

SESIÓN ORDINARIA N° 1079 – 26 DE ABRIL DE 2022

ORDEN DEL DÍA

1- ACTA ANTERIOR:

- ACTA SESIÓN ORDINARIA N° 1078

2- MENSAJES DEL D.E.:

A- PROYECTO DE ORDENANZA: AUTORIZACIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN DEL MONUMENTO RECORDATORIO A LOS HÉROES DEL BEGRANO.

3- CORRESPONDENCIA:

4- DICTAMENES DE COMISIONES:

A- COMISIÓN DE HACIENDA Y CUENTAS:

1-PROYECTO DE ORDENANZA: OPERACIÓN DE LEASING PARA ARRENDAMIENTO CON OPCIÓN DE COMPRA DE UN CAMIÓN CON CARROCERÍA BARREDORA.

B- COMISIÓN DE SALUD PÚBLICA Y ACCIÓN SOCIAL:

1- PROYECTO DE ORDENANZA: ADHESIÓN DE LA MUNICIPALIDAD DE ARMSTRONG A LA LEY PROVINCIAL N° 13.190 REFERIDA A LA ENFERMEDAD CELÍACA.

5- PROYECTOS DE CONCEJALES:

A- BLOQUE DE FRENTE PROGRESISTA, CÍVICO Y SOCIAL:

1- M.C.: ENTREGA DEL D.E.M. DE UNA ESPECIE ARBÓREA A ALUMNOS DESTACADOS.

B- BLOQUE DE RENOVACIÓN POR ARMSTRONG:

2- M.C.: GESTIÓN PARA COLOCAR LUMINARIAS LED EN LA RUTA NACIONAL N° 9 EN LA EXTENSIÓN DE NUESTRA CIUDAD.

3- M.C.: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS CALLES DE PAVIMENTO EN NUESTRA CIUDAD.

4- M.C.: REPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL ESTACIONAMIENTO DEL HOSPITAL.

C- BLOQUE JUSTICIALISTA:

5- M.C.: CUMPLIMIENTO DE LA ORDENANZA SOBRE PROGRAMA INTEGRAL DE MANTENIMIENTO DE LAS CALLES PAVIMENTADAS.

D- CONCEJO:

6- M.D.: DÍA DEL ANIMAL

7- M.D.: DÍA DEL TRABAJADOR

8- M.D.: DECLARACIÓN DE INTERÉS MUNICIPAL AL PROYECTO “EL CAMINO DEL HÉROE”.

SESIÓN ORDINARIA N° 1078

En la ciudad de Armstrong, siendo las 20:00 horas, del día diecinueve de abril de dos mil veintidós, se reúnen los señores Concejales:

FISCHER, Augusto (P.J.)
FISCHER, Luz Marina (P.J.)
GRAMIGNA, Emiliano (R.A.)
LUZZI, Guillermo (F.P.C. y S.)
URQUÍA, Ángel Jesús (R.A.)

PRESIDENTE: PERTUSATI, Alejandro (F.P.C.y S.)

PROSECRETARIA: BOADA, Lilén

El Concejal Fischer, procede a izar la Bandera Nacional. -

1- ACTA ANTERIOR:

- Sesión Ordinaria N° 1077: se protocoliza sin observaciones. -

2- MENSAJES DEL D.E.:

A- Solicitud de Ordenanza: Operación de leasing para el arrendamiento con opción de compra de un camión.

El Concejal Fischer, mociona por su pase a Comisión.

Sometido a votación, es aprobado por unanimidad.

El Proyecto pasa a Comisión de Hacienda y Cuentas. -

3- CORRESPONDENCIA: No hubo notas ingresadas. -

4- DICTÁMENES DE COMISIONES: No hubo dictámenes presentados. -

5- PROYECTOS DE CONCEJALES: Por Secretaría se da lectura de los siguientes:

A- BLOQUE DE FRENTE PROGRESISTA, CÍVICO Y SOCIAL:

1- Proyecto de Minuta de Comunicación: Este Cuerpo vería con agrado, la revisión y modificación del Artículo 73° de la Ordenanza N° 843 (ORDENANZA GENERAL DE TRÁNSITO), referido al sentido de circulación de los vehículos para las calles de la zona sur de nuestra ciudad.

El Concejal Luzzi, mociona por su tratamiento sobre tablas.

Sometido a votación, es aprobado por unanimidad.

El Presidente del Cuerpo informa al resto de los Concejales que este Proyecto surge a raíz de la problemática que se da en varias calles del barrio sur de la ciudad, como por ejemplo en calle Tortugas, a la

altura de Paseo Perón, en la intersección con Santa Fe, ya que está permitido estacionar de ambos lados, es mano y contramano calle Santa Fe y también lo es calle Tortugas (Paseo Perón). Por tal motivo, este lugar es constantemente un cuello de botella de vehículos. El Concejal da otros ejemplos como son la calle San Nicolás a la altura de la Plaza Nona Rocha, y San Lorenzo a la altura del Barrio Fonavi Sur. Por tanto, cree que son calles que necesitan una revisión en el sentido vehicular y por eso desde el bloque se propone esta modificación en la Ordenanza. El Presidente considera también el tema del estacionamiento en toda la ciudad, que es algo que se discutió varias veces en el Concejo y hay que rever junto con este asunto del sentido de las calles.

El Concejal Gramigna agrega que su bloque anteriormente, había recibido pedidos de vecinos para que las primeras cuadras sean doble mano, como por ejemplo calle Buenos Aires y Democracia. También habla de una prueba de estacionamiento que se hizo en su momento, sobre calle Delfo Cabrera para que sea en una sola mano y no funcionó, al igual que se probó que calle Santa Fe tenga un solo sentido de circulación y resultó complicado, ya que la gente esquivaba el semáforo de calle Fischer, y al circular todos por allí se producían accidentes. El Concejal dice que, en la intersección de Santa Fe y Brasil, el cartel que indica el sentido de las calles tiene dos flechas y provoca confusión, por lo que la gente lo utiliza como doble mano. Finaliza diciendo que está de acuerdo en evaluar el proyecto en Comisión, y su bloque está dispuesto a colaborar en lo que sea necesario.

Sometido a votación el proyecto, es aprobado por unanimidad. -

B- BLOQUE DE RENOVACIÓN POR ARMSTRONG:

2- Proyecto de Minuta de Comunicación: Este Cuerpo vería con agrado que el Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos, proceda a señalar todas las obras públicas que se encuentren realizando actualmente, para permitir un óptimo ordenamiento del tránsito de la ciudad y prevenir cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar.

El Concejal Urquía, mociona por su tratamiento sobre tablas.

Sometido a votación, es aprobado por unanimidad.

El Concejal Urquía explica que en muchos sectores de la ciudad hay montículos de tierra y pozos de obras que se han comenzado y están sin terminar, y también de obras que están en ejecución y no cuentan con señalización. Señala que esto es peligroso de día pero aún más si se circula de noche, y da el ejemplo de que un compañero de trabajo de él semanas atrás, circulando por la zona de vías férreas, tuvo un accidente porque la obra no estaba bien demarcada y tuvo que ser hospitalizado. El Concejal cuenta que hubo otros casos además de ese y cree que con una buena señalización estos accidentes se evitarían.

Sometido a votación el proyecto, es aprobado por unanimidad. -

C- BLOQUE JUSTICIALISTA:

3- Proyecto de Minuta de Comunicación: Este Cuerpo solicita al Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría que corresponda, tenga a bien realizar tareas de reparación de las respectivas banquetas y el mejoramiento de la iluminación en la calle Juan Bautista Alberdi (Ruta Nacional N° 9), principalmente en la zona urbana de la ciudad.

El Concejal Fischer, mociona por su tratamiento sobre tablas.

Sometido a votación, es aprobado por unanimidad.

El Concejal Fischer aclara que este pedido viene a razón de que se está por repavimentar la Ruta N° 9, que el proyecto se refiere a la parte urbana y que aprovechando que se va a trabajar en la ruta, espera que se pueda solucionar la problemática de los baches y falta de iluminación. La idea del bloque es que desde el Municipio se pueda colaborar y se acondicione el arbolado, se realice una limpieza y se arreglen baches, cunetas e iluminación del sector mencionado. El Concejal dice que de nada va a servir tener el pavimento nuevo si las banquetas no están en condiciones.

El Concejal Luzzi le responde y dice que ya se encuentra en tratativas con Vialidad Nacional el arreglo de banquetas, como así también de desagües pluviales que estaban sobre la ruta y quedaron obsoletos, y el tema iluminación. Explica que el material de la ruta va a ser asfalto debido a que no hay semáforos sobre la misma y no es necesario que sea hormigón como en Cañada de Gómez. El Concejal comenta que ya está todo solicitado, que esto forma parte del contrato “Crema” (plan de mantenimiento de Vialidad Nacional del año 2014/2015), que hace poco pudo renovarse, donde se realizó una licitación entre dos empresas y se cerró con una de ellas. Cuenta además que también se realizó una solicitud a la administración de Vialidad Nacional – Distrito 7 de Santa Fe, tanto a la anterior como a la actual, abarcando todo lo que se solicita en los considerandos, así que cree que está en orden lo que requiere el Bloque Justicialista. El Concejal Luzzi remarca que la jurisdicción sobre banquetas la tiene Vialidad Nacional, y hace dos años en el “Plan Incluir” o “Plan de Obras Menores”, estaba comprendida la reparación de seis cuadras con banquetas incluidas, entre las cuales estaban calle Belgrano, Crucianelli, Rivadavia, etc.; y Vialidad Nacional le informó al Ejecutivo que no se podía llevar adelante porque era su jurisdicción, por lo que solamente ellos pueden realizar el trabajo.

El Concejal Fischer explica cuál es el sentido de la Minuta de Comunicación, y dice que, en el caso que Vialidad no realice los arreglos mencionados, los realice el Departamento Ejecutivo. Reitera que él cree que Vialidad sólo va a arreglar la Ruta, y lo dice porque todavía se está esperando que cumplan con la ciclovía hacia el Club Norte, que en su momento se comprometieron con hacerla. El Concejal señala al Cuerpo que él les advierte que no se confíen, que ojalá Vialidad lleve adelante todos los arreglos, pero que él no lo ve posible.

El Concejal Urquía señala que como el asunto de las banquetas es algo que se pidió varias veces, él considera que se puede llevar adelante un control sobre la obra y realizar un pedido desde el Municipio, con el acompañamiento del Concejo, para gestionar los arreglos que se necesitan. Agrega que, una vez realizada la obra, sería importante controlar el estacionamiento de camiones sobre las banquetas, ya que en su mayoría son quienes provocan las roturas sobre las mismas; y que se tenga en cuenta que los camiones no tienen dónde estacionar. El Concejal considera que muchas veces los trabajos realizados se deterioran enseguida por estar mal ejecutados y también porque no se utilizan correctamente.

La Concejal Fischer comenta que se presentó este Proyecto porque recibió el reclamo de dos vecinos que viven sobre la Ruta N° 9, y considera que más allá de que le corresponda a Vialidad o al Ejecutivo, cree que es importante transmitir la gran necesidad de realizar los arreglos, porque no se puede estacionar y nunca se le dio una solución a esta problemática, por eso es que se sigue reclamando y sería bueno que el Ejecutivo entienda la importancia de solucionarlo.

El Concejal Luzzi está de acuerdo con la propuesta del Concejal Urquía y propone elevar una nota a Vialidad Nacional, para hacer fuerza e hincapié en el pedido.

El Concejal Gramigna expresa que comprende las dos posturas, que la finalidad es la misma, terminar con la problemática de las banquinas porque estamos en uno de los corredores viales más importantes del país, y más allá de las gestiones y de lo que se tenga que hacer a nivel institucional, cree que se tiene que arreglar como sea lo antes posible.

Sometido a votación el proyecto, es aprobado por unanimidad. -

D- CONCEJO:

4- Proyecto de Minuta de Declaración: Este Cuerpo declara su total adhesión al “DIA INTERNACIONAL DE LA MADRE TIERRA”.

Sometido a votación el proyecto, es aprobado por unanimidad. -

Siendo las 20:30 hs., sin más temas que tratar, finaliza la presente sesión.

El Concejal Fischer, procede a arriar la Bandera Nacional.

MENSAJES DEL DEPARTAMENTO EJECUTIVO

VISTO:

El Proyecto de la **Asociación Amigos del Crucero General Belgrano**, en el que se proyecta la construcción de un Monumento Recordatorio a los Héroes del Belgrano; y,

CONSIDERANDO:

Que la Asociación Amigos del Crucero General Belgrano es una institución civil sin fines de lucro creada en el año 1987, y su objetivo es impedir el olvido de los 323 héroes y el nombre del Crucero General Belgrano;

Que el primer monumento se concretó en la ciudad de Rosario provincia de Santa Fe, el 17 de mayo de 1993 en el Parque Nacional a la Bandera. El Poder Ejecutivo de la ciudad cedió el terreno para ese fin y su construcción fue solventada con el aporte de las fuerzas vivas de Rosario;

Que las características generales del monumento son:

- La pirámide trunca, que representa la interrupción de sus vidas. En la parte superior de su frente está el escudo de la Asociación y el nombre de la misma.
- Inmediatamente debajo se graba, bajo relieve, la inscripción que domina y da sentido a la obra, su texto dice “Honor a los 323 Héroes del Crucero General Belgrano, 2 de mayo de 1982”.
- En la base del mismo se le practica un espacio para alojar un libro dedicado especialmente a los “323 Héroes del Belgrano”, editado por la asociación, que contiene el nombre y foto de los héroes. Convenientemente cerrado perpetuara a través de los años, el nombre de nuestros héroes y de nuestro Crucero.

Que la grandeza de las obras no guarda relación con el significado y sentimiento con que se las han realizado. Es un monumento de apariencia sencilla, pero diseñado con el cariño de un compañero de los héroes, el concripto Santiago Belozo, y adaptado por la Asociación para cumplir con sus fines;

Que no hay dudas que el paso del tiempo, que es inflexible, lo hará más importante a medida que quede como único resabio de los testigos de aquella epopeya;

Que por inquietud del grupo de veteranos de Malvinas de la ciudad, y a solicitud del Intendente Municipal cumpliendo con los protocolos vigentes, se autorizó a la ciudad de Armstrong a la construcción del monumento;

Que el suelo a utilizar debe ser de 3 mts. x 3 mts., el que se aprovecha al máximo, para lograr un conjunto representativo del homenaje y a su vez guardar una armonía estética adecuada;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA N° 1546

ARTICULO 1°: Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal y a la Asociación Amigos del Crucero General Belgrano, a la construcción del Monumento Recordatorio a los Héroes del Belgrano, que se ubicará en la Plaza Claudio Giaretti, en un Área de 3 mts. x 3 mts.

ARTICULO 2°: La construcción del referido monumento se realizará considerando las recomendaciones y/o proyecto de la Asociación Amigos del Crucero General Belgrano, debiéndose, como requisito previo a la construcción, contar con la aprobación de la Secretaría de Obras Públicas.

ARTICULO 3°: Cúmplase, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

DICTÁMENES DE COMISIONES

VISTO:

La necesidad de este Municipio de continuar con la modernización y ampliación del parque automotor del Sector de Maestranza Municipal, para optimizar la prestación de servicios públicos y la ejecución de obras públicas; y,

CONSIDERANDO:

Que, ante el incremento importante de la cantidad de cuadras de pavimento en los últimos años, el Municipio se encuentra en la necesidad de adquirir la siguiente maquinaria: Camión equipado con equipo barredora;

Que dichos bienes son necesarios para el mejoramiento continuo en la prestación de los servicios públicos;

Que el estado de la situación económica-financiera del Municipio, representada por los ingresos previstos en concepto de recursos propios u ordinarios y la deuda consolidada, permite realizar una proyección que posibilita el endeudamiento municipal y consecuentemente, la solicitud de una operación de Leasing para adquirir la unidad mencionada;

Que resulta conveniente a los intereses municipales la toma del crédito mediante la modalidad de Leasing con Banco de Inversión y Comercio Exterior SA.;

Que, dentro de los requisitos a los fines del otorgamiento de la financiación pertinente, se requiere copia certificada y legalizada de la Ordenanza aprobada por el Concejo de la Municipalidad de Armstrong por la cual se autoriza al Departamento Ejecutivo Municipal a contraer el mismo y a la constitución de las garantías pertinentes y su correspondiente promulgación por decreto;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA N° 1545

ARTICULO 1°: Autorízase al Señor Intendente Municipal Dr. PABLO HORACIO VERDECCHIA, D.N.I. N° 22.378.612 y/o al Secretario de Hacienda y Finanzas C.P.N. FRANCO STERRANTINO, D.N.I. N° 27.129.880, a tramitar ante el BANCO DE INVERSIÓN Y COMERCIO EXTERIOR S.A. (BICE), una operación de leasing para el arrendamiento con opción a compra de un camión con carrocería barredora por hasta la suma máxima de PESOS: Veintiún Millones Cuatrocientos doce mil ochocientos treinta y dos, sin incluir el I.V.A., cediendo en garantía, para eventual aplicación al pago en caso de mora, los fondos provenientes del Régimen de Coparticipación Provincial a Municipios y Comunas de la Provincia de Santa Fe.

ARTICULO 2°: Autorízase a concretar la operación consignada en el Artículo 1°) en base a las condiciones que establezca Banco de Inversión y Comercio Exterior S.A., en cuanto a la moneda de la operación, plazo, amortización e intereses, tasa de interés, garantías, comisiones y gastos administrativos de la operación.

ARTICULO 3°: Facúltese al Señor Intendente Municipal a afectar y/o ceder los fondos consignados en el Artículo 1°), para garantizar el cumplimiento de la operación de leasing, durante el plazo de vigencia del contrato objeto de la presente más seguros y aforo si fuera el caso.

ARTICULO 4°: Facúltese al Señor Intendente Municipal y Señor Secretario de Hacienda y Finanzas para la firma del contrato de leasing y demás documentos relacionados con la operatoria.

ARTICULO 5°: Cúmplase, publíquese y dése al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

VISTO:

La importancia de fomentar una alimentación sana y equilibrada, como así también brindar una protección y asistencia integral para las personas que presentan patologías de celiaquía; y,

CONSIDERANDO:

Que la Provincia de Santa Fe mediante la Ley N° 13.190 adhiere a la Ley Nacional N° 26.588 referida a la enfermedad celíaca;

Que la **Enfermedad Celíaca (EC)** es una enfermedad sistémica autoinmune producida por la intolerancia permanente al gluten en individuos genéticamente predispuestos, y dependiendo de la

sensibilidad individual, los síntomas pueden ser moderados o incluso estar ausentes, lo que muchas veces dificulta el diagnóstico de esta patología;

Que el único **tratamiento** eficaz es la alimentación sin gluten a lo largo de la vida, dado que la lesión que se produce se revierte con la supresión de la ingesta de gluten y reaparece con la reintroducción del mismo;

Que el Código Alimentario Argentino, en el Capítulo XVII Art.1383, define como **Alimento Libre de Gluten** “el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración, que impiden la contaminación cruzada, no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada o avena; no pudiendo superar el contenido de gluten el máximo de 10 mg/kg;

Que, el precitado artículo 1383, en su párrafo cuarto establece “...para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores, deben presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción, análisis que avalen la condición de “libre de gluten”, otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final”;

Que la Ordenanza 1279/2013 estipula para nuestra ciudad la exigencia, para todo tipo de comercio expendedor de alimentos para celíacos, su identificación y señalización en carteles, a efectos de una mayor visualización y la garantía de ofertar estos productos en cantidad y variedad para satisfacer la demanda;

Que resulta además necesario garantizar la disponibilidad de menús para celíacos en los restaurantes, casas de comidas, bares, comedores, emprendimientos gastronómicos o afines;

Que los establecimientos y/o servicios gastronómicos al incluir menús libres de gluten en su oferta, asumen un **compromiso colectivo** con la salud de la comunidad celíaca;

Que la oferta de una preparación Libre de Gluten segura requiere de la implementación de prácticas adecuadas de higiene y manipulación, y la aplicación de acciones de control a lo largo de todas las etapas del proceso, de forma de minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

ORDENANZA N° 1544

Artículo 1°: Dispóngase la adhesión de la Municipalidad de Armstrong a la Ley Provincial N° 13.190.

Artículo 2°: Estipúlese que los supermercados, autoservicios, maxi-kioscos, despensas, almacenes, estaciones de servicios, dietéticas u otro local, que comercialicen alimentos, deberán disponer de alimentos libres de gluten (sin TACC), destinados exclusivamente para personas celíacas, en cantidad y variedad suficiente para satisfacer la demanda local.

Artículo 3°: Entiéndase por alimento apto para celíaco o **Alimento Libre de Gluten** el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración, que impiden la contaminación cruzada, no contiene prolaminas procedentes del trigo, avena, cebada o centeno; no pudiendo superar el contenido de gluten el máximo de 10 mg/kg.

Artículo 4°: Será obligación de los establecimientos comerciales aludidos en el Artículo 2:

- Exponer los mencionados productos en góndolas y heladeras específicas, debiendo disponer dentro de los productos ofrecidos variedad de alimentos frescos.
- Identificar dichas góndolas con la leyenda "Alimentos Sin Gluten" o "Sin TACC", con el símbolo internacional.
- Tomar los recaudos necesarios para evitar la contaminación de dichos productos alimenticios garantizando la separación y su aislamiento en los depósitos correspondientes.

Artículo 5°: *Los establecimientos y eventos que se enumeran a continuación deben ofrecer al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten (sin TACC) que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación:*

a) Eventos públicos;

b) Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social;

c) Los lugares de residencia y/o convivencia temporal o permanente que ofrezcan alimentos;

d) Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza;

e) Los restaurantes y bares;

f) Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte;

g) Los locales de comida rápida;

h) Heladerías y Confiterías.

La oferta será mantenida durante todo el año y exhibida en sus cartas, mencionando la existencia del mismo en su publicidad.

Artículo 6°: De acuerdo a las condiciones de infraestructura y almacenamiento disponibles, los establecimientos mencionados en el artículo anterior podrán optar por las siguientes metodologías para ofrecer el menú libre de gluten:

1. Compra de menú LG preparado y/o semielaborado: procedente de un elaborador de alimentos libres de Gluten, certificado sin TACC, por la autoridad jurisdiccional competente.

2. Elaboración propia en el establecimiento: Para lo cual deberán cumplirse las pautas imprescindibles para evitar la contaminación cruzada, establecidas en el Anexo que se adjunta a la presente.

Artículo 7°: El Área de Bromatología de la Municipalidad verificará en forma periódica el cumplimiento respecto a la disponibilidad de los menús especiales para celíacos, como así también el cumplimiento de los requisitos exigibles para su expendio, tanto en el caso de alimentos adquiridos a terceros elaboradores habilitados para tal fin, como aquellos de elaboración propia.

Artículo 8°: Será el Departamento Ejecutivo Municipal, a través del Área de Bromatología, el que entregará a los locales en cuestión un certificado habilitante para la comercialización de los mencionados productos y/o elaboración de menús para celíacos, al cual se accederá después de cumplimentar una capacitación de manipulación y venta de "Productos sin Gluten". La capacitación en cuestión será brindada por profesionales idóneos y estará dirigida a empleados y dueños de los locales, enseñando las prácticas necesarias para una correcta manipulación de los productos aptos para celíacos. Asimismo, se procederá, a cumplimentar una

verificación periódica de las instalaciones de los comercios para evitar de modo alguno la contaminación cruzada en los locales de venta y comprobar que los comercios cumplen con los requisitos para adecuarse a la presente Ordenanza.

Artículo 9°: En el caso de eventos de concentración masiva de personas llevados adelante por la Municipalidad o que requieran habilitación municipal, deberán en forma obligatoria incluir bebidas y alimentos, definidos en el Artículo 3 de la presente Ordenanza, en el expendio realizado durante el evento.

Artículo 10°: El Departamento Ejecutivo Municipal a través del Área de Salud y de Bromatología, dará amplia difusión a lo establecido en la presente ordenanza, brindando información por distintos medios, de manera tal que se facilite su divulgación e implementación.

Artículo 11°: Infórmese a la población a través del área de Salud sobre los principales síntomas que presenta la celiaquía, a fin de incentivar la consulta a un profesional de la salud para su evaluación y diagnóstico.

Artículo 12°: Dispóngase que el Departamento Ejecutivo Municipal conjuntamente con el SAMCo local, realicen periódicamente campañas detección temprana y diagnóstico de la enfermedad celíaca.

Artículo 13°: Este cuerpo faculta al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la presente ordenanza.

Artículo 14°: Deróguese la Ordenanza N° 1279.

Artículo 15°: Cúmplase, publíquese y dése al Registro Municipal.

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

ANEXO

1. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

A continuación, se establecen las pautas para la elaboración de Alimentos Libre de Gluten (ALG) relacionadas con la **infraestructura de la cocina y sector de almacenamiento** junto con las recomendaciones sobre el equipamiento.

1.1. Infraestructura

Se deberá realizar la elaboración del menú libre de gluten en un sector de la cocina dedicado **exclusivamente** para tal fin. Esto puede lograrse adaptando el ambiente de elaboración a través de una **separación física** por medio de una pared divisoria de material sanitario, como, por ejemplo: placas de yeso con una pintura lavable que permita su fácil limpieza. A fin de evitar la contaminación a través de los polvos en suspensión, el cerramiento será total (hasta el techo) y contará con puerta o cortina sanitaria de PVC.

En caso de que la opción planteada no resulte factible dadas las condiciones del establecimiento, se puede establecer una adecuada **planificación y organización cronológica de la elaboración**. Esto significa destinar un día o turno de la semana para la elaboración del menú LG, o bien prepararlo al comienzo de la jornada laboral, previo a los menús convencionales. Los platos estarán pre-elaborados por lo que se rotularán como LG y se almacenarán previo a continuar con la preparación de los demás menús.

En todos los casos, la elaboración del menú LG se realizará luego de una correcta **limpieza y desinfección** de las **instalaciones, equipos y utensilios**, de forma de minimizar el riesgo de una posible contaminación con gluten.

En el caso de que no sea posible adoptar ninguna de las alternativas planteadas, se recomienda ofrecer un **menú preparado/semielaborado** por un elaborador de ALG autorizado por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional correspondiente (municipal o provincial).

1.2. Equipamiento

Los equipos que sean de un material poroso o que cuentan con codos y partes inaccesibles resultan **difíciles de limpiar**, por lo que serán de **uso exclusivo para la preparación del menú LG**. En este grupo, se encuentran: amasadoras, batidoras, picadoras, freidoras, procesadoras, hervidores de pasta, hornos de pan, entre otros.

En caso de equipos que se **compartan**, tales como hornos, microondas, hornos eléctricos, etc., se requiere una **adecuada limpieza** para evitar la contaminación con gluten.

La manipulación del menú LG se realizará con **utensilios de uso exclusivo**. En este grupo se contemplan: espumaderas, coladores, planchas, ollas, sartenes, tablas, tupper, pinzas, etc.

Los equipos y utensilios destinados a la preparación del menú LG se **identificarán** de forma visible (etiquetas, color) y se **cubrirán** luego de su utilización y limpieza. Para ello, se puede emplear campanas protectoras, cobertores, films, entre otros. Se guardarán en recipientes o espacios cerrados (contenedores plásticos, alacenas), **separados del resto** de los objetos de la cocina, de forma de evitar una posible contaminación con gluten del ambiente (harina, migas de pan, pan rallado etc.)

1.3. Almacenamiento

Pautas a tener en cuenta durante la etapa de almacenamiento de los ingredientes, tanto a temperatura ambiente como en condiciones de refrigeración y congelación:

- Los ingredientes que se empleen en la elaboración de menú LG se **identificarán y almacenarán bien cerrados** en el sector destinado para ALG. Es recomendable el uso de etiquetas, cartelería, código de colores u otros que resulten convenientes.
- Se mantendrá **especial cuidado** de proteger los ALG que se utilicen en menú LG de **ingredientes en polvo** que puedan contener **gluten** (harinas, pan rallado, etc.), dado que podrían dispersarse involuntariamente y generar una contaminación.
- Se **desecharán** los ALG cuyos envases se rompan o ya no los protejan.
- Cuando un mismo ingrediente se emplee tanto en la elaboración del menú LG como en el convencional (por ejemplo: harina de maíz, papa deshidratada en escamas o huevo en polvo o líquido), se dispondrá de **dos envases originales o se fraccionará durante la recepción**: uno de ellos se **identificará** como **ingrediente sin gluten** y se **almacenará por separado**.

Se deberá destinar una alacena **exclusiva** para el almacenamiento de todos los ingredientes secos que se empleen en la preparación del menú LG.

Para los ingredientes o menús LG que requieren ser almacenados bajo condiciones de refrigeración o congelación, se recomienda destinar **heladeras y/o freezers exclusivos**. De no ser posible, los ALG se colocarán dentro de contenedores plásticos tapados herméticamente y ubicados en un **estante superior** de la heladera o freezer vertical. En el caso de los freezers horizontales, se puede delimitar un sector exclusivo para ALG colocando una placa divisoria de plástico o metal.

En todos los casos, los sectores y/o contenedores destinados para ALG se **identificarán** de forma de evitar confusiones.

1.4. Compra y recepción de ingredientes

Pautas a tener en cuenta al momento de realizar la compra y recepción de los ingredientes que se utilizarán para la preparación del menú LG.

- Previo a realizar la compra, se **informará al proveedor** sobre la necesidad de que los ingredientes a utilizar cumplan con el atributo LG en cada una de las entregas.
- Para los ingredientes LG industrializados, se corroborará su presencia en el **Listado Integrado de ALG** y/o los listados publicados por las autoridades de control de alimentos provinciales.
- Se verificará que el **transporte** de ALG no sea en simultáneo con ingredientes en polvo que puedan contener gluten (harinas, premezclas), a menos que éstos dispongan de un envase secundario, por ejemplo: embalados con film stretch. En este caso, para realizar el traslado, se destinará, además, un espacio en la unidad de transporte alimenticio (UTA) separado de ingredientes en polvo con gluten.
- Los envases deberán estar herméticamente cerrados e íntegros. Ante la presencia de algún envase roto o que no proteja el ALG, éste será **rechazado**.
- En cada entrega, se verificará en el **rótulo** la presencia de “libre de gluten” en la denominación del producto, la leyenda “Sin TACC” y el logo oficial

1.5. Elaboración del menú

A la hora de elaborar y/o manipular un menú LG, el manejo dentro de la cocina se realizará siguiendo un flujo **ordenado** y **secuencial** del proceso, evitando la contaminación cruzada desde la preparación de los ingredientes hasta la obtención del plato terminado.

Se deberá disponer de **recetas o fichas de producción escritas** actualizadas y disponibles para su consulta por parte del personal en todo momento. Estas recetas serán expedidas por un nutricionista o técnico en alimentación, especificando los ingredientes apropiados y el valor nutricional adecuado, a modo de aval para los menús especiales. Esta información puede constar en la carta a fin de brindar un servicio que garantice la calidad y seguridad de los mismos.

Pautas sobre la higiene:

- **Limpiar el área** donde se elaborará el menú
- **Lavarse las manos** con agua y jabón, y secarse preferentemente con toallas de papel descartable, tanto antes de comenzar la elaboración del menú LG, como después de la manipulación de alimentos con gluten y de equipos o utensilios que hayan entrado en contacto con ellos.
- Comprobar que la vestimenta del personal involucrado en la elaboración del menú se encuentre limpia y no haya entrado en contacto con gluten (restos de harina/pan). En caso de ser necesario, cambiarla por otra, o bien utilizar **delantales descartables**, los cuales se mantendrán protegidos.
- **Apartar e identificar** los utensilios y vajilla a utilizar.

Preparación:

- Designar e identificar **sal, aceite, vinagre, condimentos, etc.** que se utilicen para la preparación únicamente del menú LG, ya que pueden contaminarse con gluten durante su manipulación.
- Para el **pesado y fraccionado** de alimentos, utilizar sus envases originales o contenedores con tapa claramente identificados. Limpiar la balanza antes y después de cada uso.

- Si se requiere **descongelar** alimentos, se mantendrán separados de los alimentos convencionales, en envases o recipientes cerrados.
- **Rotular como LG** las elaboraciones total o parcialmente listas para utilizar y/o servir que se mantienen refrigeradas o congeladas. Almacenarlas en el **sector** de la **heladera o freezer** destinado para los **ALG**.
- **Retirar** de la zona de elaboración todos aquellos alimentos en los que se sospeche una **posible contaminación con gluten**. Separar e identificar de inmediato. Éstos pueden servirse en el menú convencional.
- Microondas: **tapar** el plato sin gluten o cubrirlo con papel film apto para cocción.

Cocción o calentamiento:

- Horno: no colocar en la misma bandeja ALG junto con alimentos con gluten. Es aconsejable no cocinar ni calentar en simultáneo platos convencionales y platos LG.

Sin embargo, cuando se empleen hornos de gran capacidad y se cocinan o calientan platos en el mismo horno, resulta necesario proteger el producto libre de gluten de la contaminación, manteniéndolo cubierto (con papel de aluminio, bolsas para horno) y colocándolo en la **parte superior**.

- Parrilla (planchas o parrillas): si se ha cocido un alimento con posibilidades de contener gluten, se **limpiará previamente**.
- En líquido o por inmersión: utilizar agua, caldos, aceites u otros **sólo para ALG** y de **primer uso**. Utilizar freidoras exclusivas para ALG.
- Tostado: contar con una tostadora o sandwichera exclusiva para pan sin gluten.
- **Identificar** el **plato final** para que el personal encargado del servicio distinga claramente cuál es el destinado al comensal celíaco. Para ello pueden emplearse adhesivos en el borde del plato, banderitas, vajilla de diferente color o forma.

Emplatado:

- Cuando fuera necesario limpiar los bordes del plato, utilizar papel de cocina de **un solo uso** o un **trapo rejilla limpio y exclusivo**. Nunca se utilizará el mismo que para el resto de los platos.
- Si hubiera que esperar un tiempo entre el emplatado y el servicio, cubrir el plato con una **campana protectora** (tapa-platos o papel de aluminio), de forma de evitar la contaminación desde otros platos. De no contar con campanas protectoras, mantenerlo apartado del resto.
- En caso de que se sospeche una **posible contaminación cruzada** de un plato, **separarlo e identificarlo** de inmediato. Éste podrá servirse en el menú convencional.
- Cuando se envase un menú LG para su distribución debe identificarse como tal y asegurar su sellado o cierre hermético para garantizar que el producto no se contamine posteriormente al envasado.

2. SERVICIO

Pautas para realizar el servicio de menú LG minimizando el riesgo de contaminación cruzada con gluten, contemplando desde la toma del pedido hasta la distribución o reparto a domicilio, si lo hubiere.

2.1. La carta

A fin de que los comensales celíacos puedan identificar fácilmente las alternativas de menús LG disponibles en la carta, es recomendable colocar al lado del plato LG el logo oficial o la leyenda “SIN TACC”.

2.2. Toma del pedido

Al momento de tomar el pedido de una mesa donde se encuentre una persona celíaca, se recomienda indicar claramente cuáles son los platos que serán sin gluten a fin de evitar confusiones.

2.3. Servicio en salón

Para el servicio de mesa del menú LG, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- **Designar e identificar** claramente la vajilla (platos, vasos, cubiertos) que se utilice para los clientes celíacos, mediante el uso de etiquetas, código de colores, números, etc. Almacenarla **separada** del resto, en un lugar alejado de donde se almacena o corta el pan, y colocar cartelera indicativa.
- Fajinar la vajilla antes del servicio con una solución de **alcohol etílico**, utilizando papel descartable.
- Verificar que la **mantelería** se encuentre en condiciones de higiene y no presente migas.
- Disponer de **paneras exclusivas** para servir pan sin gluten. Identificarlas y guardarlas en lugares distintos de las paneras convencionales.
- Antes de servir un menú LG, el personal encargado del servicio se lavará correctamente las manos.
- Servir **productos para untar** (manteca, quesos, mermeladas, mayonesa, etc). en contenedores separados, dado que al untar pan con algunos de estos ingredientes pueden contaminarse fácilmente con restos de migas de pan con gluten.
- Utilizar **pinzas, cucharas y utensilios** diferentes para servir ALG.
- **Transportar** los platos LG tapados e identificados o por separado de los convencionales.

2.4. Exhibición de alimentos LG - Autoservicio

En los establecimientos o servicios gastronómicos que cuenten con equipamiento para la exhibición de los ALG, tales como heladeras exhibidoras o mostradores, se seguirán las pautas enumeradas a continuación:

- Mantener **tapado** el menú LG, ya sea envuelto con film stretch o campanas protectoras exclusivas.
- **Identificar** de forma clara que el menú es LG.
- Almacenar los alimentos libres de gluten en un **sector destinado** a **ALG**, separados de los convencionales. Para ello se destinará el **estante superior**, tanto de la heladera exhibidora como del mostrador.
- Identificar el sector destinado a ALG.

En los establecimientos y servicios con **autoservicio** (por ejemplo: tenedores libres, salad bar o buffet de hoteles), también se seguirán las mismas recomendaciones mencionadas. Se sugiere colocar cartelera que indique a los comensales los cuidados a tener al momento de servirse (por ejemplo: no utilizar utensilios de otras exhibidoras para servirse ALG).

2.5. Distribución - Reparto a domicilio

Para los establecimientos o servicios de comidas que cuenten con distribución o reparto a domicilio, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los **envases** para la conservación del menú LG (cajas de cartón, papel de envoltorio, recipientes de plástico, papel de aluminio, film, etc.) se almacenarán por separado y/o protegidos de contaminaciones cruzadas.
- El personal encargado de realizar la distribución deberá poder **diferenciar el menú LG** para evitar confusiones. Por ese motivo, es recomendable utilizar algún tipo de identificación que ayude a diferenciar el atributo del alimento, tales como cajas o bolsas de diferente color, etiquetas, símbolos, leyenda.
- El menú LG puede transportarse en la misma unidad transportadora junto con alimentos convencionales, siempre que se tomen las precauciones de manera de evitar la contaminación cruzada por derrame. Para ello, se empleará un **empaque secundario o terciario** que cumpla la función de barrera de protección, como por ejemplo **film stretch o bolsa hermética**. La ubicación en la unidad transportadora de alimentos se llevará a cabo colocando en primer lugar los alimentos convencionales y, luego, el menú LG.

3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La **higiene** de las instalaciones, equipos y utensilios constituye una etapa **fundamental** para asegurar que los alimentos sean **inocuos**. La elaboración de un menú LG no sólo requiere realizar una limpieza y desinfección correctas y en la frecuencia adecuada, sino también la implementación de **prácticas específicas** para evitar la contaminación con gluten, ya que por ejemplo un ALG puede contaminarse por un utensilio o una superficie que se limpió de manera deficiente.

La limpieza permite **eliminar restos de alimentos** que podrían contener gluten, restos de polvo, grasa, capas de suciedad, entre otros, mientras que la **desinfección** como etapa posterior a la limpieza contribuye a reducir la carga de microorganismos.

Se verificará la ausencia de restos visibles de residuos de alimentos, suciedades, tanto en las instalaciones como en las superficies de contacto (equipos, utensilios, etc).

Fundamentalmente, se corroborará la **ausencia de partículas de polvo**, que pudieran contener gluten. En caso de que luego de este proceso se aprecie suciedad, se limpiará nuevamente. **La cocina** se mantendrá **limpia** durante **todo el proceso de elaboración**.

Pautas generales:

- La limpieza se realizará en forma **húmeda**, dado que resulta más efectiva que la limpieza en seco. Se evitará la utilización de agua a presión/mangueras, a fin de impedir la dispersión de gluten en el ambiente.
- Los **equipos** que se empleen para la elaboración se **desmontarán** de forma completa, de manera de facilitar su limpieza.
- El lavado de los **utensilios, equipos y vajilla** se realizará con agua caliente y detergente.
- Se utilizará **agua segura** para el lavado y preparación de soluciones de limpieza y desinfección.
- Las superficies y elementos se **enjuagarán correctamente** luego de la aplicación de productos de limpieza.
- Se emplearán **productos rotulados** en los que se pueda visualizar las instrucciones de uso, las cuales se respetarán al momento de su utilización.
- Los **trapos rejillas** y demás elementos a emplear se mantendrán en **buenas condiciones**.

- Los **contenedores de residuos** ubicados en la cocina se encontrarán **tapados** y se **limpiarán y desinfectarán** todos los días.
- Los **productos de limpieza** se mantendrán **identificados** y almacenados en un **sector separado** o en estantes inferiores para evitar contaminaciones de los alimentos.
- Se emplearán **elementos de limpieza exclusivos** (esponjas, trapos rejilla, cepillos) para la limpieza de superficies, utensilios y equipamiento que se destinen únicamente para ALG.

Pautas específicas adicionales para LG:

- Resulta fundamental **eliminar toda fracción de gluten** que podría encontrarse presente en **vajilla, mesadas** y demás elementos que se utilicen de forma compartida en la elaboración del **menú LG** y el **menú convencional**. Es por ello, que luego de la etapa de desinfección se limpiarán con toallas de papel descartables y **solución de alcohol etílico**, pasándolo en una sola dirección para no esparcir el gluten (si lo hubiere). También se llevará a cabo este procedimiento en la **mesa** del comensal antes de servir el menú LG.
- El **secado** de los elementos se realizará en un espacio alejado de la zona de preparación de alimentos con gluten. El escurrido de los utensilios, equipos y vajilla se realizará boca abajo y luego, se realizará el secado con **repasadores exclusivos limpios** o **toallas de papel descartables**.

PROYECTOS DE CONCEJALES

BLOQUE FRENTE PROGESISTA, CÍVICO Y SOCIAL

VISTO:

Los distintos planes anuales de forestación y reforestación que se llevan a cabo en la ciudad; y,

CONSIDERANDO:

Que la forestación es un elemento clave para el cuidado del medio ambiente;

Que si bien la forestación en espacios públicos es una atribución del Ejecutivo, es importante que toda la sociedad se comprometa con la colocación de especies arbóreas en distintos sectores de la ciudad;

Que esta responsabilidad hay que trabajarla en conjunto con instituciones educativas de la ciudad, ya que sin dudas es una temática netamente educativa;

Que resulta necesario fomentar la forestación, más allá de los programas que lleve adelante el Departamento Ejecutivo durante todo el año;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE COMUNICACIÓN N° 3206

ARTÍCULO 1º: Este Cuerpo vería con agrado que el D.E.M. sume al reconocimiento anual que se realiza a alumnos destacados de cada escuela al finalizar el año, ya sea en nivel primario y secundario, el obsequio de una especie arbórea apta para plantar en espacios públicos de la ciudad.

ARTÍCULO 2º: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

BLOQUE RENOVACIÓN POR ARMSTRONG

VISTO:

La necesidad de mejorar el tránsito en todos los sectores de nuestra ciudad; y,

CONSIDERANDO:

Que la Ruta Nacional N° 9 es una de las arterias más importantes de nuestro país y en consecuencia de la ciudad de Armstrong;

Que por la misma transitan miles de vehículos en forma diaria, resultando ser no solo la vidriera de nuestra ciudad, sino también de la industria local;

Que su precaria iluminación en el tramo que comprende nuestra ciudad provoca un potencial peligro para quienes circulan por la misma sin distinción de residencia o no en el distrito;

Que la colocación de luminarias led en la ruta, comprendiendo toda su extensión a lo largo de la ciudad de Armstrong, sería de gran ayuda para evitar lo mencionado en el considerando anterior, además de dotar de mayor seguridad y embellecer nuestro pueblo;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE COMUNICACIÓN N° 3207

ARTÍCULO 1º: Este Cuerpo vería con agrado que el Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría que corresponda, proceda a gestionar al organismo correspondiente, la autorización y posterior colocación de luminarias led en la Ruta Nacional N° 9 en la extensión que comprende todo el largo de nuestra ciudad.

ARTÍCULO 2º: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

VISTO:

La falta de mantenimiento en las calles pavimentadas de nuestra ciudad; y,

CONSIDERANDO:

Que debido al paso del tiempo y las condiciones climáticas, los pavimentos se ven afectados y se encuentran en muy mal estado;

Que para el correcto mantenimiento de los mismos resulta necesario la limpieza y el sellado de juntas, para evitar las roturas, grietas, filtraciones de agua y el deterioro prematuro;

Que todos los años el Municipio debería encargarse de realizar los trabajos correspondientes para evitar que el asfalto resulte dañado y se genere algún tipo de accidente en consecuencia;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE COMUNICACIÓN N° 3208

ARTÍCULO 1°: Este Cuerpo vería con agrado que el Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos, proceda a la limpieza y mantenimiento correspondiente de las calles de pavimento de nuestra ciudad, a fines de evitar el deterioro prematuro de las mismas como así también cualquier accidente que se pueda ocasionar.

ARTICULO 2°: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

VISTO:

Las condiciones en las que se halla el estacionamiento del hospital local; y,

CONSIDERANDO:

Que el mismo se encuentra en muy mal estado, dificultando y afectando la transitabilidad de los vehículos que concurren al lugar;

Que se pueden observar gran cantidad de pozos generando un potencial peligro para todos los pacientes y/o acompañantes, especialmente para los niños y adultos mayores;

Que es deber del Municipio mantener y acondicionar el estacionamiento, debido a que gran cantidad de personas acuden diariamente al hospital local;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE COMUNICACIÓN N° 3209

ARTÍCULO 1°: Este Cuerpo vería con agrado que el Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos, proceda a reparar y acondicionar el estacionamiento del hospital local, para evitar cualquier tipo de accidente y brindar una mejor comodidad a quienes acuden al lugar.

ARTICULO 2º: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

BLOQUE JUSTICIALISTA

VISTO:

La necesidad de dar cumplimiento a la Ordenanza vigente sobre el Programa Integral de Mantenimiento de las calles pavimentadas de nuestra ciudad; y,

CONSIDERANDO:

Que una de las causas del mal estado de algunas calles de nuestra ciudad, es consecuencia de la falta de un correcto mantenimiento de las calles pavimentadas;

Que la falta de un buen mantenimiento en los pavimentos de hormigón, se traduce en que no existan las juntas de dilatación, lo cual provoca fisuras o grietas, las cuales se agravan con el paso de los automotores; justificadamente, estas juntas de dilatación están hechas para evitar la fisura producida por lo mencionado anteriormente, de allí la importancia del mantenimiento y relleno de las mismas;

Que estos mantenimientos podrían comenzar por las arterias más deterioradas y de mayor tránsito, debiendo a nuestro entender, intensificarse en las épocas de invierno, ya que las altas temperaturas producen la dilatación del hormigón que posteriormente deriva en fisuras o grietas;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE COMUNICACIÓN N° 3210

ARTÍCULO 1º: Este Cuerpo solicita al Departamento Ejecutivo Municipal a través de la Secretaría que corresponda, tenga a bien, dar cumplimiento a la Ordenanza “Programa Integral de Mantenimiento de las calles pavimentadas”, aprobada por este Cuerpo Legislativo en el mes de Julio del año 2015, principalmente realizando un correcto y adecuado mantenimiento de las juntas de dilatación de las respectivas calles pavimentadas de nuestra ciudad.

ARTÍCULO 2º: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-

CONCEJO

VISTO:

La icónica fecha en que se conmemora el “Día del Animal” en nuestro país, el próximo 29 de Abril, en homenaje a quien fuera Presidente de la Sociedad Protectora de Animales el Abogado Ignacio L. Albarracín; y,

CONSIDERANDO:

Que precisamente el día 29 de abril, se conmemora la preservación de toda vida animal posible;

Que, a excepción de Argentina, el **Día Mundial del Animal se celebra en el resto del mundo el 4 de octubre**, conmemorando a San Francisco de Asís, el santo católico que se despojó de todas sus riquezas y dedicó su vida al servicio no sólo a sus semejantes sino también a todos los animales;

Que en la Argentina se recuerda todos los 29 de abril **en conmemoración del fallecimiento de Ignacio Lucas Albarracín**, abogado que fue el gran pionero en el país en la lucha por los derechos de los animales;

Que fue el mayor impulsor de la Ley Nacional de Protección de Animales (N° 2.786) que se promulgó el 25 de julio de 1891. Este desarrollo que encabezó Albarracín fue la base legal que incorporó la Liga Internacional de los Derechos del Animal (1977) y la ONU;

Que hoy más que nunca se debe hacer hincapié en esta fecha, en el que el cuidado de todo animal, mascota o no, debe ser responsable y respetando a todo ser vivo;

Que al ser humano le cabe, la gran responsabilidad de proteger a los animales del mismo hombre;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE DECLARACIÓN N° 1172

ARTICULO 1°: Este Cuerpo adhiere a el “DÍA DEL ANIMAL”, a celebrarse el 29 de Abril, en homenaje a quien fuera impulsor de la Ley de Protección Animal y Presidente de la Sociedad Protectora de Animales, Dr. Ignacio Lucas Albarracín.

ARTICULO 2°: Envíese copia de esta declaración a los medios de comunicación.

ARTICULO 3°: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

VISTO:

La conmemoración, el 1º de Mayo, del “Día Internacional del Trabajo”; y,

CONSIDERANDO:

Que esta celebración recuerda el sacrificio de un grupo de valientes trabajadores, que ofrecieron sus vidas en la lucha por la implementación de la jornada de ocho horas, hecho histórico acontecido en Chicago (Estados Unidos), que se remonta a Mayo de 1886;

Que después de realizarse el Congreso Internacional de Trabajadores, en Julio de 1889 en París, se fijó el día 1º de Mayo, como “Día de ratificación de los derechos de los trabajadores y de reclamos contra las arbitrariedades sociales”;

Que, al año siguiente, en 1890, quince naciones reunidas en Berlín, realizaron el tratamiento de la intervención del Estado en lo relacionado a las tareas laborales; así nació la idea y la necesidad de crear un Organismo Internacional, que velara por los Derechos y Deberes emanados del Trabajo, naciendo la Oficina Internacional del Trabajo, que más adelante se transformó en OIT (Organización Internacional del Trabajo), con residencia en Ginebra, bajo el control de las Naciones Unidas;

Que, en nuestro país, el 1º de Mayo es feriado nacional por la Ley N° 21.329;

Que este día, que se celebra en todo el mundo, rinde homenaje a todos los hombres y mujeres que cumplen con una esencial norma de vida, con anónimo esfuerzo, en las distintas actividades, logrando con su labor cotidiana, fortalecer el espíritu, forjar el carácter y sentirse digno ante la familia y la sociedad en la que se inserta, el “ganarse el sustento” otorga al individuo, dignidad, derechos y obligaciones;

Que consecuentemente, adherimos a la conmemoración del Día Internacional del Trabajador, haciendo votos para que la posibilidad de trabajo alcance a todos los habitantes de nuestro país;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE DECLARACIÓN N° 1173

ARTICULO 1º: Este Cuerpo declara su adhesión al “Día Internacional del Trabajo”, haciendo público su reconocimiento a todos aquellos habitantes de la Argentina y especialmente de nuestra región, que día a día trabajan, poniendo su esfuerzo y voluntad, al servicio del crecimiento de nuestro país.

ARTICULO 2º: Envíese copia de esta declaración a los medios de comunicación.

ARTICULO 3º: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

VISTO:

Que el próximo 2 de Mayo, se cumplen 40 años de la desaparición de nuestro Héroe Nacional, Claudio Marcelo Giaretti; y,

CONSIDERANDO:

Que Claudio nació el 9 de Diciembre de 1962, en Armstrong, fue el sexto de los siete hijos que nacieron del matrimonio de Irma y Aurelio. En el pueblo era conocido por su sobrenombre “Calambre”, apodo que le dieron sus amigos Aldo y Horacio, con los cuales compartió juegos, partidos de fútbol y la caza de cuises, sus actividades preferidas;

Que Claudio cursó la educación primaria en la Escuela N° 262, y su secundario en la Escuela Técnica N° 291; además en su adolescencia trabajó como mueblero y en el almacén de la Cooperativa Agropecuaria de la ciudad;

Que el fútbol era una de sus más grandes pasiones, por ello jugó en la 4ta. División del Club Atlético Defensores, su club favorito, y se lo recuerda como un goleador ambidiestro;

Que, en 1981, con 18 años, Claudio fue citado para realizar la conscripción, luego del sorteo realizado por el Gobierno Militar a través de Lotería Nacional; su número le indicó que le correspondería formar parte de Marina y su cédula de destino fue la Base Naval de Puerto Belgrano;

Que el 12 de Agosto de 1981 emprendió su partida, teniendo el dato de que la baja sería el 4 de Octubre de 1982; en su estadía en Puerto Belgrano, realizó diversas tareas como aprender a manipular armas, estudiar sobre el Crucero y cómo funcionaba;

Que el 2 de Mayo de 1982, en el contexto de la Guerra de Malvinas, el Crucero ARA “General Belgrano” fue atacado y hundido, y fue allí donde perdieron la vida 323 soldados, entre ellos, Claudio Marcelo Giaretti; su familia nunca recibió sus restos y hoy se lo recuerda como un Héroe de la Patria;

Que, por cumplirse 40 años de su partida, familiares junto con amigos, distintas instituciones educativas y medios de comunicación, llevan adelante un proyecto donde se recupera la historia de la Guerra de Malvinas y sus protagonistas, y donde se realizan diferentes eventos y actividades que conmemoran y celebran la vida del Héroe Nacional Claudio Giaretti;

POR ELLO:

EL CONCEJO MUNICIPAL DE ARMSTRONG, SANCIONA LA SIGUIENTE

MINUTA DE DECLARACIÓN N° 1174

ARTICULO 1°: Este Cuerpo declara de Interés Municipal a “El Camino del Héroe”, y a todas las actividades que abarca este proyecto, que se llevarán a cabo en nuestra ciudad, conmemorando la vida de nuestro Héroe local.

ARTICULO 2°: Envíese copia de la misma, a los organizadores y a los medios de comunicación.

ARTICULO 3°: Comuníquese, publíquese y dese al R.M.-

Armstrong, Abril 26 de 2022.-