



ORDENANZA NRO. 1192 / 26

VISTO:

El Expediente Interno del Concejo Deliberante N° 165/26, caratulado: Expte. Municipal 4552/26 – Proyecto de ordenanza modificando la Ord. 54/18 referida a la reglamentación de los food trucks, y;

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza 054/18, que estableció el marco regulatorio para la actividad gastronómica móvil;

Que, dado el crecimiento de la actividad comercial en los camiones gastronómicos o carros de comidas es de importancia contar con infraestructura para la realización de diversas actividades y ofrecer, a los vecinos piquenses y visitantes, alternativas de entretenimiento y servicios;

Que, este Concejo Deliberante busca fomentar la creación de nuevos emprendimientos y el desarrollo de las empresas existentes;

Que, es necesario especificar las condiciones que deberán cumplir los carros de comida o camiones gastronómicos, que se coloquen en el espacio público y privado, por su particular condición estética y funcional, a fin de conservar en condiciones el entorno natural y procurar siempre por la convivencia ciudadana;

Que, entendiendo esta actividad gastronómica móvil por estar desarrollándose en habitáculos que deben ser acondicionados de forma especial para poder funcionar como un sector adaptado para la conservación, elaboración, cocción y/o el expendio de alimentos destinados al consumo humano o el despacho de bebidas, en cumplimiento las condiciones bromatológicas;

Que, por lo antes expuesto, este cuerpo deliberativo considera que es necesario unificar la normativa existente y las diversas modificaciones propuestas por el Departamento Ejecutivo Municipal en una nueva Ordenanza, con el fin de mejorar condiciones específicas y generales de la actividad gastronómica móvil o en puestos fijos;

POR ELLO:

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE GENERAL PICO
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENANZA:

Artículo 1ro.: Derogar la Ordenanza N° 54/2018 y sus modificatorias.

Artículo 2do.: Objeto. Establecer el marco regulatorio para la habilitación, de los camiones de comida o carros gastronómicos (unidad gastronómica móvil), que puedan ejercer el comercio, la elaboración y/o preparación de alimentos y/o bebidas, como así también los patios gastronómicos, dentro del ejido urbano de la Ciudad de General Pico.

Artículo 3ro.: Definición. – A los efectos de la presente ordenanza, se entiende por:

-Unidad Gastronómica Móvil (UGM): al vehículo, remolque o estructura móvil debidamente equipada para la elaboración y/o expendio de alimentos y/o bebidas.

-UGM de funcionamiento móvil: aquella que desarrolla su actividad mediante desplazamientos entre distintos lugares autorizados, sin contar con un lugar de instalación permanente. La habilitación recaerá sobre la unidad y la actividad gastronómica desarrollada, sin conferir por sí misma derecho alguno de ocupación o uso sobre espacios públicos o privados.

-UGM de emplazamiento fijo: aquella que, aun conservando las características de unidad gastronómica móvil, se encuentra destinada a funcionar de manera permanente o habitual en una ubicación determinada, sea éste de dominio público o privado. Además de la habilitación correspondiente, deberá contar con el permiso municipal que autorice su instalación y uso del espacio.

- UGM integrante de un Patio Gastronómico: aquella que desarrolla su actividad dentro de un Patio Gastronómico previamente habilitado. La habilitación individual de la UGM será independiente de la habilitación del Patio Gastronómico y no conferirá, por sí sola, derecho alguno sobre el inmueble o espacio en el que éste se encuentre localizado.

-Patio Gastronómico: predio o sector delimitado en el que se concentran varias UGM bajo una organización común, con espacios para permanencia del público y servicios complementarios.

Artículo 4to.: Autoridad de Aplicación. - El Departamento Ejecutivo Municipal designará la autoridad de aplicación de esta Ordenanza. -

Artículo 5to.: De las Habilitaciones. - Las habilitaciones serán otorgadas por la autoridad de aplicación, por el término de 1 año y a razón de una por cada UGM, y por persona humana o jurídica, las mismas serán únicas e intransferibles. Pudiendo ser renovables por igual plazo, teniendo prioridad el titular sobre otros solicitantes conforme a los antecedentes en cuanto al cumplimiento de las normativas correspondientes.

El pedido de renovación deberá efectuarse hasta un mes (30 días corridos) antes del vencimiento del plazo, la presentación ingresada fuera de termino será automáticamente rechazada. En consecuencia, el interesado deberá solicitar un nuevo permiso como si recién inicia su actividad en tanto y en cuanto exista vacante.

La habilitación de la UGM no implica, por sí misma, autorización para instalar, emplazar, ocupar o utilizar un espacio público o privado determinado, ni genera derecho adquirido alguno respecto de un lugar de funcionamiento.

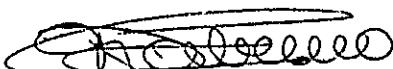
En consecuencia, cuando la UGM pretenda desarrollar su actividad en una ubicación determinada, deberá contar, además de la habilitación correspondiente, con el instrumento jurídico que autorice su ocupación, uso o instalación, según se trate de un espacio de dominio público o de un inmueble de dominio privado.

En caso de fallecimiento del titular de la habilitación o del evento que produzca la incapacidad física total o parcial y permanente, su cónyuge, o conviviente con unión convivencial, o sus herederos deberán solicitar al Departamento Ejecutivo Municipal la transferencia de la habilitación, en un plazo máximo de 90 días corridos contados desde el fallecimiento del titular o la certificación de su incapacidad física, a fin de continuar con la actividad habilitada, debiendo presentar la documentación solicitada a fin de probar el carácter que se invoca y el cumplimiento de los requisitos exigidos por esta normativa.

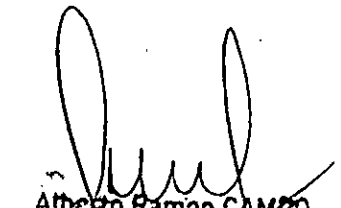
Artículo 6to.: Condiciones Especiales de Funcionamiento de la UGM.

a) Las UGM de funcionamiento móvil podrán desarrollar su actividad en aquellos espacios, zonas, eventos o lugares que sean expresamente autorizados por la autoridad competente. En el caso que corresponda abonarán el derecho por ocupación o uso del espacio público superficial.

b) Las UGM que pretendan desarrollar su actividad en un emplazamiento fijo con carácter permanente o habitual deberán contar, además de la correspondiente habilitación, con la autorización que resulte exigible según la naturaleza del espacio.


Lic. María Daniels CABRINO
SECRETARIA
CONCEJO DELIBERANTE




Alberto Ramon CAMPO
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE



Si fuera un espacio público, el titular deberá obtener previamente la correspondiente autorización, concesión o derecho de ocupación del espacio público, conforme la normativa vigente, previa intervención de las áreas municipales competentes.

La autorización de ocupación determinará, como mínimo, el espacio asignado, superficie autorizada, ubicación, plazo, horarios, condiciones de utilización, canon o derecho aplicable y demás obligaciones a cargo del permisionario.

En el caso de emplazamiento en un espacio privado, el otorgamiento de la autorización deberá efectuarse previa solicitud de USO DE SUELO o el formulario para habilitación de actividades comerciales que lo reemplace. Deberá acreditar el derecho de uso o posesión mediante la presentación de la documentación legal correspondiente. Los términos y requisitos de la habilitación serán de igual naturaleza que para un local comercial convencional que se ajuste al rubro alimenticio.

Artículo 7mo.: Certificado de habilitación. -

El certificado de habilitación deberá identificar la UGM, su titular, la actividad o rubro autorizado y la modalidad de funcionamiento correspondiente, dejando constancia, cuando corresponda, de su carácter móvil, de emplazamiento fijo o de integrante de un Patio Gastronómico.

Artículo 8vo.: Requisitos. - Para solicitar y obtener la habilitación, la persona humana o jurídica, deberá acompañar la siguiente documentación:

- a. Domicilio legal en la ciudad de General Pico, con al menos 2 (dos) años de antigüedad al momento de presentar la solicitud.
- b. Si es Persona Jurídica el Contrato o Estatuto Social, con nómina de autoridades vigentes.
- c. Título de propiedad de la unidad autopropulsada y/o remolcada a nombre del solicitante, y/o contrato de locación o comodato, con firma debidamente certificada. En tal sentido, la habilitación que se otorgue no podrá en ningún caso ir más allá de los plazos de locación establecidos en el contrato.
- d. Constancia de Inscripción ante los organismos de recaudación impositiva nacionales y provinciales.
- e. Certificado de Libre deuda Municipal, de la persona humana y/o jurídica;
- f. Certificado emitido por el Registro de Deudores Alimentarios.
- g. Certificado del RACIS (Registro de procedimiento y notificación de antecedentes de condenados por delitos sexuales).
- h. Certificado que acredite la realización de curso de RCP y capacitación Ley N° 27.499 (Ley Micaela).
- i. Carnet Sanitario del solicitante de la habilitación, siendo también exigible para el personal que desarrolle la actividad, extendido por la Municipalidad de General Pico.
- j. Seguro de Responsabilidad Civil que contemple los riesgos que forman parte de la actividad comercial de UGM, así como los que puedan derivar de los mismos.
- k. Seguro de Responsabilidad Civil por los vehículos que los remolquen.
- l. Cumplir con las exigencias establecidas en la Ley Nacional de Tránsito, debiendo tener placa Identificatoria, de acuerdo a lo establecido en dicha norma.
- m. Libre deuda de impuestos a los vehículos.
- n. Verificación Técnica Vehicular Obligatoria vigente.

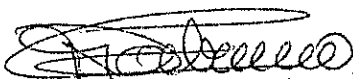


- o. Licencia de Conducir habilitante para la categoría acorde al vehículo que se habilita.
- p. Presentación a la Autoridad de aplicación y control de las actividades de un protocolo de trabajo donde se describan los procedimientos y los puntos críticos de control de cada UGM según sus insumos, especialidades gastronómicas y procesos particulares de elaboración para poder garantizar la adecuada manipulación y conservación de los alimentos y materias primas. Asimismo, deberá ser aprobado por la autoridad competente, previo al otorgamiento de la habilitación correspondiente.

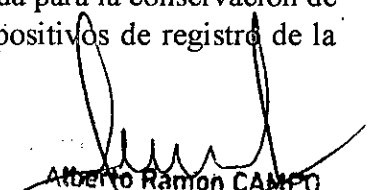
Artículo 9no.: Derecho de uso del espacio público. Cuando el espacio en el que se autorice la instalación de la UGM sea público, se deberá abonar el derecho al uso del espacio público superficial establecido en la Ordenanza Fiscal y Tarifaria vigente.

Artículo 10mo.: Requisitos de las instalaciones y equipamientos de las UGM. Se establece que las instalaciones y el equipamiento de las UGM deberán contar con:

- a) Cubierta interior de acero inoxidable, fórmica o similar (superficies no porosas) con características propias de materiales que facilitan la desinfección y la limpieza para aquellas partes que están en contacto con los alimentos, el resto pintadas blanco o de color claro;
- b) Superficies de trabajo realizadas con materiales impermeables, lisos, de fácil limpieza y desinfección;
- c) Piso de material impermeable lavable, antideslizante, liso, sin porosidad;
- d) Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal;
- e) Tanque de líquido de desagüe de las piletas o de almacenamiento de agua residual;
- f) Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas que requieren cadena de frío;
- g) Provisión de gas y energía eléctrica de acuerdo a las siguientes prescripciones:
 - g.1.- La provisión de gas deberá efectuarse mediante gas envasado debidamente instalado y respetando las normas de seguridad establecidas por la normativa vigente.
 - g.2.- La provisión de energía eléctrica, en los supuestos que se pueda efectuar mediante la red domiciliaria deberá cumplimentar con las indicaciones del organismo proveedor, caso contrario deberá contar con grupo electrógeno;
- h) En caso de que se realicen procesos de cocción, el sistema de extracción de humo y olores debe poseer campana receptiva compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos.
- i) Pileta con suministro de agua caliente y desagüe correspondiente, con elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables);
- j) Cestos para la deposición de residuos con tapa, dentro del habitáculo;
- k) Vidrio o acrílico protector en los exhibidores;
- l) Estantes y/ o repisas removibles, para la ubicación de insumos, materias primas y productos terminados que permitan la correcta higienización de la zona;
- m) Al menos una ventana para la venta y una puerta para el ingreso y egreso del personal, como así también ventilación e iluminación adecuadas;
- n) Protección de las fuentes de luz artificial;
- ñ) Con el fin de asegurar la uniformidad de la temperatura requerida para la conservación de materias primas, productos y procesos, se deberá contar con dispositivos de registro de la temperatura en todos equipos de refrigeración.


Lic. Maria Daniela CABRINO
SECRETARIA




Alberto Ramon CAMPO
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE



- o) Receptáculo/s para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público, que permitan la separación de residuos orgánicos e inorgánicos y el mantenimiento de la higiene en el predio;
- p) Elementos de limpieza y sanitización rotulados y sectorizados;
- q) Botiquín de primeros auxilios;
- r) Matafuegos que cumpla con las exigencias establecidas por la autoridad de aplicación;
- s) Seguridad e Higiene: Todas las UGM deberán contar con los siguientes requisitos de seguridad e higiene para el funcionamiento:

* Informes de seguridad e higiene realizados por un matriculado.

* Informe eléctrico.

* Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables), elementos de limpieza rotulados y sectorizados; deberán estar ubicados en un lugar alejado de los alimentos.

* De contar con instalación de gas envasado deberá colocar una válvula arresta llama antirretorno. -

Artículo 11ero.: Garantía de calidad. Se deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, dando cumplimiento obligatorio de las disposiciones vigentes en el Código Alimentario Argentino, en cuanto a la elaboración, conservación y manipulación de alimentos y la utilización de materia prima, alimentos y bebidas de establecimientos debidamente registrados y habilitados.

Artículo 12do.: Prohibición de otorgar habilitaciones. - Queda prohibido el otorgamiento de habilitaciones para ejercer esta actividad a las personas humanas o jurídicas:

- a) Declaradas fallidas;
- b) Que se les hayan revocado la habilitación para este tipo de actividad.

Artículo 13ero.: Rubros permitidos. - Las UGM habilitadas podrán expender los rubros que se establezcan en la reglamentación pertinente.

Artículo 14to.: Obligaciones.

- a) Retirar el carro y/o vehículo fuera del predio y horario autorizado, cuando corresponda.
- b) Proceder a la limpieza del sector comprendido dentro de los 10 mts. (diez metros) de radio, medidos desde del eje central del puesto autorizado.
- c) Exhibir en lugar visible el certificado de habilitación;

Artículo 15to.: Prohibiciones. Queda expresamente prohibido a los habilitados:

- a) Realizar publicidad sonora y/o visual que contamine el medioambiente y no se encuadre con la normativa vigente, altere la visual y/o moleste o afecte al entorno.
- b) Arrojar desperdicios o efluentes. Los mismos deben ser recogidos y tratados como la autoridad competente se lo requiera.
- c) Usar y/o ocupar una superficie mayor a la autorizada por la autoridad de aplicación, para la colocación de la UGM y superficie alledaña necesaria;
- d) Instalar la UGM a una distancia menor a 100 metros de un establecimiento gastronómico habilitado o a menos de 500 metros de un patio gastronómico habilitado de iguales características.
- e) Cocinar y/o elaborar fuera de la UGM.



f) Entorpecer el tránsito de peatones y obstaculizar la visión vehicular y el uso y goce del habitante frente al cual se instale;

g) No podrán funcionar entre las 06:00 hs. y las 08:00 hs. todos los días. -

Artículo 16to.: Mesas y sillas. Las UGM, de manera opcional y con autorización de la autoridad de aplicación, podrán colocar mesas y sillas móviles, en la cantidad que ésta le autorice de acuerdo al espacio de ocupación; abonando el canon establecido en la Ordenanza Fiscal y Tarifaria. Debiendo ser obligatorio la instalación de un baño químico.

Artículo 17mo.: Las UGM con certificado de habilitación de otra jurisdicción. No se admitirán certificados de habilitación de otra jurisdicción. -

En el caso de UGM de otra jurisdicción, que quieran participar en un evento a desarrollarse en la ciudad de General Pico, deberá gestionar la habilitación correspondiente para ese evento, respetando los requisitos de la presente normativa, con excepción de lo establecido en el art. 8 inc. a, y lo que establezca la reglamentación pertinente.

La habilitación que se otorgue será solo para el evento por el que se peticiona, y se abonará la misma tarifa establecida en la Ordenanza Fiscal y Tarifaria para la habilitación anual.

Artículo 18vo.: Registro de Licencias. La autoridad de aplicación deberá llevar un Registro de las habilitaciones otorgadas. -

Artículo 19vo.: Reglamentación. - El Departamento Ejecutivo Municipal podrá reglamentar la presente ordenanza dentro de los 90 (noventa) días de su promulgación. -

Artículo 20mo.: Infracciones y multas.

INFRACCIONES Y MULTAS: Régimen sancionatorio

a) Por no retirar el carro o vehículo fuera del predio autorizado cuando así se lo requiera la autoridad de aplicación.

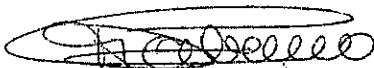
- I. A la primera faltaApercibimiento
- II. A la segunda falta 100 U.F.
- III. A la tercera falta 150 U.F.

b) Por no limpiar y/o mantener limpio el sector comprendido en el radio de 10 metros desde la ubicación asignada por la autoridad de aplicación.

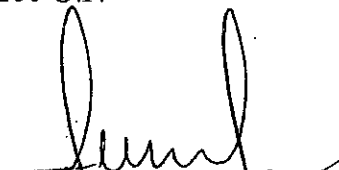
- I. A la primera falta 70 U.F.
- II. A la segunda falta 85 U.F.
- III. A la tercera falta 100 U.F.

c) Por realizar publicidad sonora y/o visual que no se adecue a la normativa vigente, altere la visual y/o moleste o afecte al entorno.:

- I. A la primera faltaApercibimiento
- II. A la segunda falta 150 U.F.
- III. A la tercera falta 200 U.F.


Lic. Maria Daniela CABRINO
SECRETARIA
CONCEJO DELIBERANTE




Alberto Ramon CAMPO
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE



d) Por arrojar desperdicios o efluentes en los espacios autorizados para funcionar.

- I. A la primera falta 200 U.F.
II. A la segunda falta 350 U.F.
III. A la tercera falta 500 U.F.

e) Por usar y/o ocupar una superficie mayor a la autorizada por la autoridad de aplicación.

- I. A la primera faltaApercibimiento
II. A la segunda falta 100 U.F.
III. A la tercera falta150 U.F.

f) Por ocupar y/o exceder del espacio autorizado con elementos propios y/o ajenos a la actividad.

- I. A la primera faltaApercibimiento
II. A la segunda falta 100 U.F.
III. A la tercera falta150 U.F.

g) Por instalar la UGM a una distancia menor a 100 metros de un local gastronómico habilitado o a menos de 500 metros de un patio gastronómico habilitado de iguales características.

- I. A la primera faltaApercibimiento
II. A la segunda falta 300 U.F.
III. A la tercera falta500 U.F.

h) Por cocinar, elaborar y/o despachar fuera del camión o carro de comidas habilitado.

- I. A la primera faltaApercibimiento
II. A la segunda falta 100 U.F.
III. A la tercera falta 150 U.F.

i) Por entorpecer el tránsito de peatones, obstaculizar el campo visual, vehicular y el uso y/o goce del vecino, frentista en el cual se instale.

- I. A la primera faltaApercibimiento
II. A la segunda falta70 U.F.



III. A la tercera falta 120 U.F.

j) Por funcionar fuera del horario permitido.

I. A la primera falta100 U.F.

II. A la segunda falta300 U.F.

III. A la tercera falta450 U.F.

k) Por la construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.

I. A la primera infracción, hasta 5 días de clausura y multa de 40 U.F. hasta 1.700 U.F.

II. A la segunda infracción, hasta 10 días de clausura y multa de 50 U.F. hasta 2.000 U.F.

III. En sucesivas infracciones se duplicará el monto de la multa -vigente- y el tiempo de clausura de la última infracción en que se hubiere incurrido.

l) Incumplimiento de las normas de seguridad e higiene de las instalaciones.

I. A la primera falta..... Apercibimiento

II. A la segunda falta 100 U.F.

III. A la tercera falta250 U.F.

A partir de la cuarta infracción se duplicará el monto de las U.F. aplicados en la infracción inmediata anterior y se procederá a la clausura comercial por el lapso de 10 días. Así mismo; a partir de la quinta infracción se podrá desde duplicar el tiempo de clausura de la última infracción en que se hubiere incurrido, hasta establecer la baja de habilitación de la UGM.

Artículo 21ero.: Vacancia y Disponibilidad de Cupo de Habilitación. La cantidad de licencias para la prestación del servicio será la establecida por la Autoridad de Aplicación con posterioridad a la publicación de esta ordenanza. Otórgase un plazo de 60 días para terminar la licencia a quienes estén tramitando la misma. Anualmente la autoridad de aplicación estimará el reajuste de plazas a afectar para las UGM. De ser necesario el incremento de licencias o si existieran vacantes, se efectuará un llamado a concurso público para su cobertura. -

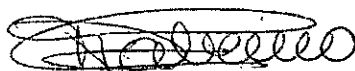
Artículo 22do.: Condiciones Bromatológicas:

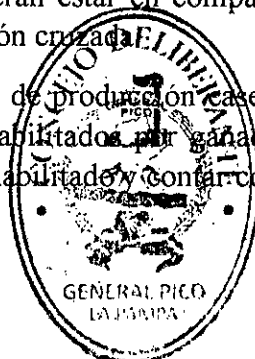
a. Las materias primas deben contar con su rótulo reglamentario, dentro de su lapso de aptitud, adecuadamente conservadas y conforme su naturaleza;

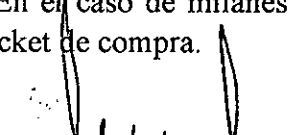
b. El manipulador de alimentos deberá evitar la contaminación cruzada y deberá expendir los alimentos adecuadamente cocidos a fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

c. Los productos alimenticios, deberán estar en compartimientos separados según su naturaleza, a fin de evitar la contaminación cruzada.

d. Las hamburguesas no podrán ser de producción casera, deberán contar con RNE - RNPA o provenir de establecimientos habilitados por ganadería. En el caso de milanesas deberán provenir de un establecimiento habilitado y contar con el ticket de compra.


Lit. Maria Daniela CARRINO
SECRETARIA




Alberto Ramon CAMPO
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE



e. En las UGM queda expresamente prohibida la construcción de instalaciones para cocción a leña o carbón de alimentos.

f. No se autoriza el fraccionamiento de los aderezos, se utilizarán envases individuales en sachet. Salvo aquellos aderezos que no vengan envasados de origen y sean de elaboración propia debiendo cumplir con la normativa vigente del Código Alimentario Argentino.

g. Se utilizará indefectiblemente vajilla descartable y de recarga, amigables con el ambiente, para servir al consumidor, respetando la normativa vigente del Código Alimentario Argentino.

Artículo 23ero. – Inspecciones:

El permisionario deberá permitir, toda vez que la Autoridad Municipal lo solicite, el control periódico y la correspondiente toma de muestras de materias primas, productos elaborados y agua a utilizar, su negativa será causal de sanciones que podrán ir desde suspensión a clausura preventiva.

Artículo 24to.: Los Patios Gastronómicos podrán localizarse en:

- a. Predios de propiedad privada.
- b. Predios de dominio público.
- c. Espacios públicos específicamente habilitados por el Departamento Ejecutivo Municipal.

En todos los casos deberán cumplir con las normas de seguridad, higiene, bromatología, tránsito, ambiente y convivencia urbana vigentes.

Artículo 25to.: La habilitación del Patio Gastronómico comprenderá exclusivamente la autorización para desarrollar la actividad propia de organización y funcionamiento del establecimiento, sus instalaciones comunes, espacios de permanencia del público y servicios complementarios, conforme al proyecto aprobado.

Debiendo el solicitante presentar:

- a) Plano de implantación y distribución de las unidades gastronómicas.
- b) Cantidad máxima de UGM a instalar.
- c) Servicios sanitarios para el público.
- d) Sistemas de gestión de residuos.
- e) Instalaciones eléctricas y de seguridad.
- f) Cumplimiento de normativa bromatológica vigente.

El Departamento Ejecutivo podrá reglamentar los requisitos técnicos y operativos, estableciendo superficies mínimas o máximas.

La habilitación de un Patio Gastronómico será independiente de las habilitaciones individuales correspondientes a cada una de las UGM que lo integren.

Artículo 26to.: Concesión en Espacios Públicos: cuando los Patios Gastronómicos se desarrollen en espacios de dominio público, la ocupación del suelo se realizará mediante concesión administrativa, conforme al procedimiento que establezca la reglamentación.

El Departamento Ejecutivo Municipal establecerá un procedimiento público y transparente que deberá contemplar, como mínimo:

- a) Convocatoria pública para la concesión o permiso de uso del espacio.
- b) Determinación del número máximo de unidades gastronómicas a instalar.



- c) Plazo de la concesión, renovable según evaluación de desempeño.
- d) Canon o tasa de ocupación del espacio público, establecido en función de lo determinado por la Ordenanza Fiscal y Tarifaria vigente.
- e) Criterios de selección, pudiendo incluir: diversidad de oferta gastronómica, antecedentes del solicitante, cumplimiento sanitario, propuesta estética y funcional del vehículo, incorporación de productos locales.
- f) Obligaciones del concesionario, incluyendo mantenimiento del espacio, limpieza, gestión de residuos, seguridad y cumplimiento de horarios.
- g) Causales de revocación, entre ellas incumplimientos sanitarios, falta de pago del canon o uso indebido del espacio.

Artículo 27mo.: Los permisos o concesiones otorgados para la instalación de UGM en Patios Gastronómicos de dominio público tendrán carácter precario, personal e intransferible, y no generarán derecho adquirido sobre el espacio público. -

Artículo 28vo.: Establecer un período de adecuación de sesenta (60) días corridos, contados a partir de la entrada en vigencia de la presente Ordenanza, para que las personas humanas o jurídicas titulares de habilitaciones- otorgadas con anterioridad a la promulgación de la presente- regularicen y adecuen sus instalaciones, documentación, condiciones sanitarias, de seguridad y funcionamiento a las disposiciones establecidas en la presente normativa.

Durante dicho período, la Autoridad de Aplicación podrá realizar inspecciones, emitir observaciones y requerir las modificaciones necesarias para el cumplimiento de la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones que correspondan en caso de incumplimientos graves que afecten la seguridad, la salubridad o el orden público.

Vencido el plazo establecido sin que se hubiere cumplimentado la adecuación correspondiente, la Autoridad de Aplicación podrá suspender o revocar la habilitación otorgada, conforme al procedimiento previsto en la normativa aplicable.

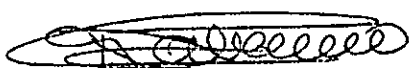
Artículo 29no.: Incorporar al artículo 212 de la Ordenanza Fiscal y Tarifaria vigente, el inc. 27, por el cual se establece el valor de la habilitación de cada UGM, según se detalla a continuación:

“ARTICULO 212 inc. 27: por UGM (camiones de comida o carros gastronómicos) = 100 puntos.”

Artículo 30mo.: Se establece que durante el periodo de adecuación establecido en artículo 28, quienes regularicen su situación conforme a la normativa, tendrán una exención del 50% de la tasa establecida en el artículo anterior.

Artículo 31ro.: Comuníquese, registrése en la Carpeta de Ordenanzas del Concejo Deliberante y pase al Departamento Ejecutivo Municipal para sus demás efectos.

DADA en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de General Pico a los 20 días del mes de agosto de 2026.


Lic. María Daniela CABRINO
SECRETARIA
CONCEJO DELIBERANTE




Alberto Ramón CAMPO
PRESIDENTE
CONCEJO DELIBERANTE