

**ORDENANZA 66/2023.**

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LAS HIGUERAS  
SANCIONA CON FUERZA DE**

**ORDENANZA**

**ARTICULO 1º.**- La presente Ordenanza establece el marco regulatorio para la elaboración y la comercialización de alimentos en la vía pública, en zonas del ejido municipal de la Localidad de Las Higueras mediante Food Trucks.

**ARTICULO 2º.**- Se entiende por Food Truck, a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado autosuficiente, especialmente adaptado de manera tal de permitir la elaboración de alimentos mediante la instalación en su interior de equipos necesarios para la preparación de platos gastronómicos gourmet, y su comercialización de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados para tal fin. Será requisito indispensable que el titular de la actividad posea formación en gastronomía adquirida en una institución autorizada.

**ARTICULO 3º.**- Los Food Trucks deben contar con el siguiente equipamiento:

- a) Revestimiento interior hecho de materiales resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección en las partes que están en contacto con los alimentos.
- b) La unidad debe estar construida en su totalidad de material inalterable, no atacable por el óxido (acero inoxidable, aluminio, galvanizado, plásticos autorizados, teflón), higiénico, resistente a la corrosión y apto para el contacto con alimentos.
- c) Heladeras y/o freezer.
- d) Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas.
- e) Sistema de ventilación que impida el acumulamiento de monóxido de carbono, humo u olores.
- f) Superficies en contacto con los alimentos de material impermeable.
- g) Uso de tablas de material PVC para los distintos alimentos diferenciadas por color.
- h) Tanque de almacenamiento de agua potable.
- i) Tanque de almacenamiento de agua residual.
- j) Procedimiento escrito de lavado de mano expuesto
- k) Elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables).
- l) Elementos de limpieza rotulados y sectorizados.
- m) Cestos para la disposición de los guantes, gorros y cofias.

*“Año de la recuperación del sistema democrático de gobierno en nuestro País”*

---

- n) Cestos de residuos con tapa instalados en la atención al público.
- o) Cestos de basura con bolsas y tapa con sistema a pedal.
- p) No utilizar elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos.

**ARTICULO 4º.-** El Ente de Control Municipal o la autoridad que en el futuro la reemplace, estarán a cargo de la realización de inspecciones y controles.

**ARTICULO 5º.-** Para el estacionamiento de Food Trucks, éste deberá pedir autorización al Ente de Control Municipal el cual le otorgara un lugar asignado para desempeñar su actividad para cada evento específico. Dicho pedido de autorización deberá contar con los siguientes requisitos:

- a) Fotocopia del D.N.I del responsable de Food Trucks.
- b) Descripción del Servicio que ofrece.
- c) Inventario de la mercadería.

**ARTICULO 6º.-** La mercadería a utilizar para la elaboración de los alimentos deberá contar con la respectiva documentación que acredite provenir de establecimientos autorizados y habilitados para su elaboración o expendio, lo que se demostrará mediante la correspondiente factura de compra; los aderezos tanto como las bebidas deberán ser uso único e individual y no fraccionable, quedando sujeto a decomiso las mercaderías que no reúnan estas condiciones, a más de las sanciones que le pudieran corresponder.

**ARTICULO 7º.-** La conservación en el lugar y traslado de la mercadería debe realizarse respetando la cadena de frío (si correspondiere) mediante un freezer o heladera debida y correctamente higienizada y desodorizada; los productos cárnicos deben hallarse separados de los demás productos.

**ARTICULO 8º.-** Requisitos de los vehículos para Food Trucks:

- a) Contar con matafuegos vigente.
- b) Contar con botiquín de primeros auxilios.
- c) Inspección Técnico Vehicular.

**ARTICULO 9.-** Queda expresamente prohibido, para Food Trucks:

- a) La venta de bebidas fraccionadas o en envase de vidrio.
- b) Arrojar desperdicios y/o efluentes de la actividad que desarrollan en la vía pública.
- c) El estacionamiento en lugares no asignados en la habilitación.
- d) El establecimiento de la unidad, en el espacio autorizado o en la vía pública, dentro del ejido urbano, fuera de los horarios permitidos declarados en la autorización del estacionamiento.

*“Año de la recuperación del sistema democrático de gobierno en nuestro País”*

---

**ARTICULO 10.-** Para la comercialización de bebidas alcohólicas se deberá pedir de forma obligatoria autorización al Ente de Control Municipal o la autoridad que en el futuro la remplace, dicha autorización solo regirá para el evento en el cual fue permitido.

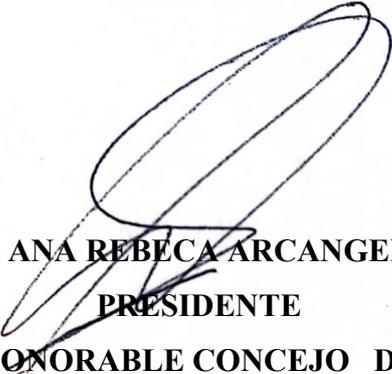
**ARTICULO 11.-** Establécese al Ente de Control Municipal como autoridad de aplicación de la presente Ordenanza.

**ARTÍCULO 12.-** Facúltese al Ente de Control Municipal a establecer las reglamentaciones correspondientes en lo relativo a:

- a) Inscripciones y registro.
- b) Habilitaciones (requisitos, duración, renovación y revocación).
- c) Zonas y horarios para el establecimiento y desarrollo de las actividades.
- d) Permisos y espacios especiales para cada evento.
- e) Infracciones y sanciones.
- f) Rubros gastronómicos permitidos.

**ARTICULO 13.-** Comuníquese, publíquese, regístrese y archívese.

DADA EN SESIÓN EXTRAORDINARIA DEL CONCEJO DELIBERANTE DE LAS HIGUERAS EN LA SEDE DEL MISMO DE LA LOCALIDAD DE LAS HIGUERAS, PROVINCIA DE CÓRDOBA A LOS 15 DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTITRÉS.



**ANA REBECA ARCANGEL**  
**PRESIDENTE**  
**HONORABLE CONCEJO DE**  
**LAS HIGUERAS**



**ESTHER ABIGAIL CORONEL**  
**SECRETARIA**  
**HONORABLE CONCEJO DE**  
**LAS HIGUERAS**