

Acuerdo Municipal No.11

De 29 de enero de 2008

"Por el cual el Consejo Municipal de Panamá Reglamenta todas las actividades dentro de los Mercados Públicos Municipales y se adoptan otras medidas y procedimientos".

CONSIDERANDO

Que la Administración Alcaldía de Panamá considera que es necesario contar con un reglamento que regule las actividades dentro de los Mercados Públicos Municipales, a fin de garantizar el buen uso, mantener el orden, aseo y disciplina de todas las actividades que se desarrollan dentro de los Mercados Públicos Municipales;

Que actualmente no se establece en los Acuerdos Municipales que regulan cada Mercado Municipal en particular, las obligaciones, responsabilidades y prohibiciones a las que debe sujetarse los usuarios y arrendatarios de los Mercados;

Que en los Mercados Públicos Municipales se han incrementado, en los últimos años, las actividades propias de estos establecimientos por el número creciente de personas que se dedican a la comercialización de productos agrícolas, cárnicos, artesanales y otros, así como a la venta de comidas en "Fondas", por lo que es necesario adoptar medidas que se ajusten a la nueva realidad de los Mercados Públicos Municipales;

Que el numeral 12 del Artículo 17 de la Ley 106 de 8 de octubre de 1973, modificada por la Ley 52 de 1984, establece que es competencia del Consejo Municipal, reglamentar lo relacionado a los servicios que prestan los Mercados Públicos Municipales.

A C U E R D A

ARTÍCULO PRIMERO: Adóptese el siguiente reglamento:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo Primero: Son Mercados Públicos Municipales las instalaciones construidas y administradas conforme a lo establecido en la Ley para la comercialización al por mayor y al por menor de productos agrícolas, cárnicos, lácteos y otros, así como los dedicados a la venta de comidas preparadas y a la actividad artesanal. Son Mercados Públicos Municipales los siguientes:

1. Mercado Agrícola Central.
2. Mercado Público San Felipe Neri.
3. Mercado de Marisco.
4. Mercado de Artesanías y Buhonerías.
5. Cualquier otra instalación creada por el Municipio de Panamá para los fines arriba descritos.

Artículo Segundo: Son arrendatarios de los Mercados Públicos Municipales todas las personas naturales o jurídicas que, previa suscripción del respectivo Contrato de Arrendamiento, mantengan módulos, puestos o locales para la venta al por mayor y al por menor de productos agrícolas y comidas.

Artículo Tercero: Las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la venta al por mayor de los productos descritos en el artículo primero, se considerarán arrendatarios mayoristas y los arrendatarios que se dediquen a la venta de los productos al detal serán considerados arrendatarios minoristas.

CAPITULO II

DE LOS HORARIOS DE LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES

Artículo Cuarto: Los horarios para los Mercados Públicos Municipales quedarán establecidos de la siguiente forma:

1. Mercado Agrícola Central:
2.
 - a) El Mercado Agrícola Central desarrollará sus operaciones de comercialización de 4:00 de la mañana a 7:00 de la noche, de lunes a domingo. En este horario podrán ingresar al Mercado los arrendatarios y sus ayudantes que estén debidamente identificados, así como los suplidores de éstos.
 - b) El horario de atención al público es de 5:00 de la mañana a 7:00 de la noche, de lunes a domingo.

1.
 - c) Para los arrendatarios de las carretillas el horario es de 3:00 de la mañana a 7:00 de la noche.
 - d) Las ventas sobre camión son aquellas en las que los productores venden los productos agrícolas en la parte de atrás de los camiones, sin tener que descargar la mercancía en módulo alguno. Esta actividad debe solicitarla el interesado a la Administración del Mercado y los camiones sólo podrán permanecer en el área asignada por dos (2) días, a partir del ingreso del camión al mercado.
 - e) El Mercado permanecerá cerrado un (1) mes por limpieza y fumigación.

2.

Mercado Público San Felipe Neri:

3.
 - a) Para las operaciones de comercialización de productos, el Mercado estará abierto al público desde las 3:00 de la madrugada hasta las 6:00 de la tarde, durante toda la semana.
 - b) Los camiones cárnicos refrigerados ingresarán al mercado a partir de las 10:00 de la noche hasta las 6:00 de la mañana.
 - c) Se permitirá la descarga de productos cárnicos y lácteos a partir de las 2:00 de la madrugada hasta las 6:00 de la mañana, durante toda la semana.
 - d) Para operaciones de procesamiento de productos especialmente cárnicos, el Mercado estará abierto a los arrendatarios y destazadores desde las 2:00 de la madrugada hasta las 10:30 de la mañana, durante toda la semana.

3.

Mercado de Mariscos:

4.
 - a) El Mercado de Mariscos estará abierto al público desde las 4:00 de la madrugada hasta las 5:00 de la tarde, de lunes a domingos.
 - b) El primer lunes de cada mes permanecerá cerrado por limpieza y fumigación.
 - c) Los arrendatarios minoristas iniciarán actividades a las 4:00 de la madrugada hasta las 5:00 de la tarde.
 - d) Los arrendatarios mayoristas iniciarán actividades a las 9:00 de la noche hasta las 7:00 de la mañana.
 - e) Los vehículos abastecedores de productos para los arrendatarios mayoristas y minoristas ingresarán al Mercado las 24 horas del día, sólo para abastecer.
 - f) La venta sobre camión sólo podrá realizarse de 9:00 de la noche a 7:00 de la mañana.
 - g) En el Muelle Inglés se podrán descargar productos del mar que se encuentren en las embarcaciones, las 24 horas del día.

4.

Mercado de Artesanías y Buhonerías:

5.
 - a) El Mercado de Buhonerías y Artesanías de la Plaza 5 de mayo tiene un horario para arrendatarios y de atención al público de 7:00 de la mañana a las 7:00 de la noche.
 - b) El Centro Municipal de Artesanías de Balboa tiene un horario para arrendatarios y de atención al público de 8:00 de la mañana a 6:00 de la tarde.

CAPITULO III

I. DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ARRENDATARIOS

Artículo Quinto: Las obligaciones de los arrendatarios de los Mercados Públicos Municipales son, entre otras, las siguientes:

1. Cumplir con las normas, acuerdos, decretos, reglamentos y demás disposiciones de orden público, salud, seguridad social y aseo, y las que estén contenidas en el Contrato de Arrendamiento.
2. Cumplir a cabalidad con los términos establecidos en el contrato de arrendamiento en cuanto al pago y obligaciones se refiere.
3. Solo podrán trabajar en el módulo El Arrendatario o las personas designadas por el arrendatario, que estén debidamente registradas para ello en el Administración del Mercado.
4. Deben mantener en todo momento calzados y vestimenta adecuadas (zapatos cerrados y limpios; así como pantalones largos y camisa).

5. El arrendatario y las personas que laboren en los módulos o locales deberán portar a la vista los respectivos carnés de salud y cumplir con las normas de higiene y salud establecidas por el Ministerio de Salud.
6. Todo arrendatario que por cualquier motivo deba ausentarse temporalmente de su módulo, deberá notificarlo a la administración. Además, debe suministrar una autorización para la persona que quedará a cargo del local, el que tiene que portar el respectivo carné.
7. El arrendatario debe portar el respectivo carné de identidad, que será requisito indispensable para ingresar al Mercado en el horario correspondiente.
8. El arrendatario debe mantener en lugar visible, dentro del módulo o local, la tarjeta de identificación del mismo, el que deberá contener el nombre del arrendatario, número de módulo y número de contribuyente.
9. Debe mantener el puesto en perfecto estado de limpieza, recolectar los desperdicios en bolsas y depositarlos en lugares destinados para éste propósito por la Administración del Mercado.
10. Utilizar solamente la cantidad del espacio arrendado, ubicación y condiciones únicamente para los propósitos establecidos.
11. Mantener los módulos y puestos abiertos durante el horario fijado en los acuerdos y reglamentos.
12. Asumir la limpieza y mantenimiento (pintura) de las áreas arrendadas, según lo señale la Administración del Mercado.
13. Informar a la Administración la interferencia, acciones o daños cualesquiera que sean que perjudiquen o puedan perjudicar la propiedad del Municipio.
14. Permitir el acceso a sus puestos, módulos o locales y brindar información a los funcionarios de Salud y a los de la Administración del Mercado.

CAPITULO IV

PROHIBICIONES DENTRO DE LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES

II. DE LAS PROHIBICIONES DENTRO DE LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Sexto: Dentro de las instalaciones de los Mercados Públicos Municipales quedan prohibidas las siguientes actividades:

- 1. El expendio o consumo de bebidas alcohólicas, así como de estupefacientes de cualquier tipo.**
- 2. La presencia de personas en evidente estado de ebriedad.**
- 3. La práctica de juegos de suerte y azar.**
- 4. Causar daños a los bienes municipales.**
- 5. Causar escándalos, promover riñas o cualesquiera otras acciones que menoscaben la moral y las buenas costumbres.**
- 6. La presencia de vendedores ambulantes dentro y fuera de las instalaciones de los Mercados Públicos Municipales.**
- 7. Exhibir avisos, letreros u otra publicidad no autorizada por la Administración del Mercado.**
- 8. El uso de vestimenta inadecuada.**
- 9. Pernoctar dentro de las instalaciones de los mercados.**
- 10. Llevar a los mercados animales domésticos.**
- 11. Fumar dentro de las instalaciones del mercado.**
- 12. La venta clandestina de productos.**
13. Hacer necesidades fisiológicas fuera de los lugares destinados para ello.

Artículo Séptimo: Además de las prohibiciones contenidas en el artículo anterior, queda también prohibido a los arrendatarios y personas que laboran en los Mercados Públicos Municipales lo siguiente:

- 1. Realizar mejoras, modificaciones o adiciones a los módulos, puestos o locales sin autorización por escrito de la Subgerencia de Mercados.**
- 2. La venta dentro del módulo o local de productos que no estén autorizados en el contrato de arrendamiento, ni en estado de descomposición.**

3. **Laborar en los módulos o locales, a las personas que presenten heridas en manos o antebrazos, aunque tengan los carné de salud.**
4. **Colocar productos directamente en el suelo, estos deben estar a una altura no menor de (2) dos pies sobre el lecho del piso, sin afectar otras áreas que estén o no arrendadas.**
5. **Realizar mudanzas o cambios de módulos, locales y puestos, sin que medie la autorización la autorización formal por escrito de la Administración del Mercado.**
6. **Exhibir avisos, letreros u otra publicidad no autorizada por la Administración del Mercado.**
7. **El uso de vestimenta inadecuada (espalda afuera, tiras, chancletas, minifaldas, escotes, pantalones cortos en las damas y sin camisa los varones).**
8. **Pernoctar dentro de los módulos, puestos o locales, así como la instalación de artículos para éstos fines. Por lo tanto, queda también pernoctar en vehículos estacionados en el Mercado.**
9. **Mantener en los locales animales domésticos.**
10. **Contratar a menores de edad para laborar en los puestos o módulos arrendados.**
11. **Vender, ceder, subarrendar o traspasar los módulos.**

CAPITULO V

I. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DE SECCIÓN DE LAS FONDAS EN LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Octavo: Se denomina al local o módulo dedicado a la manipulación, preparación y venta de comidas y refrescos, las que deberán, para ejercer su actividad, cumplir con todas las disposiciones sanitarias y de seguridad.

Artículo Noveno: Toda persona que labore en el expendio de alimentos preparados, deberá ceñirse al Decreto No. 94 de Salud Pública, en lo que se refiere a vestimenta y uso de carné para manipuladores de alimentos; además, cumplir con lo establecido en el Decreto No. 157 del Ministerio de Salud en materia de fondas.

Artículo Décimo: Cada vez que el arrendatario reemplace a algún ayudante en la fonda, deberá notificar el cambio a la Administración del Mercado con tres (3) días de antelación y presentar los respectivos carné de saludo de dicho ayudante.

Artículo Undécimo: Los arrendatarios de fondas tendrán las siguientes obligaciones:

1. Tanto arrendatarios como ayudantes deben utilizar la vestimenta adecuada

(vestimenta de colores claros, delantales blancos, las mujeres deberán utilizar redecillas y gorro los varones).

2. Asear y desinfectar diariamente sus puestos, módulos o locales después de

Finalizada la jornada de trabajo.

3. Tener recipientes con bolsas plásticas y tapa para depositar la basura.

4. Limpiar las trampas de grasa de cada una de las fondas, mínimo una vez por semana, o las veces que sea necesario según la actividad.

5. Realizar el correspondiente control de plagas en sus puestos o módulos

6. Los cubiertos, platos y vasos utilizados para servir los alimentos tiene que ser de material desechable.

7. Exhibir en lugar visible su respectivo permiso de operación sanitario.

Artículo Duodécimo: Se prohíbe a los arrendatarios de las fondas lo siguiente:

1. El uso de vestimenta inadecuada (espalda afuera, tubos, blusas de tiras, pantalones cortos, chancletas, minifaldas, escotes y uñas con esmalte).

2. Laborar en los módulos o locales a las personas que presenten heridas en manos o antebrazos, aunque tengan los carné de salud.

II. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DE LA SECCIÓN DE ABARROTERIAS EN LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Decimotercero: Se denomina abarrotería a los locales, módulos o a las estructuras de metal que son utilizados para venta de mercancía seca. Además de mercancía seca, la venta de queso, rabito de puerco, bacalao, similares y bebidas naturales.

Artículo Decimocuarto: En cuanto a la venta de quesos, bebidas naturales, rabito de puerco y bacalao, los arrendatarios deberán instalar en la abarrotería recipientes y utensilios, para que los alimentos están debidamente ordenados. Los recipientes mencionados deben ser de un material resistente y de fácil lavado diario.

Artículo Decimoquinto: Los arrendatarios y demás personas que presten sus servicios dentro de la sección de abarroterías, tendrán las siguientes obligaciones:

1. Utilizar la vestimenta adecuada (delantales blancos y redecillas, así como prendas de vestir con mangas).
2. Realizar el correspondiente control de plagas, en sus puestos o módulos.
3. Pintar periódicamente la abarrotería, de acuerdo a las instrucciones de la Administración del Mercado.
4. Mantener limpia el área de trabajo.

Artículo Decimosexto: Se prohíbe a los arrendatarios de la sección de abarroterías lo siguiente:

1. Verter desperdicios de los productos que se manipulan en los registros del piso (agua de rabito, quesos u otras).
2. Contratar a menores de edad para laborar en las abarroterías arrendadas.

III. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DE LA SECCION DE VEGETALES, VERDURAS Y FRUTAS DENTRO DE LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Decimoséptimo: Los arrendatarios del área de vegetales, verduras y frutas, tiene las siguientes obligaciones:

1. Mantener sus puestos en perfecto estado de limpieza, recolectando los desperdicios en bolsas y depositarlos en lugares destinados para este propósito por la administración del mercado.
2. Realizar el correspondiente control de plagas, en sus puestos o módulos.
3. Utilizar únicamente el área otorgada en arrendamiento, sin afectar otras áreas.
4. Exhibir en lugar visible su respectivo permiso de operación sanitario.

Artículo Decimoctavo: Se prohíbe a los arrendatarios del área de vegetales, verduras y frutas lo siguiente:

1. El almacenaje de productos en envases, sacos, canastas o cajas de cualquier tipo que obstaculicen el manejo y almacenamiento de mercancía, y que puedan servir de madriguera para alimañas e insectos.
2. Colocar productos directamente en el suelo, estos deben estar a una altura no menor de (2) dos pies sobre el lecho del piso, sin afectar otras áreas que estén o no arrendadas.

IV. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DE LOS CUARTOS FRIOS DE LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Decimonoveno: Los arrendatarios de los cuartos fríos tienen las siguientes obligaciones:

1. Los equipos de refrigeración deben estar dotados de instrumentos para la medición de la temperatura y de la humedad en lugar visible. La temperatura requerida se detalla en la siguiente tabla:
- 2.

DETALLE

TEMPERATURA	TEMPERATURA	
Carnes congeladas	0° C a -22°C	0°C ó 30°F
Carnes refrigeradas	0°C a 3°C	7°C ó 45°F
Carnes frescas	4°C a 7° C	10°C ó 50°F (máxima)
Subproductos cárnicos	0°C a -18°C	

2. Limpiar y desinfectar por lo menos (2) dos veces por semana los equipos de refrigeración, utilizando productos aprobados por la autoridad sanitaria.
3. Antes de colocar los productos dentro de los cuartos fríos, los arrendatarios deberán verificar que éstos tengan la temperatura adecuada.
4. Utilizar la vestimenta adecuada para entrar a los cuartos fríos (bata blanca, botas de caucho, gorra blanca y suéter con mangas de color blanco) como lo establece el Decreto Ejecutivo No. 333 de 12 de agosto de 1997 del Ministerio de Salud.

Artículo Vigésimo: Se prohíbe a los arrendatarios de los cuartos fríos lo siguiente:

1. Ingresar a los cuartos fríos canastas o tanques plásticos en mal estado, éstos deben estar previamente limpios y desinfectados.
 2. Mantener carnes y productos cárnicos en el suelo. Dichos productos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados o en tarimas higiénicas.
 3. Realizar mejoras, modificaciones o adiciones dentro de los cuartos fríos, sin la autorización por escrito de la Administración del Mercado.
 4. Mantener juntos los productos de res y de cerdo.
 5. Instalación de mesas o cualquier otro equipo para cortar o destazar dentro del cuarto frío.
- V. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DEL MERCADO DE MARISCOS**

Artículo Vigésimo primero: La comercialización de productos del mar solo podrá realizarse en el Mercado de Mariscos, ubicado en la Avenida Balboa.

Artículo Vigésimo segundo: Los arrendatarios del Mercado de Mariscos dedicados a la comercialización de productos del mar, al por mayor y al por menor, tendrán entre sus obligaciones las siguientes:

1. Mantener en perfecto estado de limpieza sus módulos de trabajo, recolectando los desperdicios en las bolsas y recipientes adecuados para este propósito.
2. Mantener la higiene personal y el uso adecuado de la vestimenta, (bata blanca, botas de caucho, gorra blanca y suéter con mangas de color blanco) como lo establece el Decreto Ejecutivo No. 333 de 12 de agosto de 1997 del Ministerio de Salud.
3. Mantener recipientes adecuados para la disposición de los desechos y desperdicios productos de los alimentos que manipulan.

Artículo Vigésimo tercero: Los arrendatarios de la sección de mariscos tienen prohibido lo siguiente :

1. Instalación de equipo adicional para el ejercicio de las actividades comerciales, sin la autorización por escrito de la Administración del Mercado.
2. La entrada de vehículos a las áreas restringidas, como los muelles y áreas de mayoristas, sin previa autorización de la Administración del Mercado.
3. El uso de vestimenta inadecuada.

VI. DISPOSICIONES ESPECIALES PARA LOS ARRENDATARIOS DE LA SECCION DE CARNES DENTRO DEL MERCADO SAN FELIPE NERI.

Artículo Vigésimo cuarto: La comercialización de productos cárnicos solo podrá realizarse en el Mercado San Felipe Neri, ubicado en la Avenida B y Avenida Balboa. Son productos cárnicos, la carne de pollo, carne de res y carne de cerdo.

Artículo Vigésimo quinto: Los arrendatarios del Mercado San Felipe Neri que se dedican a la comercialización de productos cárnicos, tendrán las siguientes obligaciones:

1. Asear y desinfectar el puesto al iniciar las actividades comerciales.
2. Procesar en el puesto únicamente el producto cárnico que ha sido autorizado a través del Contrato de Arrendamiento.
3. Todo arrendatario como ayudantes, deberán mantener a la vista y vigentes el carné de manipulador de alimentos y el carne de buena salud.
4. Realizar el control de plagas de su puesto.
5. Todos los puestos deben exhibir en lugar visible el permiso de operación sanitario, el cual debe solicitar el arrendatario en el Centro de Salud del área donde este ubicado el Mercado.
6. Solo podrán estar en el puesto de venta el arrendatario y el ayudante que él designe, previamente registrado en la Administración del Mercado.

Artículo Vigésimo sexto: Los arrendatarios de la sección de carnes tienen prohibido lo siguiente:

1. La colocación de carnes en recipientes que no cumplan con las normas de salud
2. La colocación directa de los productos cárnicos en los recipientes, éstos deben colocarse dentro de bolsas transparentes para proteger el producto.
3. Mantener carnes y productos cárnicos en el suelo, los mismos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados o en tarimas higiénicas.
4. Usar directamente los maderos (tucas) para picar las carnes, éstas deben colocarse en tablas plásticas.
5. Colocar mercancía en exceso en el puesto de trabajo.

CAPITULO IV

I. DISPOSICIONES ESPECIALES SOBRE OTROS SERVICIOS QUE SE PRESTAN DENTRO DE LOS MERCADOS MUNICIPALES.

Artículo Vigésimo séptimo: Dentro de los Mercados Municipales se prestan servicios de uso público como los baños y el uso de carretillas para transportar productos, tanto de clientes como de los arrendatarios.

I. BAÑOS PUBLICOS DENTRO DE LOS MERCADOS

Artículo Vigésimo octavo: La administración de los baños públicos ubicados dentro de los Mercados Municipales podrá ser dada en arrendamiento a personas que así lo soliciten a la Administración del Mercado. Para tales efectos, el solicitante deberá formalizar su contrato de arrendamiento con el Municipio de Panamá

Artículo Vigésimo noveno: Los arrendatarios que tengan la administración de los baños, deberán garantizar a todos los usuarios el buen estado de éstos, obligándose a lo siguiente:

1. Mantener permanentemente la limpieza e higiene de los baños, mediante el uso de productos apropiados para estos fines.
2. Mantener permanentemente en los baños papel higiénico, papel toalla y jabón.
3. Mantener en buen estado los sanitarios y lavamanos de los baños, así como brindar el mantenimiento adecuado para evitar el deterioro de éstos.

II. REGULACIÓN SOBRE EL USO DE CARRETILLAS PARA TRANSPORTAR MERCANCIA DENTRO DE LOS MERCADOS.

Artículo Trigésimo: Los arrendatarios dedicados al alquiler de carretillas para el transporte de mercancías, tales como, legumbres, frutas, vegetales y verduras deberán cumplir lo siguiente.

Artículo Trigésimo primero: Todo arrendatario que se dedique al alquiler de carretillas, para los propósitos descritos en el artículo anterior, debe mantener su carné de buena salud vigente. .

Artículo Trigésimo segundo: Los ayudantes de los arrendatarios del Mercado dedicados al alquiler de carretillas, también deben cumplir con lo siguiente:

1. Portar carné de Buena Salud.
2. Portar un suéter del color designado por el dueño de las carretillas, a fin de identificar a que grupo de arrendatario del mercado pertenece.
3. El suéter debe portar un número.
4. Carné expedido por la Administración del Mercado que lo acredita como ayudante de carretillero.

CAPITULO V

I. TRAMITE A SEGUIR PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE MODULOS, LOCALES O CUARTOS FRIOS EN LOS MERCADOS PUBLICOS MUNICIPALES.

Artículo Trigésimo tercero: Para suscribir un contrato de arrendamiento con el Municipio de Panamá de un módulo, local o cuarto frío en los Mercados Públicos Municipales, los interesados deberán acogerse al siguiente trámite:

- a) Solicitud por escrito del interesado, dirigida a la Administración del Mercado, en la que señale su intención de arrendar un módulo.
- b) La solicitud deberá ser aprobada, por escrito, por el Administrador del Mercado, y deberá indicar el monto a pagar en concepto de canon de arrendamiento, de conformidad con lo establecido en los Acuerdos Municipales, así como los documentos que debe presentar el interesado a fin de firmar el correspondiente Contrato de Arrendamiento.
- c) Aprobada la solicitud, el interesado deberá aportar copia de su cédula, Paz y Salvo Municipal y copia del recibo de pago del depósito de garantía equivalente a un mes de arrendamiento.
- d) Recibida la documentación del interesado, la Administración del Mercado confeccionará el Contrato de Arrendamiento para su firma.
- e) Una vez firmado por el interesado, el Contrato deberá ser firmado por el señor Alcalde del Distrito de Panamá.
- f) Una vez firmado por el Alcalde, la Administración del Mercado, proporcionará al arrendatario una copia de su Contrato de Arrendamiento.

Artículo Trigésimo cuarto: Toda persona natural o jurídica que tenga interés en ser arrendatario de los Mercados Públicos Municipales, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Carné de manipulador de alimentos, expedido por la Escuela de Manipuladores de Alimentos del Ministerio de Salud. En caso de que en el módulo o local arrendado, se requiera el empleo de otras personas, éstas deberán cumplir con este requisito.
- b) Carné de buena salud, expedido por el Centro de Salud más cercano al local o al corregimiento donde resida. En caso de que en el módulo o local arrendado se requiera el empleo de otras personas, éstas deberán cumplir, igualmente, con este requisito.
- c) Fotocopia de cédula del interesado.
- d) Paz y Salvo Municipal.
- e) Fotocopia el recibo del depósito de garantía equivalente a un (1) mes de arrendamiento.

Artículo Trigésimo quinto: Cuando el arrendatario sea persona jurídica, el contrato lo suscribirá el Representante Legal de la sociedad y deberá aportar los siguientes documentos:

- a) Fotocopia de cédula del Representante Legal de la sociedad.
- b) Certificado del Registro Público vigente donde conste la existencia y representación legal de la sociedad.
- c) Paz y Salvo Municipal de la sociedad.
- d) Fotocopia el recibo del depósito de garantía equivalente a un (1) mes de arrendamiento.
- e) Carné de manipulador de alimentos, expedido por la Escuela de Manipuladores de Alimentos del Ministerio de Salud, tanto para el Representante Legal, como para las demás personas que vayan a laborar en el módulo o local arrendado.
- f) Carné de buena salud, expedido por el Centro de Salud más cercano al local o al corregimiento donde resida el arrendatario, tanto para el Representante Legal, como para las demás personas que vayan a laborar en el módulo o local arrendado.

g) Todo arrendatario y demás personas que laboren en el Mercado deberán portar un carné expedido por la Administración del Mercado, que le permita el ingreso en el horario correspondiente.

CAPITULO VI

I. DE LAS SANCIONES POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ARRENDATARIOS.

Artículo Trigésimo sexto: Cuando exista incumplimiento repetido de las obligaciones contenidas en el presente Acuerdo Municipal, éste deberá documentarse en el expediente del arrendatario, a través de informes del inspector de la Sección correspondiente del Mercado.

Una vez documentado el expediente del arrendatario, el Administrador del Mercado tendrá la facultad de suspender las operaciones del módulo o puesto, por un término de cinco (5) días.

La reincidencia en el incumplimiento de las obligaciones, luego de aplicada la medida anterior, será causal de rescisión del contrato de arrendamiento y cierre definitivo del módulo.

II. DE LAS SANCIONES POR LA VIOLACION A LAS PROHIBICIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE ACUERDO.

Artículo Trigésimo séptimo: La violación reiterada a las prohibiciones previstas en éste Acuerdo Municipal dará lugar a la rescisión administrativa del contrato de arrendamiento, sin perjuicio de las acciones administrativas por las faltas, las que serán atendidas por la Corregiduría del área donde se encuentre el Mercado Municipal respectivo.

Una vez documentado el expediente del arrendatario, el Administrador del Mercado tendrá la facultad de suspender las operaciones del módulo o puesto por un término de cinco (5) días. Las infracciones se documentarán en el expediente del arrendatario y constituirá plena prueba de su conducta y será la causal para la rescisión administrativa del contrato de arrendamiento.

La violación a las prohibiciones establecidas en éste reglamento por el uso e instalación de equipos, utensilios y demás enseres no autorizados, dará derecho a la administración a retirar de inmediato los mismos del módulo, local o cuarto frío, a través de los funcionarios correspondientes.

ARTICULO SEGUNDO: Este acuerdo empezará a regir a partir de su sanción.

Dado en la Ciudad de Panamá, los veintinueve (29) días del mes de enero del año dos mil ocho (2008)

LA PRESIDENTA

H.C. LOURDES ROMERO

EL VICEPRESIDENTE, EL SECRETARIO GENERAL, a.i.

H.C. ERNESTO J. TUÑÓN ROGELIO ZALDÍVAR Q.

ALCALDÍA DEL DISTRITO DE PANAMÁ

Panamá, de 11 de febrero de 2008

Aprobado: Ejecútese y Cúmplase:

EL ALCALDE LA SECRETARÍA GENERAL

JUAN CARLOS NAVARRO NORBERTA A. TEJADA CANO

