Chascomús, 26 de agosto de 2025.-

Sr. Presidente del

Honorable Concejo Deliberante

**ANDRES SANUCCI**

S\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_D

De nuestra consideración:

 Remitimos copia del presente proyecto para ser incluido en el orden del día de la próxima sesión.

# SOLICITA INFORME SOBRE AUTORIZACIONES, REGLAMENTACIÓN Y REQUISITOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS EN EL MUSEO PAMPEANO

## VISTO:

 La realización de eventos gastronómicos y culturales, incluyendo catas y almuerzos con expendio de bebidas alcohólicas, en el ámbito del Museo Pampeano de nuestra ciudad, institución que depende del Municipio; y,

## CONSIDERANDO:

 Que el Museo Pampeano es un edificio público de valor patrimonial y cultural, por lo cual el uso de sus instalaciones para eventos debe resguardar la conservación del patrimonio, la seguridad de las personas y el normal funcionamiento institucional;

 Que la realización de actividades con concurrencia masiva, manipulación de alimentos y venta/consumo de bebidas alcohólicas implica la observancia de normativa específica en materia de habilitaciones, higiene y seguridad, bromatología, accesibilidad, seguridad edilicia y control del expendio a menores;

 Que resulta indispensable asegurar transparencia en los procedimientos, condiciones y responsabilidades asumidas por los organizadores, coorganizadores y por el propio Municipio, cuando se trate de espacios públicos bajo su órbita;

 Que, conforme la Ley Orgánica de las Municipalidades, corresponde que este Honorable Cuerpo requiera al Departamento Ejecutivo la información pertinente mediante Comunicación, a los fines de su conocimiento y eventual seguimiento.

# PROYECTO DE COMUNICACIÓN

**Artículo 1°:** Requiérase al Departamento Ejecutivo, a través de las áreas que correspondan, que en el plazo de diez (10) días hábiles informe y remita la siguiente información relativa a la realización de eventos en el Museo Pampeano:

1. Autoridad competente para autorizar estos eventos y descripción del procedimiento administrativo que se sigue (áreas intervinientes, dictámenes y pasos).
2. Situación de habilitación del establecimiento y del inmueble para la realización de eventos gastronómicos/culturales (aforo autorizado, condiciones edilicias, accesibilidad y sanitarios).
3. Criterios utilizados para evaluar y aprobar solicitudes.
4. Requisitos exigidos a los organizadores.
5. Requisitos bromatológicos para la elaboración/servicio de alimentos dentro del predio, y organismo responsable del control.
6. Condiciones y permisos específicos para expendio/consumo de bebidas alcohólicas (tipo de licencia, horarios permitidos, controles para evitar venta a menores, señalización obligatoria).
7. 12. Ingresos y/o egresos vinculados al uso del espacio (cánones, tasas, alquileres, gastos de servicios, afectación de personal municipal) y su destino.
8. 15. Criterios de convocatoria y selección de proveedores/participantes (si fue por invitación directa o llamado abierto).

**Artículo 2°:** De forma.