



R E S O L U C I Ó N N.º 283/24

Rosario, "Cuna de la Bandera", 11 de junio de 2024.

VISTO, que dentro de las celebraciones por el Día de la Bandera se va a realizar en la ciudad de Rosario el **CONCURSO INTERNACIONAL DE ASADO A LA ESTACA**, que para el mismo se necesita proveer de costillares de carne vacuna a los concursantes, y que en la Resolución Nro. 221/24 dictada por la Secretaría de Cultura y Educación se estipula que los "una vez realizada la degustación del Jurado, los equipos deberán entregar los costillares cocinados al Puesterero indicado por la Organización, para su comercialización"; y

CONSIDERANDO, que es necesario reglamentar la selección de las/os puesteras/os que van a proveer los costillares de carne vacuna a los concursantes y la comercialización en el patio de comidas del Concurso Internacional de Asado a la Estaca que se habilite al efecto en el Parque Nacional a la Bandera; siendo necesario proveer sobre el particular, en uso de sus atribuciones;

LA SECRETARÍA DE CULTURA Y EDUCACIÓN

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º: APROBAR, las siguientes Bases y Condiciones correspondiente a la **CONVOCATORIA PUESTERAS/OS PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL SECTOR DE PATIO DE COMIDAS DEL CONCURSO INTERNACIONAL DE ASADO A LA ESTACA - MODALIDAD FOGONEROS ELEVADOS:**

BASES Y CONDICIONES

1-DE LA CONVOCATORIA

En el marco de las celebraciones por el Día de la Bandera, en la ciudad de Rosario, la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario convoca a emprendedores rosarinas y rosarinos a participar como puesteras/os para el expendio de alimentos y bebidas en el sector de Patio de comidas del Concurso Internacional de asado a la estaca, modalidad Fogoneros elevados.

2- DE LAS/OS PUESTERAS/OS

2.1. Podrán participar personas humanas residentes en el Departamento Rosario de nuestra Provincia de Santa Fe, mayores de dieciocho años que cuenten con alta tributaria en AFIP vinculada a la elaboración y/o venta de alimentos. Las y los integrantes tendrán que acreditar residencia en el Departamento de Rosario.

2.2. Todas las personas vinculadas a la elaboración, manipulación, despacho y cocción de los

productos deberán contar con el CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, vigentes emitido por el Instituto del Alimento de la ciudad de Rosario. Quienes no lo tengan, deberán realizar el curso de manera presencial u online, para más información consultar en: <https://www.rosario.gob.ar/inicio/obtener-el-carnet-de-manipulacion-de-alimentos>

2.3. Este requisito legal (carnet de manipulación de alimentos) no será necesario para quienes estén exclusivamente abocados a la atención de la Caja del stand.

2.4. A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta 1 (un) puestera/o.

2.5. Cada puestera/o seleccionada/o tendrá a su cargo la provisión de costillares para 20 (veinte) equipos concursantes del Concurso Internacional de Asado a la Estaca según Resolución Nro. 221/24 de la Secretaría de Cultura y Educación.

2.6. El/la puestero seleccionado/a deberá proveer, a los fines del concurso, de 20 (veinte) fogoneros elevados, de mínimo 70 (setenta) centímetros de altura, con un chapón resistente de 125 X 75 centímetros.

2.7. El puesto de venta de alimentos y bebidas contará con un mínimo 2 (dos) personas que se encarguen del manejo de la Caja para la venta de los productos, 3 (tres) personas dedicados a la elaboración de los alimentos y 3 (tres) personas dedicadas el expendio.

2.8. El servicio deberá prestarse respetando las reglamentaciones vigentes en materia de bromatología, salubridad e higiene. (Buenas prácticas de manufacturas y programas de limpieza y desinfección según Resolución N° 587/97 del Código Alimentario Argentino).

2.9. No podrán participar, quienes habiendo recibido subsidios del ámbito de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en persona o formando parte de un colectivo, no hubieren cumplido total o parcialmente con las obligaciones asumidas al aceptar dicho beneficio, independientemente del año de su otorgamiento.

2.10. Tampoco podrán participar personas que pertenezcan a la planta de personal de la Municipalidad de Rosario, ya sea en carácter permanente, transitorio u honorario.

2.11. No podrán participar quienes al momento de inscripción tengan deuda de cuota alimentaria y/o denuncia de violencia de género.

3- DE LOS COSTILLARES y LEÑA PARA EL CONCURSO

3.1. El/la puestero/a deberá adquirir mínimo de 40 (cuarenta) costillares de carne vacuna, que serán asados por los concursantes según se estipula en la Resolución Nro. 221/24 de la Secretaría de Cultura y Educación.

3.2. Por cuestiones de salubridad y organización, y en común acuerdo con el Instituto del Alimento, la Municipalidad de Rosario dispondrá de 1 (un) único proveedor que será el autorizado en proveer los costillares de carne para el concurso.

3.3. Los responsables del puesto deberán comprar los costillares al proveedor que la Municipalidad de Rosario disponga. El precio del kilo de carne será informado oportunamente y dicho precio estará por debajo del valor comercial promedio en carnicerías del mercado local.

3.4. La carne será entregada por el proveedor, en horario a definir, en el predio destinado al del concurso, bajo estrictas normas de salubridad.

3.5. E/la puestero/a deberá proveer un mínimo de 1600 (mil seiscientos) kilos de leña para la

elaboración del asado a la estaca en fogonero elevado de los concursantes. Dicha leña será para distribuir entre los asadores concursantes, a razón de 80 (ochenta) kilos de leña por concursante. Cada puestero/o será responsable de la distribución de la leña, y deberá estar lista desde el día anterior al evento, en cada parcela, en montículos ordenados según disponga la organización

4- DE LA VENTA

4.1. El/la puestero/a deberá vender los costillares de carne asados por las/os concursantes, y deberán proveerán 2 (dos) kilos de carne asada por cada concursante, que entregará, sin cargo, a la Municipalidad de Rosario (en modalidad de sándwich y/o asado al plato a definir por la producción). Además, deberá proveer, sin cargo, un cuarto ($\frac{1}{4}$) de uno de los costillares de carne para el asador concursante.

4.2. El/la puestero/a podrá elaborar otros alimentos para la venta, si así lo consideran, tales como: ensaladas; sándwiches de carne y de embutidos, verduras asadas, torta asada.

4.3. El/la puestero/a NO podrá elaborar ni vender: pastelitos; empanadas; guisos, locro o cualquier otra comida que no sea asada.

4.4. El/la puestero/a deberá proveer a la organización, según ella disponga, la cantidad de 120 (ciento veinte) vouchers de comida, que deberá incluir una vianda completa con bebida.

4.5. Se fiscalizará la procedencia de la materia prima provista por el responsable del puesto al asador, debiendo las/os puesteros acreditar los tickets fiscales correspondientes de los proveedores de compra de los productos alimenticios ante el agente municipal que se lo solicite.

4.6. La fiscalización se realizará el día previo al evento. El lugar y horario serán informados oportunamente por la Municipalidad de Rosario.

4.7. Cada puestero/a deberá proveer bandejas de cartón y/o bolsas de papel madera, cubiertos de plástico, como así también servilletas de papel para el despacho de los comestibles.

4.8. Se prohíbe el uso de bolsas plásticas, en pos de una concientización ambiental.

4.9. El precio de venta se fijará entre un mínimo y un máximo, que se establecerá entre todos las/os puesteros/os seleccionados y la Municipalidad de Rosario mediante la firma de un acta acuerdo y cada puestero/os podrá fijar el precio de venta en su stand , dentro de los valores acordados.

4.10. Se sugiere la venta en efectivo y/o medios electrónicos como posnets, transferencias, billeteras virtuales, etc.

5- DEL LUGAR DE VENTA, DE ELABORACIÓN Y DE EXPENDIO DE ALIMENTOS

5.1. La Municipalidad de Rosario establecerá en el Parque Nacional a la Bandera un sector de Cajas y otro sector para la elaboración de los alimentos y su expendio.

5.2. El área de elaboración y expendio de los alimentos estará dividida en 1 (un) sector, delimitado por un cerco perimetral. Incluirá:

- Lugar para 20 (veinte) parcelas para los equipos concursantes del Concurso internacional de asado a la estaca, modalidad fogonero elevado.
- Un máximo de 1 (una) boca de elaboración y expendio de alimentos.

5.3. La organización dispondrá:

- 1 (un) Gazebo 6x3

- 2 (dos) Tablones con manteles
- Vallas
- Delimitación perimetral del sector de los asadores, confeccionado con postes y alambrado rural
- Servicio de seguridad
- Sector de Baños químicos
- Provisión de energía eléctrica
- Bachas de provisión de agua

5.4. Dichos espacios y elementos serán otorgados a las/os puesteros quienes, deberán hacerse cargo de su debido cuidado, limpieza y devolución, en iguales condiciones de entrega. En caso de rotura o deterioro de cualquier tipo, responderán

5.5. La Municipalidad dispondrá la distribución de espacios físicos a asignar, no admitiéndose cambios en el espacio asignado.

5.6. El/la puestero seleccionado/a deberá proveer, a los fines del concurso, de 20 (veinte) fogoneros elevados, de mínimo 70 (setenta) centímetros de altura, con un chapón resistente de 125 X 75 centímetros.

5.7. Todo otro material necesario para la elaboración y expendio de alimentos, correrá por cuenta del puestero/a seleccionado/a.

5.8. Los responsables de los stands deberán llevar los matafuegos correspondientes 2 (dos) por boca de expendio, tipo ABC. Y, en el caso de usar friteras, además deberán tener un matafuego clase K.

6- DE LA MATERIA PRIMA Y ELEMENTOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

6.1. Las/os puesteros seleccionados deberán proveerse de los elementos e insumos para la elaboración y cocción de los alimentos y el expendio de bebidas.

6.2. En caso de cocción con garrafa y anafe la organización proveerá un gasista matriculado el día del evento para la fiscalización de los mismos. Además, se fiscalizarán los utensilios de cocina, la procedencia de la materia prima y los carnets de manipulación de alimentos. En caso de que se lleve el producto listo se fiscalizará la procedencia de la materia prima (dichas fiscalizaciones se verificarán mediante acreditación de los tickets fiscales emitidos por el proveedor y las cocinas habilitadas (con el carnet de habilitación pertinente).

7- DE LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES DE GAS

7.1. Las condiciones de las instalaciones y elementos sometidos a presión interna cuyo contenido presente características inflamables (garrafas y/o cilindro de gas propano – butano) deberá ubicarse donde lo indique la Municipalidad de Rosario, protegiéndose de forma tal que quede fuera del alcance de personas ajenas a su uso y transeúntes.

7.2. La conexión entre garrafas / cilindro y el equipo de combustión (cocina y/o anafe, etc.) deberá realizarse mediante cañería específica para tal fin (metálica o con manguera aprobada bajo las normas IRAM) y deberán estar en perfecto estado.

7.3. Todos los elementos deberán tener sus correspondientes válvulas de seguridad y elementos constitutivos que eviten la posibilidad de retroceso de llamas.

7.4. Las garrafas deberán tener la correspondiente válvula de regulación de presión.

7.5. Todo elemento que no cumpla con las normas establecidas, deberán ser reemplazadas. El personal especializado y la Municipalidad de Rosario tendrán la facultad de dejar sin efecto la participación de las/os puesteros en caso de no cumplir con las normas de seguridad.

7.6. El lugar, día y horario de la fiscalización serán informados oportunamente.

8- DE LA SELECCIÓN DE PUESTERAS/OS

8.1. A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta un máximo de 1 (un) puestero/a. Se elaborará una lista de 2 (dos) suplentes a quienes se los convocará si alguno de los seleccionados no cumple con los requisitos exigidos. Los seleccionados tendrán hasta el día 14 de junio para confirmar su participación.

8.2. En caso que los seleccionados no asistan, sin previo aviso justificado a criterio de la Municipalidad de Rosario, al evento o a la firma del acta acuerdo, serán sancionados impidiendo su participación en otros eventos de la Secretaría de Cultura y Educación del año corriente o sucesivos.

8.3. La convocatoria es abierta y cuenta con un límite de cupo disponible en función del espacio designado.

9- DE LA INSCRIPCIÓN

9.1. Los/las interesados/as en participar del Concurso podrán inscribirse de manera gratuita, únicamente de forma online, **desde el 11 al 13 de junio de 2024 hasta las 12 horas**. La inscripción se realizará a través del sitio web de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario (www.rosario.gob.ar/cultura).

9.2. En el formulario web allí dispuesto deberán volcar todos sus datos personales, y la siguiente información:

- Nombre del equipo
- CUIT que cuenten con alta tributaria en AFIP vinculada a la elaboración y/o venta de alimentos.
- Nómina de todas las personas que trabajarán en el Puesto, detallando rol de cada una.
- Número de carnet de manipulación de alimentos para las personas que correspondan.
- Número de póliza y compañía de seguro de ART y seguro de responsabilidad civil, que incluya a todas las personas del puesto.

9.3. La sola inscripción al concurso implica el conocimiento y la aceptación sin reserva alguna de las presentes Bases y Condiciones.

10- CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes, por el solo hecho de tomar parte del concurso, ceden de forma gratuita, sin condición alguna y por el plazo de un año; los derechos de reproducción de imagen en material gráfico, radios, TV por cable; TV abierta, cines, internet, etc., con fines absolutamente culturales y sin fines de lucro.

11- DE LA INDUMENTARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD

Las/os puesteros deberán proveerse de barbijo, cofia y delantal durante la producción y elaboración de los alimentos, y deberán utilizar guantes para la entrega de la mercadería en el momento de la venta.

12- RESPETO Y PAUTAS DE CONDUCTA

Quienes participen del evento deberán evitar conductas o comentarios ofensivos o discriminatorios ya sean hacia los organizadores, jurados, público en general u otros concursantes. El Jurado del evento se halla autorizado a ordenar el retiro del encuentro a quien no cumpla con dicha premisa.

13- GENERALIDADES

13.1. Cada puestera/o deberá contar con seguro de responsabilidad civil y ART para todas las personas que trabajen en el puesto. Con cláusula de no repetición a favor de la Municipalidad de Rosario (CUIT 30-99900315-6).

13.2. Reprogramación: en caso de inclemencias climáticas u organizativas, la Municipalidad de Rosario podrá reprogramar el evento para una nueva fecha.

13.3. Está prohibido el ingreso y permanencia en el stand de toda persona que no sean los integrantes de los equipos seleccionados y/o de niños/as, en los espacios destinados tanto a cocina como a expendio de los productos elaborados.

13.4. La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario se reserva el derecho de definir a su criterio cualquier duda que sugiere relativa a la interpretación de las presentes Bases y Condiciones o documentos que se emitan en su consecuencia o con relación a cualquier hecho o acto que se suscite durante la sustanciación de la presente convocatoria.

13.5. La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en su carácter de organizador del certamen, se reserva el derecho de incorporar, alterar, modificar, suspender o eliminar algunas de las disposiciones de las presentes bases y condiciones, sin previo aviso, por motivos de fuerza mayor o cualquier otro imprevisto que esté fuera del control de la organización.

ARTICULO 2º: INSERTAR, por la Oficina de Despacho de la Secretaría de Cultura y Educación. Dar difusión en la página web municipal. Hecho, archivar.



FEDERICO VALENTINI
Secretario de Cultura y Educación
Municipalidad de Rosario