



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

LICITACION PÚBLICA

Nº: 24/2014

“CARATULA”

OBJETO: Concesión de los espacios de comida de la Fiesta Nacional de la Manzana edición 2015. El evento durará (cuatro) noches consecutivas desde el 05 de Febrero del 2015.

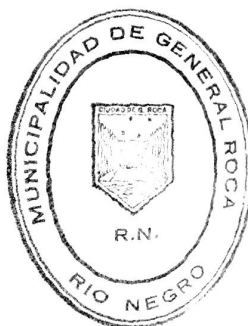
PRESUPUESTO OFICIAL: Sin Presupuesto Oficial.-

VALOR DEL PLIEGO: \$ 300.-

FECHA DE APERTURA: El día 16/12/2014 a las 11:30 hs. en el ex-Concejo Deliberante de la Municipalidad de General Roca, calle Sarmiento Nº 1556.-

MANTENIMIENTO DE OFERTA: Hasta la duración del evento definido en el Objeto.-

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

LICITACION PUBLICA

Nº: 24/2014

CLAUSULAS LEGALES GENERALES

Artículo 1: Los derechos y obligaciones que deriven de la presente Licitación se regirán por las bases generales que integran las especificaciones del articulado siguiente.-

Artículo 2: CONSULTA DE PLIEGOS: Los interesados en formular propuestas podrán consultar los pliegos de bases y condiciones en la Dirección de Contrataciones, sito en la calle Bartolomé Mitre Nº 710 de la ciudad de General Roca, dentro del horario administrativo vigente.-

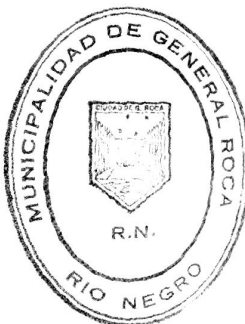
Artículo 3: COMPRA DE PLIEGOS: Los Pliegos de Bases y Condiciones se deberán adquirir en la Dirección de Contrataciones de la Municipalidad de General Roca, sito en la calle Bartolomé Mitre Nº: 710 de la ciudad de General Roca, dentro del horario administrativo vigente, previa acreditación del pago del valor del pliego. El importe del mismo será tomado como pago a cuenta de los valores ofertados en caso de salir adjudicado. **Las oferentes que no fueran adjudicados perderán el valor del pliego no teniendo derecho al reintegro del mismo.-**

Artículo 4: MANTENIMIENTO DE OFERTA: Hasta la duración del evento definido en el Objeto.-

Artículo 5: EFECTOS DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La presentación de las Ofertas significa por parte del Oferente el pleno conocimiento y aceptación de lo estipulado en el presente Pliego de Bases y Condiciones.-

Artículo 6: DE LA ADJUDICACION: La Municipalidad integrará para la presente Licitación una Comisión de pre-adjudicación con agentes y/o funcionarios de la misma. La Comisión emitirá dictamen de pre-adjudicación, de carácter no vinculante, que proporcionara al Intendente Municipal un análisis para el dictado del acto administrativo, con el cual se concluya el procedimiento, donde se evaluará los aspectos formales y sustanciales de las ofertas.-

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

La Comisión de pre-adjudicación se reserva el derecho de solicitar a los Oferentes, durante el proceso de estudio y hasta la adjudicación, cualquier tipo de información o documentación que considere necesaria, sin que ello dé lugar a reclamo alguno.-

El dictamen de pre-adjudicación a que se hace alusión, se comunicará y difundirá, en el Transparente de la Secretaría de Hacienda de este Municipio, por el término de 3 (tres) días consecutivos, a fin de que todos los Oferentes participantes de la presente Licitación tomen conocimiento.-

Cabe destacar que La Municipalidad se reserva la facultad de adjudicar en forma total o parcial o de rechazar todas las propuestas, sin que la presentación de las mismas otorgue derecho a los proponentes a su adjudicación, no teniendo en tal sentido derecho a formular reclamo alguno.-

Se deja claramente establecido que tanto la pre-adjudicación como la adjudicación no causarán estado, ni derecho, ni acreencia alguna a favor del oferente en virtud de la Licitación Pública de mención.-

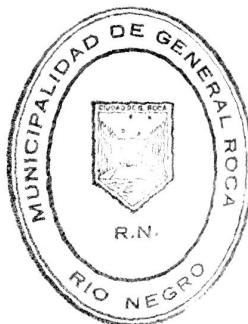
CLAUSULAS LEGALES PARTICULARES

Artículo 7: OBJETO y BASE DE OFERTAS: Concesión de los espacios de comida de la Fiesta Nacional de la Manzana edición 2014. El evento durará 4 (cuatro) noches consecutivas desde el 05 de Febrero del 2015. Se licitaran los siguientes espacios para comidas:

ITEM	Cant.	Base de Oferta
1 – Espacios de Comida Rápida (8 metros x 8 metros)	14	\$ 10.000,00
2 – Espacios de Comida Rápida sin humo (8 metros x 8 metros)	4	\$ 10.000,00
3 – Espacio para carro panchero de hasta 2 m2	10	\$ 3.000,00
4 – Espacio para carro panchero de más de 2 m2	6	8.000,00
5 – Espacio para Restaurant (36 m x 20 m)	2	\$ 25.000,00
6 – Espacio kiosco multirrubro	3	\$ 13.000,00
7 – Espacio carro pochoclero	6	2.000,00
8 – Espacio heladerías	2	6.500,00
9 – Espacio waffles	3	6.000,00
10 – Espacio barra de tragos (5 metros x 5 metros)	3	6.000,00
11 – Espacio patio cervezera (10 metros x 20 metros)	1	10.000,00

El Municipio podrá variar la cantidad de puestos a licitar de acuerdo a la disponibilidad.

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

Todos los puestos deberán reunir los requisitos establecidos en el anexo II. El Municipio podrá no otorgar la habilitación hasta tanto se cumplimenten los requisitos.

Artículo 8: OFERENTES: Podrán participar del presente llamado formulando propuestas únicamente personas físicas, sociedades o asociaciones con capacidad para obligarse y radicadas en la ciudad de **General Roca**. La comisión, con fundadas razones y en casos especiales, se reserva el derecho de aceptar propuestas de oferentes de otras localidades.-

PERSONAS FISICAS: Para el caso que el oferente sea una persona de existencia visible: deberá ser persona capaz en todos los términos del Código Civil, presentar copia del DNI, LC o LE según los casos y encontrarse inscripto ante la AFIP, Ingresos Brutos y presentar constancia de CUIT.-

PERSONAS JURIDICAS: Para el caso que el oferente sea una persona de existencia ideal, deberá encontrarse legalmente constituida; acompañar copia del Contrato Social y sus modificaciones con la constancia de inscripción en el Registro correspondiente.

No podrán ser oferentes:

Las personas físicas o jurídicas que tengan causas pendientes por estafa o contra la propiedad.-

Las empresas en las que actúen como directores o administradores agentes de la administración pública, nacional, provincial o municipal.-

Los quebrados mientras no obtengan su rehabilitación y los que tuvieren concurso de acreedores y cuyo acuerdo se encuentra pendiente de homologación.-

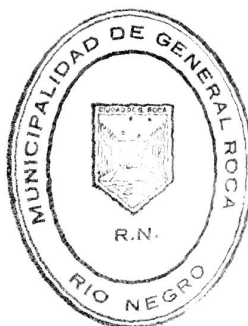
Los que se encontraren suspendidos o inhabilitados en el Registro de Proveedores y contratistas de la Municipalidad de General Roca (Rio Negro).-

Los condenados en juicio y con sentencia firme por el cobro de tasa, impuestos y contribuciones municipales y que no hayan dado cumplimiento de las sanciones.-

Lo que no tuvieren la libre disposición de sus bienes.-

Artículo 9: APERTURA DE SOBRES: Serán abiertos el día **16 de Diciembre de 2014 a las 11:30 hs.** en el ex-Concejo Deliberante de la Municipalidad de General Roca, calle Sarmiento N° 1556, en presencia de los funcionarios respectivos y los interesados que deseen asistir, quienes podrán verificar la existencia y procedencia de los sobres dispuestos a ser abiertos, suscribiéndose posteriormente al acta de apertura correspondiente.- Si el día fijado fuera feriado o asueto administrativo, la apertura de esta Licitación Pública tendrá lugar el primer día hábil siguiente al establecido, en el mismo horario.- Sólo se considerarán las propuestas presentadas hasta la fecha y hora indicada para la apertura.- Las que se reciban por correspondencia u otra vía con posterioridad, serán acumuladas al expediente, sin abrir, y dejándose constancia en el sobre del día y hora de recepción.-

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

Artículo 10: PRESUPUESTO OFICIAL: Sin Presupuesto Oficial.-

Artículo 11: MANTENIMIENTO DE OFERTA: Hasta la duración del evento definido en el Objeto.-

Artículo 12: FORMA DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS:

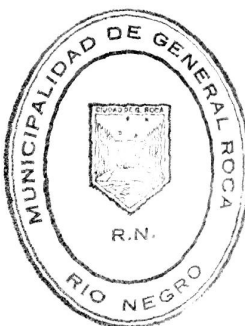
Las ofertas se presentarán hasta la fecha y hora indicada para el acto de apertura en mesa de entrada de la Municipalidad de General Roca, calle Mitre N° 710, y estarán integradas por los siguientes requisitos:

Un sobre cerrado, individualizándose la Licitación Pública de la cual se participa con indicación del día y hora de apertura. Todos estos datos en el frente del sobre, sin membretes ni inscripciones que individualicen al Oferente, y en su interior conteniendo la o las ofertas del anexo 1 del pliego y documentación adjunta de acuerdo a lo enunciado:

- 1- Se deberá suscribir en idioma nacional, en la Planilla de Cotización Anexa (Anexo I), firmado en todas sus fojas, por el oferente o su representante legal, con poder suficiente para obligar al Oferente en la presente Licitación Pública;
- 2- En moneda argentina (PESOS), en número y en letras, a consumidor final, incluyendo todos los impuestos, de manera tal, que refleje el valor total;
- 3- Sin tachaduras o interlineaciones o testados, que no estén debidamente salvadas o aclaradas, formalmente, al pie de la oferta, nuevamente firmados por el Oferente;
- 4- El Pliego de Bases y Condiciones Oficial y sus anexos con cotización (Original) firmado por el proponente, con su respectiva aclaración, en todas sus hojas; **adjuntar constancia original de compra del pliego,**
- 5- Fotocopia de DNI en caso de persona física y copia del Estatuto y modificaciones aprobado por Personas Jurídicas en caso de personas de existencia ideal.-
- 6- Fotocopia de la Constancia de Inscripción en la A.F.I.P. (indicando N° de C.U.I.T., su situación ante el I.V.A. e Impuesto a las ganancias), no debiendo ésta superar el año de la fecha de su emisión y constancia de inscripción en la Agencia de Recaudación Tributaria de la Provincia de Río Negro, ó en su defecto Convenio Multilateral, en todos los casos vigentes.
- 7- Libre deuda Municipal

Artículo 13: CAUSAS DE RECHAZO DE LAS OFERTAS: La omisión de los requisitos exigidos en el artículo anterior en los puntos 1,2,3,4 y 7 serán causal de rechazo de la Oferta por la autoridad competente.- La omisión de los requisitos exigidos en el artículo anterior en los puntos 5 y 6 podrán ser cumplimentados hasta

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

48 horas después de efectuado el Acto de Apertura, caso contrario será desestimada la propuesta presentada por la autoridad competente.-

También serán causales de rechazo de la oferta:

- 1- Las tachaduras o raspaduras en partes fundamentales, que no estén debidamente salvadas;
- 2- No ingresen a sobre cerrado;
- 3- Estén escritas con lápiz;
- 4- Contengan cláusulas que se contrapongan con las del Pliego de Bases y Condiciones;
- 5- Ofrezcan variantes no previstas en el Pliego, o se realice sin cotizar el objeto básico o sin definir el monto total de la oferta;
- 6- Contengan algún vicio que importe su nulidad absoluta;

Ninguna oferta podrá ser desestimada en el Acto de Apertura, pero sí observadas, correspondiendo a la autoridad competente el análisis de aquellas que hubieran sido observadas, antes de proceder a declararlas incurso en causal de rechazo.-

Las causas de rechazo que pasaran inadvertidas en el Acto de Apertura, serán consideradas durante el estudio posterior de las propuestas, pudiendo originar rechazos por parte de los organismos municipales competentes.-

Artículo 14: FACTURACION: Las ventas de los puestos de comida deberán ser instrumentadas conforme normativas dictadas por AFIP y ART de Río Negro.-

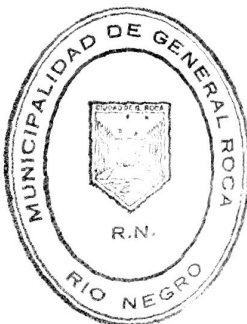
Artículo 15: PERSONAL OCUPADO: El adjudicatario exclusivo responsable será del pago de los salarios, remuneraciones, adicionales y todo otro ingreso y/o tributo o contribución establecida en las leyes laborales y/o los convenios colectivos de trabajo aplicables a la actividad, así como las contribuciones al sistema de seguridad social y/o obras sociales. El adjudicatario se obliga a mantener indemne a la Municipalidad de General Roca frente a cualquier reclamo de naturaleza laboral, contractual o por accidentes laborales que realice el personal destinado por el adjudicatario a la prestación del servicio.

El personal que afectara a la prestación del servicio deberá contar con libreta sanitaria y certificado de curso de Manipulación de Alimentos vigente.-

Artículo 16: INSTALACION, HIGIENE Y SEGURIDAD DEL ESPACIO: Se deberán respetar las pautas establecidas en el anexo 2.-

Artículo 17: FORMA DE ELECCIÓN DE LOS PUESTOS: Una vez dictado el acto administrativo a que se refiere el artículo 6 del presente pliego, las ofertas

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

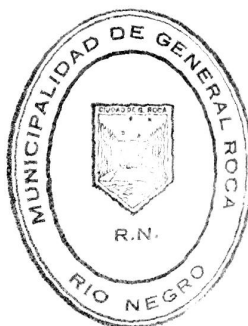
serán ordenadas de mayor a menor precio ofrecido según cada ítem, dando prioridad de elección del espacio de comida en primer término a la oferta de mayor monto, siguiendo con la misma metodología hasta completar los espacios disponibles detallados en el art 7.-

Artículo 18: DEPOSITO DE LA OFERTA: Los adjudicatarios de los puestos deberán realizar el depósito de la oferta antes del 16 de enero de 2015. Si así no lo hiciesen se dará por desistida la oferta y se adjudicará al oferente que sigue según el orden establecido en el artículo anterior.

En caso de quedar espacios vacantes el municipio podrá ofrecerlos a instituciones deportivas sin fines de lucro al costo de la menor de las ofertas y podrá imponer a estos puestos precios máximos de venta al público de los productos, no pudiendo estos tener un margen de utilidad inferior al 250% de los insumos utilizados para su elaboración.

Artículo 19: PUBLICIDAD: Está prohibida la exhibición de carteles publicitarios que no tengan la autorización de la comisión organizadora de la fiesta. Los puestos que así lo hicieran serán intimados a retirar los mismos bajo apercibimiento de clausurar el puesto.

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

LICITACION PÚBLICA

Nº: 24/2014

Anexo 1 - Cotización

Oferente: _____

Tipo Doc.: _____

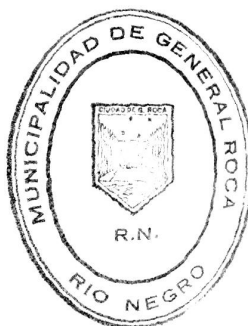
Numero Documento _____

Domicilio Legal: _____

Teléfono de Contacto: _____

ITEM	Oferta
1 – Espacios de Comida Rápida (8 metros x 8 metros)	
2 – Espacios de Comida Rápida sin humo (8 metros x 8 metros)	
3 – Espacio para carro panchero de hasta 2 m2	
4 – Espacio para carro panchero de más de 2 m2	
5 – Espacio para Restaurant (36 metros x 20 metros)	
6 – Espacio kiosco multirrubro	
7 – Espacio carro pochoclero	
8 – Espacio heladerías	
9 – Espacio waffles	
10 – Espacio barra de tragos (5 metros x 5 metros)	
11 – Espacio patio cervezera (10 metros x 20 metros)	

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

LICITACION PÚBLICA

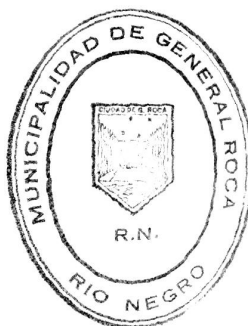
Nº: 24/2014

Anexo 2 - INSTALACION, HIGIENE Y SEGURIDAD DEL ESPACIO

La organización de la Fiesta Nacional de la Manzana realiza un enorme esfuerzo para que el predio donde se lleva a cabo se convierta en un lugar agradable donde los vecinos y familias de nuestra ciudad y de otras disfruten de este importante evento que celebra a nuestra principal producción. Es por ello que atendiendo ese interés estético y a la vez de higiene y bromatológico los “espacios” deberán respetar las siguientes normas para ser habilitados:

1. Toda su estructura y partes deberán estar pintadas de color BLANCO. No deberá observarse ninguna parte con óxido, metal sin pintar o cualquier revestimiento de otro color.
2. Si por algún motivo justificado no se pudiera pintar al kiosco de blanco se podrá utilizar algún revestimiento como chapadur, placas de maderas, forrado vinílico, etc. El mismo no podrá ser de papel o de otro material que se deteriore fácilmente al contacto o con lluvia o viento.
3. Solo quedan exceptuadas de ese requerimiento las “globas” que los cubren, que no tendrán exigencias de color.
4. Se deberá decorar y embellecer al kiosco en forma alegórica a la fiesta. Por ejemplo con fruteras con manzanas, souvenir con manzanas, etc. Esa y solo esa será la distinción que tendrán los comercios entre sí, por lo que podrán esforzarse con ello para atraer a los clientes.
5. Se deberá respetar que la parte frontal de abajo de la estructura quedará libre para pegar o adherir fotos o motivos alegóricos a la fiesta que serán provistos exclusivamente por el municipio, junto con los adhesivos pertinentes.
6. Las listas de precios tendrán un formato IGUAL EN TODOS los kioscos. Consistirán en pizarras y soportes para las mismas en las que se anotarán los precios de modo prolijo y legible. El municipio proveerá los elementos para ello, sin que los adjudicatarios deban incurrir en gastos para ello salvo alguno mínimo.
7. Se prohíbe la exposición de publicidades de cualquier tipo. Los kioscos solo podrán exhibir el nombre del puesto, preferentemente también decorado de forma alegórica a la fiesta. Estos carteles o letreros podrán ubicarse en cualquier lugar a excepción de la parte frontal de debajo de la estructura.
8. La organización deberá dar el visto bueno para la estética del kiosco antes de ser habilitado. Esto no será arbitrario, se otorgará sin ningún retraso si se cumplen las

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

condiciones y no de otro modo. En caso de incumplimiento, se indicarán los ajustes que deban hacerse.

REQUISITOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA OPERAR UN PUESTO TRANSITORIO DE COMIDAS

Estos requisitos sanitarios se basan en lo que normalmente se exige para el manejo de los alimentos, por lo cual el interesado deberá notificarse. De observarse falencias o falta de implementos en los puestos y otros lugares de trabajo, se advertirá primero y luego, de no cumplirse con lo solicitado se hará cerrar o retirar el puesto. En cuanto a los productos alimenticios, si no cumplen con lo requerido se los retirará de inmediato de la venta, interviniéndolos.

A fin de evitar inconvenientes de último momento, con un mínimo de quince días de anticipación el titular del puesto deberá presentar un detalle definitivo de los alimentos que se van a vender, materiales y croquis del puesto de comidas.

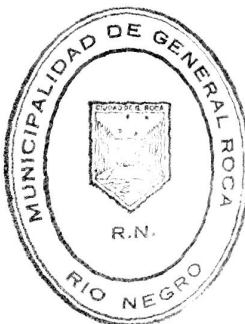
La Comisión de la Fiesta junto con el Departamento de Seguridad Alimentaria, se reserva el derecho de admitir instalaciones o productos no contemplados en este instructivo, siempre que cumplan con los requisitos higiénicos sanitarios.

LOS PUESTOS

NO SE PERMITEN PUESTOS PRECARIOS.

- Las zonas de manipulación de alimentos dentro de los puestos, tendrán estructura de material **lavable, impermeable y sólido**, de fácil limpieza. Se exigirá la instalación de mesadas de materiales aprobados (no se autorizará la madera).
- Se exigirá la presencia de piso dentro del puesto, contruidos de material que permita el fácil limpiado (pallets, madera, etc). No se autorizará la colocación de alfombras.
- Deberán presentar pileta para el lavado de manos, el agua será abastecida por el Municipio.
- Cuando corresponda, los alimentos deben estar protegidos en heladeras o freezers manteniendo en todo momento la cadena de frío.

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

- Los alimentos sueltos deberán estar protegidos en recipientes con tapa.
- La vajilla entregada en el despacho de los alimentos deberá ser descartable (platos, cubiertos, vasos).
- Los recipientes para residuos serán adecuados al volumen de trabajo y con tapa.
- Deben sectorizarse las tareas específicas, por ejemplo: zona de lavado, de preparación, de enfriado, etc.
- Los lugares de venta deberán estar limpios previo al inicio de la actividad del día, y se mantendrán así durante la jornada.
- Se prohibirá la colocación de cualquier equipo de cocción a gas (pancheras, freidoras, etc) fuera de los puestos. Todos los equipos de cocción deberán estar al reparo del puesto.
- Se autorizarán únicamente chulengos o parrillas elevadas al menos 30 cm del suelo para la cocción con fuego de los alimentos. Las mismas deberán disponerse en la parte trasera del puesto, fuera de la estructura.

LOS CARROS

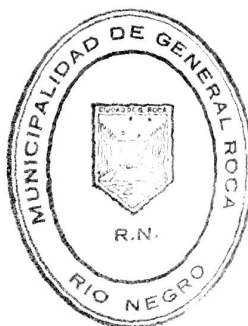
- Se exigirá la presencia de **piso** (pallets) en el espacio posterior a los carros ambulantes de 1.0 x 1.5 para evitar que los equipos de frío estén apoyados directamente sobre el piso de tierra.
- En los casos que fuera necesario, se exigirá la instalación de **gazebos** para la protección de los equipos de frío. Se prohíbe la instalación de otros medios de protección (lonas, mediasombras, etc).
- Se prohibirá la colocación de freidoras, pancheras, etc fuera de los carros ambulantes no autorizados.

EL PERSONAL:

- Será obligatorio el uso de uniformes de color claro sobre la ropa de calle, el pelo recogido y uso de cofias o gorros. No se permitirá trabajar sin estos elementos.
- El personal que manipule alimentos así como el titular del puesto deberán tener cumplimentado el Curso para Manipuladores de Alimentos y exhibir la Libreta Sanitaria actualizada.
- Se prohibirse la presencia de personas ajenas al puesto de comidas cuando éste esté en funcionamiento.
- Deberán usar guantes descartables cuando corresponda (manipulación de alimentos que se consumen sin cocción previa).

LAS COMIDAS:

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

Toda la mercadería a servir en el puesto debe ser entregada **únicamente por los proveedores autorizados por la Comisión de la Fiesta**, no permitiéndose otro origen.

Las comidas que se permiten comercializar en la Fiesta de la Manzana son:

1 - EN PUESTOS DE PARTICULARES SIN COMERCIO en la ciudad:

- CHORIPAN
- HAMBURGUESAS, BIFES DE LOMITO, etc. (en sándwich)
- CARNE ASADA (Asado, vacío en sandwich)
- PAPAS FRITAS (congeladas, se prohíbe la venta de papas "caseras")
- WAFFLES

2 - EN PUESTOS PARTICULARES CON COMERCIOS DE GASTRONOMÍA DE GENERAL ROCA:

Los puestos de comercios con locales habilitados en esta ciudad pueden ingresar **además de los alimentos permitidos en el punto 1.**, los siguientes alimentos elaborados en esos locales, bien transportados (ver CONTENEDORES). En el predio solamente se permite cocinar, adicionar o recalentar, sin elaboración.

- PIZZAS
- SANDWICHES
- RABAS

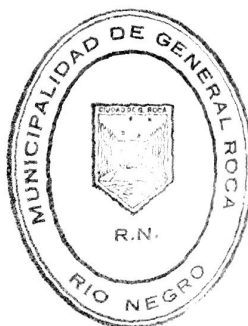
3 - EN CARROS AMBULANTES: Se autorizará la venta únicamente de:

- PANCHOS
- PAPAS FRITAS
- WAFFLES
- GASEOSAS

4 - EN PUESTOS DE ALIMENTOS ENVASADOS: Se permitirán **solamente productos autorizados para tránsito federal**, con Registro Nacional de Establecimiento y de Producto.

5 - EN PUESTOS DE VENTA DE BEBIDAS (PATIO CERVECERO Y TRAGOS): Se autorizará la venta de bebidas provenientes de establecimientos habilitados y con mínima elaboración (mezclada con pulpas) y alimentos envasados tipo snaks, provenientes de establecimientos habilitados.

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

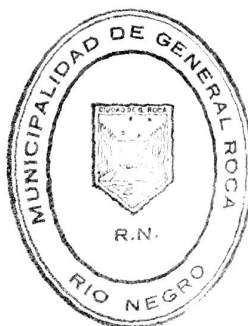
LA ORDENANZA MUNICIPAL N° 4549 NO PERMITE LA VENTA
AL PÚBLICO DE ALIMENTOS DE ELABORACIÓN CASERA.
LOS QUE SE ENCUENTREN SERAN DECOMISADOS
Y EL PUESTO SE CERRARÁ.

Puestos de comidas rápidas
Materiales permitidos

Sector	Si Permitidos	No permitidos
Elaboración <u>Paredes</u>	EN FORMA DIRECTA SE AUTORIZARAN SOLAMENTE GLOBAS DE MATERIAL APROBADO POR BOMBEROS Y COLORES CLAROS. EN PUESTOS CON HUMO, LAS PARRILLAS, LEÑA Y ENVASES ESTARÁN POR FUERA DE LA GLOBA	MEDIA SOMBRA, TELA PLASTICA, CHAPADUR, MADERA (MACHIMBRE, CANTONERAS, ETC) CARTON, PAPEL
Elaboración <u>Mesadas</u>	ACERO INOXIDABLE, AGLOMERADO ENCHAPADO EN FORMICA, TEFLON	MADERA, MADERA FORRADA CON PLASTICOS, CHAPA NEGRA, CHAPA GALVANIZADA, DURLOCK.
Elaboración <u>Piso</u>	Deberá estar cubierto con madera, placas de aglomerado u otro material de fácil limpieza.	
<u>Frente del puesto (por afuera)</u>	Decoración y materiales de acuerdo a criterio estético- publicitario	

Puestos de comerciantes de la ciudad
Transporte en Contenedores Térmicos

C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL

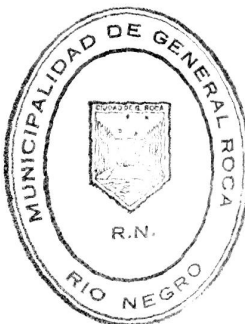


Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

Según art. 31º de la Ordenanza 2325 y el art. 227 de la Ordenanza 139.

- 1- Se podrá autorizar según sea necesario y para volúmenes reducidos, el transporte de mercadería perecedera en contenedores térmicos o porta viandas herméticos, de material plástico, acero inoxidable u otro material permitido. Los laterales, piso y tapa serán de construcción tal que impidan la pérdida de frío y la salida de líquidos. Se podrán autorizar para estos fines los freezer comerciales.
- 2- Esta autorización es exclusivamente para el movimiento de mercadería punto a punto, es decir, desde la zona de elaboración hasta el puesto de comidas. No se permite el reparto. La mercadería será transportada en estrictas condiciones de higiene y refrigeración. Si no se cumplen estos requisitos los alimentos serán decomisados.
- 3- Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las comidas preparadas deberán mantenerse limpios y en buen estado de conservación. Los alimentos con envase primario deberán permanecer correctamente acondicionados. No se permite el transporte a granel. Los contenedores viajarán separados de cualquier posible fuente de contaminación y se higienizarán lo antes posible después de su uso. Cuando no se utilicen también se conservarán alejados de potenciales contaminantes.
- 4- En el exterior figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización únicamente para productos alimenticios.
- 5- Los contenedores permitirán el mantenimiento de los alimentos a la temperatura necesaria, pudiendo utilizar gel conservante sellado para este fin. Con el objeto de poder controlar dicha temperatura poseerán un termómetro interno, colocado en la parte superior de la carga.

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL



Municipalidad de General Roca
(Río Negro)

Anexo 3: PARA PRESENTAR COMO MINIMO 15 DIAS ANTES DEL EVENTO

PUESTO N°

TITULAR

1- Detalle los alimentos que se servirán en el puesto:

2- Mencione con qué materiales se construirán las mesadas:

- a. _____
b. _____
c. _____

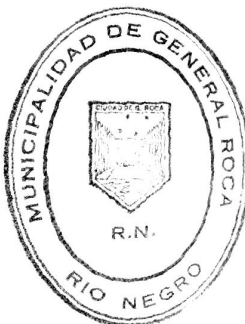
3- Dibuje debajo un plano sencillo del puesto, ubicando los lugares de trabajo, los equipos de frío, cocinas, freidoras, mesadas, recipientes para residuos, etc.

Me notifico de los requisitos exigidos para operar un puesto de comidas temporal, los he comprendido y me comprometo a cumplimentarlos.

Fecha : ___ / ___ / _____

Firma y aclaración _____

.....
C.P.N. DIEGO GABRIEL MATARAZZO
SECRETARIO de HACIENDA



.....
Dr. MARTIN IGNACIO SORIA
INTENDENTE MUNICIPAL