

ORDENANZA N°1.295

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE
QUILINO Y VILLA QUILINO SANCIONA CON FUERZA DE
ORDENANZA N°1.295**

Artículo 1°: AUTORÍCESE la organización de la **"51° EDICIÓN
FESTIVAL PROVINCIAL DEL CABRITO Y LA ARTESANIA
QUILINO 2024"**, a realizarse los días 9, 10 y 11 de Febrero de
2024.

Artículo 2°: CREASE por Decreto del Departamento Ejecutivo
Municipal la Comisión Organizadora de la **"51° EDICIÓN FESTIVAL
PROVINCIAL DEL CABRITO Y LA ARTESANIA QUILINO 2024"**,
la que tendrá a su cargo todo lo atinente a la organización del
Festival.

Artículo 3°: AUTORÍCESE al Departamento Ejecutivo Municipal a
otorgar en forma directa la explotación de dos (2) Ranchos Grandes a
las instituciones intermedias de Quilino, Villa Quilino y Parajes
Rurales.

Artículo 4°: AUTORÍCESE al Departamento Ejecutivo Municipal a
otorgar en forma directa la explotación de tres (3) Ranchos Grandes
y cuatro (4) kioscos de Madera a personas físicas, conforme
a condiciones fijadas en Anexo I.



Artículo 5°: FÍJESE el valor de estacionamiento dentro del predio en la suma de Pesos Un Mil Quinientos (\$ 1.500) por noche.

Artículo 6°: AUTORÍCESE a Departamento Ejecutivo Municipal a concesionar en forma directa los espacios de 4 por 4 metros tanto dentro del Balneario Municipal como en el predio de la Explanada del FFCC para los días 9, 10 y 11 de Febrero de 2024, y bajo los siguientes precios mínimos:

a) PUESTOS DE COMIDA AL PASO: la suma de Pesos Cincuenta (\$ 50.000) por cada noche. Estos puestos podrán vender: panchos, papas fritas, hamburguesas, pebetes, lomitos, y similares. No podrán vender carne de cabritos ni asado.

b) PUESTOS DE BYJOUTERIE, ROPA, CD, JUGUETES Y OTROS PRODUCTOS QUE NO SEAN COMESTIBLES O BEBIBLES: Pesos Treinta Mil (\$ 30.000) por noche.

c) PUESTOS DE BEBIDAS: la suma de Pesos Sesenta Mil (\$ 60.000) por cada noche.

d) ESPACIO PARA VENTA Y PROMOCIÓN DE AUTOMÓVILES: Pesos setenta mil (\$ 70.000) por noche.

e) ESPACIO PARA ARTESANOS DE OTRAS LOCALIDADES: Pesos Quince Mil (\$ 15.000) por noche.

f) CAMIONES DE COMIDA Y/O CARROS DE COMIDA: Pesos Setenta Mil (\$ 70.000) por cada noche.

g) ESPACIO PARA JUEGO DE NIÑOS: Pesos Treinta Mil (\$ 30.000) por cada noche, en espacio por 4 por 4 metros.

h) VENTAS DE PRODUCTOS FUERA DEL PREDIO: El equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor establecido en el presente Artículo.



Artículo 7°:

APRUÉBASE la reglamentación sobre utilización de espacios comunes en el Predio del donde se efectuará la "51° EDICIÓN FESTIVAL PROVINCIAL DEL CABRITO Y LA ARTESANIA QUILINO 2024", a realizarse los días 10 y 11 de Febrero de 2024, de cumplimiento obligatorio para todos los concesionarios y afectados a la organización y servicios, el que como Anexo II forma parte de la presente Ordenanza.

Artículo 8°: AUTORÍCESE al Departamento Ejecutivo Municipal a contratar en forma directa de equipos de sonido.

Artículo 9°: DECLÁRESE, excepcionalmente, mano única la calle "Ruta Provincial N° 21", estableciendo el sentido **ESTE** a **OESTE** desde 19.00 horas hasta las 5:30 horas. Hasta su intersección de la calle San Roque, para los días 10 y 11 de Febrero de 2024.

Artículo 10°: DECLÁRESE, excepcionalmente, espacio de estacionamiento "Ruta Provincial N° 21", (Avda. Argentina) estableciendo el sentido **ESTE** a **OESTE** desde calle Echenique esquina Vélez Sarsfield, hasta el ingreso playa estacionamiento Balneario municipal, para los días 10 y 11 de Febrero de 2024, en el horario de 19.00 horas hasta las 4:30 horas.

Artículo 11°: PROHÍBASE estacionar sobre las calles "Ruta Provincial N° 21", (Avda. Argentina) a todo vehículo sobre la calzada derecho conforme al sentido de circulación de las calles, los días 9, 10 y 11 de Febrero de 2024, en el horario de 19.00 horas hasta las 5:30 horas.

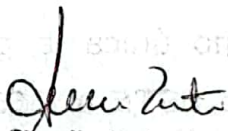
Artículo 12°: DISPÓNGASE por parte del Departamento Ejecutivo Municipal la realización de una amplia campaña de información a la



comunidad con anterioridad a la aplicación de las disposiciones contenidas en los Arts. 9, 10 y 11 de la presente Ordenanza.

Artículo 13°: COMUNÍQUESE, Promúlguese, Publíquese, Protocolícese, dese al Registro Municipal y archívese.

DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE QUILINO Y VILLA QUILINO A LOS CINCO DIAS DEL MES DE ENERO DEL AÑO DOS MIL VEINTICUATRO. -


Claudia Alejandra Nieto
SECRETARÍA HCD
Municipalidad de Quilino y V. Quilino




Julieta Fernanda Gajano Godoy
Presidenta HCD
Municipalidad de Quilino

**ANEXO I – REQUISITOS RANCHOS GRANDES Y KIOSCOS
MADERA**

Artículo 1º: PRESUPUESTO OFICIAL - CANON OFICIAL A PAGAR POR EL CONCESIONARIO. El precio fijado a percibir por parte de la Municipalidad de Quilino se establece de la siguiente manera:

- a) Ranchos Grandes: Pesos Doscientos Cuarenta Mil (\$ 240.000)
- b) kiosco de Madera: Pesos Ciento Sesenta Mil (\$ 160.000)

FORMA DE PAGO: En **dinero en efectivo** a la fecha de suscripción del Contrato de Concesión respectivo.

Artículo 2º: RÉGIMEN LEGAL. La adjudicación se ajustará en un todo a la presente Ordenanza, y a la Ordenanza de Contratación que establece el Régimen de Contrataciones de la Administración Municipal - Ordenanza N° 1.099 - y toda otra legislación provincial y municipal vigente en la materia.

Artículo 3º: OFERENTES - REQUISITOS. Oferentes: La adjudicación estará destinado a personas físicas. Estas aportaran los datos completos de identidad

No se podrán presentar: a) Quienes tengan causas judiciales o litigios pendientes de resolución con la Municipalidad de Quilino. b) Los quebrados mientras no obtengan su rehabilitación y los que tuvieren concursos de acreedores y cuyo acuerdo se encuentra pendiente de homologación. c) Los condenados en juicio y con sentencia firme por



el cobro de tasa y contribuciones Municipales y que no hayan dado cumplimiento de las sanciones. d) Los que no tuvieran la libre disposición de sus bienes.

Artículo 4º: ADJUDICACIÓN. Es requisito para la adjudicación que el proponente acredite una solvencia técnica y económico financiera que asegure la cantidad y calidad de elementos necesarios para lograr una prestación eficiente en la concesión que se otorga.

Artículo 5º: PERSONAL. El Adjudicatario deberá responsabilizarse por el personal a su cargo.

Artículo 6º: SANCIONES - RESCISIÓN. Por no adecuarse la presentación del servicio adjudicada será causal de rescisión de contrato por parte de la Municipalidad en forma unilateral y justificadamente, sin derecho a reclamo alguno por parte del Concesionario.

Si la falta del Concesionario fuera causal de rescisión del contrato, perderá las garantías aportadas y responderá por los daños y perjuicios que cause.

Artículo 7º: GARANTÍA DE CONTRATO. Notificada la adjudicación, el Concesionario deberá constituir, como condición previa a la firma del contrato y tenencia de las instalaciones, una garantía de cumplimiento de contrato el equivalente al cuarenta por ciento (40%) del monto del contrato la que deberá integrarse y hacerse mediante Pagaré con Cláusula sin Protesto.



ANEXO Ia -PLIEGO PARTICULAR: RANCHOS GRANDES

1 -: Deberán proponer la prestación de los servicios de parrilla y comidas típicas.

2 -: La prestación del servicio a brindar en cada Rancho será desde la hora de apertura hasta el cierre del predio. El horario será establecido por el Municipio.

3 -: **OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:** Se obliga a: **1)** Mantener abierta las parrillas y bufet todos los días desde la hora de apertura y hasta el cierre o finalización del espectáculo. **2)** Disponer de utensilios descartables. **3)** Conservar el espacio en condiciones de absoluta limpieza y/o aptitud, tanto en espacios internos, como a sus alrededores, colocando cestos para residuos con tapa. **4)** Abonar los servicios que contrate. **5)** Prestar ininterrumpidamente el servicio. **6)** Procurar al público una esmerada y cordial atención en forma permanente y sin excepciones, exhibiendo y cobrando precios conforme a listas exhibidas. **7)** Contar con equipos de refrigeración y congelado, correspondientes y necesarios para la conservación de la materia prima y productos terminados que requieran dicha temperatura de frío (los que deberán mantenerse por debajo de los 08°C). **8)** Prohibir la venta y/o expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad. **9)** Contar con cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público. **10)** Disponer de cestos de residuos con bolsas y tapa con sistema a pedal dentro del sector



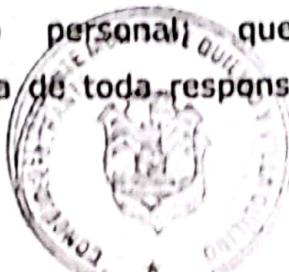
interno. **11)** Exhibir en lugar visible al público la lista completa de precios de los productos ofrecidos. Los productos que figuren en las listas indefectiblemente tendrán que estar disponibles para los clientes. **12)** Disponer de un tanque de almacenamiento de agua potable con conexión a red. **13)** Contar con elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables) para el personal afectado. **14)** Instalar llave térmica y disyuntor. **15)** Respetar la venta de productos que el Municipio haya dispuesto como de "Venta Exclusiva". **16)** Respetar los horarios que disponga el Municipio para ingreso de mercadería. **17)** Vender bebidas solo en vasos o material descartable, con excepción del vino que podrá ser en envase de $\frac{3}{4}$ y solo para el consumo en mesa. **18)** Vender bebidas alcohólicas hasta las 5 horas, excepto, en todos los casos a menores de 18 años de edad. **19)** Disponer de un matafuego vigente y de un Botiquín con primeros auxilios. **20)** Servir los alimentos en material descartable y 100% reciclable. **21)** Asegurar que el personal de trabajo tenga permanentemente una gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar caída sobre los alimentos, llevar guardapolvo, chaquetilla o delantal de color claro utilizado solamente en el área de trabajo y guantes descartables. **22)** Ordenar que el personal asignado a caja no manipule alimentos. **23)** Tener carnet de manipulación de alimentos al día para el personal afectado al servicio. **24)** Disponer que los productos se elaboren, cocinen y consuman en el mismo día. **25)** Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo. **26)** Asegurar la correcta cocción de los alimentos, por encima de los 70°C. **27)** Colocar los alimentos crudos en las partes bajas de las heladeras, y aquellos listos para consumir o que no requieran cocción en la parte superior, para evitar



contaminación cruzada. **28)** Disponer que todos los alimentos almacenados estén debidamente tapados (recipientes herméticos o papel film). **29)** Cuidar que toda materia prima empleada en la elaboración contenga etiqueta o rotulación correcta.

4 -: **FACULTADES DEL CONCESIONARIO:** La Concesión otorga facultad al Concesionario para explotar comercialmente la infraestructura (parrillas y espacios colindantes a las mismas, en un radio determinado al sector de fuegos utilizar materiales ignífugos para su demarcación), en un todo sujeto a las prescripciones que surjan del presente y de la demás normativa aplicable. El equipamiento de muebles, útiles y demás enceres, necesarios para el funcionamiento del espacio, serán provistos por el Concesionario. También tendrá a su exclusivo cargo y costo la provisión de artículos y elementos de limpieza y/o desinfección, que resultaren necesarios para mantener dichos ambientes en el estado que se exige por este contrato.

5 -: **EL CONCESIONARIO** es exclusivo responsable y deberá cumplimentar la totalidad de las obligaciones: a) tributarias que correspondan por las actividades que desarrolle en el espacio concedido tanto de orden Nacional, Provincial, Municipal, inclusive aquellas cuya percepción estuviera a cargo de personas jurídica públicas estatales y no estatales, y b) laborales, previsionales y sociales, respecto de todo personal que ocupe para cualquier actividad o trabajo, no pudiéndose -por motivo alguno- interpretarse la existencia de relación laboral de la especie que fuere, entre la Municipalidad y dicho personal, quedando la Municipalidad absolutamente exonerada de toda responsabilidad al respecto de las



materias antes aludidas. La Municipalidad se reserva la facultad de recabar la documentación y/o comprobantes que acrediten el estricto cumplimiento por parte del Concesionario, de todas las obligaciones mencionadas en esta cláusula. De verificarse una trasgresión persistente de lo establecido en esta cláusula, pese a emplazamiento cursado a fin de que el Concesionario regularice su situación, procederá la caducidad del contrato.

6 -: El **CONCESIONARIO** se obliga a llevar a cabo una atención y vigilancia personalizada de las instalaciones concedidas y su explotación comercial, no pudiendo por ningún concepto delegar tal responsabilidad. Asimismo, deberá cumplir y hacer cumplir sin excepciones las normas en materia de salubridad, higiene, seguridad, estética, moral y buenas costumbres dentro del predio cedido, pudiendo -si fuere necesario- requerir el auxilio de la fuerza pública, para asegurar el cumplimiento de tales cometidos. Igualmente deberá cumplir y hacer cumplir el Reglamento sobre utilización de espacios comunes en el Predio del donde se efectuará la **"51º EDICIÓN FESTIVAL PROVINCIAL DEL CABRITO Y LA ARTESANIA QUILINO 2024"**. La violación de la normativa antes referida facultará a la Municipalidad a disponer la caducidad de la Concesión.

7 -: La Municipalidad, se reserva el derecho de inspeccionar la totalidad de las instalaciones cedidas, en el horario y día que lo considere oportuno, a fin de controlar el estricto cumplimiento por parte del Concesionario, de todas las obligaciones a cargo del mismo.



8 -: La **Municipalidad** no será responsable de ningún daño y/o perjuicio, deterioros mayores y/o menores, que pudieran experimentar las instalaciones y demás bienes concedidos; como tampoco de daños o perjuicios que sufrieran cosas, bienes, pertenencias o salud, del Concesionario, del personal que contratare, de dependientes suyos o de terceros, por motivo alguno. En consecuencia, tales hipótesis, serán de exclusiva cuenta y/o responsabilidad del Concesionario no pudiendo por ninguna causa exigir indemnización, retribución o reintegro alguno al Municipio, quién queda liberado al respecto de toda responsabilidad.

9 -: Se establece que el Contrato de Concesión es de carácter intransferible en todo o en parte y en consecuencia el Concesionario no podrá cederlo total o parcialmente, ni asociarse con otro, ni subcontratar, sin conformidad expresa del Municipio. En caso de violación de la presente disposición, la Municipalidad podrá disponer la caducidad de la concesión.

ANEXO Ib -PLIEGO PARTICULAR: KIOSCOS DE MADERA

1 -: Los oferentes deberán proponer la presentación de los servicios de: cafetería, bebidas, sandwichería, hamburguesas, pebetes, choripán, pizzas, empanadas y repostería, desde la hora de apertura hasta el cierre del predio.



2 -: **OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:** Se obliga a: **1)**

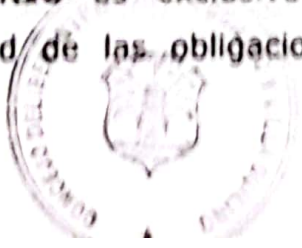
Mantener abierta el kiosco todos los días desde la hora de apertura y hasta el cierre o finalización del espectáculo. **2)** Disponer de utensilios descartables. **3)** Conservar el espacio en condiciones de absoluta limpieza y/o aptitud, tanto en espacios internos, como a sus alrededores, colocando cestos para residuos con tapa. **4)** Abonar los servicios que contrate. **5)** Prestar ininterrumpidamente el servicio. **6)** Procurar al público una esmerada y cordial atención en forma permanente y sin excepciones, exhibiendo y cobrando precios conforme a listas exhibidas. **7)** Prohibir la realización de juegos de azar con premios o ganancias susceptibles de apreciación pecuniaria. **8)** Prohibir la venta y/o expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad. **9)** Tener equipado dentro el espacio heladera para bebidas frías y para comidas denominadas frías. **10)** Asegurar el buen estado de los productos que expendan de acuerdo a las reglas básicas de higiene y calidad, que serán controladas por personal idóneo. En caso de infracción a esta norma se le aplicará una multa, sin perjuicio de las sanciones legales y/o reglamentarias que pudieren corresponderle y resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes. **11)** Contar con elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables) para el personal afectado. **12)** Respetar la venta de productos que el Municipio haya dispuesto como de "Venta Exclusiva". **13)** Respetar los horarios que disponga el Municipio para ingreso de mercadería. **14)** Vender bebidas solo en vasos o material descartable. **15)** Vender bebidas alcohólicas hasta las 6 horas, excepto, en todos los casos a menores de 18 años de edad. **16)** Disponer de un matafuego vigente y de un Botiquín con primeros auxilios. **17)** Servir los alimentos en material descartable y 100% reciclable. **18)** Asegurar que el personal de trabajo tenga



permanentemente una gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar caída sobre los alimentos, llevar guardapolvo, chaquetilla o delantal de color claro utilizado solamente en el área de trabajo y guantes descartables. **21)** Tener carnet de manipulación de alimentos para el personal afectado al servicio. **22)** Disponer que los productos se elaboren, cocinen y consuman en el mismo día. **23)** Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo. **24)** Asegurar la correcta cocción de los alimentos, por encima de los 70°C. **25)** Colocar los alimentos crudos en las partes bajas de las heladeras, y aquellos listos para consumir o que no requieran cocción en la parte superior, para evitar contaminación cruzada. **26)** Disponer que todos los alimentos almacenados estén debidamente tapados (recipientes herméticos o papel film). **27)** Cuidar que toda materia prima empleada en la elaboración contenga etiqueta o rotulación correcta.

3 -: **FACULTADES DEL CONCESIONARIO:** La Concesión otorga facultad al Concesionario para explotar comercialmente la infraestructura, en un todo sujeto a las prescripciones que surjan del presente y de la demás normativa aplicable. El equipamiento de muebles, útiles y demás enseres, necesarios para el funcionamiento del espacio, serán provistos por el Concesionario. También tendrá a su exclusivo cargo y costo la provisión de artículos y elementos de limpieza y/o desinfección, que resultaren necesarios para mantener dichos ambientes en el estado que se exige por este contrato.

4 -: **EL CONCESIONARIO** es exclusivo responsable y deberá cumplimentar la totalidad de las obligaciones: a) tributarias que



correspondan por las actividades que desarrolle en el espacio concedido y en consecuencia del contrato que se suscriba y oportunamente, tanto de orden Nacional, Provincial, Municipal, inclusive aquellas cuya percepción estuviera a cargo de personas jurídica públicas estatales y no estatales, y b) laborales, previsionales y sociales, respecto de todo personal que ocupe para cualquier actividad o trabajo, no pudiéndose -por motivo alguno- interpretarse la existencia de relación laboral de la especie que fuere, entre la Municipalidad y dicho personal; quedando la Municipalidad absolutamente exonerada de toda responsabilidad al respecto de las materias antes aludidas. La Municipalidad se reserva la facultad de recabar la documentación y/o comprobantes que acrediten el estricto cumplimiento por parte del Concesionario, de todas las obligaciones mencionadas en esta cláusula. De verificarse una trasgresión persistente de lo establecido en esta cláusula, pese a emplazamiento cursado a fin de que el Concesionario regularice su situación, procederá la caducidad del contrato.

5.-: EL CONCESIONARIO se obliga a llevar a cabo una atención y vigilancia personalizada de las instalaciones concedidas y su explotación comercial, no pudiendo por ningún concepto delegar tal responsabilidad. Asimismo, deberá cumplir y hacer cumplir sin excepciones las normas en materia de salubridad, higiene, seguridad, estética, moral y buenas costumbres dentro del predio cedido, pudiendo -si fuere necesario- requerir el auxilio de la fuerza pública, para asegurar el cumplimiento de tales cometidos. Igualmente deberá cumplir y hacer cumplir el Reglamento sobre utilización de espacios comunes en el Predio del donde se efectuará la "51ª EDICIÓN



FESTIVAL PROVINCIAL DEL CABRITO Y LA ARTESANIA QUILINO 2024". La violación de la normativa antes referida facultará a la Municipalidad a disponer la caducidad de la Concesión.

6 -: La Municipalidad, se reserva el derecho de inspeccionar la totalidad de las instalaciones cedidas, en el horario y día que lo considere oportuno, a fin de controlar el estricto cumplimiento por parte del Concesionario, de todas las obligaciones a cargo del mismo.

7 -: La Municipalidad no será responsable de ningún daño y/o perjuicio, deterioros mayores y/o menores, que pudieran experimentar las instalaciones y demás bienes concedidos; como tampoco de daños o perjuicios que sufrieran cosas, bienes, pertenencias o salud, del Concesionario, del personal que contratara, de dependientes suyos o de terceros, por motivo alguno. En consecuencia, tales hipótesis, serán de exclusiva cuenta y/o responsabilidad del Concesionario, no pudiendo por ninguna causa exigir indemnización, retribución o reintegro alguno al Municipio, quién queda liberado al respecto de toda responsabilidad.

8 -: Se establece que el Contrato de Concesión es de carácter intransferible en todo o en parte y en consecuencia el Concesionario no podrá cederlo total o parcialmente, ni asociarse con otro, ni subcontratar, sin conformidad expresa del Municipio. En caso de violación de la presente disposición, la Municipalidad podrá disponer la caducidad de la concesión.



ANEXO II – REGLAMENTO GENERAL USO ESPACIOS COMUNES

Artículo 1º: HORARIO SUMINISTRO: El horario de suministro y provisión de mercaderías y enseres para los que exploten espacios dentro o fuera del predio, bajo cualquier modalidad, será hasta las 20 horas.

Artículo 2º: CONROL DE INGRESOS: EL control de ingreso y la seguridad estará a cargo del Personal Municipal y Policía de la Provincia, respectivamente, desde las 19 horas hasta las 7 horas del día siguiente. Las personas autorizadas a ingresar al Predio sin abonar entradas deberán exhibir el instrumento que así lo autorice. En su defecto deberá abonar entrada general.

Artículo 3º: PROHIBASE el ingreso del público en general con botellas o envases de vidrio. En cuyo caso el Personal afectado al ingreso y seguridad queda facultado para decomisar e inclusive impedir el ingreso. El público deberá abrir y mostrar el contenido de los bultos cerrados.

Artículo 4º: DISPONGASE que la bebida en el predio sea expendida y suministrada exclusivamente en envases descartables.

Artículo 5º: PROHIBASE el expendio y suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. A los mayores de edad el expendio y suministro podrá ser hasta las 6 horas.

Artículo 6º: DISPÓNGASE que todo el personal afectado al suministro y expendio de alimentos tenga permanentemente una



gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar caída sobre los alimentos, llevar guardapolvo, chaquetilla o delantal de color claro utilizado solamente en el área de trabajo y guantes descartables. Las prendas deberán estar en perfecto estado de higiene.

Artículo 7º: DISPÓNGASE que todo el personal afectado al suministro y expendio de alimentos no podrán ser afectado al manejo de cajas de pago.

Artículo 8º: ORDÉNESE que todo el personal afectado al suministro y expendio de alimentos deberá portar Libreta Sanitaria actualizada por autoridad competente del Hospital Municipal de Quilino.

Artículo 9º: DISPÓNGASE que las comidas deberán ser elaboradas, cocinadas y consumidas en el mismo día. En todos los casos se debe acreditar la procedencia de los productos alimenticios.

Artículo 10º: DISPÓNGASE que todo puesto que expendia comestible debe: **1)** Disponer de utensilios descartables. **2)** Conservar el espacio en condiciones de absoluta limpieza y/o aptitud, tanto en espacios internos, como a sus alrededores, colocando cestos para residuos con tapa. **3)** Contar con equipos de refrigeración y congelado, correspondientes y necesarios para la conservación de la materia prima y productos terminados que requieran dicha temperatura de frío (los que deberán mantenerse por debajo de los 08°C). **4)** Contar con elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables) para el personal afectado. **5)** Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo. **6)** Asegurar la correcta cocción de los alimentos, por encima de los 70°C. **7)** Colocar los alimentos crudos en las partes bajas de las heladeras, y aquellos listos para consumir o que no requieran



cocción en la parte superior, para evitar contaminación cruzada. **8)** Disponer que todos los alimentos almacenados estén debidamente tapados (tapers herméticos o papel film). **9)** Cuidar que toda materia prima empleada en la elaboración contenga etiqueta o rotulación correcta.

Artículo 11°: EXÍJASE a todos los que vendan productos de cualquier naturaleza, exhiban lista de precios y en su caso, que respeten los precios mínimos y máximos que disponga el Municipio.

Artículo 12°: PROHIBASE a todos los que exploten espacios dentro o fuera del predio, bajo cualquier modalidad, reproducir música en volumen que interfiera con el sonido del Festival.

Artículo 13°: PROHIBASE a todos los que exploten espacios dentro o fuera del predio, bajo cualquier modalidad, colocación de sillas, mesas o cualquier otro elemento que obstaculice el paso de personas o automóviles, salvo expresa autorización del Municipio.

Artículo 14°: EXÍJASE a todos los que vendan productos de cualquier naturaleza, respetar la venta de productos que el Municipio haya dispuesto como de "Venta Exclusiva". En su defecto la autoridad Municipal queda facultada para secuestrar los productos.

Artículo 15°: EXÍJASE a todos los que vendan productos de cualquier naturaleza, colocar un cesto para basuras en un lugar visible y con capacidad para 80 litros, con las correspondientes bolsas de residuos.

Artículo 16°: OTORGUESE a todos concesionarios de espacios dentro del predio la cantidad de entradas diarias que a continuación se detallan: 1) Marcas exclusivas: tres (3) entradas generales; 2) Kioscos de Madera: cuatro (4) entradas generales por kiosco; 3)



Ranchos Grandes: cinco (5) entradas generales por Rancho; 4) Cantina del Balneario: ocho (8) entradas generales; 5) Puestos Artesanos: dos (2) entradas generales por puesto; 6) Puesto Concesionario Autos: dos (2) entradas generales; 7) Puestos de Comida al Paso y Bebidas: dos (2) entradas generales; 8) Puestos de bijouterie y otros: dos (2) entradas generales; 9) Camiones de Comida y/o Carros de Comida: dos (2) entradas generales. El Departamento Ejecutivo podrá ampliar el número de entradas asignadas.

Artículo 17°: SANCIONES. El incumplimiento al presente reglamento será sancionado con: a) Multa con un mínimo de Pesos Cincuenta Mil (\$ 50.000) con un máximo de Pesos Trescientos Mil (\$ 300.000); b) Secuestro de Mercaderías; c) Decomiso de mercaderías y productos; d) Rescisión de la Concesión.

Artículo 18°: CÚMPLASE.

