



*Municipalidad de Rosario*

## **RESOLUCION N°586/26**

"Rosario, Ciudad Autónoma: año I", 23 de septiembre de 2026.

**VISTO**, que en el marco del Encuentro y Fiesta Nacional de las Colectividades 2026, en la ciudad de Rosario, la Municipalidad de Rosario a través de la Secretaría de Cultura y Educación convoca a pescadoras y pescadores artesanales a participar como puesteras/os para el expendio de alimentos y bebidas en el sector de Patio de comidas del stand de Argentina.

**CONSIDERANDO**, que la Secretaría de Cultura y Educación en su gestión actual busca promover, colaborar y contribuir con programas y proyectos cuyo fundamental objetivo redundará en beneficio de la cultura y educación de nuestra ciudadanía; siendo necesario proveer sobre el particular, en uso de sus atribuciones;

### **LA SECRETARÍA DE CULTURA Y EDUCACIÓN**

#### **RESUELVE:**

**ARTICULO 1º: APROBAR**, las siguientes Bases y Condiciones correspondiente a la **CONVOCATORIA GASTRONOMÍA STAND ARGENTINA PESCADORES**, en el marco del Encuentro y Fiesta Nacional de las Colectividades 2026:

#### **BASES Y CONDICIONES**

##### **1- DE LAS/OS PUESTERAS/OS**

**1.1.** Podrán participar personas humanas residentes en el Departamento Rosario de nuestra Provincia de Santa Fe, mayores de dieciocho años, pescadores artesanales que puedan demostrar destreza en la elaboración de los menús típicos de nuestra región que se encuentren inscriptos y con habilitación vigente en la Dirección General de Manejo Sustentable de los Recursos Pesqueros de la provincia de Santa Fe.

**1.2.** Las y los integrantes tendrán que acreditar residencia en el Departamento de Rosario.

**1.3.** 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>

**1.4.** Este requisito legal (carnet de manipulación de alimentos) no será necesario para la persona que esté exclusivamente abocada a la atención de la caja del stand, quien deberá estar claramente identificada (ya sea con indumentaria diferencial o con una credencial que acredite su rol).

**1.5.** 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).

**1.6.** No podrán participar: quienes habiendo recibido subsidios del ámbito 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; personas que pertenezcan a la planta de personal de la Municipalidad de Rosario, ya sea en carácter permanente, transitorio u honorario; quienes al momento de inscripción tengan deuda de cuota alimentaria y/o denuncia de violencia de género; y quienes hayan sido sancionados por la Municipalidad de Rosario.

## **2- DE LA PRE INSCRIPCIÓN Y PROPUESTAS**

**2.1.** Los interesados en participar de la presente convocatoria podrán pre inscribirse de manera gratuita, únicamente de forma online, del **25 de septiembre de 2026 al 4 de octubre de 2026 inclusive**. La inscripción se realizará a través del enlace web publicado en el sitio de la Municipalidad de Rosario ([www.rosario.gob.ar/cultura](http://www.rosario.gob.ar/cultura)).

**2.2.** En el formulario web allí dispuesto deberán volcar los datos personales, y la siguiente información:

- Un breve relato de por lo menos 2 platos representativos de las comidas tradicionales argentinas que ofrecerán a la venta, los cuales deben contener obligatoriamente pescado de río como ingrediente principal. Y en caso de ofrecer otros platos detallarlo.
- Propuesta estética del stand y del equipo.
- Nombre, apellido, Nro de DNI e indicar si posee Carnet de Manipulación de Alimentos vigente o indicar que posee un turno para su tramitación otorgado por el Instituto del Alimento de todos los integrantes del equipo (excepto los integrantes asignados a la caja). Cada equipo contará con un máximo de 20 integrantes en total.

**2.3.** Al momento de la preinscripción, los equipos deberán estar completos y todos sus integrantes deben estar registrados en el formulario sin excepción; posteriormente, cualquier modificación en los miembros del equipo solo podrá realizarse si existe una justificación válida, de lo contrario no se permitirá efectuar cambios en la conformación del equipo.

## **3- INSCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN**

**3.1.** La inscripción y presentación de la documentación se realizará los días 5, 6, 8 y 9 de octubre de 2026. El miércoles 7 de octubre, por el Día de la Virgen del Rosario, no habrá recepción por asueto administrativo.

**3.2. Modalidad de entrega:** Cada equipo deberá presentar la documentación solicitada en sobre cerrado, debidamente identificado en el exterior con el nombre y apellido del representante del equipo.

- Lugar de recepción: Secretaría de Cultura y Educación (Av. del Valle 2734).

- Horario: De 8:00 a 17:00 h.

**3.3. Documentación requerida:** El sobre deberá contener obligatoriamente los siguientes elementos:

- Fotocopia del DNI de cada integrante del equipo.
- Fotocopia del Carnet de manipulación de alimentos de cada miembro, o en su defecto, la constancia de turno otorgado por el Instituto del Alimento.
- Fotocopia de la Licencia de pesca de cada participante.
- Fotocopia del correo electrónico de confirmación recibido al realizar la preinscripción online.

#### **4- REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN**

**4.1.** Una vez finalizado el periodo de recepción, la organización procederá a la revisión de la documentación presentada por cada grupo de pescadores. Si la información estuviera incompleta o no cumpliera con la totalidad de los requisitos detallados, el equipo quedará automáticamente descalificado para la participación en el evento.

#### **5- DE LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA CADA PUNTO DE VENTA / STAND ESTABLECIDO POR EL INSTITUTO DEL ALIMENTO PARA LA FERIA DE COLECTIVIDADES**

**5.1.** Condiciones generales del stand, deben:

- Respetar las normas de higiene, limpieza y orden
- Provisión de agua potable y suficiente para las actividades que realiza.
- Lavamanos: presentar elementos de higiene de manos (jabón líquido y toallas descartables para el secado de las mismas)
- Luminarias: ser de led o contar con protección anti estallido.
- Mesadas de trabajo: ser de material liso y lavable, de lo contrario estar recubiertas de material descartable y reponer cada vez que este se ensucie.
- Pisos: poseer tarimas en todo el sector de elaboración.
- Receptáculos de residuos: de volumen suficiente para este tipo de eventos, contar con bolsas de residuo y tapa.
- Equipos de frio: en buen funcionamiento, respetando las siguientes temperaturas desde el comienzo y durante el evento:

| Producto                                                   | Temperatura                                             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Frutas, ensaladas de frutas y verduras refrigeradas        | 5-10°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura) |
| Carnes, carnes maceradas y productos cárnicos refrigerados | 0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)  |

|                                               |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pescados refrigerados                         | 0-3°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)                                              |
| Productos lácteos refrigerados                | 0-8°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)                                              |
| Comidas refrigeradas, productos de pastelería | 0-5°C (excepto que el rótulo indique otra temperatura)                                              |
| Congelados                                    | Menor de -18°C (excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura) |

#### 5.2. Personal:

- Carnet de manipulador: disponer del mismo, quien no lo presente se deberá retirar del stand.
- Vestimenta:
  - Al comienzo de las actividades deberán cambiar la ropa de calle por uniformes.
  - Los uniformes deben encontrarse limpios y mantenerse en buen estado durante las operaciones.
  - Todo el personal que ingrese al stand se cubrirá su cabeza con cofia.
  - El uso del barbijo es necesario para todo el personal que presente barba, y ser cambiado cada 2 horas.

#### 5.3. Materias primas, deben:

- Provenir de establecimientos autorizados por las autoridades sanitarias competentes.
- Presentar rotulación obligatoria cuando corresponda, o documentación que avale su origen.
- Transportarse en condiciones adecuadas a su naturaleza.
- Almacenarse en estantes, nunca apoyadas sobre el piso.

#### 5.4. Producto final, deben:

- Presentarse en exhibidores que eviten el contacto de los alimentos con el público. De no ser posible se exhibirá a modo de muestra que no se destinara para el consumo.
- Exenderse en vajilla descartable.
- Helados: exenderse en envase original.
- Tortas y productos de pastelería: mantenerse refrigeradas desde su elaboración, respetando las temperaturas detalladas en el cuadro.
- Ensaladas de frutas: elaboradas el mismo día del evento con menos de 3 hs de anticipación, respetando las temperaturas adecuadas detalladas en el cuadro. El azúcar deberá proveerse en sobre individuales.
- Aderezos: solo se encuentran permitidos los de uso comercial (mayonesa, salsa golf, ketchup, queso cheddar).

- Condimentos a base de yogurth: elaboradas al mismo día del evento con menos de 3 hs de anticipación, respetando las temperaturas detalladas en el cuadro

**5.5.** Se encuentra prohibido que materias primas, productos semielaborados y productos terminados se encuentren almacenados y/o envasados en bolsas negras.

## **6- DEL LUGAR DE VENTA, DE ELABORACIÓN Y DE EXPENDIO DE ALIMENTOS**

**6.1.** Cada puestera/o dispondrá para su uso un sector del espacio público asignado y de las instalaciones y servicios provistos por la Municipalidad, a saber:

- 1 área cubierta con mostrador para la venta.
- Servicio de seguridad.
- Sector de baños químicos
- Bacha con provisión de agua
- Energía eléctrica de hasta 10A máximo. Está prohibida la conexión de artefactos con resistencia eléctrica (Hornos, pava, etc).

**6.2.** Dichos espacios y elementos serán otorgados a las/os puesteros mediante firma de un ACTA ACUERDO PARA USO ESPECÍFICO donde se detallarán las obligaciones de las partes, en relación a su debido cuidado, limpieza y devolución, en iguales condiciones de entrega. En caso de rotura o deterioro de cualquier tipo, deberán hacerse cargo del arreglo o reemplazo.

**6.3.** La Municipalidad dispondrá la distribución de espacios físicos teniendo en cuenta la propuesta de cada grupo, no admitiéndose cambios en el espacio asignado.

## **7- DE LA OBLIGACIONES DE LOS PUESTEROS**

**7.1.** Cada puesto deberá proveerse de las mesas accesorias y sillas de su sector de trabajo.

**7.2.** Para el Patio gastronómico común, cada puesto deberá suministrar: 5 tablonces de 2,40 metros de largo por 0.90 metros de ancho con caballetes y 50 sillas negras, teniendo que ser tanto los tablonces como las sillas iguales para tener una estética homogénea del sector gastronómico.

**7.3.** Cada uno de los puestos deberá proveer 10 (diez) raciones diarias de comida de los menú de platos representativos inscriptos para el personal y los artistas del Stand Argentino, durante todos los días del Encuentro y Fiesta Nacional de Colectividades.

## **8- DE LA INDUMENTARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD**

**8.1.** Cada equipo deberá proveerse de:

- Cofia y delantal durante la producción y elaboración de alimentos. Por cuestiones de higiene, la persona que realice el manejo de caja no podrá ser la misma que esté despachando alimentos.
- El personal de caja deberá estar claramente identificado (ya sea con indumentaria diferencial o con una credencial que acredite su rol).

### **13- CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN**

Los participantes, por el solo hecho de tomar parte de la presente Convocatoria, 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.

### **14- RESPETO Y PAUTAS DE CONDUCTA**

**14.1.** Quienes participen del evento deberán evitar conductas o comentarios ofensivos o discriminatorios ya sean hacia los organizadores, jurados, público en general u otros concursantes.

**14.2.** La Municipalidad de Rosario se halla autorizada a ordenar el retiro del encuentro a quien no cumpla con dicha premisa.

### **15- GENERALIDADES**

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

**15.2.** Está prohibido el ingreso y permanencia de toda persona que no esté inscripta del puesto y/o de niños/as, en los espacios destinados tanto a cocina como a expendio de los productos elaborados.

**15.3.** 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.

### **16- FECHAS**

- **Convocatoria:** del 25 de septiembre al 4 de octubre de 2026.
- **Entrega de documentación:** 5, 6, 8 y 9 de octubre de 2026. El miércoles 7 de octubre no habrá recepción por asueto administrativo.
- **Publicación seleccionados y suplentes:** a partir 15 de octubre de 2026.
- **Firma de convenio de todos los integrantes del puesto:** 26 al 30 de octubre de 2026.

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



**Lucas de la Torre**  
Subsecretario de Fortalecimiento  
Institucional y Sociocultural  
Secretaría de Cultura y Educación  
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO