

MANUAL TÉCNICO PARA LA OPERACIÓN DE VEHÍCULOS O REMOLQUES GASTRONÓMICOS



INDICE

1. DEFINICIÓN DEL PROYECTO

- 1.1. Concepto
- 1.2. Marco normativo
- 1.3. Objetivos
- 1.4. Beneficios
- 1.5. Tipos de vehículos gastronómicos

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL VEHÍCULO

- 2.1. Tipo remolque (zonificación, planta, sección, fachada y materiales)
- 2.2. Tipo motorizado (zonificación, planta, sección, fachada y materiales)
- 2.3. Especificaciones de seguridad (bomberos)
- 2.4. Especificaciones sanitarias (Interagua)
- 2.5. Especificaciones técnicas para estacionamientos en espacios públicos
- 2.6. Especificaciones técnicas para ocupación en el espacio privado
- 2.7. Plano de recolección de desechos según su frecuencia

3. UBICACIONES ESTRATÉGICAS

- 3.1. ESPACIOS PÚBLICOS
 - 3.1.1. Mapa general de ubicaciones
 - 3.1.2. Listado de ubicaciones
- 3.2. ESPACIOS PRIVADOS

4. PROCESO ADMINISTRATIVO

- 4.1. Diagrama de flujo de proceso

5. REQUISITOS

- 5.1. Requisitos para la obtención del informe técnico de aprobación de ubicación
- 5.2. Requisitos para la obtención del informe técnico de inspección final
- 5.3. Requisitos para la obtención del permiso de operación en espacio de uso público o propiedad privada
- 5.4. Requisitos para la obtención del permiso de operación temporal de operación de vehículos o remolques gastronómicos

6. PERMISOS MUNICIPALES

- 6.1. Tipos de permisos

7. VIGENCIA Y RENOVACIÓN DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO PERMANENTE

8. PROHIBICIONES

1. DEFINICIÓN DEL PROYECTO

1.1. CONCEPTO

Entiéndase por Vehículos o Remolques Gastronómicos, a los vehículos motorizados o remolques cuyo espacio interior se encuentra adecuado para realizar la cocción, elaboración, preparación y expendio de alimentos y bebidas, los mismos que tendrán una medida de peso de hasta 3.5 toneladas.

Estos vehículos móviles son capaces de llevar cualquier tipo de oferta gastronómica a las calles, ferias, festivales, fiestas, eventos, es decir, a un espacio público y privado que cumpla con las condicionantes para estacionarlos.

Tipo motorizado



Tipo remolque



NOTA: Estos Vehiculos o Remolques Gastronomicos no podran realizar recorridos de libre circulación.

1.2. MARCO NORMATIVO

El presente manual establece características y condicionamientos basados en la ordenanza, que resume las principales reglas y condiciones sobre cómo deben ejecutarse los procesos para la operación de los vehículos móviles (food trucks) en el Cantón Guayaquil buscando un óptimo funcionamiento de los mismos dentro de la ciudad, ayudando así a emprendedores y empresas corporativas a obtener un nuevo negocio, cumpliendo con uno de los ejes del Master Plan en tener una ciudad resiliente y productiva en tiempos de crisis mundial.

1.3. OBJETIVOS



GENERAR UN NUEVO CAMPO DE TRABAJO PARA **EMPREENDEDORES** DE VENTA DE COMIDA QUE MANTENGAN UN NIVEL DE CALIDAD ESTABLECIDO.



EXPANDIR EL RANGO DE LUGARES DONDE LOS NEGOCIOS PUEDAN OFRECER SUS SERVICIOS SIN AUMENTAR LOS **COSTOS FIJOS** DE UN LOCAL.

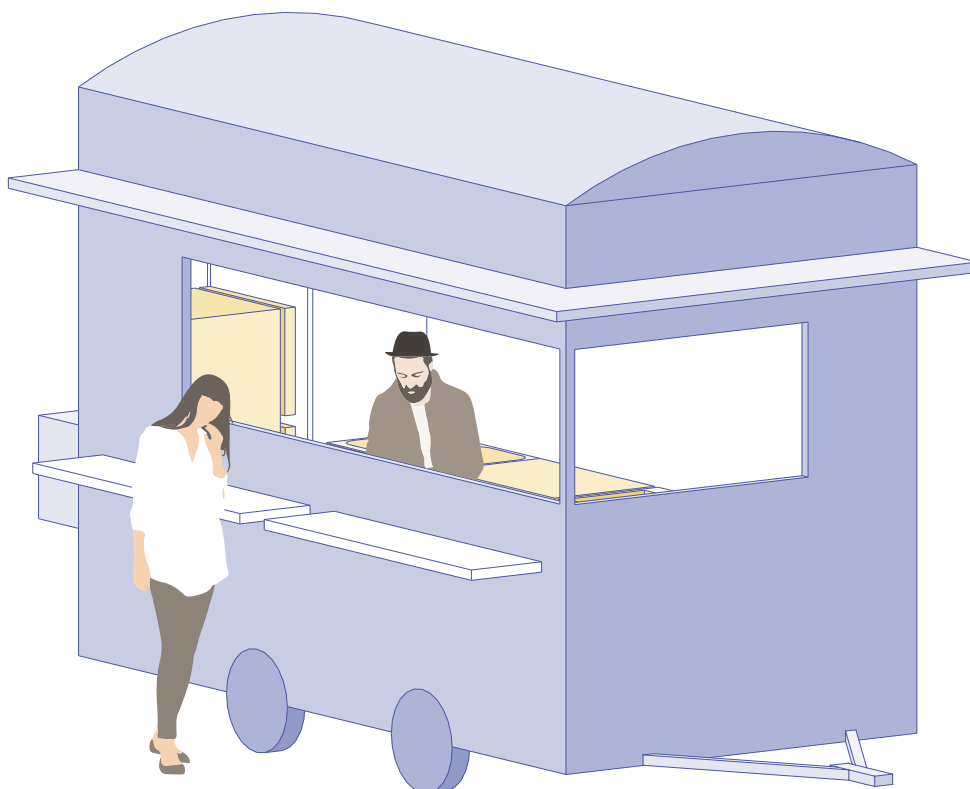


CERCANÍA DE LOS CIUDADANOS A LOS NEGOCIOS SIN NECESIDAD DE DESPLAZARSE **GRANDES DISTANCIAS**.

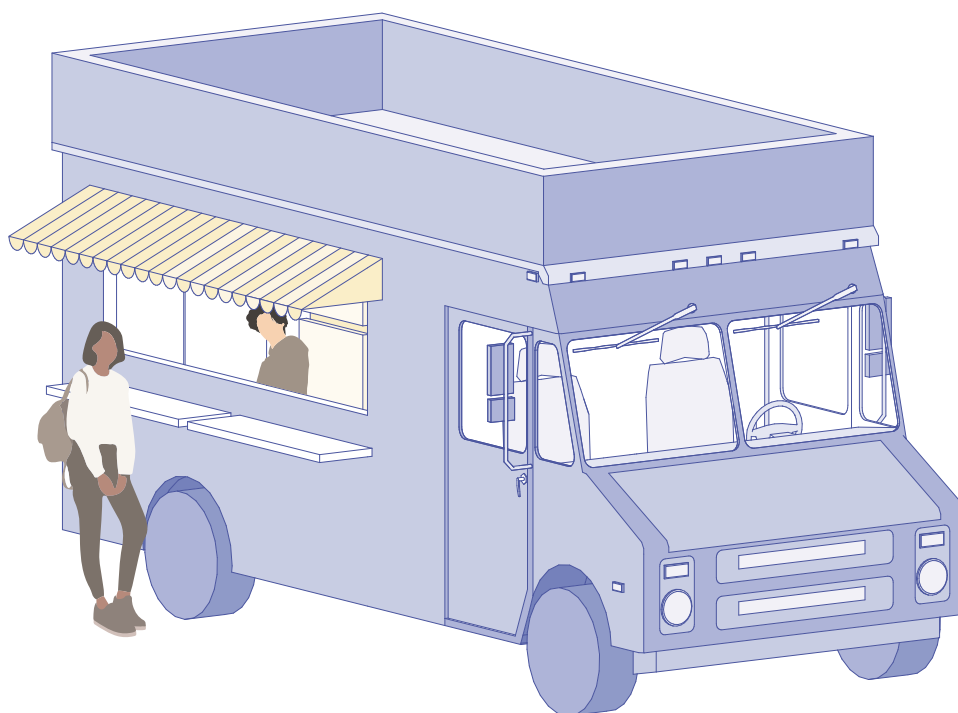
1.4. BENEFICIOS

- 1.- **Flexibilidad** en las ventas.
- 2.- **Comercialización** de alimentos y bebidas en diferentes sectores de la ciudad.
- 3.- **Participación** en festivales, eventos y celebraciones locales.
- 4.- **Acercamiento con los clientes al ofrecer** un servicio en diferentes puntos de la ciudad.
- 5.- **Rentabilidad para el ciudadano**, pudiendo ganar popularidad en eventos de la ciudad, transformandose en una plataforma de publicidad móvil del negocio, ganando popularidad en los espacios publicos y privados de la ciudad.
- 6.- **Ahorro y costos bajos de inversión**, los costos son más bajos que invertir en un local fijo, los gastos de mantenimiento y servicios, por lo que el ciudadano obtiene un gran ahorro de dinero dandole la posibilidad de poner en marcha su proyecto.
- 7.- **Negocio de tendencia**, a partir de la pandemia el consumo de alimentos y bebidas en el espacio público ha incrementado en el mercado, permitiendo que estos negocios tengan mayor atención en los consumidores.

1.5. TIPOS DE VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS



Tipo remolque

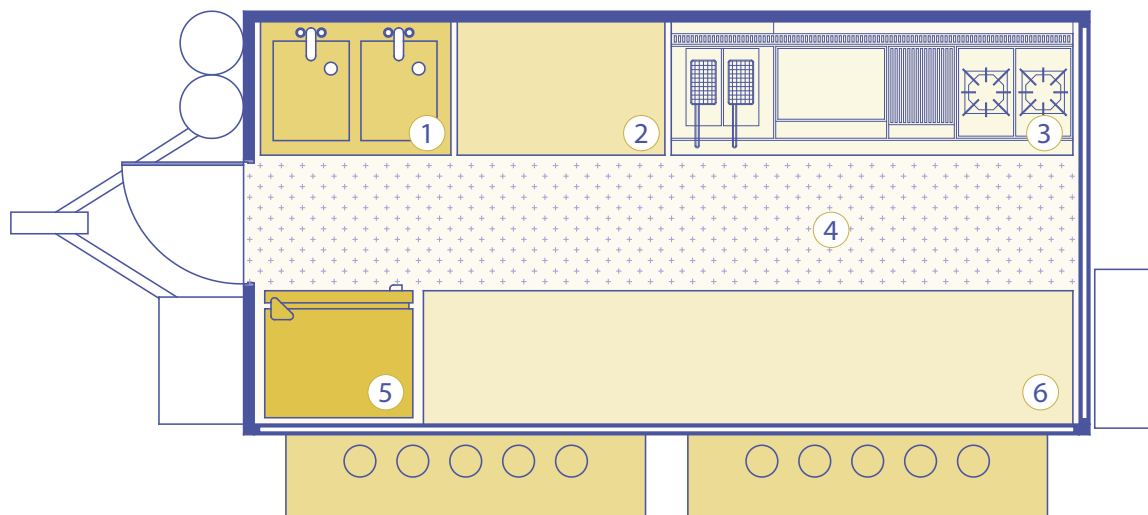


Tipo motorizado

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL VEHICULO ACORDE AL TIPO DE NEGOCIO

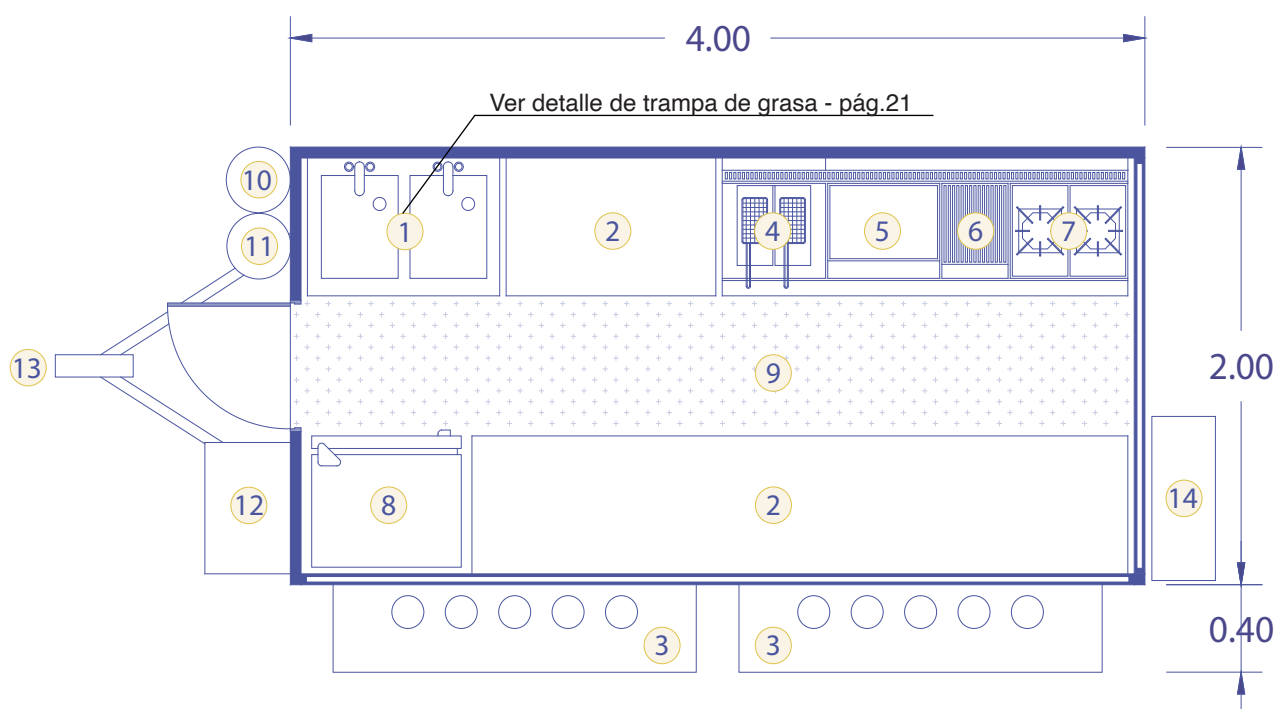
2.1. TIPO REMOLQUE (HASTA 3.5 TONELADAS)

Planta - Zonificación interna



- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Zona de lavado | 4. Circulación |
| 2. Mesón de trabajo | 5. Zona fría |
| 3. Zona caliente | 6. Preparación de alimentos |

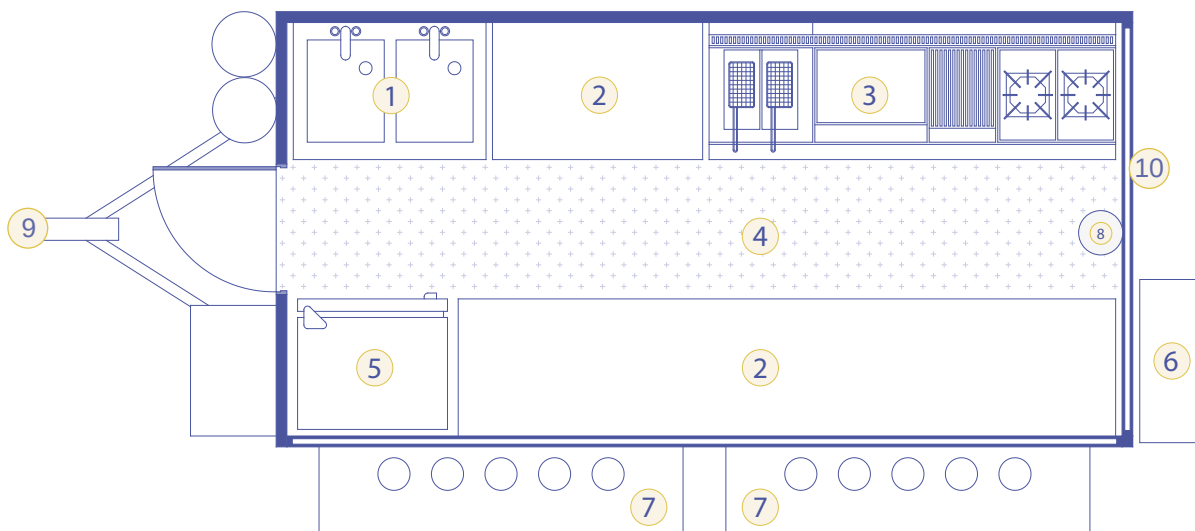
Planta - Arquitectonica



- | | | |
|----------------------|--------------------|--------------------------------|
| 1. Lavaplatos | 6. Asador | 11. Tanque de gas |
| 2. Mesón de trabajo | 7. Estufa | 12. Generador |
| 3. Mesón de atención | 8. Refrigerador | 13. Tiro de arranque |
| 4. Freidora | 9. Circulación | 14. Tacho de basura industrial |
| 5. Plancha | 10. Tanque de agua | |

NOTA: Se deberá asegurar el remolque para evitar balanceo.

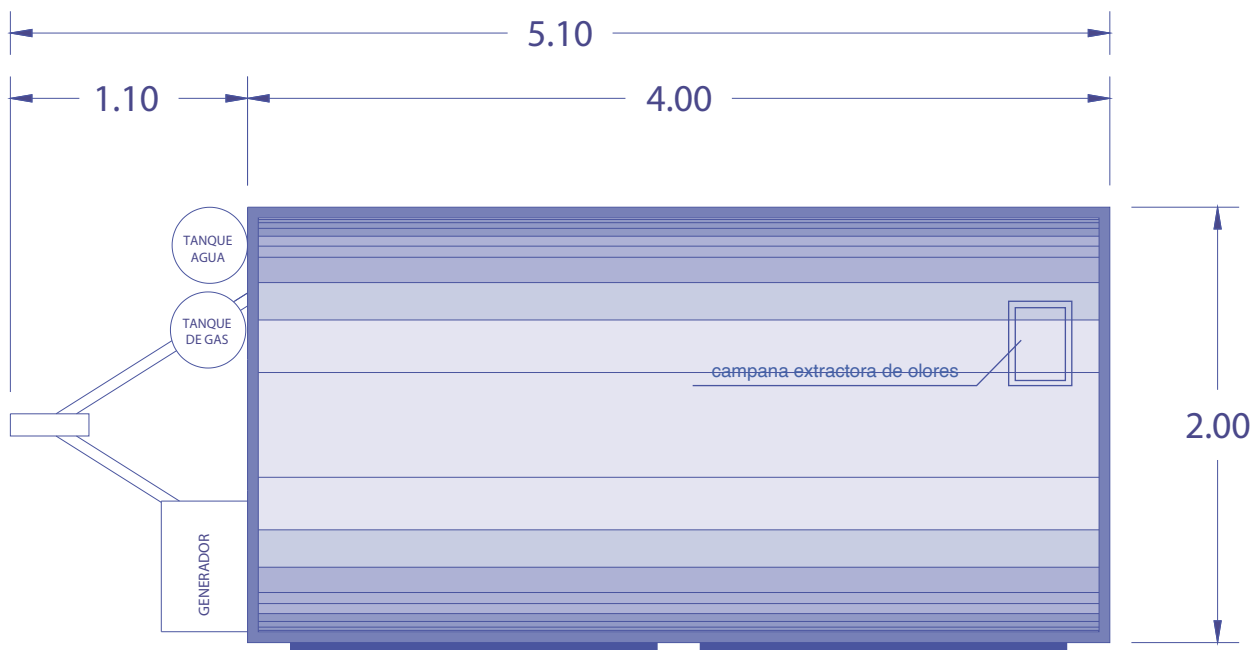
Especificaciones Técnicas



1. Lavaplatos doble acero inoxidable de 0.90m x 0.70m
2. Mesón de trabajo acero inoxidable de 0.60m x 1.00m y 3.00m
3. Cocina tipo industrial con plancha, freidora y asador con campana extractora de acero inoxidable y filtros requeridos
4. Piso antideslizante de caucho
5. Refrigerador doble puerta tipo industrial
6. Tacho de basura industrial
7. Mesón de atención - acero inoxidable de 1.70m x 0.40m (c/u.)
8. Extintor (Metalico)
9. Se deberá asegurar el remolque para evitar balanceo.
10. El acoplamiento del remolque debe de incluir un enchufe para el sistema eléctrico, de tal manera que queden operativas las luces traseras (intermitentes, frenos, luz trasera, marcha atrás, direccionales) del remolque de forma sincronizada con el vehículo motorizado.

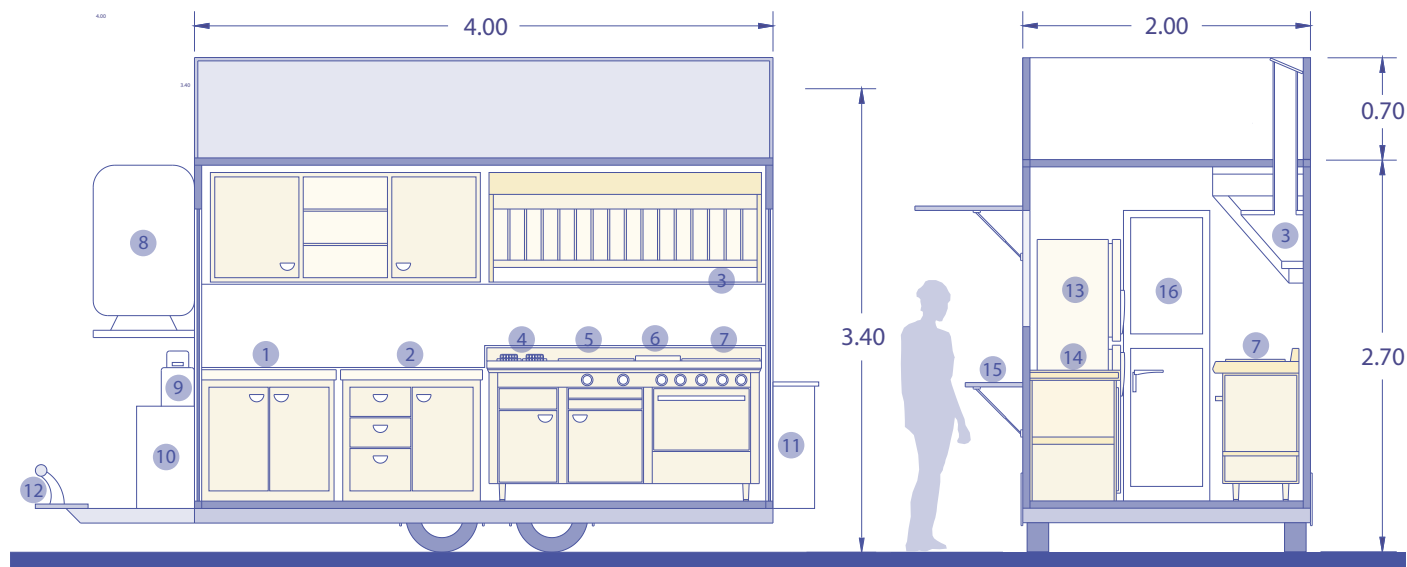
NOTA: El material usado para la estructura del vehículo debe ser metálica.

Implantación



NOTA: La carga máxima de 3.5 ton admitida para los remolques no debe de sobrepasar lo indicado en las especificaciones técnicas del vehículo que lo arrastra.

Sección

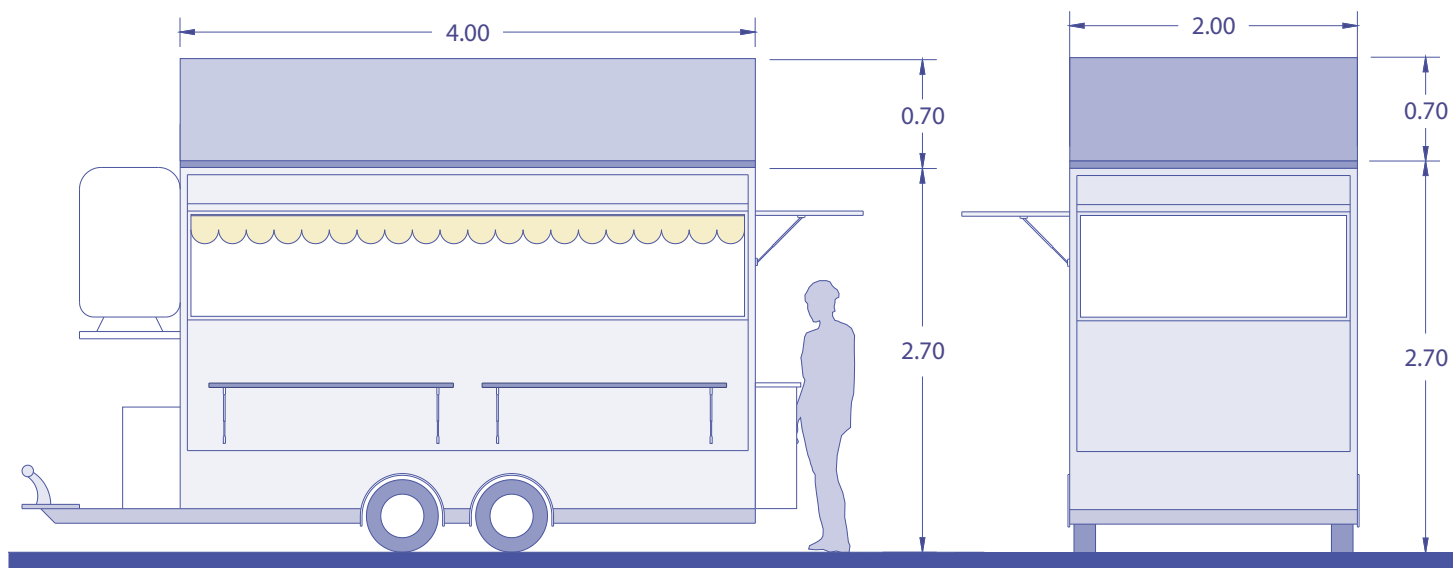


- 1. Lavaplatos
- 2. Mesón de trabajo
- 3. Campana extractora
- 4. Freidora

- 5. Plancha
- 6. Asador
- 7. Estufa
- 8. Reservorio de agua potable
- 9. Tanque de gas
- 10. Generador
- 11. Tacho de basura
- 12. Tiro de arranque

- 13. Refrigeradora
- 14. Mesón de trabajo
- 15. Mesón de atención
- 16. Puerta

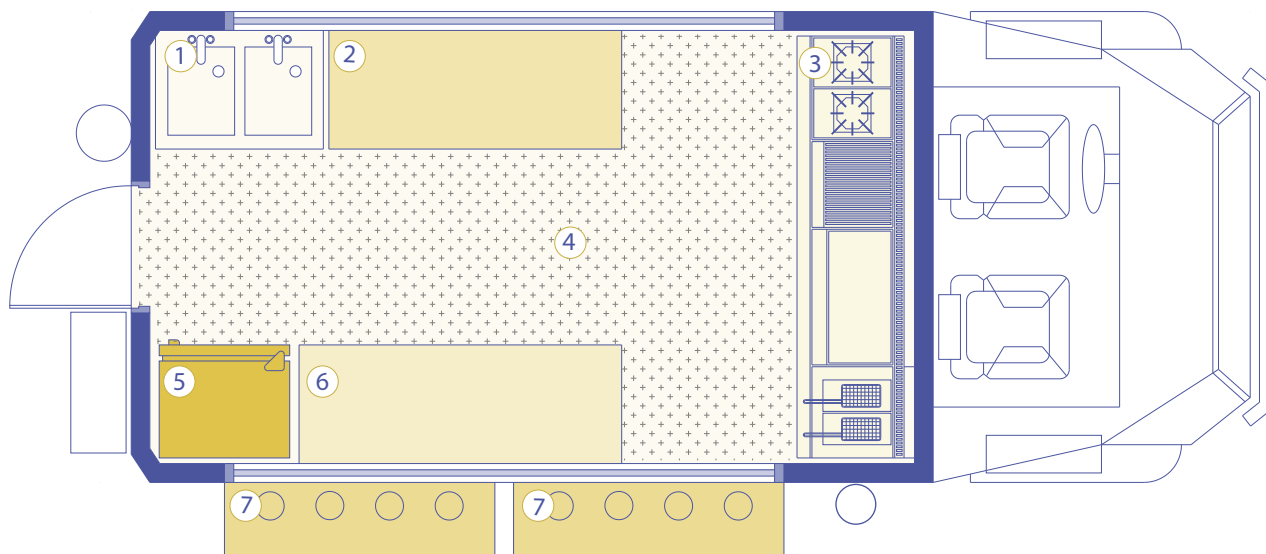
Fachada



NOTA: Se deberá asegurar el remolque para evitar balanceo.

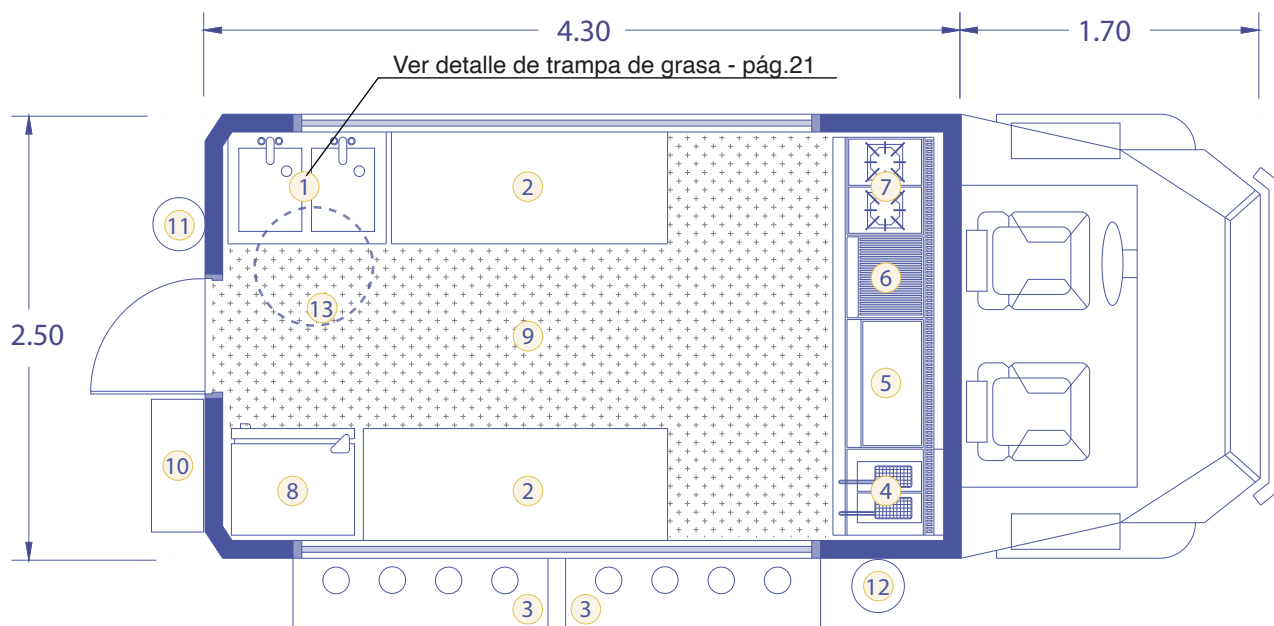
2.2. TIPO MOTORIZADO (HASTA 3.5 TONELADAS)

Planta - Zonificación interna



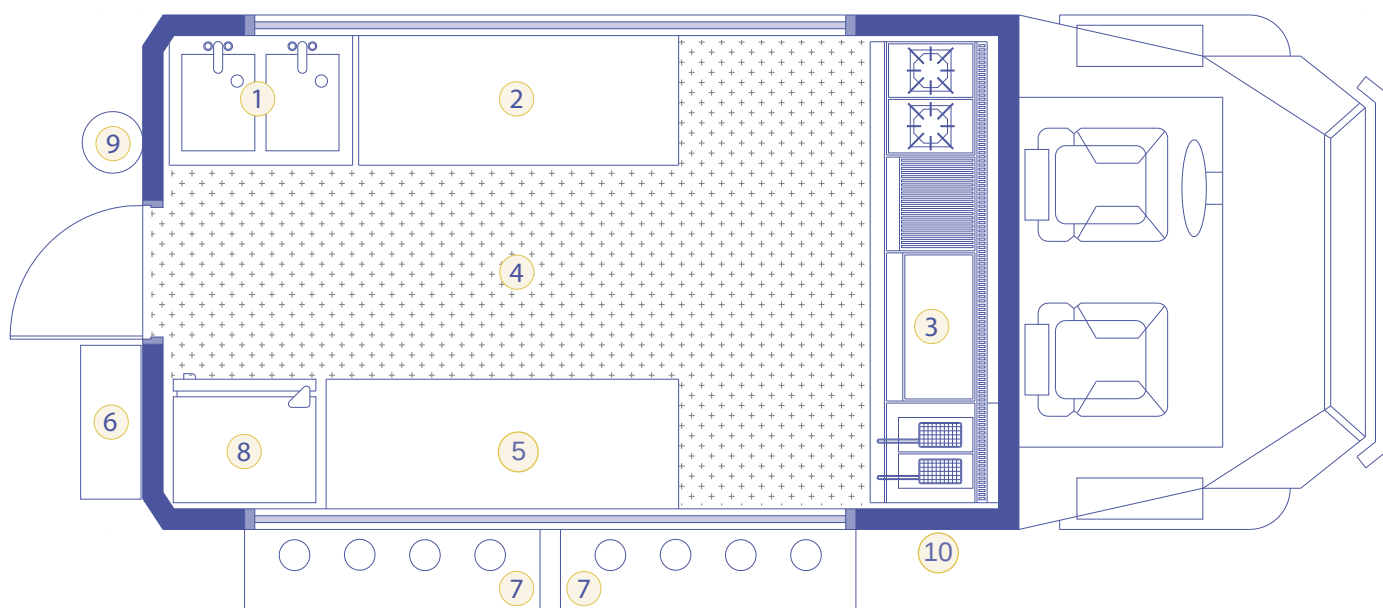
- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Zona de lavado | 5. Zona fría |
| 2. Mesón de trabajo | 6. Preparación de alimentos |
| 3. Zona caliente | 7. Mesón de atención |
| 4. Circulación | |

Planta - Arquitectonica



- | | | |
|----------------------|-----------------|--|
| 1. Lavaplatos | 5. Plancha | 9. Circulación |
| 2. Mesón de trabajo | 6. Asador | 10. Generador |
| 3. Mesón de atención | 7. Estufa | 11. Tanque de gas |
| 4. Freidora | 8. Refrigerador | 12. Gancho adaptable para Tacho de basura industrial |
| | | 13. Proyección del reservorio de agua potable |

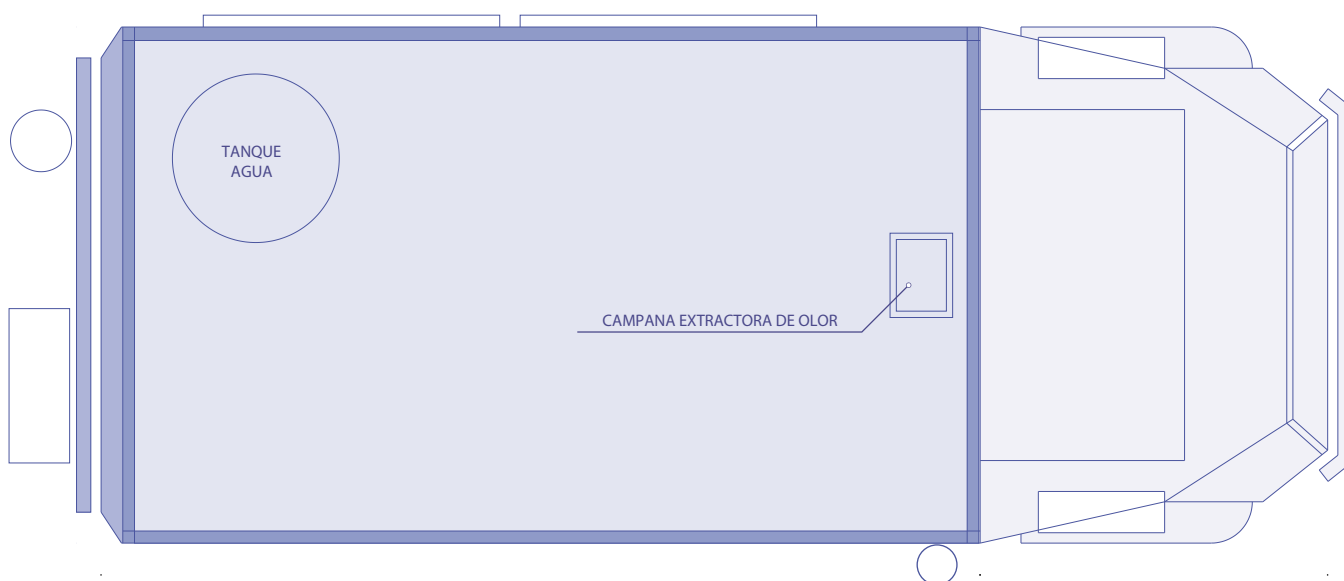
Especificaciones Técnicas



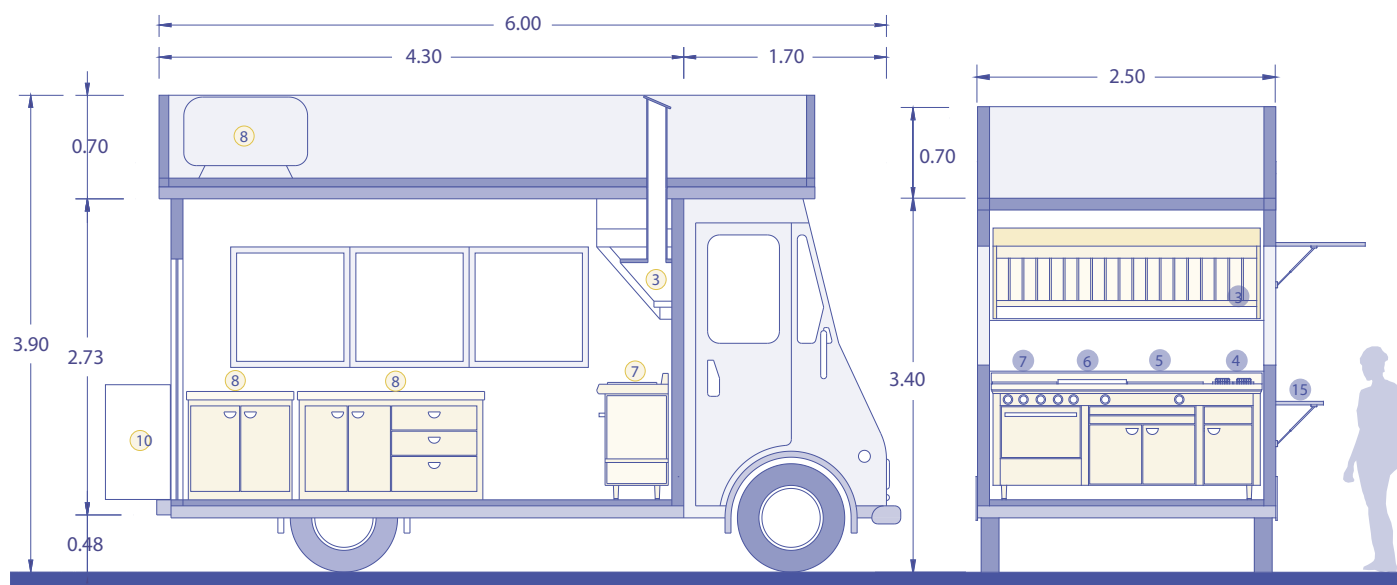
- | | |
|---|---|
| 1. Lavaplatos doble acero inoxidable de 0.90m x 0.70m | 5. Preparación de alimentos |
| 2. Mesón de trabajo acero inoxidable de 0.60m y 0.30m x 1.00m | 6. Generador |
| 3. Cocina tipo industrial con plancha, freidora y asador con campada extractora de acero inoxidable | 7. Mesón de atención - acero inoxidable de 1.70m x 0.40m (c/u.) |
| 4. Piso antideslizante de caucho | 8. Refrigerador doble puerta tipo industrial |
| | 9. Tanque de gas |
| | 10. Gancho adaptable metalico para tacho de basura industrial |

NOTA: El material usado para la estructura del vehículo debe ser metalica.

Implantación



Sección

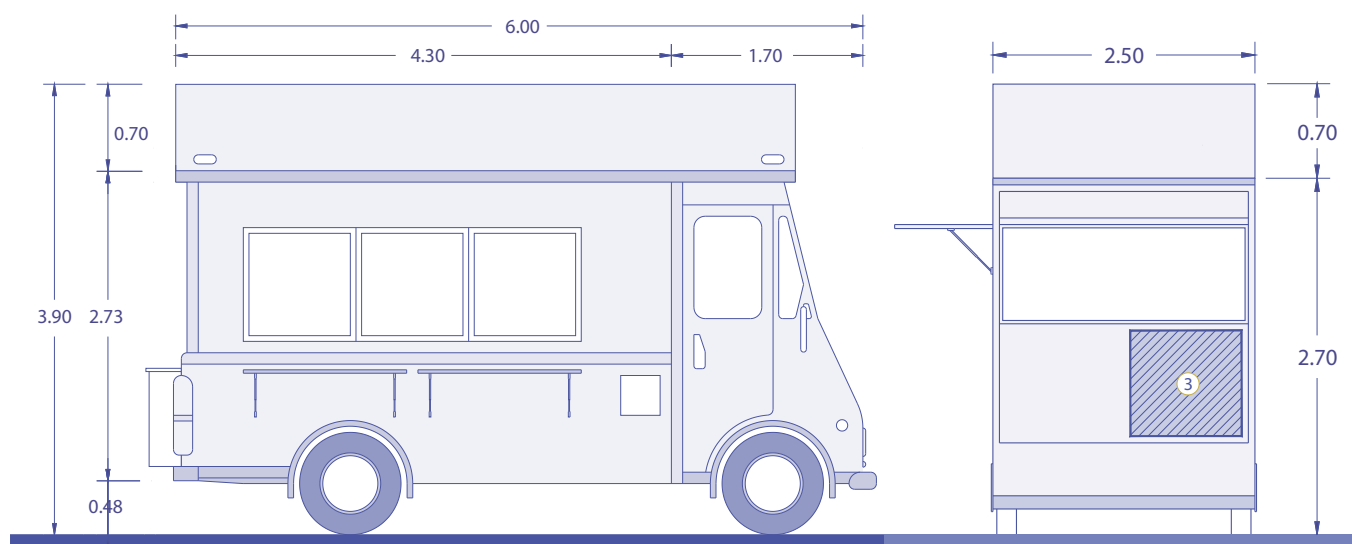


1. Lavaplatos
2. Mesón de trabajo
3. Campana extractora
4. Freidora

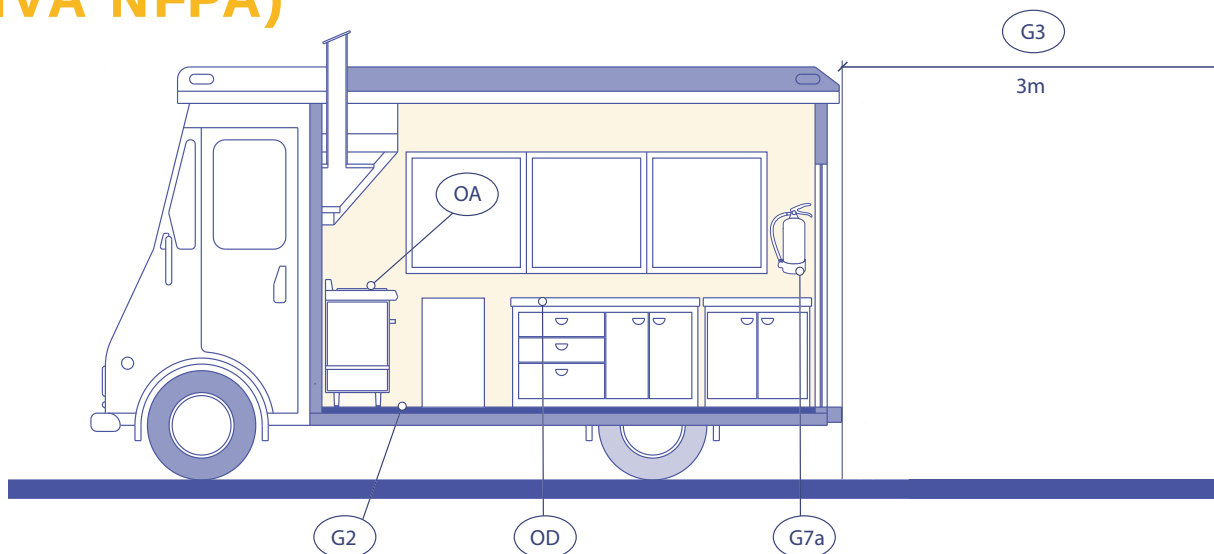
5. Plancha
6. Asador
7. Estufa
8. Reservorio de agua potable

9. Tanque de gas
10. Generador
11. Mesón de atención

Fachada



2.3. ESPECIFICACIONES DE SEGURIDAD EN BASE A LA NORMA INTERNACIONAL (EN BASE A LA NORMATIVA NFPA)



Verificación de Seguridad General

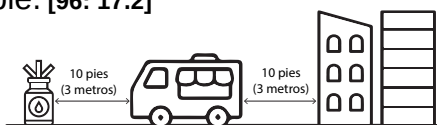
G1 Obtenga licencia o permisos de las autoridades locales. [1: 1. 12 .8 (A)]



G2 Asegúrese de que no haya asientos públicos dentro del camión de comida móvil. [1: 50.8.3.2]



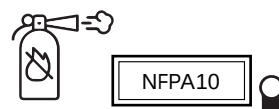
G3 Verifique que haya un espacio libre de al menos 10 pies de los edificios, estructuras, vehículos y cualquier material combustible. [96: 17.2]



G6 Compruebe que los electrodomésticos que utilizan medios combustibles estén protegidos por un sistema de extinción de incendios aprobado. [96:10.1.2]



G7a Verifique que se hayan seleccionado e instalado extintores de incendios portátiles en las áreas de cocción de la cocina de acuerdo con NFPA 10. [96:10.9]



G7b Donde los aparatos de cocina que usan combustible sólido, como carbón o leña, producen vapores cargados de grasa, asegúrese de que los aparatos estén protegidos por equipo de extinción de incendios listado. [96: 15.7.1]



G8 Asegurar que los trabajadores estén capacitados en lo siguiente: [96: 17.10]:

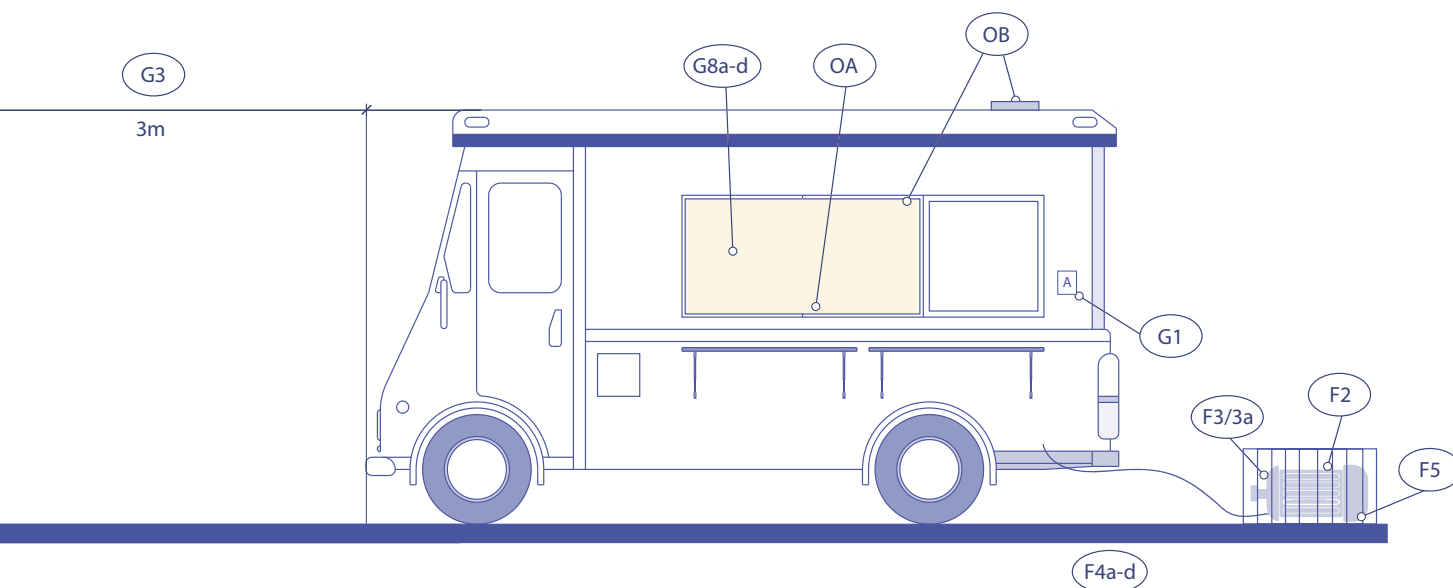
G8a Uso adecuado de extintores portátiles y sistemas de extinción. [96: 17. 10.1 (1)]

G8b Método adecuado para apagar las fuentes de combustible [96:17.10.1(2)]

G8c Procedimiento adecuado para notificar al departamento de bomberos local [96: 17.10.1(1)]

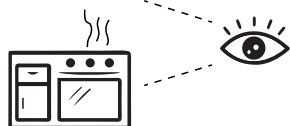
G8d Procedimiento adecuado sobre cómo realizar una prueba de fugas simple en las conexiones de gas [96: 17.10.1 (5)]





Verificación de Seguridad Operativa

OA No deje el equipo de cocina desatendido mientras aún esté caliente. (Esta es la causa principal de incendios y lesiones por incendios en estructuras de viviendas.)



OB Opere el equipo de cocina solo cuando todas las ventanas, trampillas de servicio y las fuentes de ventilación están completamente abiertas. [96: 12.1.1]



OD Cierre las válvulas de la tubería de suministro de gas y las válvulas de los contenedores de gas cuando el equipo no esté en uso. [96: 12.4]



OD Mantenga limpio el equipo de cocina, incluido el sistema de ventilación de cocción quitando regularmente la grasa. [96: 12.4]



Verificación de Fuentes de Energía y Combustible

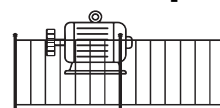
F1a Verifique que los tanques de combustible estén llenos a la capacidad necesaria para funcionamiento durante las horas normales de funcionamiento. [1: 10.14.11.1 solo para carnavales]



F1b Asegúrese de que el reabastecimiento de combustible se realice solo durante las horas no operativas. [96: 17.8.3]



F2 Verifique que cualquier fuente de energía impulsada por motor esté separada del público por barreras, como guardias físicas, cercas o recintos. [96: 17.5.2.2]



F3 Asegúrese de que cualquier fuente de energía impulsada por motor esté apagada antes de repostar desde un contenedor portátil. [1: 10.15.4]

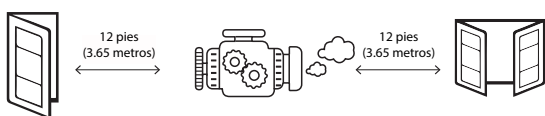


- F3a** Verifique que las superficies de la fuente de energía impulsada por el motor estén frías al tacto antes de repostar de un contenedor portátil.

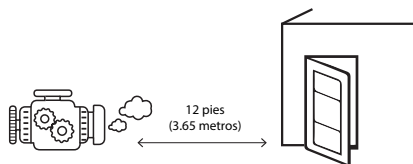


- F4** Asegúrese de que el escape de la fuente de energía impulsada por el motor cumpla con lo siguiente:

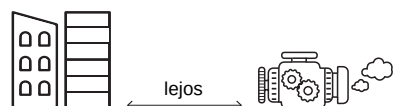
- F4a** Al menos 12 pies en todas las direcciones desde las aberturas y tomas de aire. [96: 17.5.2.3 (1)]



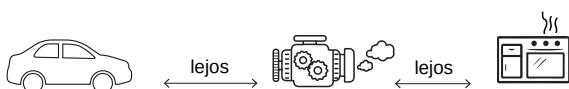
- F4b** Al menos 12 pies de todos los medios de salida [96: B.13]



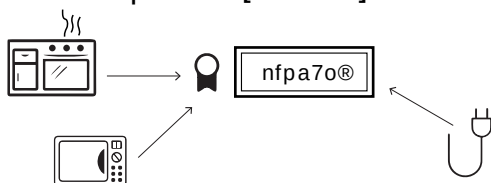
- F4c** Dirigido lejos de todos los edificios [96: 17.5.2.3 (2)]



- F4d** Dirigido lejos de todos los demás vehículos y operaciones de cocina [96: 17.5.2.3 (3)]



- FS** Asegúrese de que todos los aparatos eléctricos, accesorios, equipos y cableado cumpla con la nfpa70®. [96: 17.8.1]



Verificación de la integridad del sistema de GLP

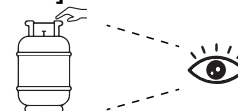
- P1** Verifique que se pueda acceder fácilmente a la válvula de cierre principal de todos los contenedores de gas. [58: 6.26.4.1 (3)]



- P2** Asegúrese de que los contenedores de gas portátiles estén en posición vertical y asegurados para evitar vuelcos. [58: 6.26.3.4]



- P3** Inspeccione los sistemas de gas antes de cada uso. [96: 17.7.2.3]



- P4** Realice una prueba de fugas en todas las conexiones de gas nuevas del sistema de gas. [58: 6,16; 58: 6.17]



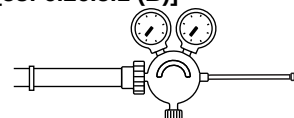
- P5** Realice una prueba de fugas en todas las conexiones de gas afectadas por el reemplazo de un contenedor intercambiable. [58: 6,16; 58: 6.17]



- P6** Documentar las pruebas de fugas y poner la documentación a disposición para que la revise el funcionario autorizado. [58: 6.26.5.1 (M)]

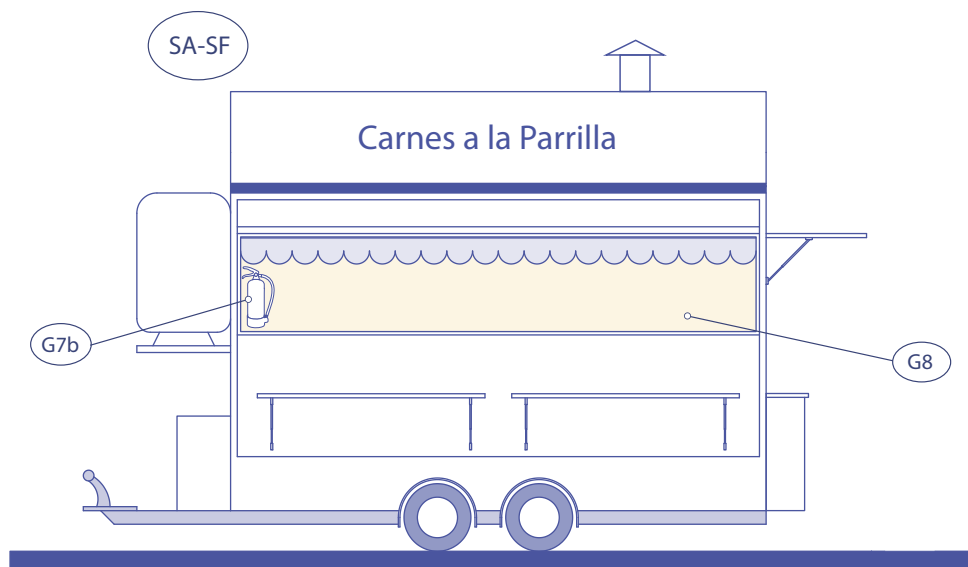


- P7** Asegúrese de que en la tubería del sistema de gas, se instale un conector flexible entre la salida del regulador y el sistema de tuberías fijo. [58: 6.26.5.1 (B)]



- P8** Donde se instale un sistema de detección de gas, asegúrese de que se pruebe mensualmente. [96: 17.7.2.2]





USO DE COMBUSTIBLES SÓLIDOS

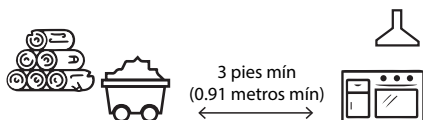
NOTA: Se deberá asegurar el remolque para evitar balanceo.

Verificación de Seguridad de Combustibles Sólidos

SA El combustible no se almacena encima de ningún aparato o ventilación que produzca calor. [96: 15.9.2.2]



SB El combustible no se almacena a menos de 3 pies de ningún aparato de cocina. [96:15.9.2.2]



SC El combustible no se almacena cerca de líquidos inflamables combustibles, fuentes de ignición, productos químicos y suministros alimentarios y productos envasados. [96: 15.9.2.7]



SD El combustible no se almacena en el camino de la remoción de cenizas o cerca de las cenizas removidas. [96: 15.9.2.4]



SE Las cenizas y otros restos del fuego deben eliminarse de la cámara de combustión en intervalos regulares y al menos una vez al día. [96: 15.9.3.6.1]

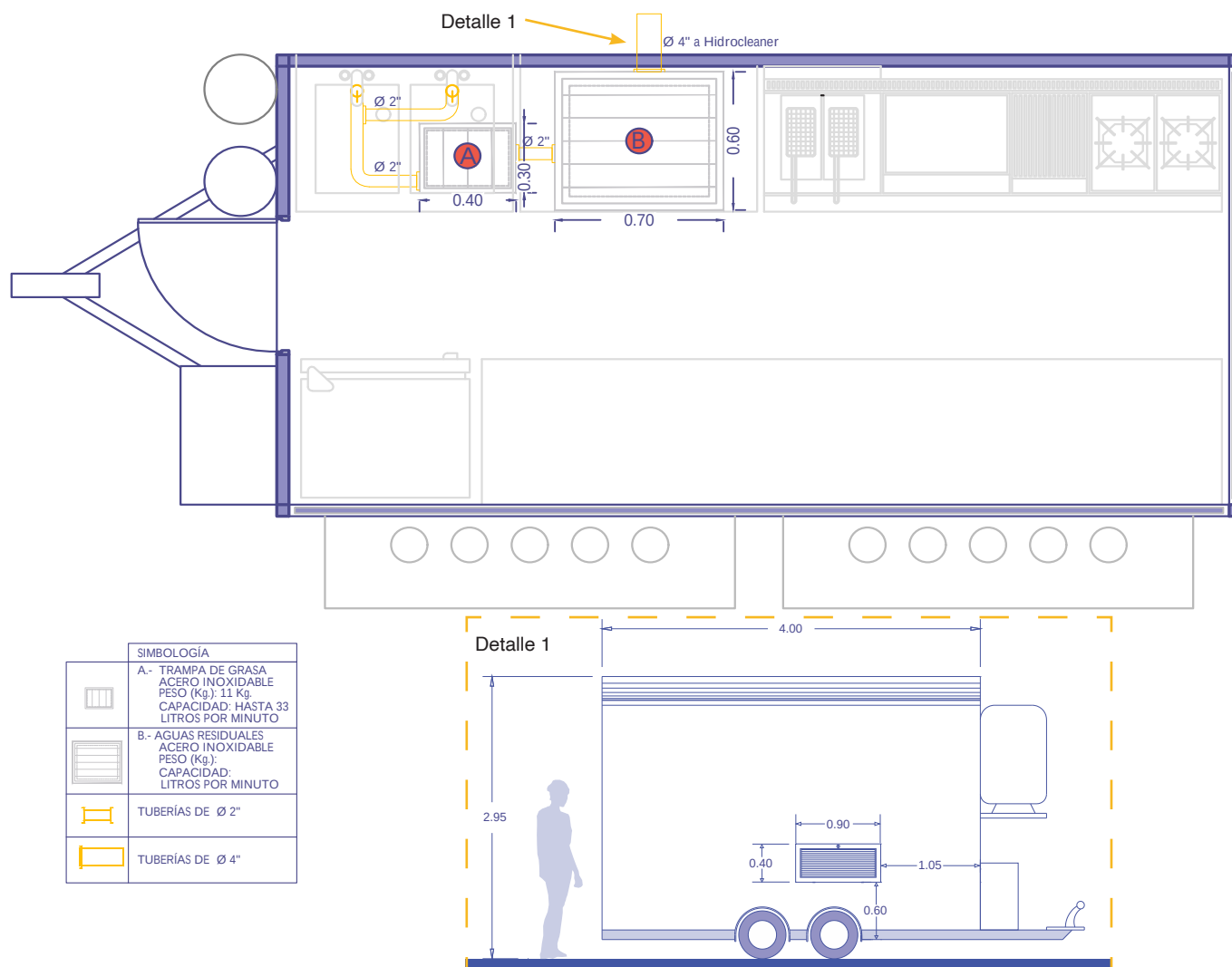


SF Las cenizas, y otros escombros del fuego eliminados deben colocarse en un recipiente metálico cerrado. [96: 15.9.3.8.1]



2.4. ESPECIFICACIONES SANITARIAS

TRAMPA DE GRASA Y RESERVORIO DE AGUA



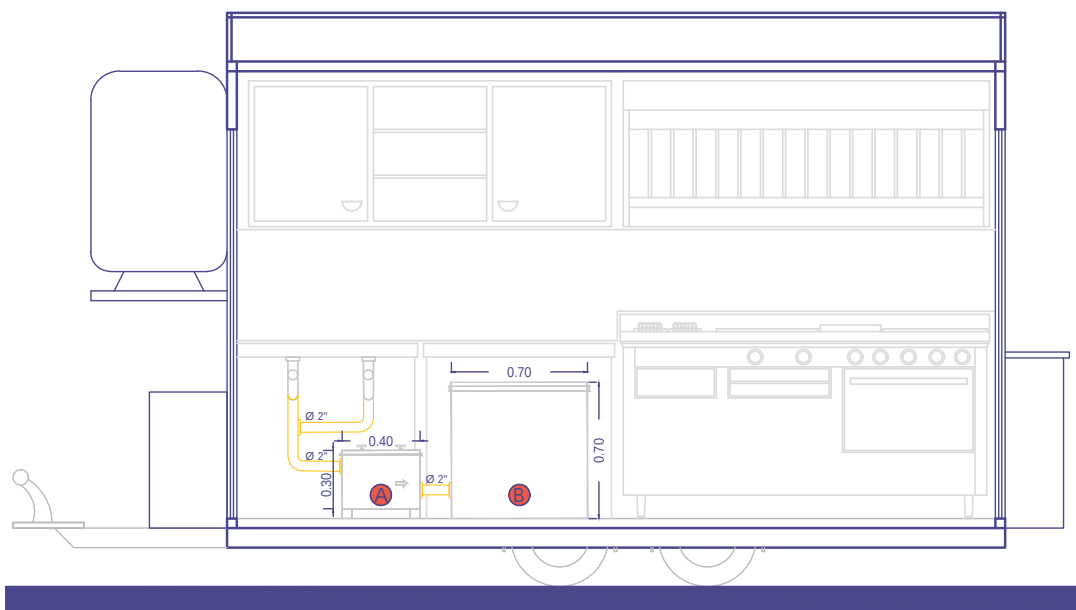
Trampa de grasa

Deberán contar con el sistema sedimentador de trampa de grasa aquellos establecimientos que por su actividad generen aguas residuales con presencia de aceites y grasas.

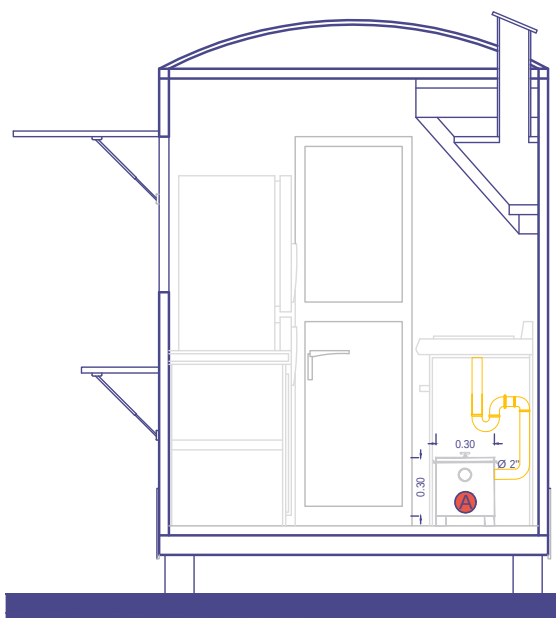
Servicio de recolección de aguas residuales

Interagua ofrecerá el servicio de recolección de aguas servidas para los usuarios que así lo ameriten, para la autorización de la recolección el cliente deberá tener en cuenta los siguientes requerimientos para el reservorio:

- Tanques totalmente herméticos
- Superficie interna lisa para evitar el crecimiento de microorganismos
- El reservorio debe cerrar herméticamente
- Debe poseer una válvula que permita la fácil recolección de las AASS
- El reservorio deberá tener una capacidad de 0,3 metros cúbicos



SIMBOLOGÍA	
	A.- TRAMPA DE GRASA ACERO INOXIDABLE PESO (Kg.): 11 Kg. CAPACIDAD: HASTA 33 LITROS POR MINUTO
	B.- AGUAS RESIDUALES ACERO INOXIDABLE PESO (Kg.): CAPACIDAD: LITROS POR MINUTO
	TUBERÍAS DE Ø 2"
	TUBERÍAS DE Ø 4"



Las aguas residuales serán recolectadas según lo estipulado por Interagua y serán tratadas en las plantas de tratamiento correspondientes. Los usuarios deberán dar mantenimiento constante a sus tanques de almacenamiento y deberán implementar un sistema sedimentador de grasas como pre-tratamiento de sus aguas residuales, la descarga de esta deberá estar conectada al tanque de almacenamiento.

El usuario no podrá disponer de sus aguas residuales en el sistema, ni descargarlos en la vía pública, además deberá darle mantenimiento constante al sistema de trampa de grasa que implemente, según lo estipula la Guía del procedimiento para la obtención del certificado de aprobación de los sistemas de tratamiento.

Para ambos casos el usuario deberá disponer de sus desechos sólidos tal como lo indica la normativa ambiental vigente y las guías de disposición habilitadas en la página de Interagua.

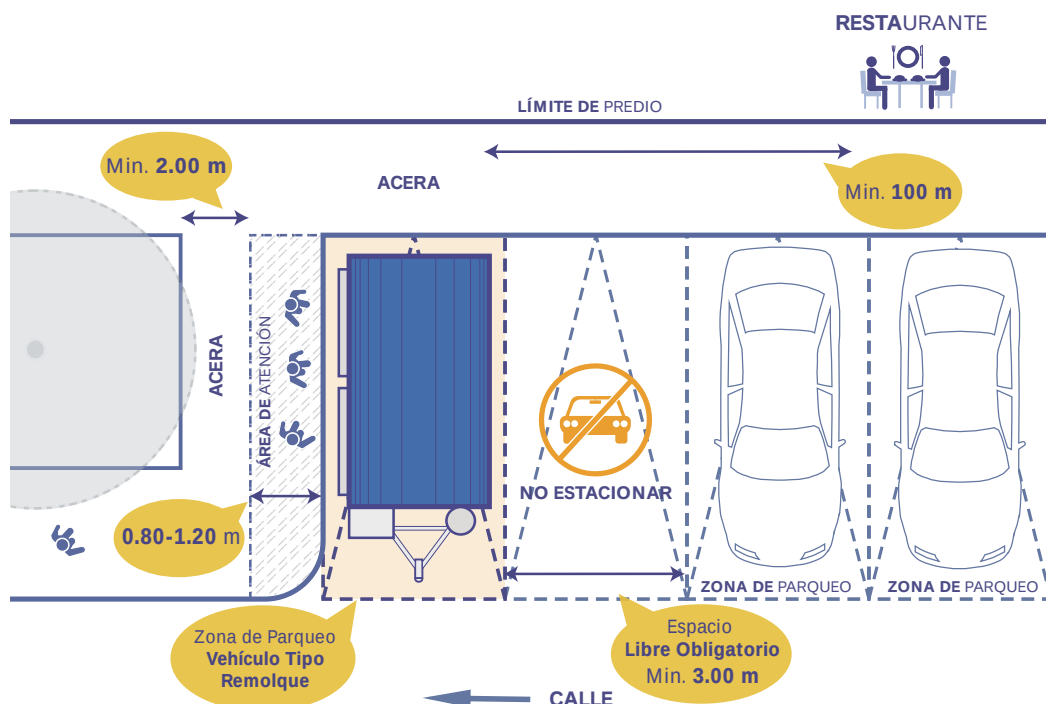
2.5. ESTACIONAMIENTOS EN ESPACIOS PÚBLICOS

La atención será obligatoria hacia la acera y se recomienda estacionarse en posición de salida.

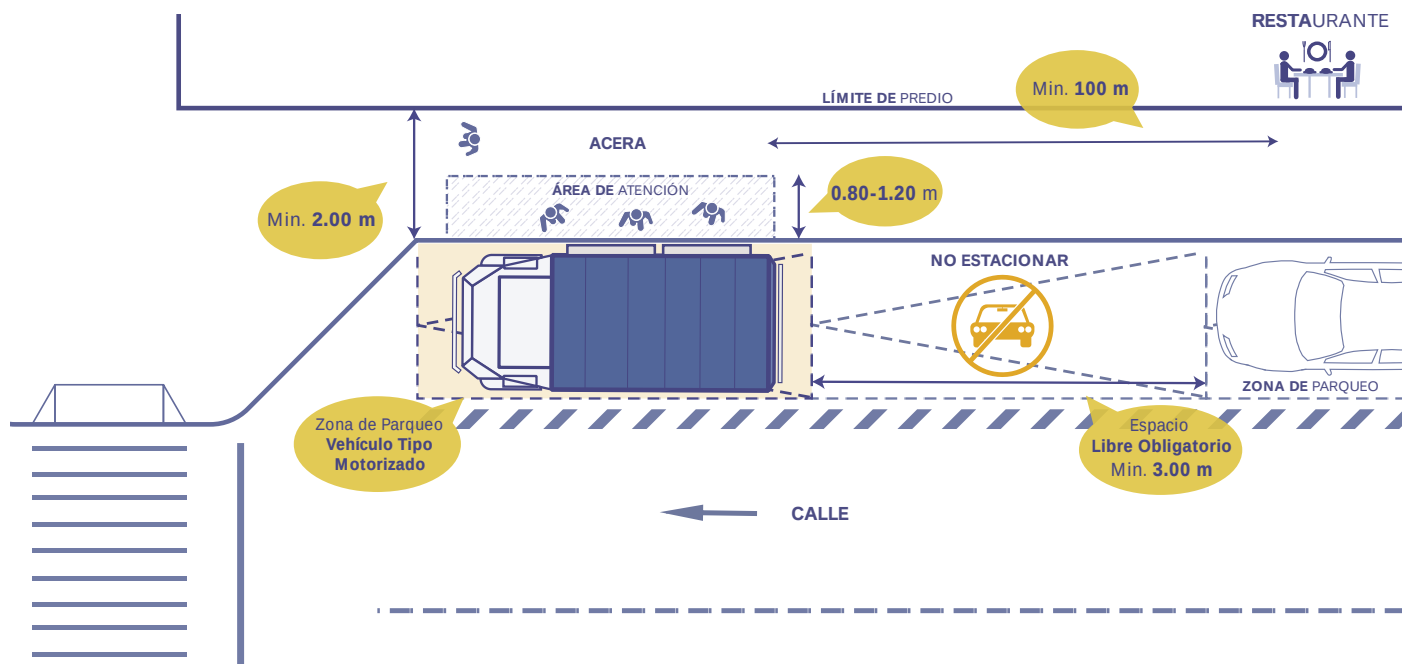
Estacionamiento a 90 grados en berma de parqueos tipo motorizado



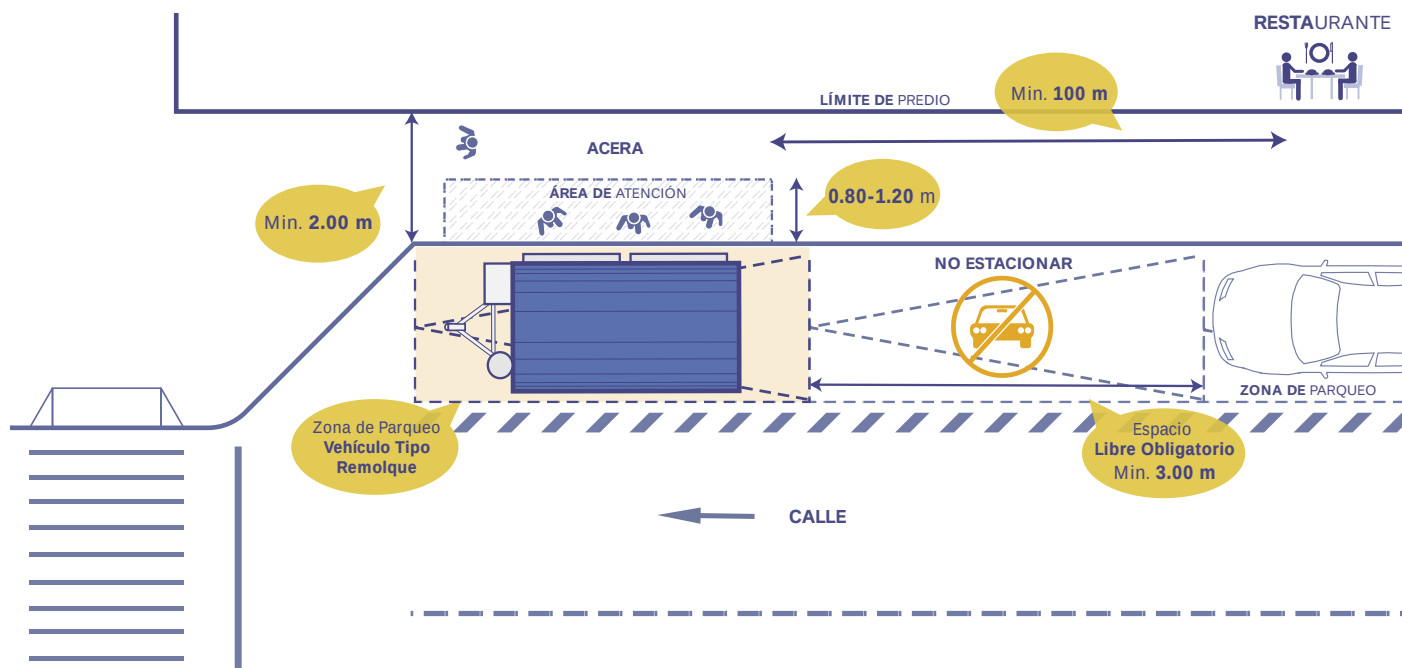
Estacionamiento a 90 grados en berma de parqueos tipo remolque



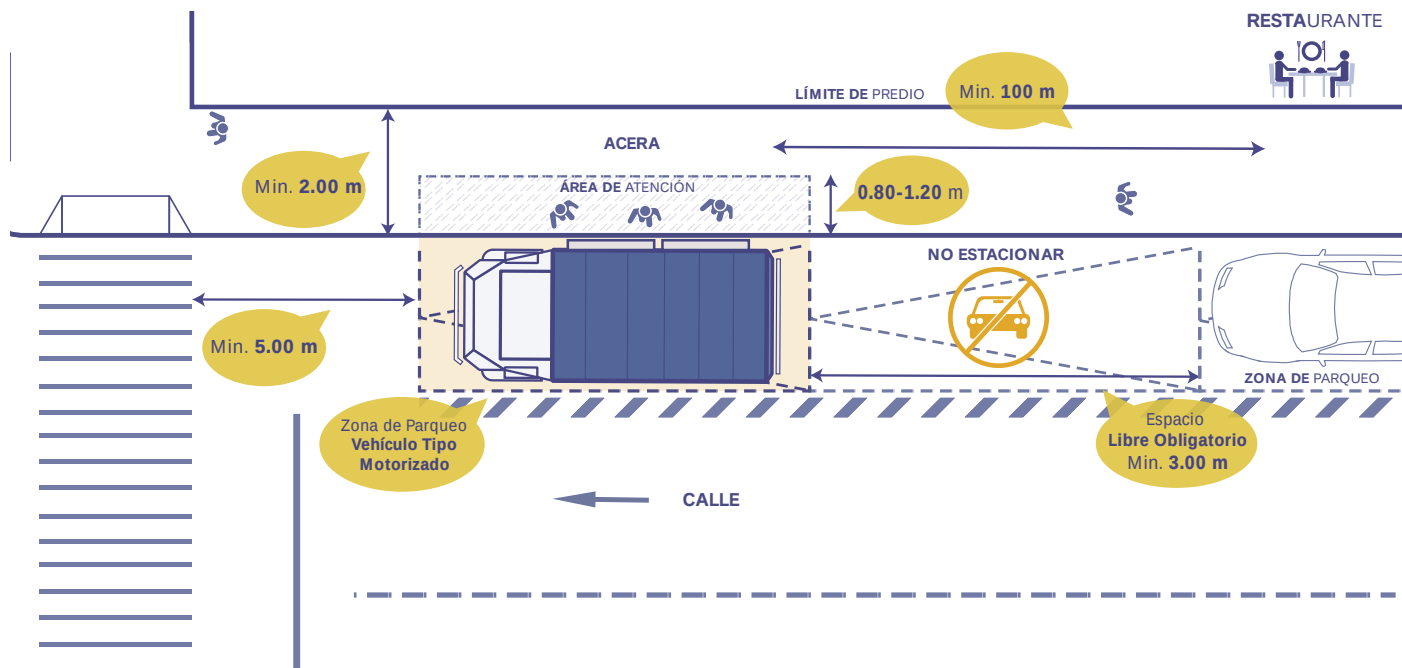
Estacionamiento en paralelo en berma de parques tipo motorizado



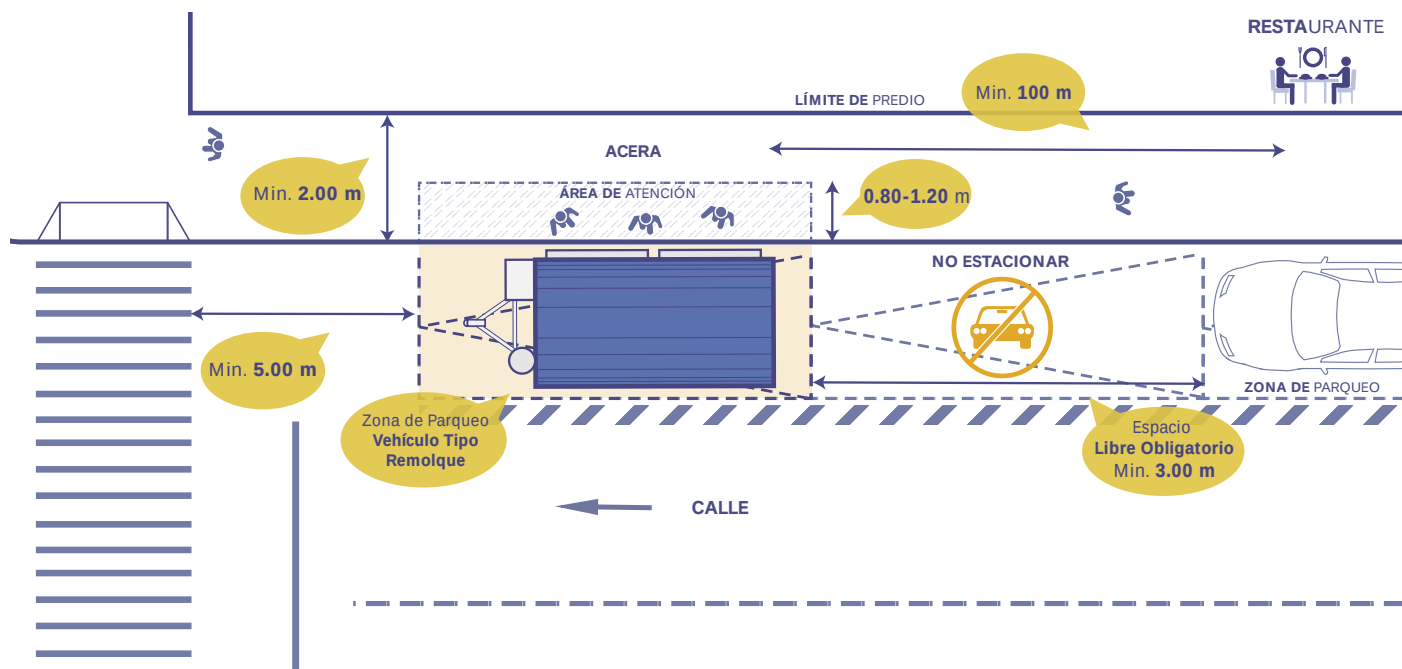
Estacionamiento en paralelo en berma de parques tipo remolque



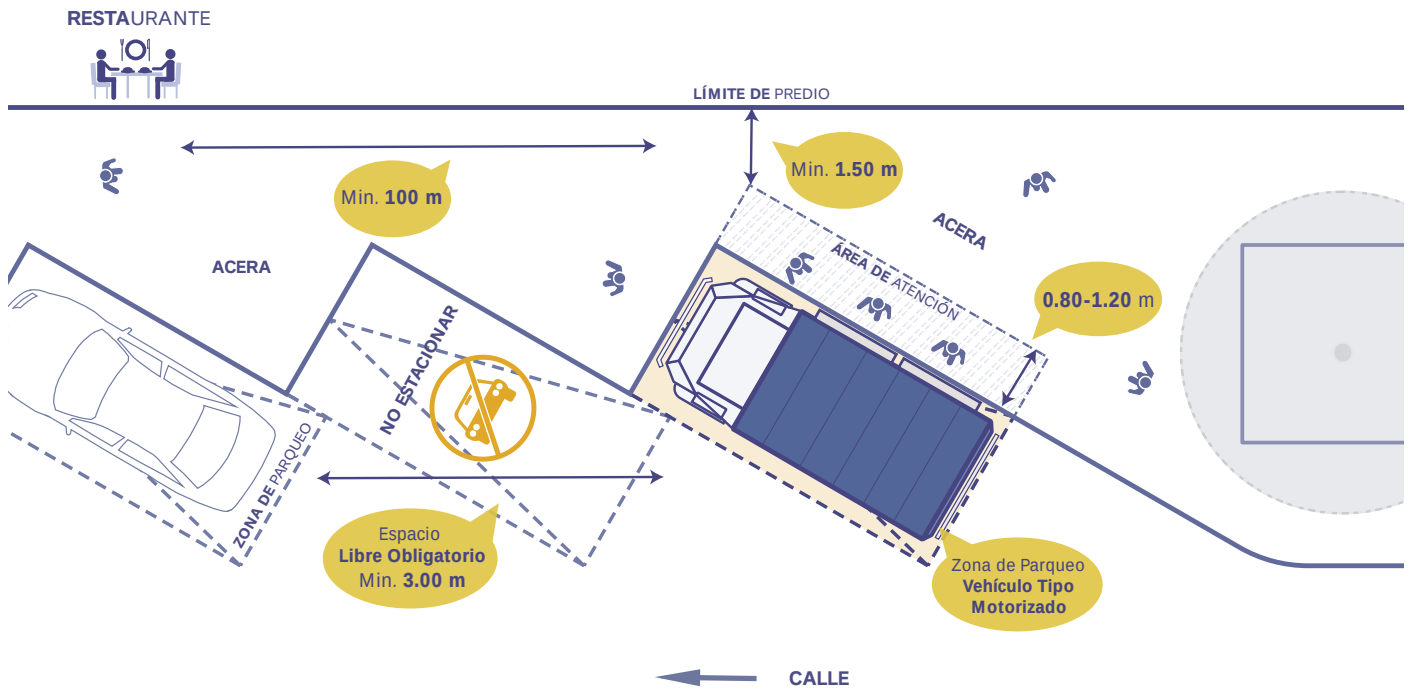
Estacionamiento en paralelo tipo motorizado



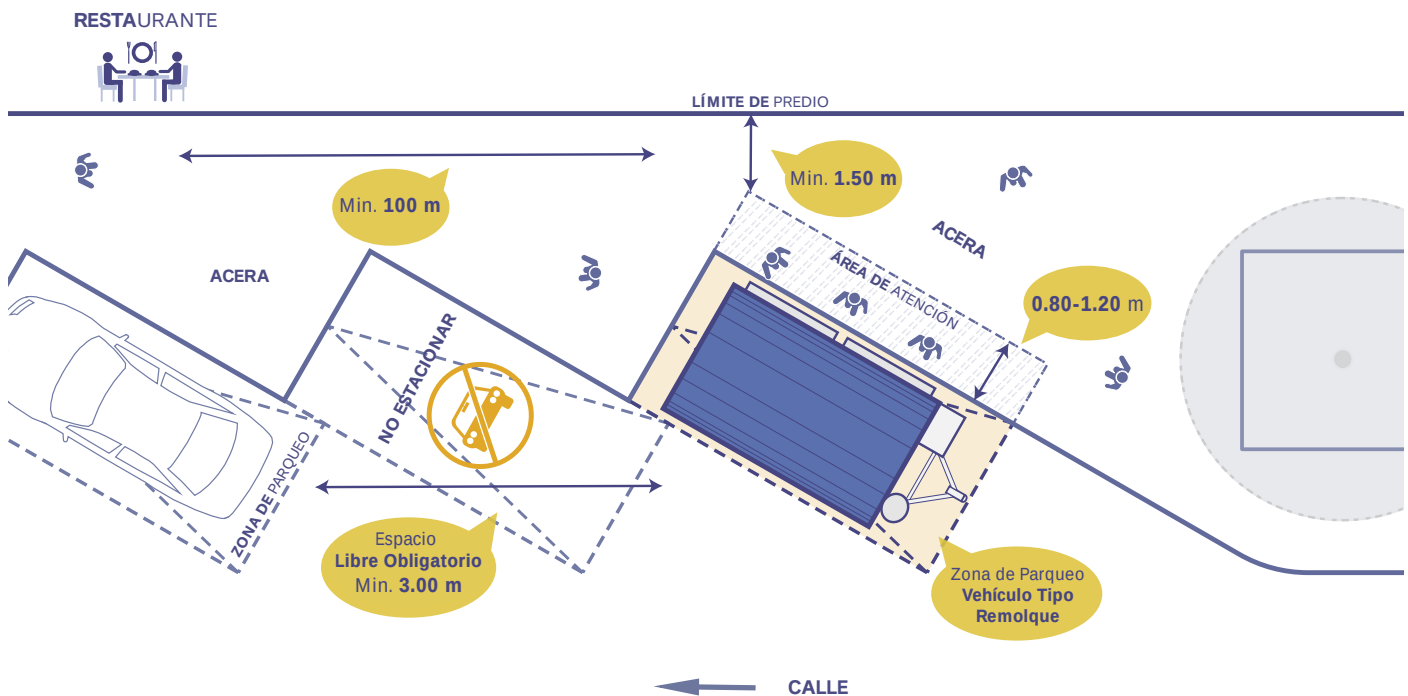
Estacionamiento en paralelo tipo remolque



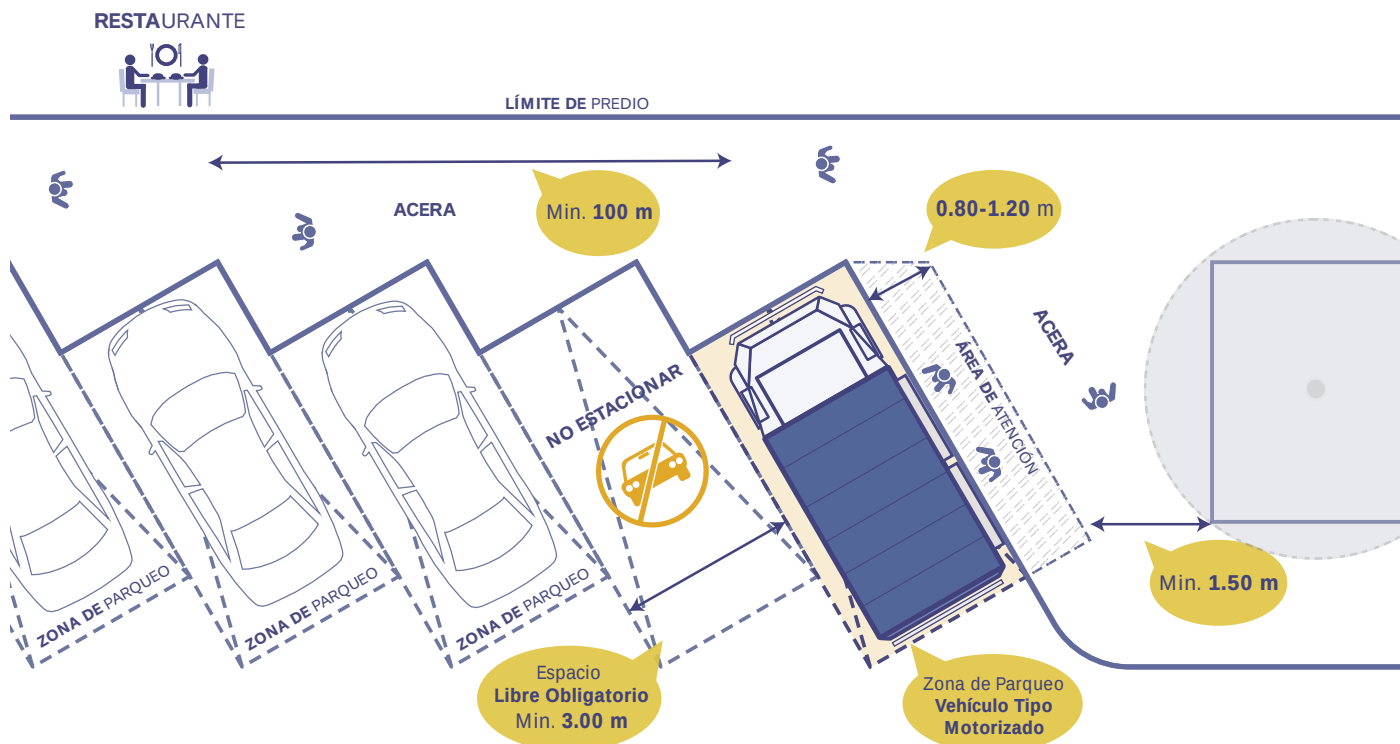
Estacionamiento a 45 grados en berma de parqueos tipo motorizado



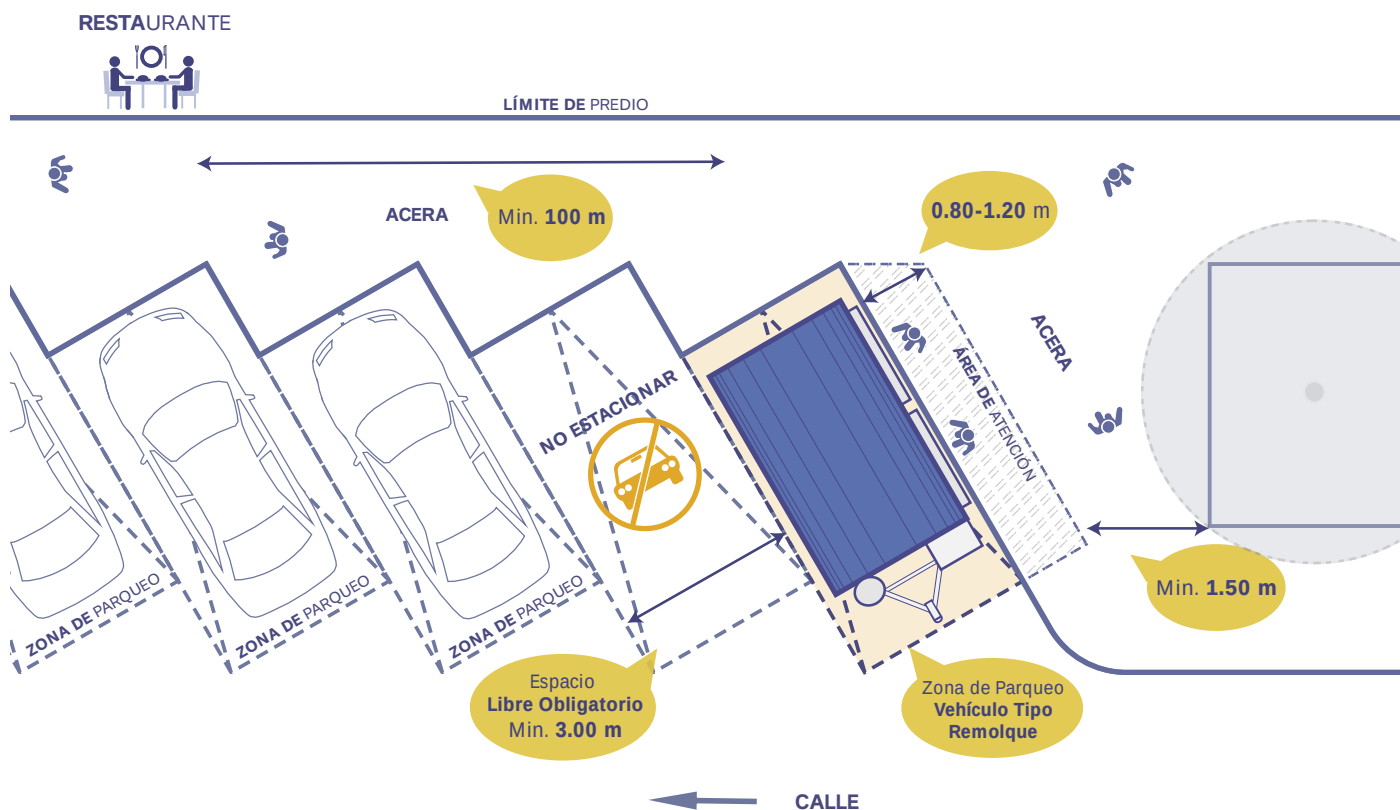
Estacionamiento a 45 grados en berma de parqueos tipo remolque



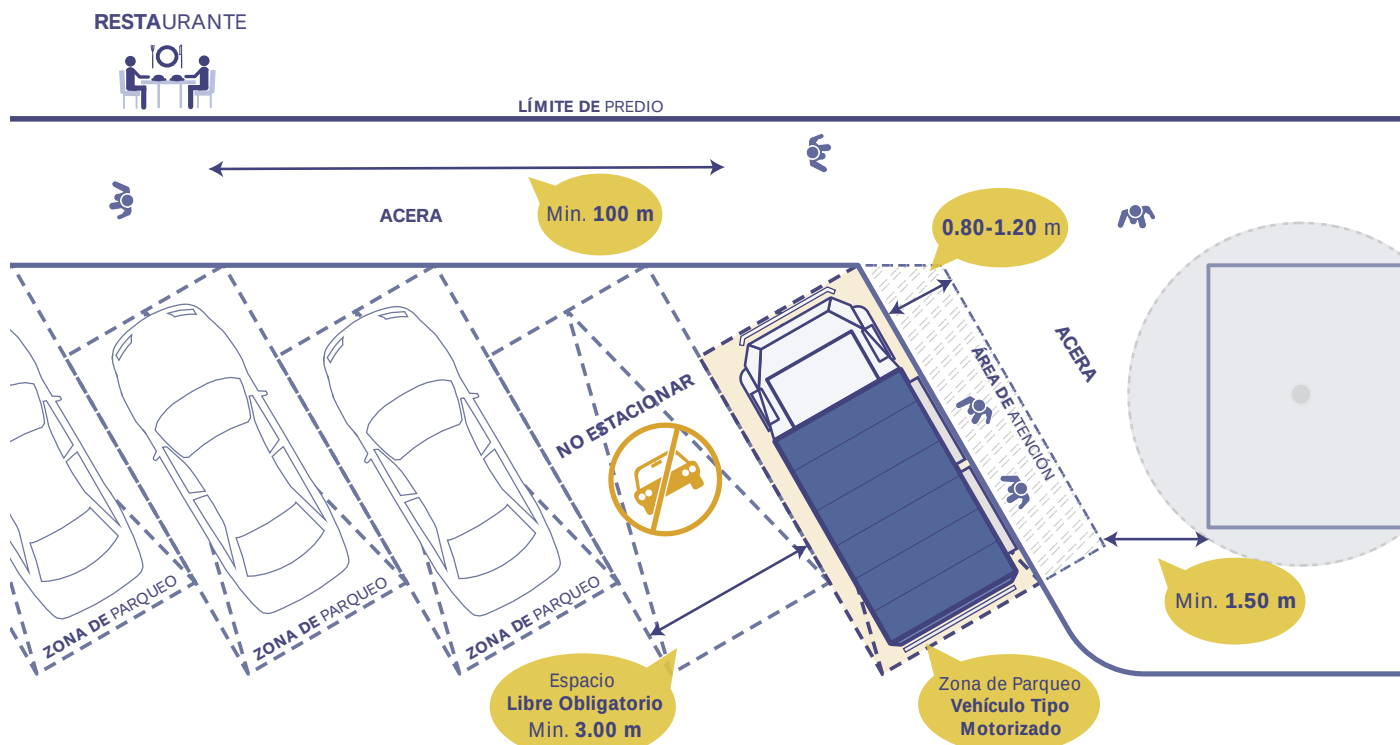
Estacionamiento a 60 grados en berma de parqueos (zig-zag) tipo motorizado



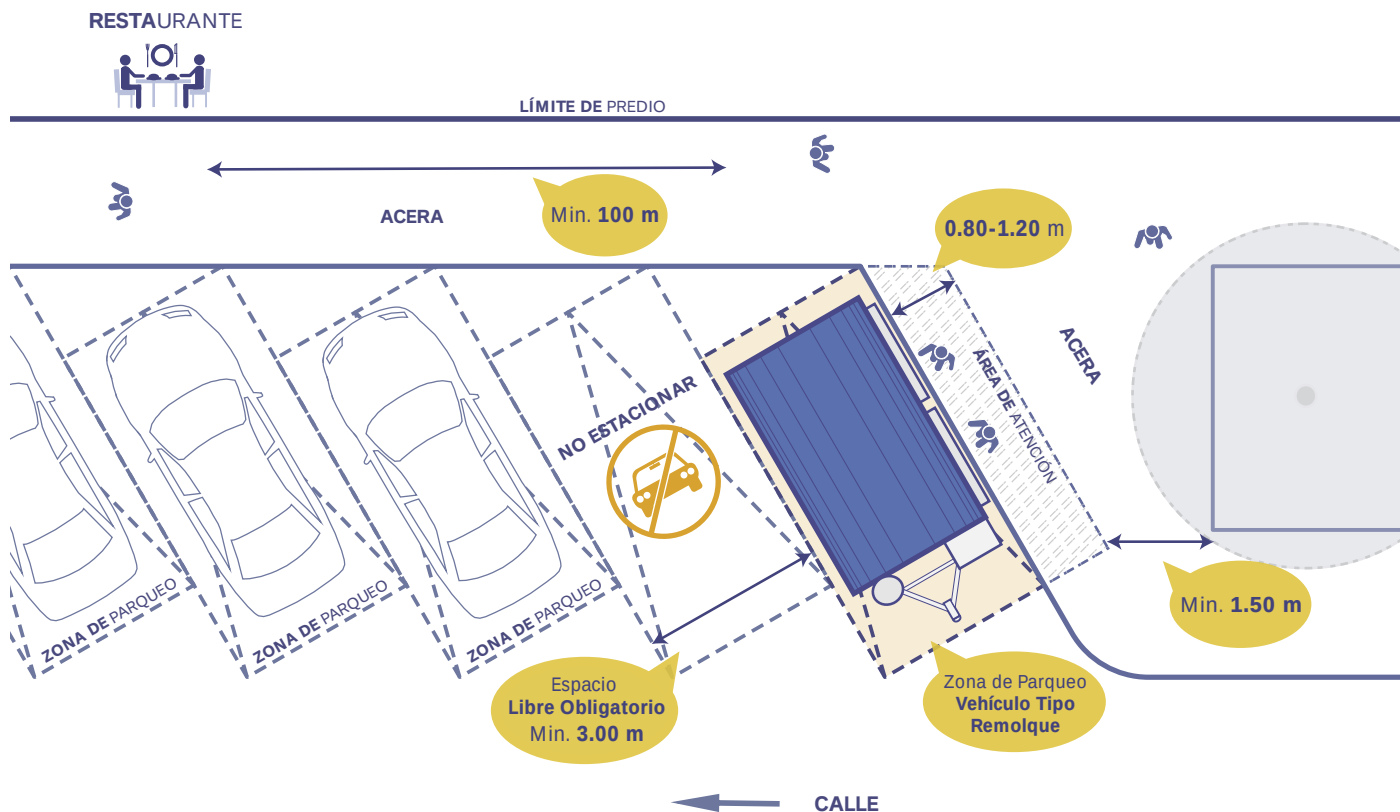
Estacionamiento a 60 grados en berma de parqueos (zig-zag) tipo remolque



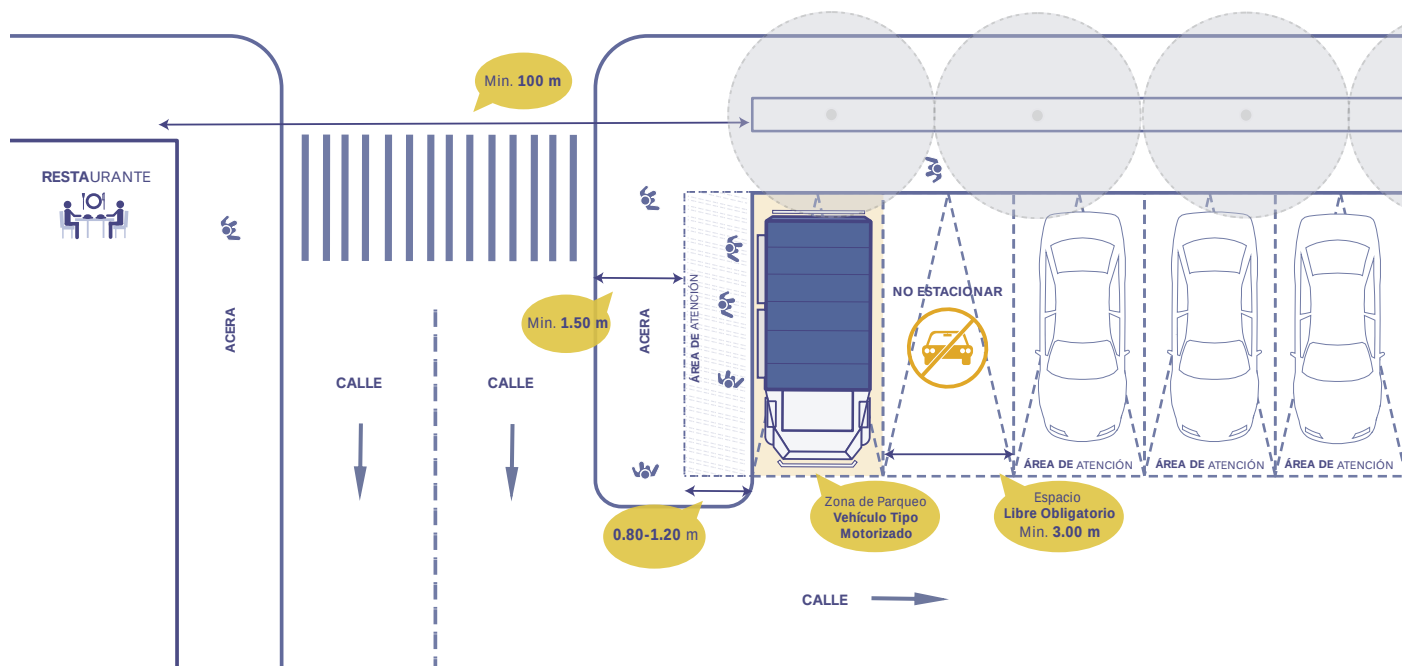
Estacionamiento a 60 grados en berma de parqueos tipo motorizado



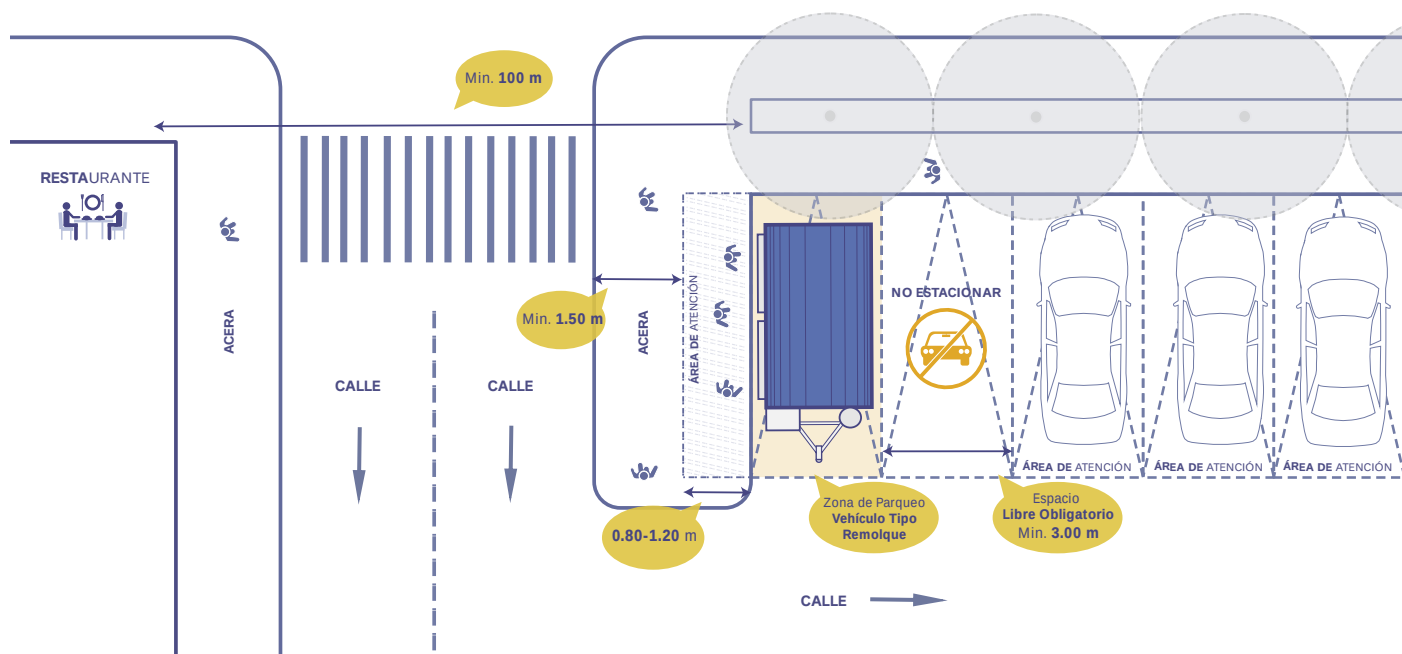
Estacionamiento a 60 grados en berma de parqueos tipo remolque



Estacionamiento en plaza de parqueos tipo motorizado



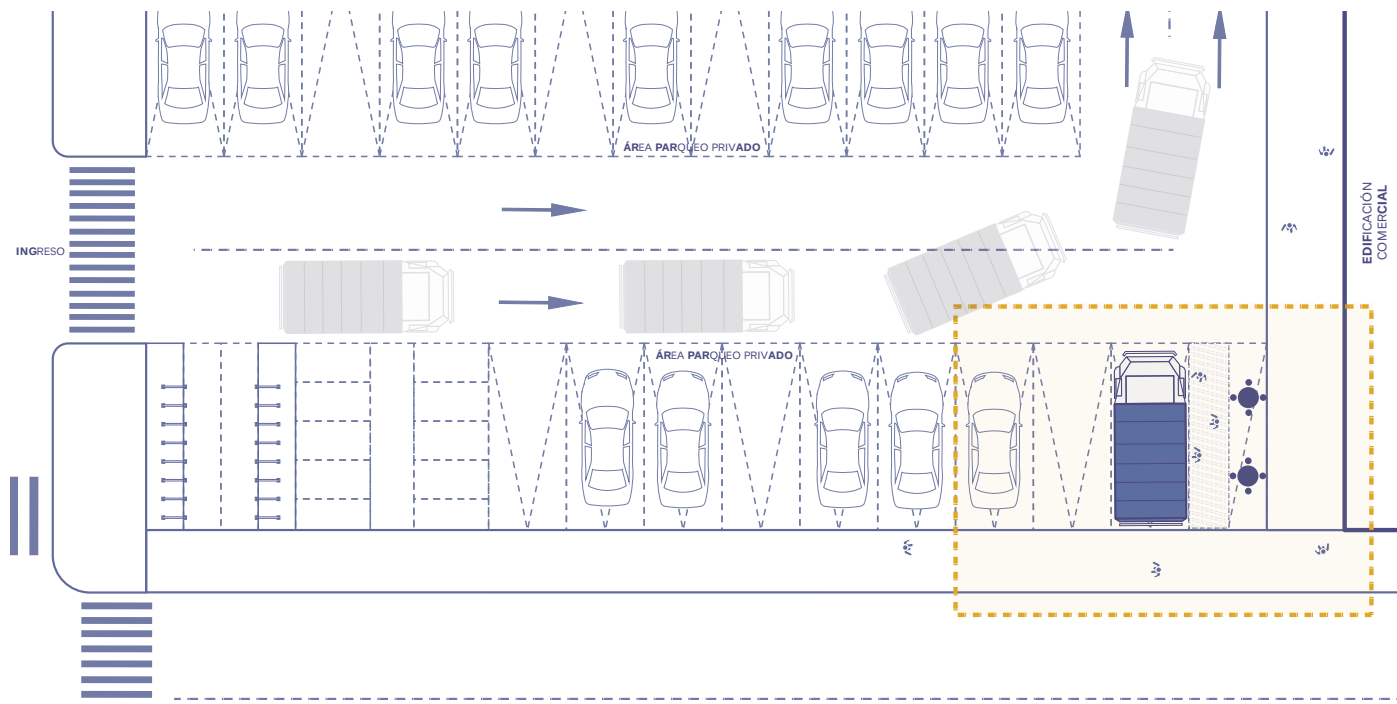
Estacionamiento en plaza de parqueos tipo remolque



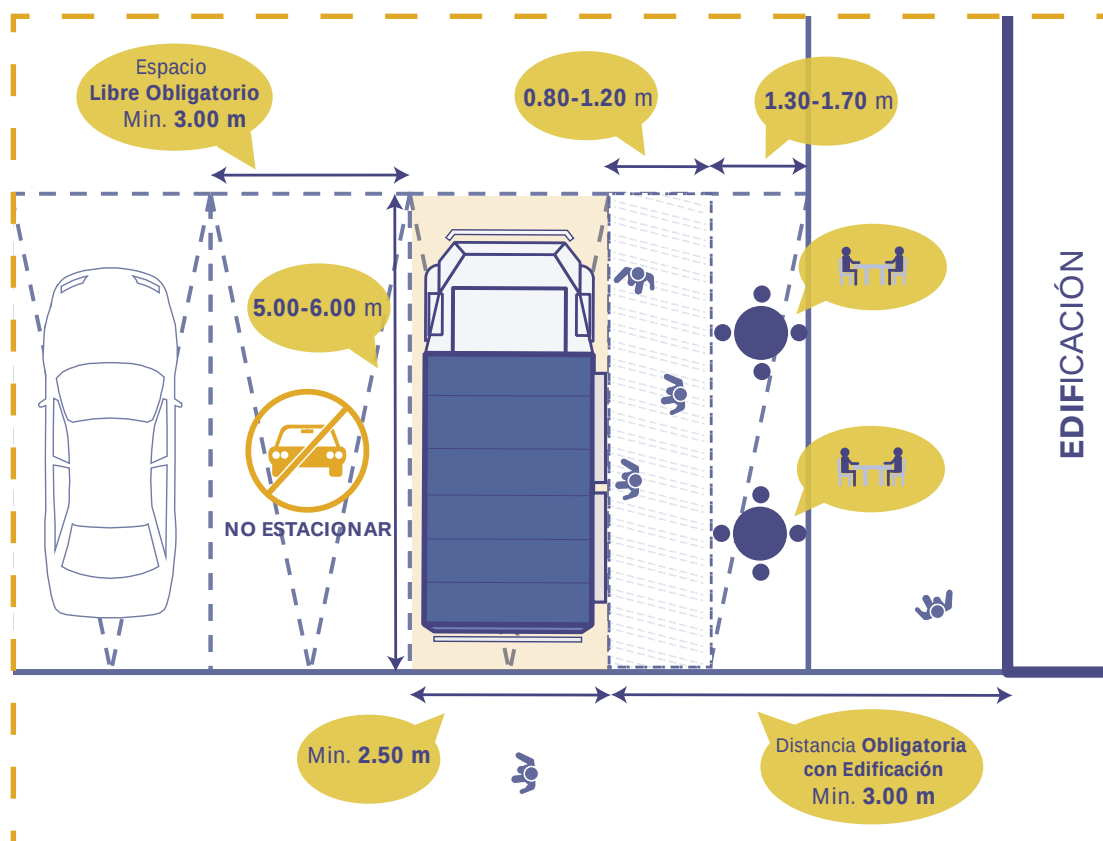
2.6. OCUPACIÓN EN EL ESPACIO PRIVADO

La atención será obligatoria hacia la acera y se recomienda estacionarse en posición de salida.

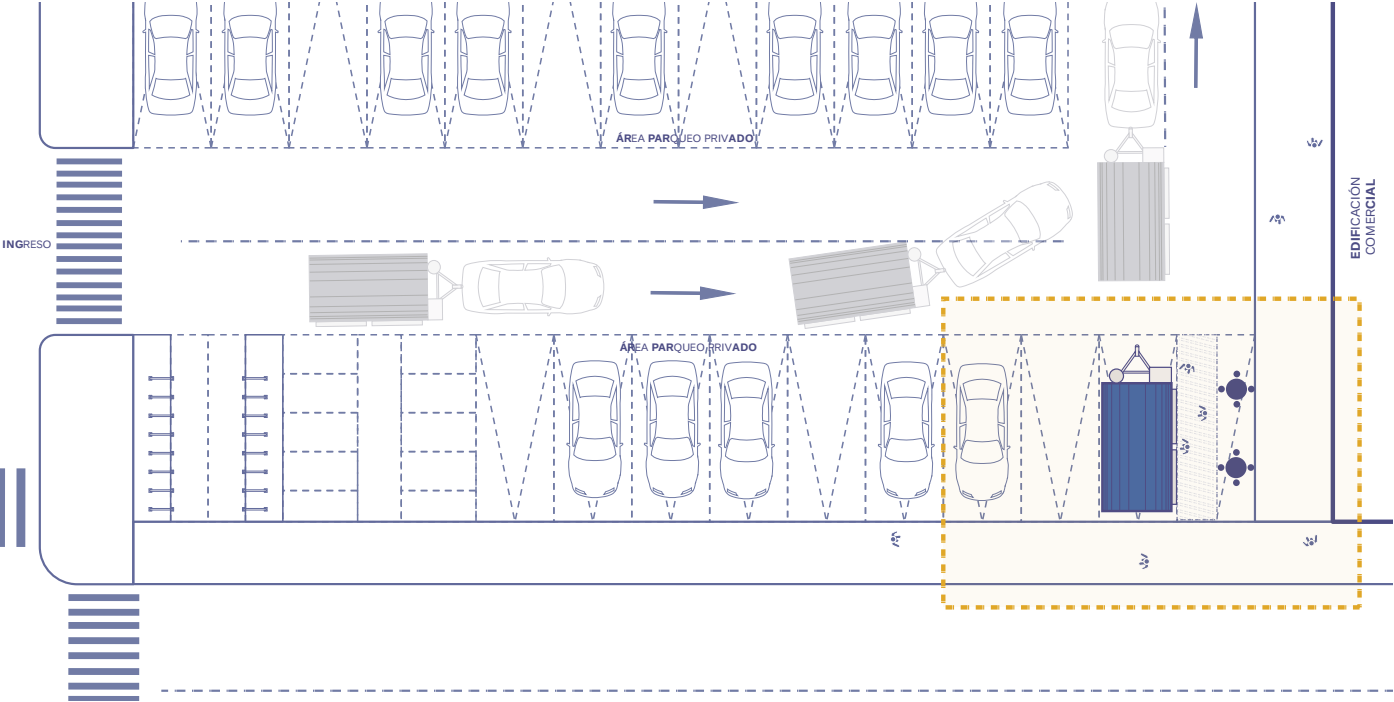
Estacionamiento en solar con edificación tipo motorizado



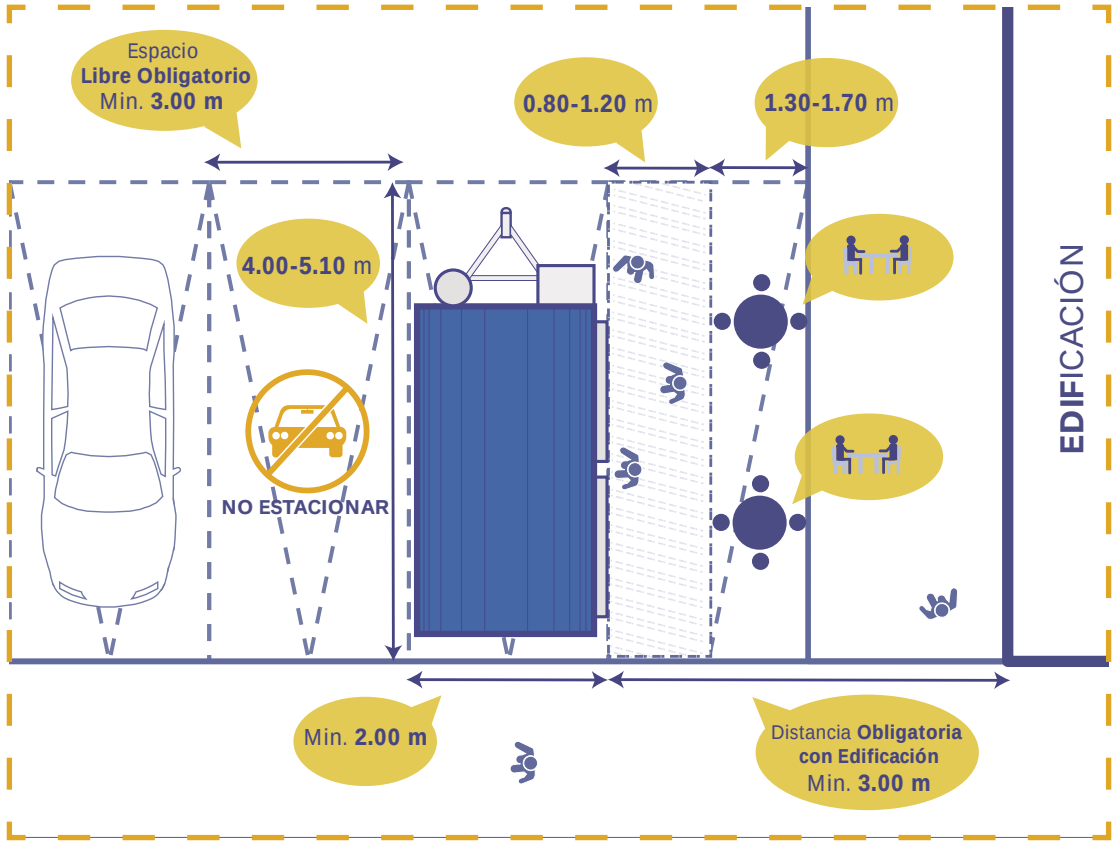
Estacionamiento en solar con edificación tipo motorizado (DETALLE)



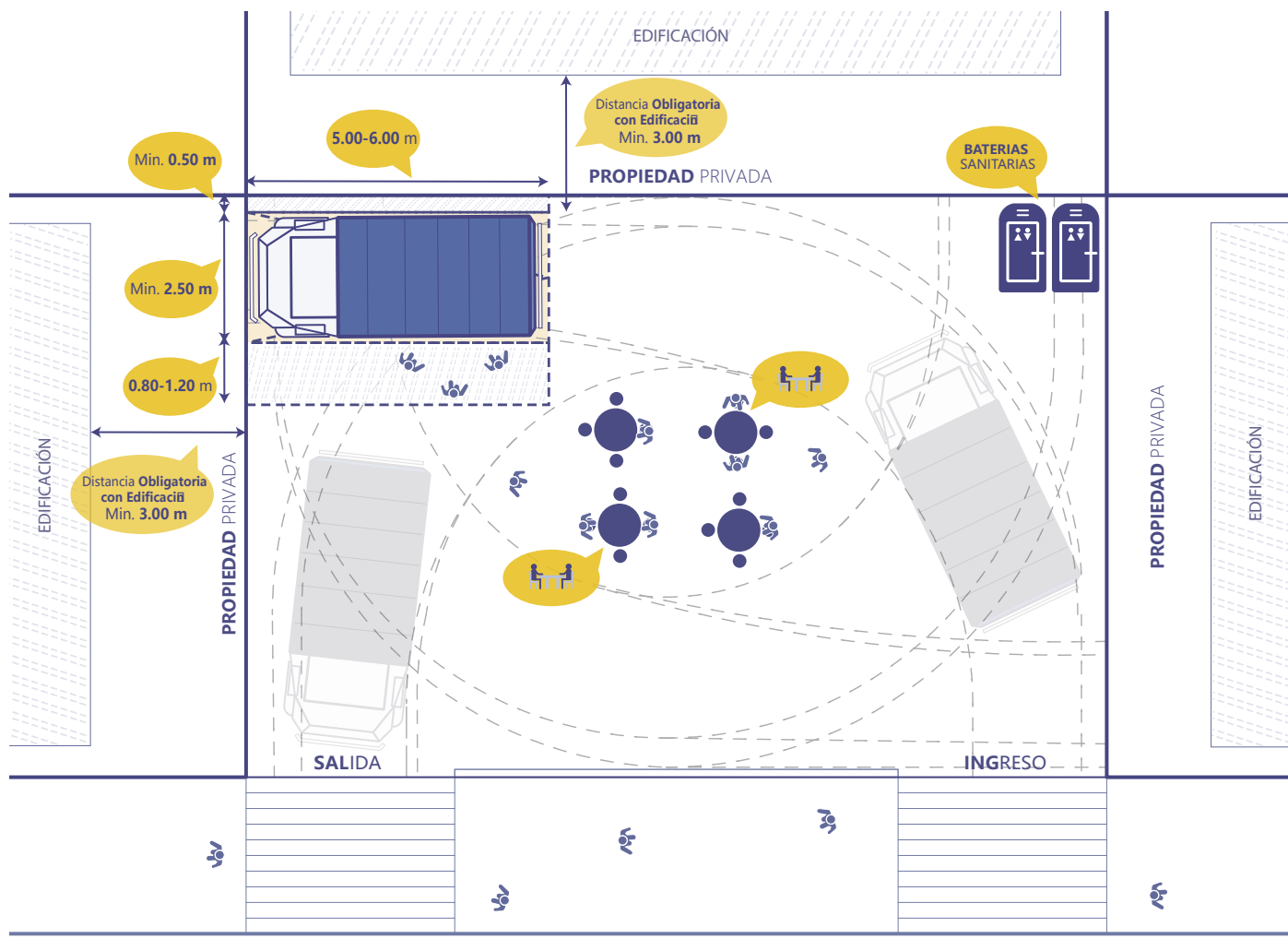
Estacionamiento por ocupación en solar con edificación tipo remolque



Estacionamiento por ocupación en solar con edificación tipo remolque (DETALLE)



Estacionamiento por ocupación en solar vacío tipo motorizado



- Espacio de giro mínimo: 182 m2 libres.

CANTIDAD DE BATERIAS SANITARIAS A INSTALAR EN PROPIEDAD PRIVADA (PREDIOS VACÍOS)

DE 1 A 9 PERSONAS: 1 BATERIA SANITARIA



DE 10 A 24 PERSONAS: 2 BATERIAS SANITARIAS

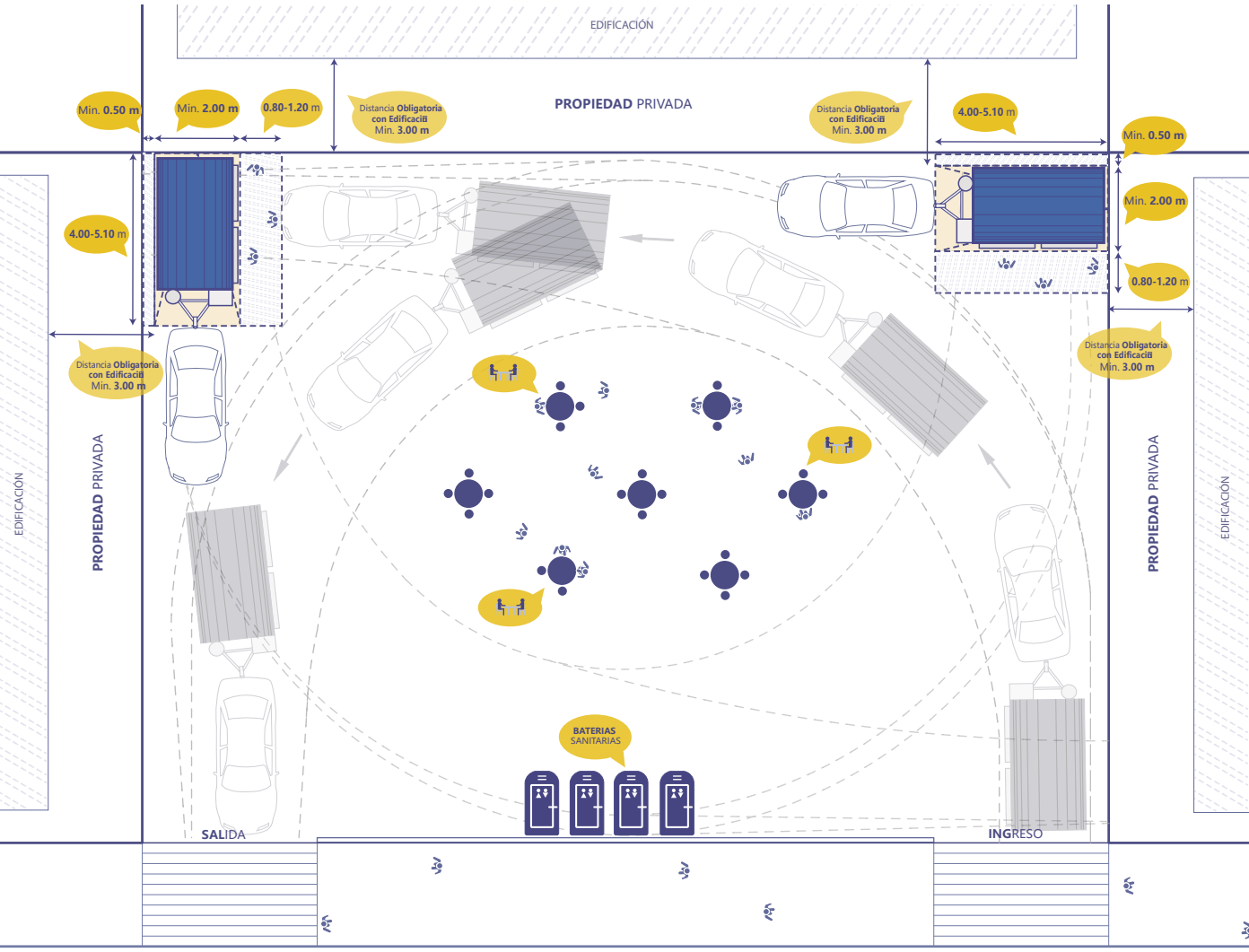


DE 25 A 49 PERSONAS: 3 BATERIAS SANITARIAS



MAS DE 50 PERSONAS: 1 UNIDAD ADICIONAL POR CADA 30 PERSONAS

Estacionamiento en solar vacío tipo remolque



- Predio vacío de al menos: 600 m2
- Espacio de giro mínimo: 560 m2 libres.

CANTIDAD DE BATERIAS SANITARIAS A INSTALAR EN PROPIEDAD PRIVADA (PREDIOS VACÍOS)

DE 1 A 9 PERSONAS: 1 BATERIA SANITARIA

DE 10 A 24 PERSONAS: 2 BATERIAS SANITARIAS

DE 25 A 49 PERSONAS: 3 BATERIAS SANITARIAS

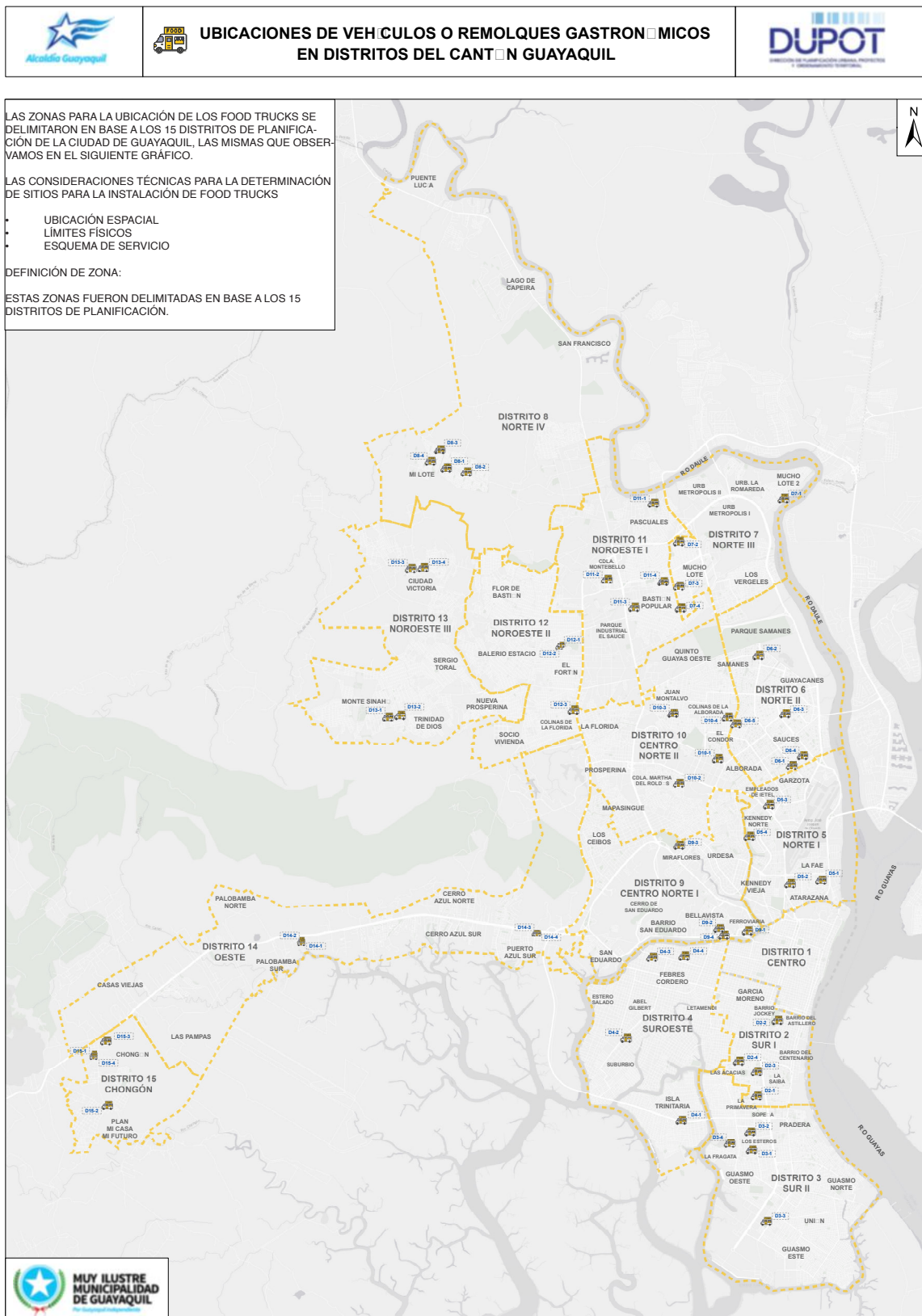
MAS DE 50 PERSONAS: 1 UNIDAD ADICIONAL POR CADA 30 PERSONAS



3. UBICACIONES ESTRATÉGICAS

3.1. ESPACIOS PÚBLICOS

3.1.1. MAPA GENERAL DE UBICACIONES



3.1.2. LISTADO DE UBICACIONES EN EL ESPACIO PÚBLICO

DISTRITO 2

D2-1- 1ra Calle 46A SO Lucía Porres y Av. 1 SO

D2-2- Avenida 1 SO y 3er Callejón 44 SO - Dr. Arturo Serrano

D2-3- Av. 1 SO y Calle 44 SO Dr. Arturo Serrano

D2-4- Av. 7 SO y 5to Pasaje 43 SO

DISTRITO 6

D6-1- Av. 3 NE- Isidro Ayora Cueva y 9no Pasaje 16 NE (Sauces 1)

D6-2- Calle 20C NE- Hermano Roberto Costa y Av. 3 NE □ Pdte. Isidro Ayora (Samanes 6)

D6-3- Calle 19 NE- Dr. Enrique de Grau Ruiz y 2da peatonal 4 NE (Sauces 3)

D6-4- 15avo pasaje 3NE y 11avo callejón 16 NE (Sauces 2)

DISTRITO 3

D3-1 2do Callejón 50C SO y 1 Peatonal 3 SO

D3-2 5to Callejón 49 SO y Av. 2SO - Padre Cayetano Tarruel

D3-3 Calle 58 SE - Stella Maris y Av. 10 SE - Domingo Compañía

D3-4 Av. 10 SO y 2do Callejón 50 SO frente a parque acuático □ Viernes Santo □

DISTRITO 7

D7-1 Calle 24 NE

D7-2 Av. 33 NO defensa civil y 17vo Pasaje 25A NO

D7-3 Callejón 24B NO y 10ma Peatonal 33 NO

D7-4 Calle 23A NO y Avenida 37 NO - Dr. Gustavo Cornejo

DISTRITO 4

D4-1- Calle 48 SO- Vía Perimetral y 2do Peatonal 25 SO (Isla Trinitaria)

D4-2- Calle 42 SO- Santa Isabel y Av. 37 SO- Manuel Medina (Suburbio)

D4-3- Av. 43 SO- Crnl. Manuel Díaz G y Calle 19 SO □ P. Vicente Maldonado (Suburbio)

D4-4- 3er Callejón 35B SO- y primer pasaje 38 SO (Suburbio)

DISTRITO 8

D8-1- Calle 29 NO y Av. 43 NO (Mi Lote)

D8-2- 4to Pasaje 42 NO (Mi Lote)

D8-3- 14avo Pasaje 43 NO (Mi Lote)

D8-4- 1era Transversal 44 NO y 7mo Callejón 28 NO (Mi Lote)

DISTRITO 5

D5-1- 1er Callejón 11A NE - Prof. Ricardo Chávez Coca y Av. 1 NE - Dr. Elías Muñoz Vicuña

D5-2- Calle 11 NE - Atahualpa Chávez y 6to Pasaje 3 NE

D5-3- Eje N-S Avenida Francisco de Orellana

D5-4- Av. 12 NO - José Santiago Castillo - Calle 13C NO

DISTRITO 9

D9-1- Calle 2 SO- 5 de Junio y Calle 2A SO □ CNEL. Luciano Coral (Ferroviaria)

D9-2- Calle 2c SO y Av. 25 SO □ Dr. Guillermo Castro (Bellavista)

D9-3- Av. 38 NO □ Dr. Félix Sarmiento y Calle 6 NO- Humberto Ferreti (Miraflores)

D9-4- 5to pasaje 15A SO y Calle 4 SO - Barcelona Sporting Club

DISTRITO 10

D10-1 Av. 9 NO - Cumbaratza y Calle 79

D10-2 Cdla. Martha de Roldán 10mo Callejón
18D NO y Av. 38 NO

D10-3 Coop. Juan Montalvo Av. 38 A NO y
Calle 19E

D10-4 Coop. el Condor Av. 8 NO destaca-
miento Tiwinza y Calle 19E NO

DISTRITO 13

D13-1- Av. 110 NO- Calle Alemania y Calle 52
(Monte Sinahi)

D13-2- Av. 110 NO- Calle Alemania y Calle 58
(Monte Sinahi)

D13-3- Calle 27 NO y Calle 79 (Ciudad
Victoria)

D13-4- Calle 27 NO y Calle 58 (Ciudad
Victoria)

DISTRITO 11

D11-1- Calle 28 NO-28 de agosto y Pallatan-
ga diagonal a Plaza Pascuales (Pascuales)

D11-2- Av. 41 NO y 9no Pasaje 25 NO, junto
al parque cdla. Montebello (Montebello)

D11-3- 1era Calle S/N y 10ma Pt. 38E NO
(Pre- coop. Olmedo Arroba)

D11-4- Av. 38B NO y 7mo Paseo 24B, diago-
nal a la Unidad Educativa Solfos (Mucho lote1)

DISTRITO 14

D14-1- 6to Pasaje 74 SO- San José y 4to
callejón (Pt. Hondo)

D14-2- 6to Pasaje 74 SO- San José y 4to
callejón (Pt. Hondo)

D14-3- Calle 1 SO y Av. 57 SO (Puertas del
Sol)

D14-4 - Calle 1 SO y Av. 57 SO (Puertas del
Sol)

DISTRITO 12

D12-1 Parque Multipropósito El Fortín

D12-2 Parque Multipropósito El Fortín

D12-3 Calle 20A NO y Avenida 59 NO

DISTRITO 15

D15-1- 1era Calle S/N y 2da Calle S/N. junto
a parque San Gerónimo (Chongón)

D15-2- 1era Calle S/N y 3ra Calle S/N junto a
parque Chongón (Chongón)

D15-3- 4to Callejón y 1era Calle S/N junto a
parque Casa Comunal San Gerónimo 2
(Chongón)

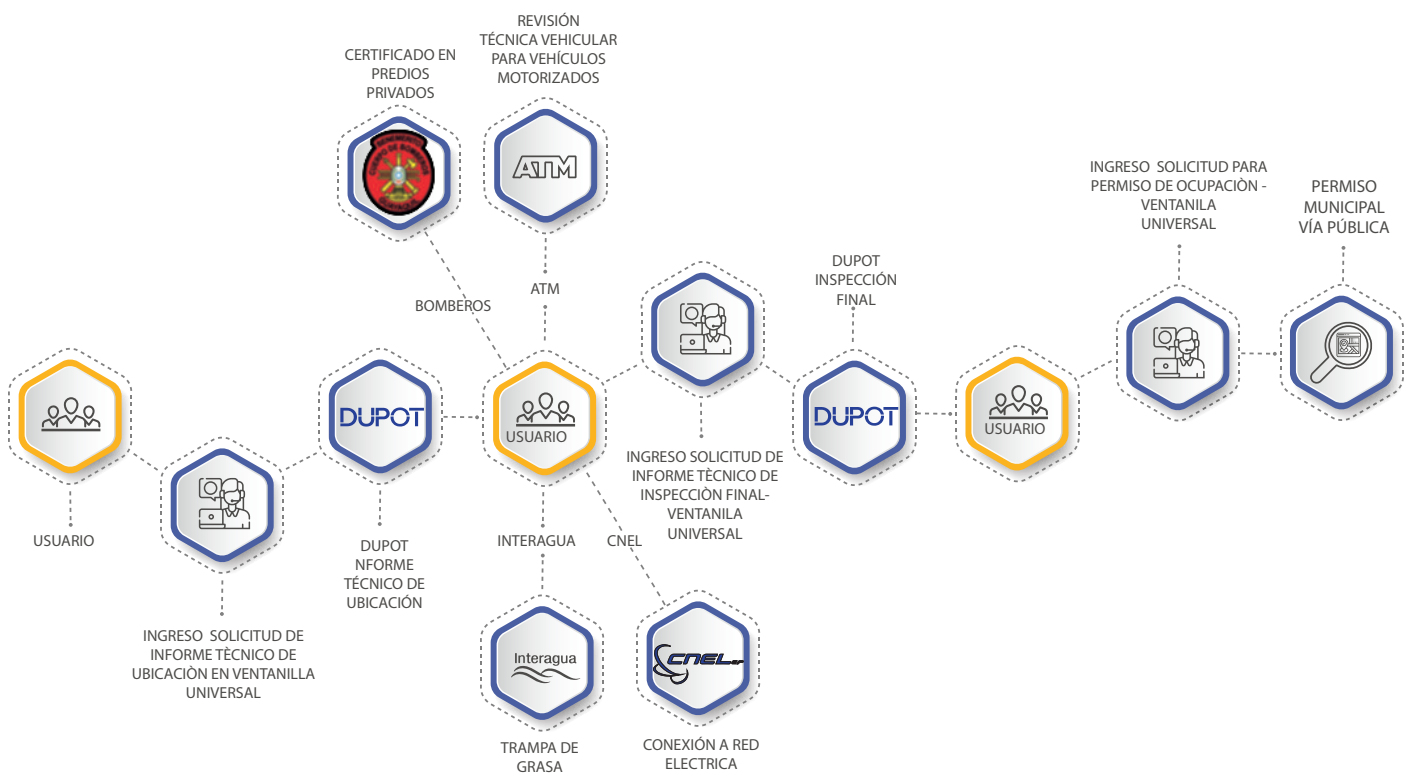
D15-4- Calle 5 SO - Parque ecológico San
Geronimo

3.2. ESPACIOS PRIVADOS

Los vehículos gastronómicos motorizados se ubicarán únicamente en espacios privados que estén en zonas comerciales y mixtas, (Zona mixta residencial (ZMR) y zona Comercial (CC)).

4. PROCESO ADMINISTRATIVO

4.1. DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO



NOTA: En caso de alguna observación en cualquier parte del proceso, se deberá subsanar lo indicado.

5. REQUISITOS

5.1. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL INFORME TÉCNICO DE APROBACIÓN DE UBICACIÓN

1. Formulario de vehículos o remolques gastronómicos con sus anexos.

5.2. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL INFORME TÉCNICO DE INSPECCIÓN FINAL

1. Formulario de Inspección Final de Vehículo o Remolque Gastronómico.
2. Informe Técnico de Aprobación de ubicación vigente.
3. Cumplimiento con los requisitos técnicos del Manual Básico Para la Operación de Vehículos Móviles de Expendio de Alimentos y del Formulario de Inspección Final de Vehículo o Remolque Gastronómico.
4. Certificado de trampa de grasas emitido por la Interagua Cia. Ltda. o quien la reemplace.
5. Revisión Técnica de los vehículos motorizados, por ATM.
6. Factibilidad emitida por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil o el permiso de funcionamiento anual para los predios privados.
7. Contrato del Servicio de Energía Eléctrica con CNEL EP. o quien la reemplace, en caso de conectarse a la red eléctrica pública.
8. En propiedad privada, el contrato de arrendamiento entre el propietario del predio con el propietario y/o arrendador del Vehículo o Remolque Gastronómico.
9. Documento que acredite la titularidad del vehículo o remolque gastronómico o tener contrato de alquiler.

5.3. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE OPERACIÓN EN ESPACIO DE USO PÚBLICO O PROPIEDAD PRIVADA

1. Solicitud para la obtención del permiso de ocupación de vía pública o en propiedad privada para vehículos o remolques gastronómicos. (FORMULARIO)
2. Informe Técnico de Aprobación de Ubicación. (FAVORABLE)
3. Informe Técnico de Inspección Final. (FAVORABLE)
4. RUC.
5. El titular del permiso no deberá adeudar al municipio.

5.4. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE OPERACIÓN TEMPORAL DE OPERACIÓN DE VEHÍCULOS O REMOLQUES GASTRONÓMICOS

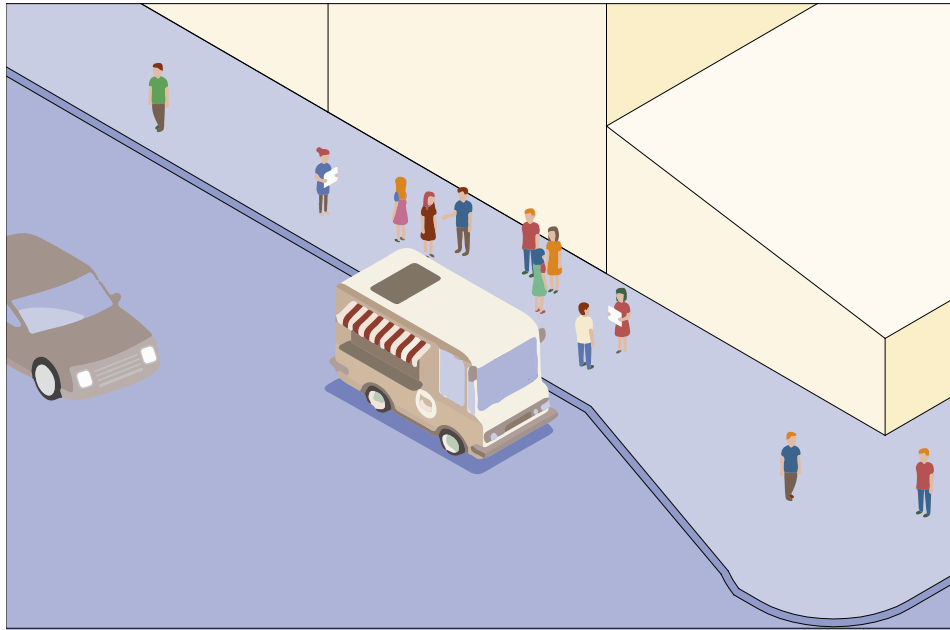
1. Formulario para obtención de permiso temporal para eventos.
2. El titular del permiso no deberá adeudar al municipio.
3. Contar con un Permiso de Operación del Espacio de Uso Público o Propiedad Privada vigente.
4. Aprobación del plan de contingencia por parte de la Dirección de Gestión de Riesgo para eventos de más de 100 personas.
5. El permiso de la Jefatura de Espectáculos Públicos.

6. PERMISOS MUNICIPALES

6.1. TIPOS DE PERMISOS

HORARIOS: SEGUN LAS RESTRICCIONES DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

- Permisos en espacios públicos



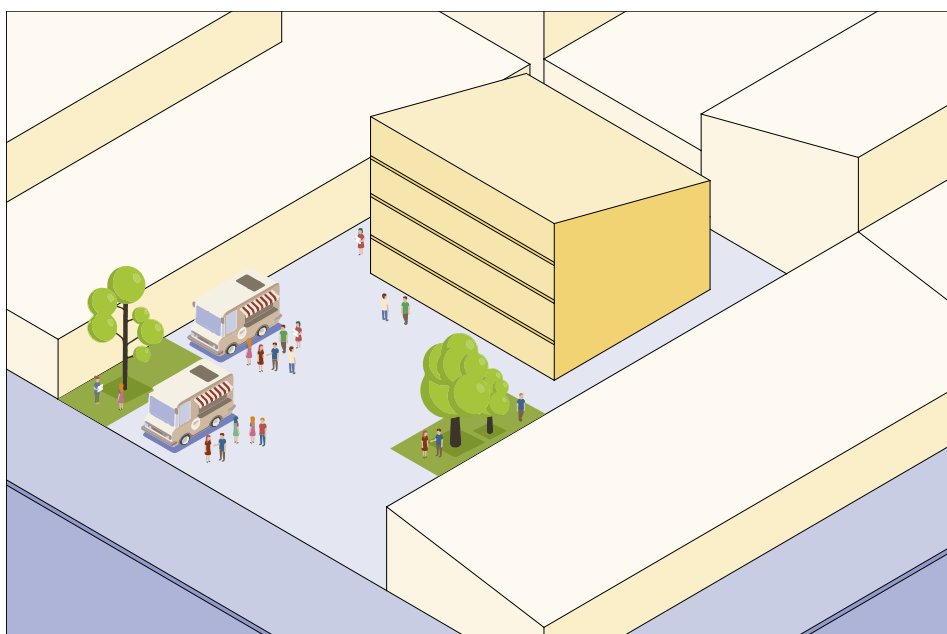
- Permisos en predios privados para eventos ocasionales



- Permisos en predios privados en predios vacíos



- Permisos en predios privados con edificación



7. VIGENCIA Y RENOVACIÓN DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO PERMANENTE

El Permiso de funcionamiento de Vehículos o Remolques Gastronómicos es anual y su renovación deberá ser efectuada hasta el 30 de junio de cada año, siendo su vigencia hasta el 31 de diciembre del año correspondiente.

Para la renovación del Permiso de funcionamiento de Vehículos o Remolques Gastronómicos el contribuyente deberá cumplir con los siguientes requisitos previos:

1. Inspección final por parte de DUPOT.
2. Renovación del permiso de Trampa de Grasa.
3. Certificación definitiva vigente emitida por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil, para los vehículos o remolques gastronómicos en predio privado.
4. Revisión Técnica de normativas bomberiles vigentes y disposiciones del Manual Técnico para la Operación de Vehículos o Remolques Gastronómicos por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.

8. PROHIBICIONES

a) Instalar el vehículo o remolque gastronómico y funcionar sin el permiso de operación o sin permiso vigente.



c) Poner mesas, sillas o cualquier tipo de elementos no autorizado, en el espacio público.



e) La instalación de televisores, parlantes, radio, megafonos y cualquier otro tipo de equipo de equipo sonoro, visual, audiovisuales o luminosos que generen ruidos, masiva concentración de personas, y/o que alteren la paz y tranquilidad del sector.



g) Mantener el motor encendido mientras el vehículo está parqueado y se encuentre en operación, dispensando alimentos o atendiendo a la ciudadanía.



i) Realizar la atención al cliente hacia la calle de los parques.



b) El uso u ocupación del espacio público, adicional o distinto al autorizado.



d) Arrojar desperdicios o aguas residuales a la vía pública, esto incluye los canales de aguas lluvia o directamente a cuerpos de agua naturales



f) Comercializar y/o expedir bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas, en el espacio público.



h) Tener más de un permiso de funcionamiento de vehículos o remolques gastronómico e el espacio público.



j) Realizar modificaciones o cambios al diseño aprobado en los informes técnicos otorgados por la Dirección de Planificación Urbana, Proyectos y Ordenamiento Territorial, sin cumplir con lo establecido en el artículo 14 de la presente ordenanza.

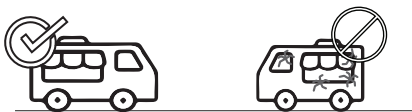
k) Subarrendar o ceder el permiso a terceros. (Los espacios y permisos no pueden ser endosados o vendidos)



l) Vender publicidad externa en las caras del vehículo o remolque.



m) Utilizar lenguaje, imágenes o gráficos ofensivos, que atenten contra la moral y las buenas costumbres.



SOLICITUD DE INFORME TÉCNICO DE APROBACIÓN DE UBICACIÓN

Fecha de ingreso

Cédula o RUC del solicitante[illegible]**Nombre completo o Razón Social**

Marque con una X el código de la ubicación solicitada

(en caso de ubicarse en vía pública)

Horario de funcionamiento[illegible]

Matutino

7

Vespertino

--	--

Nocturno

7

Tipo de vehículo

Motorizado

--	--

Remolque

7

Código predial

(en caso de ubicarse en propiedad privada)

Producto a comercializar

--

Registro fotográfico o fotomontaje del vehículo o remolque gastronómico (referencial)[illegible]**Firma del solicitante / representante legal**

--

SOLICITUD DE INSPECCIÓN FINAL DE VEHÍCULO O REMOLQUE GASTRONÓMICO

Fecha de ingreso

Cédula o RUC del solicitante

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nombre completo o Razón Social

Número de Informe Técnico de
Aprobación de Ubicación

--

Registro fotográfico o fotomontaje del vehículo o remolque gastronómico (interior y exterior)

--

Documentos adjuntos

	Informe Técnico de Aprobación de ubicación vigente.
	Certificado de trampa de grasas emitido por la Interagua Cia. Ltda.
	Revisión Técnica Vehicular de ATM.
	Factibilidad emitida por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.
	Contrato del Servicio de Energía Eléctrica, en caso de conectarse a la red eléctrica pública.
	Documento que acredite la titularidad del vehículo o remolque gastronómico o contrato de alquiler.
	Para los permisos en propiedad privada, el Contrato de arrendamiento entre el Propietario del Predio con el Propietario y/o Arrendador del Vehículo o Remolque Gastronómico.

Declaración de responsabilidad

Por medio del presente, declaro que el vehículo o remolque gastronómico cumple con los requisitos técnicos establecidos en el Manual Básico Para la Operación de Vehículos Móviles de Expendio de Alimentos y en la ORDENANZA REGULATORIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE VEHÍCULOS MÓVILES DE EXPENDIO DE ALIMENTOS EN EL CANTON GUAYAQUIL" LA QUE EN ADELANTE SE DENOMINARA "ORDENANZA REGULATORIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE VEHÍCULOS O REMOLQUES GASTRONÓMICOS EN EL CANTON GUAYAQUIL

Firma del solicitante / representante legal

--

SOLICITUD DE PERMISO TEMPORAL PARA EVENTOS

Fecha de ingreso

--

Cédula o RUC del solicitante

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nombre completo o Razón Social

Número de Permiso de Operación en
Espacio de Uso Público o Propiedad Privada

--

Fecha del evento

--

--

Hasta

Documentos adjuntos

Permiso de Jefatura de Espectáculos Públicos

Plan de Contingencia aprobado por la Dirección de Riesgos (para eventos de más de 100 personas)

Firma del solicitante / representante legal

--



GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE GUAYAQUIL
DIRECCIÓN DE USO DEL ESPACIO Y VÍA PÚBLICA

SOLICITUD PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE OCUPACIÓN DE VÍA PÚBLICA O EN PROPIEDAD
PRIVADA PARA VEHÍCULOS O REMOLQUES GASTRONÓMICOS

Trámite No.		
Día	Mes	Año

NÚMERO DE INFORME TÉCNICO DE APROBACIÓN DE UBICACIÓN DEL VEHÍCULO O REMOLQUE GASTRONÓMICO	NÚMERO DE INFORME TÉCNICO DE INSPECCIÓN FINAL DEL VEHÍCULO O REMOLQUE GASTRONÓMICO

DATOS PARA PERSONAS NATURALES

NOMBRES Y APELLIDOS DEL TITULAR	CÉDULA DE CIUDADANÍA	CÓDIGO DACTILAR
NÚMERO DE TELÉFONO CONVENCIONAL Y/O CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES (Calle principal, numeración e intersecciones)		

DATOS PARA PERSONAS JURÍDICAS (SOCIEDADES Y COMPANÍAS)

RAZÓN SOCIAL	RUC
--------------	-----

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURÍDICA

NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO DE TELÉFONO CONVENCIONAL Y/O CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES (Calle principal, numeración e intersecciones)	
DIRECCIÓN DE IMPLEMENTACIÓN DEL VEHÍCULO O REMOLQUE GASTRONÓMICO (CALLE PRINCIPAL E INTERSECCIONES)	
COORDENADAS GEOREFERENCIALES	
PRODUCTOS A COMERCIALIZAR	
TIPO DE VEHÍCULO GASTRONÓMICO	
MOTORIZADO	REMOLQUE
☐	☐
OCUPACIÓN DEL VEHÍCULO GASTRONÓMICO	
VÍA PÚBLICA	PROPIEDAD PRIVADA
☐	TEMPORAL ☐
	PERMANENTE ☐
CÓDIGO DE UBICACIÓN (EN CASO DE UBICARSE EN VÍA PÚBLICA)	CÓDIGO CATASTRAL (EN CASO DE UBICARSE EN PROPIEDAD PRIVADA)

DECLARAMOS DE MANERA LIBRE, VOLUNTARIA Y BAJO JURAMENTO QUE LA INFORMACIÓN Y LA DOCUMENTACIÓN PROPORCIONADA SE SUJETAN Estrictamente a LA VERDAD, DEJANDO CONSTANCIA QUE NOS SOMETEMOS A LAS SANCIONES PENALES, CIVILES Y TRIBUTARIAS, EN EL CASO DE INCURRIR EN FALSEDAD O POR OCASIONAR DAÑOS A TERCEROS O BIENES PÚBLICOS

SOLICITANTE	REPRESENTANTE LEGAL
-------------------	---------------------------

[illegible]

CROQUIS DE IMPLANTACIÓN DEL VEHÍCULO O REMOLQUE GASTRONÓMICO

RECIBIDO POR:	INGRESADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
VENTANILLA UNIVERSAL	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	JEFE DE VÍA PÚBLICA	DIRECTOR DE USO DEL ESPACIO Y VÍA PÚBLICA

