

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 pintadas 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 al medidor provisto por la Municipalidad de Chascomús para la energía eléctrica (hasta 10 amperes) y/o generador eléctrico. Térmica de 10 amperes y disyuntor. Zapatillas (no triples). Jabalina para puesta a tierra.

- 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.

- Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, muñado 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 Argentino (CAA) y legislación vigente.

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

II.- FUNCIONES DE LAS PARTES:

II. 1. EL MUNICIPIO:

1) Realizará la admisión, a través del registro que ponga a disposición 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 de Patios Gastronómicos y de Servicios.

3) La Municipalidad de Chascomús deberá a través de la Dirección de Habilitaciones:

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

- b. Velar por el cumplimiento del presente Acuerdo.

- 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 TITULARES DE LOS CARROS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS:

Los 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 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 serán encargados de la recaudación y de informar a sus compañeros sobre los gastos que se realicen.
- 2)** El espacio para el armado de cada carro o puesto será determinado por la Dirección de Habilitaciones de acuerdo a croquis adjunto.
- 3)** Se deberá informar con antelación a la Dirección de Habilitaciones 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 titulares de los carros o puestos que serán exhibidas obligatoriamente en los Patios Gastronómicos y de Servicios.
 - Dichos permisos contendrá los siguientes datos:
 - Sector otorgado.
 - Rubro
 - Nombre, apellido y CUIT del/a titular
 - Fecha de Vencimiento del permiso
 - Productos/servicios autorizados a comercializar
- 8)** 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.
- 9)** En ningún caso los titulares de los carros o puestos podrán, de acuerdo a la Ordenanza Municipal N° 4727/14, entregar bolsas de polietileno.
- 10)** Los 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, en un radio de 50 metros, rodeando dicho sector; el acondicionamiento lumínico del espacio, la gestión de

servicios sanitarios (al menos un baño químico que esté adaptado para Personas con Discapacidad) y de todos aquellos aspectos que hacen a la mejora de los Patios Gastronómicos y de Servicios.

- 11)** Inversión Colectiva de un contenedor para la disposición de residuos.

III. II. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES:

- 1)** Cumplir con los horarios preestablecidos para los Patios Gastronómicos y de Servicios.
- 2)** No abandonar los carros o puestos.
- 3)** Respetar el lugar asignado y no invadir los espacios vecinos.
- 4)** Mantener los carros o 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 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, Dirección de Producción 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 autoridad de aplicación.

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 explicitarán los motivos del “llamado de atención”.
- Ante continuos incumplimientos podrá ser excluido del Patio Gastronómico y de Servicios.