

ANEXO I
REGLAMENTO INTERNO GENERAL DE PROGRAMA
MUNICIPAL DE PATIOS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS

El presente acuerdo establece los lineamientos generales a seguir en todos los Patios Gastronómicos y de Servicios acompañados y promovidos desde la Municipalidad de Chascomús.

I.-REQUISITOS DE PARTICIPACION DE LOS Y LAS TITULARES y DE LOS CARROS:

1.- Estar adherido/as en el REGISTRO MUNICIPAL DE CARROS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS

2.- Los vehículos utilizados para Carros Gastronómicos deberán contar con los siguientes requisitos(Características Estructurales y Sanitarias):

a-Estarán dotados de un tráiler de un eje como mínimo, con luces reglamentarias para la circulación de acuerdo con lo prescripto en la Ley Nacional de Tránsito.

b- Estarán forrados interiormente con acero inoxidable o fórmico en las partes que estén en contacto con los alimentos. El resto, serán superficies lisas pintado en color blanco, sin incluir el exterior.

c- El piso deberá ser de goma de alto tránsito o material impermeable y lavable.

d- Tendrán al menos, una ventana para la venta y una puerta para ingreso y egreso del personal.

e- Deberá tener las siguientes instalaciones:

- Conexión a la luz eléctrica (solicitar bajada de suministro en EDEA) o generador eléctrico.

- Un tanque de almacenamiento con agua tratada para la elaboración de los alimentos en la parte superior.

- Un tanque de almacenamiento de líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior.

- Una heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.

- Piletas y desagües correspondientes.

- Recipiente para almacenamiento de residuos, con tapa, mudo de bolsa descartable.

- Recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención del servicio.

f- Todos los utensilios y enseres que se provean al público, deberán ser descartables. Los que se utilicen en la elaboración de alimentos permanecerán limpios.-

g- La conservación y cocción de alimentos, la vestimenta del personal y el cumplimiento estrictamente a lo establecido en el Código Alimentario

***2020: “Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del
General Manuel Belgrano”***

Argentino (CAA) y legislación vigente.

h- Deberá contar con las medidas de seguridad que determine la autoridad competente, estando todas vigentes.

II.- FUNCIONES DE LAS PARTES:

II. I. EL MUNICIPIO:

1) Realizará la admisión, a través del registro virtual que se ponga a disposición o de la Dirección de Habilitaciones. Acompañar, orientar y fiscalizar el cumplimiento de las normativas, que se requieren para la elaboración y comercialización de sus productos.

2) Gestionar - a través de las áreas que corresponda - : las condiciones adecuadas de participación en el Programa Municipal Patios Gastronómicos y de Servicios.

3) La Municipalidad de Chascomús deberá a través del Área que estime conveniente:

a. Inscribir a los y las participantes en el Programa.

b. Velar por el cumplimiento del presente Reglamento.

c. Será la responsable, del cumplimiento de las cláusulas estipuladas en el apartado: ***CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO.***

d. Coordinar con los y las titulares de los carros gastronómicos y de servicios los acuerdos particulares de funcionamiento de cada Patio Gastronómico.

e. Podrá sugerir modificaciones en algún/nos aspectos del presente reglamento en función de los cambios que puedan suscitarse.

II.II. LOS Y LAS TITULARES DE LOS CARROS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS:

Los y las titulares podrán encuadrarse dentro de las siguientes categorías:

1. Carros Gastronómicos
2. Puestos de Servicios

III.- CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS PATIOS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS:

III. I. CUESTIONES GENERALES:

1) Los y las participantes de los Patios Gastronómicos y de Servicios deberán fijar el valor de una cuota mensual en concepto de “bono contribución”, para cubrir gastos que mejoren el espacio de Los Patios, la difusión de los mismos y cualquier otro gasto que se considere apropiado. Los y las participantes designarán un encargado de la recaudación y de informar a este sobre los gastos que se realicen.

2) El espacio para el armado de cada carro o puesto será determinado por la Dirección de Turismo de acuerdo a croquis adjunto.

***2020: “Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del
General Manuel Belgrano”***

3) Se deberá informar con antelación a la Dirección de Turismo el requerimiento de energía eléctrica, de ser posible contar con el servicio, los elementos y/o equipamiento que se va a utilizar y el consumo de los mismos. El mismo no debe superar los 10 amperes.

4) Queda terminantemente prohibido tener productos alimenticios al nivel del suelo sin condiciones de conservación e higiene, expuestos al sol y a las moscas. Las personas que intervengan en las ventas deberán usar blusa o guardapolvo y cofia (preferentemente blanco), en buenas condiciones de limpieza.

5) Cada carro o puesto deberá tener un recipiente apropiado para residuos que periódicamente será vaciado en el contenedor colectivo.

6) Los artículos deberán exhibir los precios.

7) La Dirección de Habilitaciones emitirá Permisos para los y las titulares de los carros o puestos que serán exhibidas obligatoriamente en los Patios Gastronómicos y de Servicios.

- Dichos permisos contendrán los siguientes datos:

- Sector otorgado.
- Rubro
- Nombre, apellido y CUIT del/a titular
- Fecha de Vencimiento del permiso
- Productos/servicios autorizados a comercializar

15) La realización de acciones especiales de promoción o entretenimiento que impliquen la ocupación de los espacios comunes o en los alrededores deberán ser solicitados a la Dirección de Turismo con suficiente antelación a los efectos de publicitarlos debidamente y gestionar los permisos que se requieran.

16) En ningún caso los y las titulares de los carros o puestos podrán, de acuerdo a la Ordenanza Municipal N° 4727/14, entregar bolsas de polietileno.

17) Los y las titulares de los carros gastronómicos y de servicios serán los encargados del mantenimiento en perfectas condiciones de higiene y limpieza del predio, el corte de pasto, hasta una distancia de 50 metros hacia ambos lados rodeando dicho sector; el acondicionamiento lumínico del espacio, la gestión de servicios sanitarios (al menos dos baños químicos que estén adaptados para Personas con Discapacidad) y de todos aquellos aspectos que hacen a la mejora de los Patios Gastronómicos y de Servicios.

18) Inversión Colectiva de un contenedor para la disposición de residuos.

III. II. OBLIGACIONES DE LOS Y LAS PARTICIPANTES:

1) Cumplir con los horarios preestablecidos para el Patio Gastronómicos y de Servicios.

2) No abandonar los carros o puestos.

3) Respetar el lugar asignado y no invadir los espacios vecinos.

***2020: “Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del
General Manuel Belgrano”***

- 4)** Mantener los carros puestos en perfectas condiciones de higiene y presentación.
- 5)** Informar a la Dirección de Habilitaciones los cambios de rubro o productos que se venden.
- 6)** Evitar conductas conflictivas o agresivas con los otros participantes y el público.
- 7)** Se prohíbe a los y las titulares de los carros o puestos permanecer con el torso desnudo o vestido en forma indecorosa.
- 8)** Queda totalmente Prohibida la venta de bebidas alcohólicas, sin el REBA correspondiente.
- 9)** Justificar la no participación en los Patios.
- 10)** Tener imágenes, ya sean fotocopias o virtuales de las constancias de inscripción en AFIP, ARBA, Habilitaciones, Carnet de manipulador de alimentos y talonarios de facturas.
- 11)** Cumplir con las pautas establecidas en el apartado III.I (Cuestiones Generales).

III. DERECHOS DE LOS PARTICIPANTES:

- 1) Disponer libremente del espacio asignado siguiendo las pautas establecidas.
- 2) Nombrar reemplazo o representante en caso de no poder atender el carro o asistir a las reuniones.
- 3) Realizar acciones de marketing tendientes a la difusión y venta de sus productos o servicios.
- 4) Proponer modificaciones, sugerencias y aportes para mejorar los canales de comunicación con la Dirección de Turismo, Dirección de Planeamiento y Obras Privadas y la Dirección de Habilitaciones, embellecimiento de los Patios Gastronómicos y de Servicios, y de todo aquello que constituya un aporte al funcionamiento y desarrollo de los mismos.

IV.- SANCIONES:

- 1) El no cumplimiento de alguna de las obligaciones, planteadas en las condiciones generales para el funcionamiento (Punto III), implicará una posible sanción que será determinada en función de su gravedad por la Dirección de Turismo.
- 2) El mecanismo de sanciones será el siguiente:
 - Ante el incumplimiento de las obligaciones en un primer momento se remitirá una notificación de pre aviso donde se explicitaran los motivos del “llamado de atención”.
 - Ante un nuevo incumplimiento podrá ser excluido del Patio Gastronómico y de Servicios.