se observa las cartas de estos Food Trucks, no contienen nada que sea saludable salvo algunas pequeñas excepciones que ha podido constatar.

4. Código de Publicidad y prioridad a emprendedores

El artículo 10 del decreto reglamentario indica que **“i) el carácter del postulante (se priorizarán las correspondientes a emprendedores, es decir aquellos que no cuenten con otra unidad comercial)”**

Por tanto la concejala quiere saber si esto se cumple dado que a su entender algunos food trucks parecen más sucursales de algunos comercios gastronómicos ya habilitados en la ciudad.

5. Conocimientos técnicos

Dice la concejala que, en la norma , para facilitar la asignación de permisos a nuevos emprendedores de la ciudad los mismos tienen que ser, en el caso de personas físicas, “Chef Calificado” o una persona que estuviera especializada en materia de gastronomía.

Se objeta aquí, nuevamente, que a entender de la concejala, los Food Trucks resultan ser sucursales de restaurantes o de comercios gastronómicos ya habilitados en la ciudad de Rosario.

Revisando la reglamentación en el artículo 14 se especifica la obligación del permisionario de **“Acreditar poseer formación y/o experiencia en gastronomía”** aunque en ningún caso se aclara que esto se realiza para

facilitar la asignación de permisos a nuevos emprendedores ya que lo exige para todos los postulantes.

7. Ticket Fiscal

Otro de los puntos en cuestionamiento es el posible incumplimiento de la entrega de tickets fiscales por parte de los Food Trucks.

Normativa

El Decreto Reglamentario del Ejecutivo Municipal ([Decreto 2711](#)) con fecha 14/12/2016, establece que:

- Se va a regular el **Comercio Ambulante con Paradas Móviles**, definido en el Art 2 de la Ordenanza 7703 modificada por la Ordenanza 9444.
- Que el **Comercio Ambulante con Paradas Móviles** se distingue entre los que prestan:
 - Servicios Permanentes
 - Servicios Esporádicos. Estos últimos pueden desarrollar sus actividades en eventos privados o eventos públicos organizados por el Ejecutivo Municipal (ver punto 2.2b)
- Para aquellos que brinden Servicios Permanentes se requiere que dispongan de:
 - Permiso específico otorgado por la autoridad de aplicación (Secretaría de Gobierno)
 - Deben rotar semanalmente entre los lugares definidos por la presente reglamentación
 - El permisionario debe definir 4 (cuatro) paradas entre las fijadas por la presente reglamentación
- **En cuanto a los vehículos**, se establece que deberán cumplir con las disposiciones vigentes en materia de habilitación y tránsito vehicular de acuerdo a las características del vehículo que se trate. En particular, deberán contar con:
 - cédula de identificación del vehículo, CUIT o CUIL del titular registral, seguro obligatorio, licencia de conductor vigente y acorde a la categoría del vehículo, y Último recibo de patente pago. En caso de vehículos propulsados a GNC deberán presentar además cédula de identificación del equipo para GNC y obleas de verificación.
- Sólo podrán ser permisionarios aquellos vehículos autopropulsados cuyas dimensiones no excedan los 7 mts de largo, 3 mts de ancho y 3 mts de alto.
- Estos vehículos deberán respetar determinadas especificaciones:
 - Forraje interior de acero inoxidable o laminado de plástico de alta presión (HPDL) en las partes que estén en contacto con los alimentos.
 - Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza.
 - Tanque de almacenamiento con agua potable tratada para la elaboración de los alimentos.

- Tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas.
- Tanque de almacenamiento con agua potable tratada para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico.
- Tanque de almacenamiento de aceites vegetales usados para la elaboración de los alimentos.
- Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas.
- Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.
- Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de los alimentos.
- Pileta con desagüe correspondiente para el lavado de utensilios utilizados y de manos del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico.
- Pileta con desagüe correspondiente provista con agua caliente y fría con desagüe correspondiente para el lavado de utensilios utilizados y de manos del personal que trabaje a bordo del vehículo gastronómico.
- Vidrio o acrílico protector al momento de exhibir los alimentos y/o bebidas al público.
- Sistema de generación eléctrica o de conexión a la red pública de electricidad, incorporado al vehículo gastronómico.
- Sistema de ventilación adecuado para prevenir el exceso de vapor y/o calor.
- Receptáculo para residuos que permita la separación de residuos.
- Servicio privado de recolección de residuos bajo las pautas y condiciones que establezca la Secretaría de Ambiente y Espacio Público.
- Utensilios y enseres descartables para el público.
- En éstos vehículos queda expresamente prohibido:
 - La venta de cigarrillos, golosinas, artículos de kioscos.
 - La instalación de heladeras, freezers, gazebos, carteles, toldos, mesas y sillas en el espacio exterior.
NOTA: ESTO SE MODIFICÓ CUANDO SE PERMITIÓ PONER HASTA UN MÁXIMO DE SEIS (6) MESAS CON CUATRO (4) SILLAS CADA UNA
 - 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.
 - La publicidad sonora
 - Arrojar desperdicios o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
 - Estacionar y expender su mercadería en lugares distintos a los que por reglamentación se determinen.
 - Excederse en la ocupación del espacio en la vía pública más allá de lo establecido en la presente Ordenanza y el permiso precario.

- La venta, préstamo, alquiler o transferencia del permiso de uso precario.
 - Estacionar el vehículo gastronómico durante los horarios fuera de operación o dejarlo desatendido e inseguro en cualquier momento.
 - La venta de todo tipo bebidas alcohólicas en el desarrollo de la modalidad permanente.
 - No poseer o no exhibir el permiso de uso correspondiente
- **En cuanto a la oferta gastronómica:**
 - El expendio será de bebidas y comidas saludables, tanto en lo relativo al origen de los insumos que se utilicen como en la elaboración de los mismos, fomentando prácticas eco-saludables.
 - Deberán ofrecer opciones de alimentos y/o bebidas bajas en sodio, productos para diabéticos provistos por establecimientos habilitados para tal fin.
 - Las frutas y verduras en sus diversas modalidades y productos de bajas calorías deberán estar disponibles.
 - La venta de productos para celíacos sólo se permitirá en vehículos exclusivamente orientados a esta tipología.
 - Solo se permitirá la venta de bebidas alcohólicas, bajo los límites que establece la Ordenanza nro. 7630, cuando se presten servicios esporádicos.
- **En cuanto a la localización de los vehículos,** se establecen las siguientes zonas:
 - Parque Urquiza
 - Parque Regional Sur
 - Parque Sunchales
 - Parque Scalabrini Ortiz
 - Parque Oeste
 - Parque del Mercado
 - Parque de las Colectividades II, preservando los límites respecto a locales
 - gastronómicos preexistentes que fija la Ordenanza
 - Bosque de los constituyentes
 - Entornos del Autódromo
- **En cuanto a la cantidad de vehículos a autorizar** se establece en diez (10) el cupo total de permisos a extender bajo la modalidad de Servicio Permanente . Cada permisionario elegirá 4 paradas entre las expresamente autorizadas. La autoridad de aplicación definirá por sorteo la rotación de cada vehículo, de manera semanal, entre las localizaciones escogidas, correspondiéndole cada una de ellas durante una semana al mes. Cada parada podrá alojar hasta 3 vehículos

- **En cuanto al otorgamiento de los permisos**, la Dirección General de Habilitaciones de Industrias, Comercios y Servicios abrirá la inscripción en el registro de postulantes al comercio ambulante con paradas móviles, durante un plazo mínimo de 30 días hábiles y se recibirá la documentación requerida en el artículo 13. La convocatoria incluirá a ambos tipos de permisionarios (servicios permanentes y esporádicos).

NOTA: Si bien el municipio entregó ocho licencias para trabajar de manera permanente, sólo tres firmas lograron tener listos sus camiones para la fecha de inicio de actividades (octubre 2017): se trata de Hell's Truck (sandwiches gourmet), La Ochenta y Tres SRL (franquicia de El Club de la Milanese) y Helados Mister Soft.

Las otras licencias fueron para La Vendetta Food Trucks, La Fresca SRL (comida vegetariana), un food truck de venta de shawarma y otro de jugos naturales, y la Cooperativa de Trabajo Communitas (panificación y pastelería)

- Las propuestas serán evaluadas por una comisión formada por un representante de la Dirección General de Habilitaciones de Industrias, Comercios y Servicios, uno de la Dirección General de Diseño de la Vía Pública y Equipamiento Comunitario y uno del Instituto del Alimento, la cual se expedirá en el siguiente sentido:
 - Para los postulantes a obtener un permiso para servicios permanentes, definiendo un orden de prelación entre los registrados para cada subzona teniendo en cuenta:
 - el carácter del postulante (se priorizarán las correspondientes a emprendedores, es decir aquellos que no cuenten con otra unidad comercial)
 - la experiencia en términos de gastronomía y la oferta gastronómica propuesta
 - el grado de innovación en el diseño del vehículo.
 - Este orden de prelación será el que definirá cómo se aplican los cupos, en caso de que resultaren elegidos por sorteo más de 3 vehículos por parada y periodo.
- En cuanto a quién puede solicitar un permiso, éste deberá cumplir con lo siguiente:
 - Tramitar y obtener las habilitaciones correspondientes.
 - Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del correspondiente vehículo gastronómico.
 - Dejar el espacio público donde se ubique el vehículo gastronómico, en las condiciones de estética y conservación preexistentes.
 - Respetar los horarios de comercialización e itinerancia.

- Limpiar los vehículos gastronómicos al menos una vez cada 24 horas.
 - Acreditar poseer formación y/o experiencia en gastronomía.
 - Contratar con un servicio de recolección privado bajo los lineamientos que fije la Secretaría de Ambiente y Espacio público.
 - Contar con una póliza de seguro de responsabilidad civil en el que se consigne a la Municipalidad de Rosario como adicional asegurado. La póliza deberá cubrir el tiempo de duración del permiso de uso precario.
- **En cuanto a los permisos**, tendrán una vigencia de 2 (dos) años pudiéndose renovar dentro del plazo de 15 días anteriores al vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado.
- **No podrán ser permisionarios:**
 - las personas humanas o jurídicas, incluidos socios e integrantes de órganos de representación, administración y fiscalización que:
 - Se encontraren suspendidas o inhabilitadas para ejercer el comercio.
 - Hayan sido condenadas, en el país o en el extranjero por delito doloso, que constituya delito en nuestra legislación.
 - Fallidos, interdictos o concursados, salvo que estos Últimos presenten la correspondiente autorización judicial.
 - Funcionarios o empleados de la Municipalidad de Rosario, y hasta un año después de haber cesado en sus funciones y/o empleos.
 - Personas incluidas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos.
- **Son causales para la declaración de caducidad** del permiso de uso, las siguientes:
 - El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad Alimentaria.
 - Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Argentino y demás normas de carácter local en el plazo de un (1) año.
 - Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones determinadas.
 - Atención del puesto por personal no autorizado.
 - Estacionar el vehículo gastronómico durante los horarios fuera de operación o dejarlo desatendido e inseguro en cualquier momento.
 - El expendio de bebidas alcohólicas en el desarrollo de la modalidad permanente.