



09 AGO. 2017
Firma Rossi 9.15

ORD. N° 95/17
(Noventa y Cinco / Diecisiete)

"QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DENOMINADOS FOOD PARKS".

VISTO: El Dictamen de las Comisiones de Legislación y de Salud, Higiene y Salubridad, con relación a los siguientes expedientes: 1) Memorando SG/N° 857/17, de la Secretaría General, a través del cual se remite la minuta verbal del Concejal Federico Franco Troche, en la que solicita se actualice la Ordenanza N° 154/00 "Que establece condiciones higiénico – sanitarias y de buenas prácticas de manufactura en locales relacionados a los Food Truck", presentada en la Sesión Ordinaria de fecha 15 de febrero de 2017, para su consideración y estudio; 2) Memorandum SG/N° 924/17, de la Secretaría General, a través del cual se remite la Resolución JM/N° 3.115/17, con todos sus antecedentes, (Minuta N° 4.623/17, del Concejal Daniel Centurión; Minuta ME/N° 4.626/17, de los Concejales Federico Franco Troche y Rodrigo Buongermini; y Minuta ME/N° 4.656/17, del Concejal Oscar Rodríguez); 3) Minuta ME/N° 5.137/17, de los Concejales Rodrigo Buongermini y Federico Franco Troche, a través de la cual presentan un Proyecto de Ordenanza que Reglamenta la Instalación y el Funcionamiento de los denominados "Food Parks", a los efectos de incluir expresamente disposiciones que deben observar dichos espacios, donde funcionan los denominados "Food Truck", atendiendo al hecho que se encuentran proliferando actualmente en Asunción, así como en el área metropolitana, y que están generando preocupaciones por parte de la ciudadanía en general, vecinos de determinados barrios, emprendedores, empresarios del sector gastronómico, así como de la misma Municipalidad, pues existe una laguna normativa para atender las implicancias de la habilitación de locales de esta naturaleza; y,

CONSIDERANDO:

1- ANTECEDENTES:

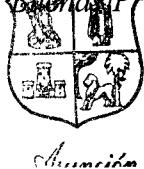
Que, por medio del Memorando SG/N° 857/2017, de fecha 15 de febrero de 2017, la Secretaría General remite la transcripción de la minuta verbal del Concejal Federico Franco Troche; asimismo, a través del Memorando SG/N° 924/2017, de fecha 15 de marzo de 2017, se remite la Resolución JM/N° 3.115/17, con todos sus antecedentes, (Minuta N° 4.623/17, del Concejal Daniel Centurión; Minuta ME/N° 4.626/17, de los Concejales Federico Franco Troche y Rodrigo Buongermini; y Minuta ME/N° 4.656/17, del Concejal Oscar Rodríguez).

Que, el 24 de abril del 2017, tuvo entrada la Minuta N° 5.137/17, de los Concejales Federico Franco y Rodrigo Buongermini. En la Sesión Ordinaria de fecha 26/4/17, el Pleno dio tratamiento a la minuta, remitiendo, para estudio y consideración de las Comisiones de Legislación y de Salud, Higiene y Salubridad.

2 – CONTENIDO DEL MEMORANDO SG/N° 857/17, DE FECHA 15/02/17:

"Por el presente, les saludo muy cordialmente, al tiempo de remitirles copia de la transcripción de la Minuta Verbal del Concejal Federico Franco Troche, presentada en la Sesión Ordinaria del 15 de febrero del año en curso, a través de la cual alude a la intervención realizada por el Dpto. de Defensa del Consumidor a los locales de Food Truck ubicados en las calles 25 de Mayo y 22 de Setiembre, donde se constataron una serie de irregularidades en lo que respecta al manipuleo de alimentos, a las condiciones de higiene y salubridad, así como también problemas que tienen que ver en el entorno.

En tal sentido, solicita que las Comisiones de Legislación y de Salud, Higiene y Salubridad, con el acompañamiento del Dpto. de Defensa del Consumidor de la Intendencia procedan al estudio para actualizar la Ordenanza N° 154/00 "Que establece Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buetas Prácticas de Manufactura a Observarse...//..



1



...//... en Locales Relacionados a Alimentos", a fin de contemplar la situación de los Food Truck que se está masificando en la ciudad".

3 – CONTENIDO DE LA MINUTA VERBAL DEL CONCEJAL FEDERICO FRANCO TROCHE, DE FECHA 15/02/17:

"SR. PRESIDENTE: A consideración la pertinencia de la minuta, los que estén a favor sírvanse levantar la mano. 14 votos. No existen los votos Concejal. Pero usted no está en la lista de oradores Concejal pero no prosperó. Concejal Federico Franco.

CONCEJAL FRANCO: Gracias Presidente, si me permite el pleno quiero hacer uso de palabra para presentar dos minutillas verbales, creo que son de carácter urgente; una tiene que ver y tomé conocimiento de la intervención que se realizó un Food Truck que está ubicado sobre la calle 25 de mayo y 22 de setiembre. En esa intervención se constataron una serie de irregularidades, prácticamente el 100 % de los locales que funcionan ahí. Entonces, lo que quiero proponer, señor presidente, es que esta Junta Municipal conforme una comisión a los efectos de actualizar nuestra ordenanza que reglamenta el manipuleo de los alimentos para que esto sirva de base para la actuación de los funcionarios municipales.

SR. PRESIDENTE: A consideración la pertinencia. Los que estén de acuerdo, sírvanse levantar la mano. Existen los números, adelante Concejal.

CONCEJAL FEDERICO FRANCO: La inspección se realizó, es una inspección que llevó a cabo el Departamento de Defensa al Consumidor de la Municipalidad y de los 21 locales que se encuentran funcionando en este sitio, los 21 presentan irregularidades en cuanto al manipuleo de alimentos, las condiciones de higiene y salubridad y también problemas que tienen que ver con el entorno. Lamentablemente nuestra ordenanza 154 del 2000 que reglamenta esta situación del manipuleo de los alimentos no es suficientemente explícita para contemplar este fenómeno que está ocurriendo hoy en la ciudad, que es la proliferación de estos Food Truck. Hoy en el mismo orden del día tenemos una nota presentada por vecinos del Barrio El Dorado que también manifiestan su preocupación que un local de estas características se va a ubicar en esa zona. Por tanto, quiero solicitar, en primer lugar, un pedido de informe a la Intendencia sobre las condiciones de habilitación de funcionamiento de estos Food Truck en la ciudad y, en segundo lugar, pedir a la Comisión de Higiene y Salubridad y la Comisión de Legislación que podamos asignar responsables conjuntamente con el Departamento de Defensa al Consumidor se pueda actualizar la Ordenanza N° 154 del 2000 para contemplar esta situación que se está masificando en la ciudad, Señor Presidente. Esa es concretamente la minuta.

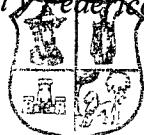
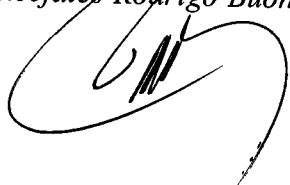
SR. PRESIDENTE: Se remite a las Comisiones de Legislación, de Higiene y a la Intendencia Municipal. Gracias, Concejal".

4 – CONTENIDO DEL MEMORANDO SG/N° 924/17, DE FECHA 15/03/17:

"Por el presente, saludo muy cordialmente al Señor Presidente de la citada Comisión Asesora, al tiempo de remitirle la Resolución JM/N° 3.115/17, con sus antecedentes, (Minuta ME/N° 4.623/17, Minuta ME/N° 4.626/17; y Minuta ME/N° 4.656/17), en cumplimiento a lo dispuesto en el Art. 1º de la misma".

5 – CONTENIDO DE LA RESOLUCIÓN JM/N° 3.115/17, DE FECHA 15/03/17:

"VISTAS: Las Minutas ME/N° 4.623/17, Daniel Centurión, ME/N° 4.626/17, de los Concejales Rodrigo Buongermini y Federico Franco Troche; y ME/N° 4.656/17, ...//..





...//.. del Concejal Oscar Rodríguez, presentadas en la Sesión Ordinaria del día de la fecha (15/03/17); y,

CONSIDERANDO:

Que, en la Minuta ME/N° 4.623/17, el Concejal Daniel Centurión, hace referencia a los sitios denominados "Food Parks", o patios de comida al aire libre, cuya modalidad de instalación consiste en pequeños puestos como carritos o kombis en predios libres de construcciones y, en ese sentido, alude a varios artículos de ordenanzas vigentes, los cuales podrían ser considerados para la sanción de una normativa que regule el funcionamiento de dichos locales.

Que, asimismo, por medio de la Minuta ME/N° 4.626/17, los Concejales Rodrigo Buongermini y Federico Franco Troche, hacen alusión al mismo tema y, al respecto, proponen la ampliación de la Ordenanza N° 154/00 "Que establece las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en los locales relacionados a alimentos", a los efectos de incluir expresamente disposiciones que deben observar los espacios conocidos como "Food Park".

Que, por último, el Concejal Oscar Rodríguez, presenta la Minuta ME/N° 4.656/17, por medio de la cual pone a consideración el Anteproyecto de Ordenanza Municipal "Que Regula el Funcionamiento de los Parques Gastronómicos o Food Park".

Que, en ese contexto, las minutas de referencia se tratan en forma conjunta y sobre tablas, tras lo cual, el Pleno de la Corporación acuerda remitir las mismas a la Comisión de Legislación, para su consideración, estudio y dictamen correspondiente.

Por tanto;

**LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, REUNIDA EN CONCEJO
RESUELVE:**

Art. 1º REMITIR las Minutas ME/N° 4.623/17, del Concejal Daniel Centurión; ME/N° 4.626/17, de los Concejales Rodrigo Buongermini y Federico Franco Troche; y ME/N° 4.656/17, del Concejal Oscar Rodríguez, a la Comisión de Legislación, para su consideración, estudio y dictamen correspondiente. Art. 2º Comuníquese a la Intendencia Municipal".

**6 – CONTENIDO DE LA VERSIÓN DESGRABADA DE LA SESIÓN ORDINARIA,
DEL 15/03/17:**

"CONCEJAL CENTURIÓN: Solicito el tratamiento en conjunto de los puntos 67, 70 y 99, tratamiento sobre tablas.

SR. PRESIDENTE: A consideración el tratamiento en conjunto, no hay oposición, a consideración el tratamiento sobre tablas, no hay oposición, se aprueba, tiene la palabra el Concejal.

CONCEJAL CENTURIÓN: Presidente es referente al este tema sobre las plazas de comidas o parque de comidas "Food Truck" donde colegas donde el colega como el Concejal Federico Franco, Buongermini, el Concejal Oscar Rodríguez, también han tenido las visitas de estas personas, inclusive de vecinos; nosotros hemos recibido hace una semana a representantes de estos predios que hoy están siendo explotados que hoy constituyen un auge no solamente del eje asunceno sino también en ciudades circunvecinas, se ha vuelto una modalidad la instalación de estas plazas no solamente de ofertas de servicios gastronómicos, tipos de servicios ahí, barra de tragos, juegos infantiles un montón de componentes que hacen a la distracción y donde lo que sí se puede notar es una masiva presencia de familias, una inversión importante que hacen...//..





..//..estas personas, que eso representa dinamizar la economía y también la generación de fuentes de empleos pero tenemos un problema en términos normativos, no existe un marco legal que atienda específicamente al desarrollo de esta actividad si tenemos varias ordenanzas que refieren a casos similares, a actividades similares, entonces lo que nosotros planteamos con nuestra minuta siempre buscando en primer lugar precautelar la salud y la seguridad de las personas que puedan concurrir a estos lugares y también resguardar la integridad de las zonas urbanas donde no sean permitidas la instalación de estos parques de comida, para ello en la minuta nosotros planteamos realmente la modificación y ampliación de una ordenanza, también sé que el Concejal Oscar Rodríguez así hace y el Concejal Federico y el Concejal Buongermini entonces para tratar en conjunto y derivar a la Comisión de Legislación pero sí pedirles a los colegas de que podamos darles una atención inmediata, una atención rápida a este tema por el hecho de evitar que se genere el famoso hecho consumado de estos lugares quizás en zonas prohibidas sin tener todavía el marco regulatorio sino frenar eso, construir de manera rápida y si es posible desburocratizando el proceso ver algún tipo de habilitación temporal o provisoria y para ello hacerle participar, me decían los colegas que ya mencioné anteriormente sobre la posibilidad de hacer una audiencia pública con estas personas, entonces lo que yo pediría es que en la Comisión de Legislación podamos convocarles a representantes que están ya explotando este esquema comercial de servicios a los efectos de que juntos podamos construir un marco jurídico en el cual ellos puedan desenvolverse, tengo ya la información directa de ellos que en términos tributarios, ellos ya prácticamente ya están trabajando con la Secretaría de Tributación asistidos por técnicos del Ministerio de Hacienda y ya hay una gran mayoría formalizada en ese sentido, entonces faltaría lo que refiere a la Municipalidad de Asunción, a las diferentes Direcciones Técnicas para que realicen las funciones que tengan que realizar y adecuen en los términos que mandan las ordenanzas para la explotaciones de estas actividades Presidente, en concreto solicito la aprobación de las minutas, pedirles a los Concejales que ya estuvieron trabajando en esto, el Concejal Oscar Rodríguez, el Concejal Federico Franco y el Concejal Rodrigo Buongermini podamos acelerar y que en la próxima reunión de la Comisión de Legislación convocar a estas personas y ya inmediatamente nosotros plantear alguna alternativa al Ejecutivo Municipal, también convocarles a los técnicos a los efectos de ver y formalizar esto, Presidente.

SR. PRESIDENTE: Se toma nota, Concejal Franco Troche.

CONCEJAL FRANCO TROCHE: Gracias Presidente, es a los efectos de acompañar la moción del Concejal Centurión para derivar a la Comisión de Legislación y tratar de ser posible el lunes sobre la propuesta que hemos hecho todos y convocar finalmente incorporar dependencias del Ejecutivo que también están enteradas de estas iniciativas y que ya están trabajando, incorporando su visiones, específicamente la oficina de Defensa al Consumidor con la que me ha tocado trabajar más de cerca, la Dirección de Planeamiento Urbano y también hay una inquietud específica de la oficina del Centro Histórico de la Ciudad que tienen también planes de promover este tipo de iniciativas en determinados lugares a los efectos de utilizarlos como recursos para rehabilitar el Centro Histórico por tanto a solo el efecto de tomar nota de que estas dependencias están en conocimiento de las propuestas y que debieran de ser convocadas para la reunión de ser posible el lunes.

SR. PRESIDENTE: Gracias Concejal Rodríguez.

CONCEJAL OSCAR RODRÍGUEZ: A tan solo los efectos de sumarme a lo expresado ya por ambos colegas y también Presidente aclarar porque en estos últimos tiempos ha empezado como una cacería de brujas para estos trabajadores, lo que nosotros estamos planteando no es para nada perseguirlos sino muy por el contrario otorgar la herramienta y darle la tranquilidad necesaria para que estos trabajadores puedan seguir llevando..//..





...//..el pan a su hogar Presidente, eso quería aclarar que este anteproyecto de ordenanza que habíamos planteado y modificaciones que habían planteados otros colegas no es para realizar una cacería de brujas sino más bien para otorgarle las herramientas necesaria y la tranquilidad necesaria a esos trabajadores.

SR. PRESIDENTE: Se toma nota, Concejal Apuril.

CONCEJAL APURIL: Simplemente para preguntar si se pidió la convocatoria de las personas de Intendencia a la Comisión para el lunes ya.

SR. PRESIDENTE: Eso pidió el Concejal Franco.

CONCEJAL APURIL: Ok, si no se pidió, mociono que se los convoque directamente a los afectados a las Comisiones afectadas.

SR. PRESIDENTE: A través de la Comisiones se hará eso. A consideración la remisión a la Comisión, no hay oposición, se remite todo, las minutas y todo lo dicho a la Comisión de Legislación”.

7 – CONTENIDO DE LA MINUTA ME/Nº 4.623/17, DEL CONCEJAL DANIEL CENTURIÓN:

“Me complace dirigirme a usted y por su intermedio a las compañeras y compañeros Concejales, a fin de manifestar al pleno de la Corporación cuanto sigue:

Que, ha ocupado la atención de la prensa escrita los nuevos sitios denominados “Food Parks”, o patios de comida al aire libre, cuya modalidad de instalación consiste en pequeños puestos, como carritos o kombis en predios libres de construcciones que ofrecen comidas rápidas a un público vario pinto, modalidad que se ha establecido como en auge, no solo en Asunción, sino en ciudades vecinas.

Que, ciertamente no existe una regulación específica al respecto por lo nobel de la actividad, no obstante, si bien es cierto, sí existen regulaciones particulares en relación al expendio de comidas en puestos de venta ambulantes, sobre el manipuleo, preparación y venta de estos alimentos.

Al respecto me permito manifestar brevemente en relación a la normativa en particular, una rápida revisión de la regulación existente pueden vislumbrarse piezas jurídicas que regulan la venta de alimentos en lugares públicos, en especial la Ordenanza 267/2005.

A continuación se enumeran algunos de los artículos que deberían ser receptados por la nueva normativa.

En relación al lugar físico donde los puestos se instalan

Aplicación de: Ord. 267/2005

Art 2.- Si bien la misma regula la venta callejera la venta en los predios denominados “Food Parks” presenta características similares por tratarse de espacios a cielo abierto o en su defecto entoldados. En caso que se cuente con cerramientos totales se englobarían en las figuras de establecimientos gastronómicos tradicionales para los que ya se cuenta con legislación respectiva como lo es la de ~~venta en espacios~~, bares y shoppings.





Esa similitud con la venta callejera se encuentra también en que la producción, manipulación y expendio de alimentos y bebidas se lleva a cabo en locales móviles y/o de sencilla remoción con escaso espacio físico para llevar a cabo las tareas.

Art. 3.- Los requisitos exigibles son los mismos a excepción de la autorización municipal al permisionario en particular que deberá ser otorgada por la autoridad comunal al titular del espacio denominado "Food Park" en las condiciones que oportunamente se determinen.

Art. 4 al Art. 19 en relación a los Artículos 20 y 21 dado que se trata de locales que prestan servicios en un mismo lugar y dentro de un predio determinado la utilización de flujo de agua tanto para manipulación de alimentos como limpieza de utensilios deberá hacerse por medio de piletas individuales de cada carro/móvil o Food Truck. Aquellos móviles que tengan instalados en su interior la piletas y canillas respectivas deberán estar conectados a la red de agua potable. Asimismo la descargada de aguas sucias y desperdicios deberán estar conectadas a un caño que desembocue en la red cloacal y/o a la cámara séptica, en ningún caso a los desagües pluviales. La autoridad de Essap podrá determinar medidas, calibres y otras definiciones en cuanto al manejo de esas aguas servidas y con residuos.

Arts. 22 a 28 aplicable.

Arts. 29 a 31 no serían de aplicación ya que son específicos para la ubicación en vía pública.

Arts. 32 aplicable.

Que, en relación al lugar físico donde los puestos se instalan se deberá tener en cuenta:

- Factor de ocupación del terreno para definir un coeficiente de metros disponibles respecto de la cantidad de móviles a instalar.
- Cantidad de baños sexados en función de la cantidad de móviles instalados y número de mesas instaladas (expectativa de consumidores).
- Desagües cloacales y pluviales.
- Depósito y almacenamiento de residuos.
- Instalaciones eléctricas tanto individuales como generales.

Pese a lo expuesto es de público y notorio conocimiento que se encuentran en vías de apertura diversos emprendimientos del cariz de los ya citados.

La proliferación de los mismos sin una norma específica que los regule entraña un potencial riesgo no solo para los que allí asisten sino también para los vecinos de la ciudad que viven en las proximidades de los mismos.

Entiendo, como medida más equitativa, se podrían expedir licencias provisorias en tanto y cuando sean aprobados los términos del proyecto de Ordenanza que resulte de la presente.

En miras a respetar este último derecho es que sugiero que los establecimientos que ya se encuentran en pleno funcionamiento a la fecha sigan prestando actividades en forma provisoria. Sin embargo debe encomendarse a las Direcciones responsables de la Intendencia lleven a cabo inspecciones exhaustivas con el fin de detectar posibles infracciones a las normas vigentes recomendando su pronta adecuación en caso de detectarse anomalías.

Asimismo, solicito del Pleno sea derivado a las Comisiones pertinentes a fin de convocar a quienes actualmente explotan dichos establecimientos con el objetivo de recabar.../..





...//... mayores precisiones como así también escuchar propuestas y sugerencias. Esto con el fin de conocer de primera mano estas actividades y lograr establecer criterio prácticos normativos que precautelen la salud de la ciudadanía y la integridad de las zonas urbanas donde se asienten".

8 – CONTENIDO DE LA MINUTA ME/Nº 4.626/17, DE LOS CONCEJALES FEDERICO FRANCO TROCHE Y RODRIGO BUONGERMINI, DE FECHA 13/03/17:

"La presente ordenanza propone una ampliación de la ordenanza JM N° 154/00 "QUE ESTABLECE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A OBSERVARSE EN LOS LOCALES RELACIONADOS A ALIMENTOS" a los efectos de incluir expresamente disposiciones que deben observar los espacios conocidos como "FOOD PARK" donde funcionan los denominados "FOOD TRUCK", atendiendo al hecho que se encuentran proliferando actualmente en Asunción así como en el área metropolitana y que están generando preocupaciones por parte de la ciudadanía en general, vecinos de determinados barrios, emprendedores, empresarios del sector gastronómico, así como de la misma municipalidad, pues existe una laguna normativa para atender todas las implicancias de la habilitación de locales de esta naturaleza.

En los "Parques de Comida" o (Food Parks), el emprendimiento se basa en un emplazamiento fijo, con parcelas divididas, al que acuden las "Camionetas de Comida" (food trucks) para la venta de comida rápida por lo general. La iniciativa viene de capital privado, de emprendedores o inversores, que disponen o se hacen con un terreno, que en muchas ocasiones, pertenece a particulares (lo que facilita el trabajo y los permisos) y que adecuan como un espacio preparado para alojar food trucks y con equipamientos de bancos, mesas, juegos para niños, entre otros equipamientos. Son gestionados por uno o varios empresarios, que pueden optar por diferentes opciones, que pasan por el alquiler mes a mes, de una parcela concreta, o al alquiler del mismo food truck. Alquileres por semana o días, e incluso en algunos casos puede el emprendedor encargarse de rotar diariamente, los food trucks participantes, para que cada día haya una oferta diferente. En algunas ciudades, las iniciativas provienen de conocidos chef gourmets que pueden ofrecer, comida de calidad a un bajo precio.

En minuta verbal presentada en sesión plenaria de fecha miércoles 15/03 del corriente, ponía a conocimiento del pleno la intervención realizada por parte de funcionarios municipales a uno de estos locales y se constata que de los 21 locales ubicados en el sitio, ninguno cumplía con los requerimientos de higiene establecidos en la ordenanza.

Se han presentado ya reclamos de vecinos, oponiéndose a la habilitación de estos locales debido a los problemas que pueden generar en los barrios, por la acumulación de basuras, los ruidos molestos vinculados, polución ambiental, alteración de las condiciones de vida barrial por conductas inapropiadas, entre otras preocupaciones.

Por su parte, empresarios gastronómicos manifiestan su preocupación por la proliferación de estos locales que podrían significar una competencia desleal frente a las inversiones millonarias que realizan para obtener la habilitación de sus restaurantes o sus locales dedicados al rubro gastronómico.

Si bien se cuenta con ordenanzas como la JM N° 43/94 del Plan Regulador de la Ciudad y sus modificaciones, las Ordenanzas JM N° 23/96 de Licencias Municipales, la Ordenanza Tributaria, la JM N° 154/00 Que Establece ^{función Municipal} Condiciones Higiénico Sanitarias, entre otras, ninguna de ellas contempla específicamente el funcionamiento de estos nuevos locales gastronómicos, que requieren un abordaje especial en materia tributaria,...//...,





...//.. habilitaciones, aprobación de los planos, sistemas de prevención de incendios, requerimientos espaciales y urbanísticos, etc...

En base a estos argumentos, ponemos a consideración del pleno el presente:

**ANTEPROYECTO DE MODIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN DE LA ORDENANZA JM N° 154/00 “QUE ESTABLECE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A OBSERVARSE EN LOS LOCALES RELACIONADOS A ALIMENTOS” – FOOD PARKS
(SE AGREGA TÍTULO): DE LOS PARQUES DE COMIDA (FOOD PARKS)**

CAPÍTULO I: DE LAS DEFINICIONES

Artículo: Serán considerados Parques de Comidas (FOOD PARKS), aquellos emplazamientos gastronómicos fijos, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para emplazamiento de los FOOD TRUCKS, destinados a la elaboración y comercialización de alimentos

Artículo: Se define como “camión de comida” (food truck) a la furgoneta, contenedor u otro espacio, utilizado como vehículo acondicionado para elaborar y vender los alimentos.

CAPÍTULO II: DE LAS HABILITACIONES

Artículo: Para la habilitación de estos locales, el propietario del predio deberá presentar los planos para la aprobación de la municipalidad, debiendo cumplir con todos los requerimientos establecidos para la aprobación de los proyectos de obra, conforme las ordenanzas vigentes relativas al reglamento general de construcciones, sistema de prevención contra incendios, entre otras disposiciones relativas a las obras a ser ejecutadas al interior del predio

Artículo: Tanto el predio, como cada uno de los food trucks, deberán adecuarse a las disposiciones relativas a las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura a observarse en los locales relacionados a alimentos

CAPÍTULO III: DE LOS LOCALES

Artículo: Los locales privados a ser habilitados para la instalación de los food parks deberán contar, como mínimo con las siguientes características:

- a) Cerramiento vertical con muro de mampostería o similar en todo el perímetro, a excepción del frente sobre línea municipal, donde podrán adoptar un tipo de cerramiento transparente o el que mejor se adecue al carácter del emprendimiento.
- b) Cada Food Truck deberá instalarse sobre superficie impermeable de piso. Y no se podrá utilizar más del 75% del área del terreno con superficie impermeable.
- c) Sistema de desagüe pluvial para todo el predio.
- d) Todas las instalaciones sanitarias conectadas a la red de alcantarillado sanitario o a un sistema de tratamiento de efluentes, a ser aprobado por la municipalidad.
- e) Sanitarios sexados acordes a la capacidad del local.
- f) Sistema de prevención contra incendios a ser aprobado por la municipalidad así como planos del sistema de instalación eléctrica firmado por profesional electricista registrado en ANDE.
- g) Sistema de clasificación y separación de residuos en el sitio: orgánicos, plásticos, vidrios, otros, cuidando que los clientes hagan un adecuado uso de los mismos.
- h) No se podrán instalar más de 11 parcelas destinadas a los Food Truck por cada predio de 360 m².





- i) Un espacio de estacionamiento por cada Food Truck.
- j) Respetar los retiros establecidos por ordenanza del plan regulador y no utilizar, las veredas o las calles adyacentes como extensión del predio del FOOD PARK.
- k) Respetar igualmente las disposiciones relativas a la ley y ordenanza sobre "Polución Sonora".
- l) Contemplar las disposiciones relativas a la accesibilidad del local a las personas con discapacidad.

Artículo: Los locales ubicarán contenedores especiales para los camiones recolectores de basura conforme la separación de residuos, in situ, que deben implementar.

Artículo: Los locales deberán contar con un gerente o administrador responsable de todo el predio, y su entorno, encargado de velar por el cumplimiento de todos los requerimientos de seguridad, higiene y protección ambiental, exigidos al predio

CAPÍTULO IV: DE LA LOCALIZACIÓN

Artículo: Los Food Parks, no podrán ubicarse en las áreas consideradas como residenciales en el Plan Regulador de la Ciudad. Deberá solicitarse la autorización expresa del Consejo del Plan Regulador, para el emplazamiento de FOOD PARKS en zonas, sitios o inmuebles declarados de valor patrimonial.

Artículo: Los Food Parks, tampoco podrán emplazarse en bienes del dominio público tales como: plazas, parques, paseos centrales o avenidas.

CAPÍTULO V: DEL RÉGIMEN DE LICENCIAS Y PATENTES

Artículo: Independientemente a la aprobación de los planos de la obra a habilitarse como FOOD PARK, cada uno de los food trucks deberá contar con la licencia conforme la Ordenanza JM N° 23/96, o la que la sustituya, así como deberá abonar la patente municipal donde conste el pago del impuesto a la patente de comercio, industria, profesiones u oficio.

CAPÍTULO VI: DEL COBRO DE TASAS ESPECIALES

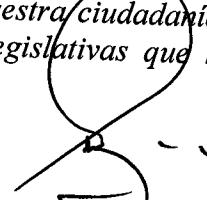
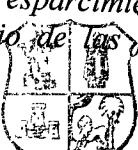
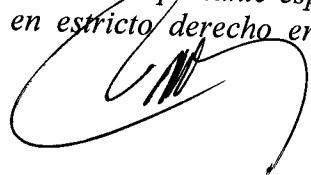
Artículo: Los FOOD PARKS serán considerados como Grandes Generadores de Basura y deberá pagar la tasa especial correspondiente a este grupo de contribuyentes, conforme lo establecido en la ordenanza tributaria".

9 – CONTENIDO DE LA MINUTA ME/Nº 4.656/17, DEL CONCEJAL OSCAR RODRÍGUEZ, DE FECHA 13/03/17:

"...ANTEPROYECTO DE ORDENANZA MUNICIPAL "Que regula el funcionamiento de los Parques Gastronómicos o Food Park", en base a la exposición de motivos que seguidamente paso a exponer:

Exposición de motivos:

En los últimos tiempos las ideas de negocio para la comercialización de alimentos han sido de lo más ingeniosas en nuestra Ciudad Capital. Dentro de este fenómeno ha surgido lo que conocemos como FOOD PARK o Parque Gastronómico que opera a través de la aglomeración de vehículos equipados para el expendio de alimentos de la mayor variedad también conocidos como FOOD TRUCKS. Ante esta circunstancia, y habida cuenta que la idea representa un importante espacio de espacio para nuestra ciudadanía resulta imperioso en estricto derecho en ejercicio de las facultades legislativas que nos...//...





...fueran conferidas, dotar de un ropaje jurídico a la referida actividad a los efectos de garantizar el estricto cumplimiento de normas atingentes a la protección de los derechos del consumidor final.

Si bien, existen Ordenanzas que regulan la materia del expendio de comidas en locales gastronómicos, a saber la Ordenanza JM/N° 154/2000 "Que regula las condiciones higiénico sanitarias y buenas prácticas de manufactura a observarse en los locales gastronómicos" y demás normativas aplicables al caso sub exámine, es criterio de este legislador municipal que por el carácter sui generis de la actividad, que va más allá de ser un simple local gastronómico, resulta conveniente dentro de la técnica legislativa la regulación de la misma en una ordenanza especial en la cual se definen claramente los derechos y obligaciones de las personas vinculadas al referido rubro comercial. Abonamos esta tesis con la circunstancia de que un FOOD TRUCK puede mudar de parque según lo deseé de un día para otro, y ante tal fenómeno nos encontramos con las interrogantes como: ¿Quién es el efectivo responsable del cumplimiento de las normas aplicables a la materia? ¿El propietario del Parque Gastronómico o el Propietario del Food Truck? Todas están circunstancias materiales son abordadas formalmente en el Anteproyecto de Ordenanza que se pone a consideración del Pleno del Corporativo Municipal.

Texto del Anteproyecto:

ORDENANZA JM/N° "Que regula el funcionamiento y habilitación de los Parques Gastronómicos o Food Parks"

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1º.- La presente Ordenanza tendrá ámbito de aplicación en todo lo atingente al funcionamiento y habilitación de los Parques Gastronómicos o Food Parks y los vehículos de expendio de alimentos o Food Trucks que operan en los mismos.

Art. 2º.- Se concebirá como Parque Gastronómico o Food Park al inmueble en el cual operen los vehículos de expendio de alimentos o Food Trucks y posea la infraestructura requerida en la presente ordenanza para su habilitación.

Art. 3º.- Se concebirá como Food Truck al vehículo que por su infraestructura se encuentre habilitado para el expendio de alimentos conforme las prescripciones de la presente ordenanza.

CAPÍTULO II. DE LA HABILITACIÓN DE LOS FOOD PARKS

Art. 4º.- Los Food Park serán habilitados por la Municipalidad de Asunción como Parque gastronómico y le serán aplicables todos los tributos que le correspondan como local comercial siempre y cuando se verifique efectivamente cada hecho generador de los mismos.

Art. 5º.- Las personas físicas o jurídicas que deseen obtener la habilitación de un Food Park deberán presentar las siguientes documentaciones sustanciales:

- a) Planos actualizados del inmueble firmado por arquitecto matriculado.
- b) Título de Propiedad o Contrato de Alquiler del inmueble.
- c) Fotocopia de cédula autenticada por escribano público del peticionante. En el caso de personas jurídicas que funcionen bajo la figura de sociedades mercantiles los representantes de las mismas deberán presentar el poder respectivo que acredite su personería.





CAPÍTULO III. DE LA INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES DE SEGURIDAD DE LOS FOOD PARKS.

Art. 6º.- Los Food Parks deberán cumplir con las siguientes condiciones de infraestructura para su habilitación y funcionamiento:

- a) Servicio básico de energía eléctrica y agua corriente.
- b) Baños sexados
- c) Muro perimetral de mampostería, excepto el lado correspondiente al acceso principal.
- d) Organización de los espacios en los cuales serán estacionados los Food Trucks a modo de un loteamiento numerado dentro del inmueble a fin de garantizar el mayor orden posible.
- e) Señaléticas que indiquen la salida principal, salida de emergencia y extintores de incendio.
- f) Basureros en una proporción de 2 basureros por cada Food Truck que opere en el lugar.

Art. 7º.- En cuanto a los extintores de incendio los Food Park deberán contar con extintores de incendio en lugares visibles en un proporción de 1 extintor por cada 3 Food Trucks que opere en el lugar. Los mismos deberán ser cuanto mínimo de 5 kilogramos de las Clases B y C para combatir fuegos ocasionados por combustibles líquidos y gaseosos además de componentes eléctricos respectivamente.

CAPÍTULO IV. DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS FOOD TRUCKS.

Art. 8º.- Los Food Trucks deberán estar equipados necesariamente con mobiliarios de refrigeración de alimentos y bebidas.

Art. 9º.- Cada Food Truck deberá contar cuanto mínimo con un extintor de incendio de 1 kilogramo de las Clases B y C para combatir fuegos ocasionados por combustibles líquidos y gaseosos además de componentes eléctricos respectivamente.

Art. 10º.- Los dependientes de cada Food Truck deberán estar equipados con la indumentaria adecuada a fin de garantizar el correcto manipuleo de los alimentos como ser gorros, delantal y guantes desechables.

Art. 11º.- Cada propietario de un Food Truck deberá obtener la patente comercial correspondiente para vendedores ambulantes expedida por la Municipalidad de Asunción.

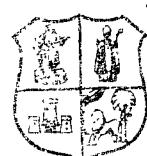
CAPÍTULO V. DISPOSICIONES FINALES.

Art. 12º.- Serán aplicables de manera directa a los Food Parks todas las disposiciones normativas vigentes en materia de accesibilidad para personas con discapacidad.

POR LO EXPUESTO AL PLENO DE LA JUNTA MUNICIPAL PETICIONO:

1. Tener por presentado el presente ANTEPROYECTO DE ORDENANZA MUNICIPAL “Que regula el funcionamiento de los Parques Gastronómicos o Food Park” y aprobar el mismo previos trámites de rigor para su inclusión en el Ordenamiento Positivo Municipal”.

Junta Municipal



Asunción



10 – CONTENIDO DE LA NOTA N° 01/17, DE LA COMISIÓN VECINAL “VECINOS UNIDOS ZONA RECOLETA”, DE FECHA 20/03/17:

“En representación de la Comisión Vecinal denominada “Vecinos Unidos Zona Recoleta” comprendida entre las calles De las Palmeras, Charles de Gaulle y adyacencias, con domicilio en la Casa N° 5.175 de la calle De Las Palmeras entre Charles de Gaulle y Cruz del Chaco, nos dirigimos a usted con el objeto de expresarle cuanto sigue:

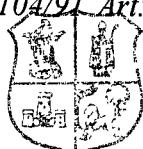
- Que los integrantes de la comisión vecinal citada somos gran mayoría muy antiguos moradores (20, 30, 40 y más años) del barrio comprendido entre las calles De las Palmeras, Charles de Gaulle y adyacencias.*
- Actualmente estamos siendo invadidos y avasallados por la instalación inminente de un supuesto local precario de expendio de comidas rápidas, que serían despachadas desde contenedores reciclados, carros, combis, casillitas y otros, que causarían al barrio grave impacto ambiental, inseguridad, polución sonora, entre otros, entre otros. Dicho predio está ubicado en la esquina de las calles De las Palmeras y Charles de Gaulle con una superficie aproximada de un cuarto de hectárea.*
- Que el predio en cuestión no cuenta absolutamente con ningún cartel de habilitación, donde se detallan el número de habilitación, la resolución municipal, y el responsable de la obra, sin embargo hay un gran número de trabajadores llevando adelante a ritmo vertiginoso su ejecución.*
- Que somos contribuyentes con una alta tasa municipal en concepto de impuesto inmobiliario y tasas especiales, y rechazamos energéticamente cualquier autorización que pudiere exigir sobre las instalaciones que se están realizando en el lugar mencionado, enclavando entre residencias de personas que exigimos la defensa de nuestros derechos, ante el de terceros, que sin arraigo alguno en el barrio e incumpliendo normas establecidas, quieren aprovecharse con fines meramente lucrativos.*
- Que en esta zona denominada AR2B según establece el Plan Regulador de la Ciudad no contempla de manera alguna este tipo de instalaciones, por lo que no correspondería la habilitación de esta clase de emprendimientos en la zona.*

Señor Presidente, con todo lo expuesto solicitamos Audiencia con la Junta Municipal, esta es de suma urgencia para los vecinos y apelamos a su voluntad considerando que es de su competencia la solución de esta problemática”.

11 – CONTENIDO DEL DICTAMEN N° 3.795/17, DE FECHA 15/03/2017, DE LA DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS DE LA INTENDENCIA MUNICIPAL:

“Visto el expediente de referencia y la intervención realizada por el Departamento de Fiscalización de Obras, y el Departamento de Prevención Contra Incendios, al local denominado “Parque Gastronómico”, ubicado en la calle Avda. Charles de Gaulle esquina Las Palmeras, con Cta. Cte. Ctral. N° 14-0179-08/05, por constatarse transgresiones a la Ord. Municipal N° 26.104/91 Reglamento General de la Construcción, y la Ord. N° 468/2014 de Prevención contra Incendios, motivo por el cual, esta asesoría expone cuanto sigue:

Que, obra en autos el Acta de Intervención N° 00010.817, del Dpto. de Fiscalización de Obras., labrada en fecha 02 de marzo del 2017, al local intervenido tras constatarse contravención a la Ord. Mpal. N° 26.104/91 Artº 4º referente a planos aprobados de la Edificación.





Que, también obra en autos, el Informe Técnico N° 13.240, de fecha 02/03/17, en la cual informa las intervenciones realizadas al local intervenido.

Que, la Unidad de Archivos de planos de la D.O.P. informa que el inmueble con C.C.C. N° 14.179-05/08, no registra antecedentes sobre planos constructivos.

Que, igualmente obra en autos el Acta de Intervención N° 0007568, de P.C.I de fecha 02 de marzo del 2017, labradas por transgresión a la Ord. Municipal N° 468/14 en sus Arts. 9º Inc. a, e y f, Art. 20º Inc. a, b, c., y Art. 184º, Art. 224º, 226º, 227º y 301º Inc. a y b.

Que, también obra en autos, el Informe Técnico N° 13.240, de fecha 02/03/17, en la cual informa las intervenciones realizadas al local intervenido.

Que, la Unidad de Archivo de Planos de la D.O.P. informa que el inmueble con C.C.C N° 14-0179-05/08, no registra antecedentes sobre planos constructivos.

Que, igualmente obra en autos el Acta de Intervención N° 0007562, de P.C.I de fecha 02/03/17, labradas por transgresión a la Ord. Municipal N° 468/14, en sus Arts. 9º Inc. a, e y f, Art. 20º Inc. 5, Art. 45º Inc. a, b, c., y Art. 184º, Art. 224º, 226º, 227º y 301º Inc. a y b.

Que, también obra en autos, el Informe Técnico S/N P.C.I. de fecha 03/03/17, en la cual informa de las intervenciones realizadas al local citado más arriba, donde se deja constancia que se labró acta de intervención por las contravenciones constatadas.

Que, por providencia de fecha 9/03/2017, el Sr. Víctor Raúl Franco, jefe de la Unidad de Intervenciones de Prevención contra Incendios informa cuanto sigue: "que el mismo no cuenta con las medidas de seguridad establecidas en la Ordenanza Municipal N° 468/14, que regula las Normas de Prevención contra Incendios y para la Seguridad Humana".

Que, por Memo N° 90/2.017, la Dirección de Obras Particulares, solicita "... Ordenar como Medida de Urgencia, al propietario o responsable del inmueble ubicado en las calles Charles de Gaulle esquina De las Palmeras con C.C.C. N° 14-0179-05/08, a la inmediata suspensión de todas las obras realizadas en el predio, hasta tanto cuente con el permiso Municipal correspondiente.

Que, cabe mencionar lo establecido en la Ley Orgánica Municipal N° 3.966/10, la cual en su Art. 99º expresa: "La Intendencia podrá disponer, en resolución fundada, por la vía administrativa medidas de urgencia destinadas a hacer cumplir normas legales o resoluciones comunales, para evitar o revertir circunstancias que sean susceptibles de causar peligro de vida o inminente daño al ambiente, a la salud, a la seguridad o al patrimonio público, de tornar ineficaces los fallos judiciales o de hacer desaparecer evidencias de faltas o contravenciones".

Que, también la citada ley en su Art. 101º, las medidas de urgencias que podrán ser dictadas son: Inc. 3º. "Suspensión de Actividades o de Obras".

Por tanto teniendo en cuenta que los hechos constatados constituyen faltas a lo dispuesto en la Ordenanza N° 26.104/91 en si Art. 4º, la Ord. Mpal. N° 468/14 en sus Arts. 9º Inc. a, e, y f, Art. 20º Inc. 5, Art. 45º Inc. a, b, c., Art. 184º, 224º, 226º, 227º y Art. 301º Inc. a y b, por lo que de conformidad a las atribuciones contenidas en la Ley N° 3.966/10, Arts. 99º y 101º, Inc. 3, es parecer de esta Asesoría Jurídica que resulta viable, que el Señor Intendente dicte Resolución Ordenando:

1. COMO MEDIDA DE URGENCIA, la suspensión inmediata de las actividades, llevadas a cabo en el local denominado "Parque Gastronómico", ubicado en las calles Charles..//.





...//..de Gaulle e/ De las Palmeras con Cta. Cte. Ctral. N° 14-0179-05/08, hasta la resulta del sumario respectivo, por las consideraciones expuestas en el exordio de la presente.

2. *COMO MEDIDA DE URGENCIA, la suspensión de las Obras realizadas en el citado inmueble, hasta la resulta del sumario respectivo, por las consideraciones expuestas en el exordio de la presente.*

3. *ENCOMENDAR, a la Dirección de Obras Particulares, arbitrar los mecanismos necesarios para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Art. 1º y 2º de la presente.*

4. *REQUERIR, a las autoridades policiales, que de conformidad a lo dispuesto en el Art. 126º de la Ley N° 3.966/10, presten su apoyo y asistencia inmediata para el cumplimiento de la medida de urgencia, a los efectos de garantizar la integridad física de los funcionarios municipales; y en consecuencia que la Policía Nacional, a través de la Comisaría respectiva y/o dependencia policial que considere pertinente, mantenga la vigencia de la medida de urgencia decretada, debiendo repeler cualquier intento de quebrantamiento de las medidas adoptadas, inclusive por medio de la fuerza pública, sin necesidad de otra comunicación, debiendo actuar en todo momento conforme a derecho.-*

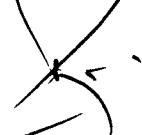
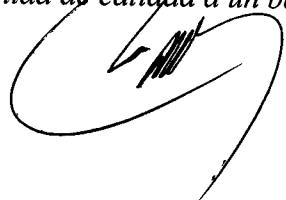
5. *AUTORIZAR, a la Dirección de Asuntos Jurídicos, de conformidad a lo previsto en el Art. 103º de la Ley N° 3.966/10, para acudir a los estrados judiciales y así mismo con facultad para iniciar cuantas acciones sean necesarias.*

6. *REMITIR, los antecedentes al Juzgado de Faltas, a los efectos de la instrucción del sumario respectivo”.*

12 – CONTENIDO DE LA MINUTA ME/N° 5.137/17, DE LOS CONCEJALES FEDERICO FRANCO TROCHE Y RODRIGO BUONGERMINI, DE FECHA 24/04/17:

“La presente ordenanza REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DENOMINADOS FOOD PARKS a los efectos de incluir expresamente disposiciones que deben observar los espacios conocidos como “FOOD PARK” donde funcionan los denominados “FOOD TRUCK”, atendiendo al hecho que se encuentran proliferando actualmente en Asunción así como en el área metropolitana y que están generando preocupaciones por parte de la ciudadanía en general, vecinos de determinados barrios, emprendedores, empresarios del sector gastronómico, así como de la misma municipalidad, pues existe una laguna normativa para atender todas las implicancias de la habilitación de locales de esta naturaleza.

En los “Parques de Comida” o (Food Parks), el emprendimiento se basa en un emplazamiento fijo, con parcelas divididas, al que acuden las “Camionetas de Comida” (food trucks) para la venta de comida rápida por lo general. La iniciativa viene de capital privado, de emprendedores o inversores, que disponen o se hacen con un terreno, que en muchas ocasiones, pertenece a particulares (lo que facilita el trabajo y los permisos) y que adecuan como un espacio preparado para alojar food trucks y con equipamientos de bancos, mesas, juegos para niños, entre otros equipamientos. Son gestionados por uno o varios empresarios, que pueden optar por diferentes opciones, que pasan por el alquiler mes a mes, de una parcela concreta, o al alquiler del mismo food truck. Alquileres por semana o días, e incluso en algunos casos puede el emprendedor encargarse de rotar diariamente, los food trucks participantes, para que cada día haya una oferta diferente. En algunas ciudades, las iniciativas provienen de conocidos chef gourmets que pueden ofrecer, comida de calidad a un bajo precio.”





En minuta verbal presentada en sesión plenaria de fecha miércoles 15/03 del corriente, ponía a conocimiento del pleno la intervención realizada por parte de funcionarios municipales a uno de estos locales y se constataba que de los 21 locales ubicados en el sitio, ninguno cumplía con los requerimientos de higiene establecidos en la ordenanza.

Se han presentado ya reclamos de vecinos, oponiéndose a la habilitación de estos locales debido a los problemas que pueden generar en los barrios, por la acumulación de basuras, los ruidos molestos vinculados, polución ambiental, alteración de las condiciones de vida barrial por conductas inapropiadas, entre otras preocupaciones.

Por su parte, empresarios gastronómicos manifiestan su preocupación por la proliferación de estos locales que podrían significar una competencia desleal frente a las inversiones millonarias que realizan para obtener la habilitación de sus restaurantes o sus locales dedicados al rubro gastronómico.

Si bien se cuenta con ordenanzas como la JM N° 43/94 del Plan Regulador de la Ciudad y sus modificaciones, las ordenanzas JM N° 23/96 de Licencias Municipales, la Ordenanza Tributaria N° 154/00 Que Establece Condiciones Higiénico Sanitarias, entre otras, ninguna de ellas contempla específicamente el funcionamiento de estos nuevos locales gastronómicos, que requieren un abordaje especial en materia tributaria, habilitaciones, aprobación de los planos, sistemas de prevención de incendios, requerimientos espaciales y urbanísticos, etc.

La presente ordenanza aborda específicamente estos requerimientos precisados que deben cumplir los denominados Food Parks complementando las disposiciones que regulan los demás aspectos vinculados a la habilitación de los locales, las condiciones higiénicas sanitarias, el régimen de licencias, patentes, tributos etc.

En base a estos argumentos, ponemos a consideración del pleno el presente:

PROYECTO DE ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA INSTALACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DENOMINADOS FOOD PARKS.

CAPÍTULO I: DE LAS DEFINICIONES

Artículo 1º: Serán considerados Parques de Comidas (FOOD PARKS), aquellos emplazamientos gastronómicos fijos de carácter permanente o temporal, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para emplazamiento de los FOOD TRUCKS, destinados a la elaboración y comercialización de alimentos.

Artículo 2º: Se define como “camión de comida” (food truck) a la furgoneta, contenedor u otro espacio similar, acondicionado para elaborar y vender los alimentos.

CAPÍTULO II: DE LAS HABILITACIONES

Artículo 3º: Para la habilitación de estos locales, el propietario del predio deberá presentar los planos para la aprobación de la municipalidad, debiendo cumplir con todos los requerimientos establecidos para la aprobación de los proyectos de obra, conforme las ordenanzas vigentes relativas al reglamento general de construcciones, sistema de prevención contra incendios, entre otras disposiciones relativas a las obras a ser ejecutadas al interior del predio.

Artículo 4º: Tanto el predio, como cada uno de los food trucks, deberá adecuarse a las disposiciones relativas a las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manipulación de alimentos.





CAPÍTULO III: DE LOS LOCALES

Artículo 5º: Los predios privados a ser habilitados para la instalación de los food parks deberán contar, como mínimo con las siguientes características:

- a) *Cerramiento vertical con muro de mampostería o similar en todo el perímetro, a excepción del frente sobre línea municipal, donde podrán adoptar un tipo de cerramiento transparente o el que mejor se adecue al carácter del emprendimiento.*
- b) *Cada Food Truck deberá instalarse sobre superficie impermeable de piso. Y no se podrá utilizar más del 70% del área del terreno con superficie impermeable.*
- c) *Sistema de desagüe pluvial para todo el predio.*
- d) *Todas las instalaciones sanitarias conectadas a la red de alcantarillado sanitario o a un sistema de tratamiento de efluentes, a ser aprobado por la municipalidad.*
- e) *Sanitarios acordes a la capacidad del local.*
- f) *Sistema de prevención contra incendios, acorde con las dimensiones del total de los locales.*
- g) *Sistema de clasificación y separación de residuos en el sitio: orgánicos, plásticos, vidrios, otros, cuidando que los clientes hagan adecuado uso de los mismos.*
- h) *Por cada lote de hasta 360 m² de superficie, no se podrán albergar más de 4 food trucks*
- i) *Los locales destinados a Food Parks deberán prever una superficie destinada a mesas, equivalente a 25 m² de superficie por cada puesto o truck.*
- j) *Los locales destinados a Food Parks deberán prever un mínimo de 3 módulos de estacionamiento por cada Food Truck.*
- k) *Respetar los retiros establecidos por ordenanza del plan regulador y no utilizar, las veredas o las calles adyacentes como extensión del predio del FOOD PARK.*
- l) *Respetar igualmente las disposiciones relativas a la ley y ordenanza sobre "Polución Sonora"*
- m) *Contemplar las disposiciones relativas a la accesibilidad del local a las personas con discapacidad*

Artículo 6º: Los locales ubicarán contenedores especiales para los camiones recolectores de basura conforme la separación de residuos, in situ, que deberán implementar.

Artículo 7º: Los locales deberán contar con un gerente o administrador responsable de todo el predio, y su entorno, encargado de velar por el cumplimiento de todos los requerimientos de seguridad, higiene y protección ambiental, exigidos al predio

CAPÍTULO IV: DE LA LOCALIZACIÓN

Artículo 8º: Los Food Parks, no podrán ubicarse en las áreas consideradas como Residenciales de Baja y Media Densidad (AR1 y AR2) en el Plan Regulador de la Ciudad. Deberá solicitarse la autorización expresa del Consejo del Plan Regulador, para el emplazamiento de FOOD PARKS en zonas, sitios o inmuebles declarados de valor patrimonial.

Artículo 9º: Los Food Parks, tampoco podrán emplazarse en bienes del dominio público tales como: plazas, parques, paseos centrales o avenidas, salvo en las ferias y eventos de carácter temporal organizados por la Municipalidad en los espacios específicamente definidos para dicho fin y con el permiso otorgado por la misma. No podrán ubicarse en espacios públicos fuera de estos eventos y de estas condiciones

CAPÍTULO V: DEL RÉGIMEN DE LICENCIAS Y PATENTES

Artículo 10º: Independientemente a la aprobación de los planos de la obra a habilitarse como FOOD PARK, cada uno de los Food Trucks deberá contar con la Licencia Comercial conforme lo establece la Ordenanza N° 23/96, o la que la sustituya, así ..//.





...//. como deberá abonar la patente municipal donde conste el pago del impuesto a la patente de comercio, industria, profesiones u oficio.

CAPÍTULO VI: DEL COBRO DE TASAS ESPECIALES

Artículo 11º: Los FOOD PARKS serán considerados como Grandes Generadores de Basura y deberá pagar la tasa especial correspondiente a este grupo de contribuyentes, conforme lo establecido en la ordenanza tributaria.

Artículo 12º: De forma".

13 – PARECER DE LAS COMISIONES ASESORAS:

Que, las Comisiones Asesoras han estudiado de manera pormenorizada el contenido de los antecedentes que hacen al estudio de habilitación y funcionamiento de los denominados Food Parks y Food Trucks y, al respecto, atendiendo a la necesidad urgente de llenar algún vacío legal existente en la actualidad, en cuanto a la instalación y funcionamiento de estos locales de ventas de comidas y habiéndose realizado sugerencias de los concejales, es del parecer de las Comisiones Asesoras dictaminantes que corresponde sancionar una Ordenanza que reglamente la instalación y funcionamiento de los locales denominados FOOD PARKS y FOOD TRUCKS.

Por tanto,

LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, REUNIDA EN CONCEJO

O R D E N A :

CAPÍTULO I: DE LAS DEFINICIONES

- Art. 1º:** Serán considerados Parques de Comidas (FOOD PARKS), aquellos emplazamientos gastronómicos fijos de carácter permanente o temporal, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para localización de los FOOD TRUCKS, destinados a la elaboración y comercialización de alimentos.
- Art. 2º:** Se define como "camión de comida" (Food Truck) a la furgoneta, contenedor u otro espacio similar, acondicionado para elaborar y vender los alimentos.

CAPÍTULO II: DE LAS HABILITACIONES

- Art. 3º:** Para la habilitación de estos locales, el propietario del predio deberá presentar los planos para la aprobación de la municipalidad, debiendo cumplir con todos los requerimientos establecidos para la aprobación de los proyectos de obra, conforme las ordenanzas vigentes relativas al reglamento general de construcciones, sistema de prevención contra incendios, entre otras disposiciones relativas a las obras a ser ejecutadas al interior del predio.
- Art. 4º:** Tanto el predio, como cada uno de los Food Trucks, deberá adecuarse a las disposiciones relativas a las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

CAPÍTULO III: DE LOS LOCALES

- Art. 5º:** Los predios privados a ser habilitados para la instalación de los Food Parks deberán contar, como mínimo con las siguientes características:
- a) Cerramiento vertical con muro de mampostería o similar en todo el perímetro, a excepción del frente sobre línea municipal, donde podrán adoptar un tipo de cerramiento transparente o el que mejor se aadecue al carácter del emprendimiento.





- b) Cada Food Truck deberá instalarse sobre superficie impermeable de piso. Y no se podrá utilizar más del 70% del área del terreno con ese tipo de superficie.
- c) Sistema de desagüe pluvial para todo el predio.
- d) Todas las instalaciones sanitarias conectadas a la red de alcantarillado sanitario o a un sistema de tratamiento de esfuentes, a ser aprobado por la municipalidad.
- e) Sanitarios acordes a la capacidad del local.
- f) Sistema de prevención contra incendios conforme a ordenanzas vigentes.
- g) Sistema de clasificación y separación de residuos en el sitio: orgánicos, plásticos, vidrios, otros, cuidando que los clientes hagan adecuado uso de los mismos.
- h) Por cada lote de hasta 360 m² de superficie, no se podrán albergar más de 5 Food Trucks. Esta relación deberá ser contemplada para lotes de mayor superficie.
- i) Los locales destinados a Food Parks deberán prever una superficie destinada a mesas, equivalente a 25 m² de superficie por cada puesto o truck.
- j) Los locales destinados a Food Parks deberán prever un mínimo de 2 módulos de estacionamiento por cada Food Truck.
- k) Respetar los retiros establecidos por ordenanza del plan regulador y sus reglamentaciones. No podrán utilizar las veredas o las calles adyacentes como extensión del predio.
- l) Adecuarse a las disposiciones relativas en la ley y ordenanzas sobre "Polución Sonora".
- m) Contemplar las disposiciones relativas a la accesibilidad del local a las personas con discapacidad.

Art. 6º: Los locales ubicarán contenedores especiales para los camiones recolectores de basura conforme la separación de residuos, in situ, que deberán implementar.

Art. 7º: Los locales deberán contar con un gerente o administrador responsable de todo el predio y su entorno, encargado de velar por el cumplimiento de todos los requerimientos de seguridad, higiene y protección ambiental, exigidos al predio.

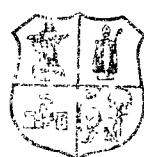
CAPÍTULO IV: DE LA LOCALIZACIÓN

Art. 8º: Los Food Parks, no podrán ubicarse en las áreas consideradas como Residenciales de Baja y Media Densidad (AR1 y AR2) en el Plan Regulador de la Ciudad. Deberá solicitarse la autorización expresa del Consejo del Plan Regulador, para el emplazamiento de FOOD PARKS en zonas, sitios o inmuebles declarados de valor patrimonial. De conformidad a lo establecido en el Plan Regulador de la Ciudad, podrán instalarse en las zonas consideradas AR3, estableciéndose la condición que para el efecto deberán contar con superficies de terreno no menor a 600 m².

Art. 9º: Los Food Parks, tampoco podrán emplazarse en bienes del dominio públicos tales como: plazas, parques, paseos centrales o avenidas, salvo en las ferias y eventos de carácter temporal organizados por la Municipalidad, en los espacios específicamente definidos para dicho fin, o, a los efectos de la revitalización de zonas degradadas con el permiso a ser otorgado por la Oficina del Centro Histórico. No podrán ubicarse en espacios públicos fuera de estos eventos y de estas condiciones.

CAPÍTULO V: DEL RÉGIMEN DE LICENCIAS Y PATENTES

Art. 10º: Independientemente a la aprobación de los planos de la obra a habilitarse como FOOD PARK, cada uno de los Food Trucks deberá contar con la Licencia Comercial conforme lo establece la Ordenanza N° 23/96, o la que la sustituya, así como deberá abonar la patente municipal donde conste el pago del impuesto a la patente de comercio, industria, profesiones u oficios.





CAPÍTULO VI: DEL COBRO DE TASAS ESPECIALES

Art. 11º: Los FOOD PARKS serán considerados como Grandes Generadores de Basura y deberá pagar la tasa especial correspondiente a este grupo de contribuyentes, conforme lo establecido en la ordenanza tributaria.

CAPÍTULO VII: DE LAS SANCIONES

Art. 12º: En caso de infracción a lo estipulado en esta ordenanza, se aplicarán las sanciones de multa, inhabilitación y clausura.

Los montos, escalas y plazos de las sanciones se aplicarán conforme a lo fijado por la Ordenanza Municipal N° 131/00 o la que la sustituya en el futuro.

Art. 13º: Son consideradas faltas leves, las violaciones a lo dispuesto en el Artículo 5º Inciso "g" y 6º, de la presente ordenanza:

Art. 14º: Son consideradas faltas graves las violaciones a lo dispuesto en los siguientes Artículos: 3º, 4º, 5º (excepto el Inciso "g"), 7º, 8º, 9º y 10º de la presente ordenanza. Será también considerada falta grave la reincidencia en la comisión de una misma falta leve.

Art. 15º: Será considerada falta gravísima la comisión de una misma falta grave. Se aplicará la sanción de clausura cuando no se subsanare la trasgresión que diera origen a la aplicación de la sanción de inhabilitación.

Art. 16º: En la comisión de faltas graves y gravísimas podrá aplicarse en forma conjunta las sanciones de: a) multa e inhabilitación, b) multa y clausura.

CAPÍTULO VIII DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Art. 17º: Las disposiciones de la presente serán aplicables a todos los locales que se encuentran actualmente en funcionamiento estableciéndose un plazo de 45 días para que los mismos puedan adecuar sus instalaciones a estas disposiciones, a partir de la notificación por parte del Ejecutivo Comunal.

Art. 18º: Comuníquese a la Intendencia Municipal.

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción, a los veintiséis días del mes de julio del año dos mil diecisiete.

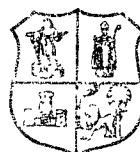
Abog. **JOSÉ MARÍA OVIEDO V.**
Secretario General

cz.

Asunción, 24 AGO. 2017

TÉNGASE POR ORDENANZA, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DÉSE AL REGISTRO MUNICIPAL,
Y CUMPLIDO, ARCHÍVASE.

Junta Municipal



Asunción

Ing. Agr. **HUGO RAMÍREZ IBARRA**
Presidente

JAVIER CANDIA FERNÁNDEZ
Secretario General



MARIO ANÍBAL FERREIRO SANABRIA
Intendente Municipal