


HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
El Calafate - Dr. José Formenti N° 60 - Tcl. 02902 491032
www.calafate.com
E-mail: hcdclcalafate@cotccal.com.ar

EXPEDIENTE N°: 229/CFRO/06
SANCIONADA : 23/11/06
DECRETO N° :
PROMULGADA:
ORDENANZA N°: 1.041/H.C.D./06

POR CUANTO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE EL CALAFATE
SANCIONA CON FUERZA DE:**

ORDENANZA

ARTICULO 1º) CREASE el Registro de Locales Prestadores de Servicios de Comidas (Catering) cualquiera fuera su denominación y tenga habilitación comercial otorgada por la Municipalidad de El Calafate. Dicho Registro dependerá del Departamento Bromatología Municipal, clasificando a los locales en:

- a) Restaurante y Comedores: establecimientos dedicados a la preparación de platos elaborados para consumo inmediato en el local habilitado.
- b) Servicios de comidas y desayunos de jardines maternales.
- c) Casa de comidas, repostería artesanal en domicilios particulares que se venden al por menor.
- d) Servicios de comidas, para eventos, agasajos y viandas (Catering): preparación de los platos y viandas con antelación a la prestación de estos Servicios, a desarrollarse en locales habilitados para tal fin.
- e) Despacho de comidas elaboradas: comidas al paso, incluyendo deliberys.

ARTICULO 2º) LOS SERVICIOS, de comidas enunciados en el inciso d) del Artículo 1º, se tipificarán según sus estructuras y disponibilidad en las siguientes categorías:

- a) Hasta 50 platos
- b) Hasta 100 platos
- c) Hasta 200 platos
- d) Hasta 500 platos
- e) Más de 500 platos

ARTICULO 3º) LOS Prestatarios de servicios de comidas incluidos en el inciso d) del Artículo 1º, no podrán servir más platos que los que se encuentren

autorizados por el departamento de Bromatología Municipal. En los casos de que se desee aumentar la cantidad de platos autorizados, los prestatarios del servicio deberán declarar los lugares dónde se elaborarán los alimentos (croquis de ubicación y planta) y deberán acondicionar las instalaciones conforme lo estipula el Artículo 10º de la presente Ordenanza.

ARTICULO 4º) PARA inscribirse en el Registro de Locales Prestadores de Servicios de Comidas (Catering) los interesados deberán presentar el formulario que figura como Anexo I de la presente Reglamentación cuál tendrá carácter de Declaración Jurada, además deberá cumplimentar los siguientes requisitos:

- a) El responsable legal de la firma deberá presentar la documentación que los acredite como tal, en original y copia.
- b) Certificación de propiedad del Catering. En caso de no ser propietario deberá presentar certificación extendida por Juez de Paz o Escribano Público en la que cuente la condición que enviste.
- c) Documento de identidad.
- d) Domicilio actualizado (deberá presentar facturas de servicios a su nombre)
- e) Documentación sanitaria.
- f) Deberá presentar en declaración jurada o en contrato de prestación de servicio de catering una cláusula en la que el personal de Bromatología Municipal, podrá ingresar al lugar dónde se realice el evento, antes que este se lleve a cabo para las inspecciones que considere necesarias, previo autorización del propietario contratante del evento. En caso de que el propietario deniegue el a la autoridad de aplicación, se labrará el acta correspondiente deslindando responsabilidades.
- g) Deberá constar fehacientemente que el propietario contratante del evento dispondrá del servicio sobrante.

ARTICULO 5º) EL propietario y/o Responsable Legal del Catering son quienes deberán responder ante el departamento Bromatología Municipal y Judicialmente ante cualquier suceso de índole sanitaria que acarree el servicio prestado. Será responsable también de que el transporte de los alimentos sea habilitado y acondicionado para tal fin.

ARTICULO 6º) PARA todos los casos, las firmas Prestadoras de Servicios de Comidas (Catering), deberán contar con la habilitación comercial. No obstante ello, el departamento Bromatología Municipal facultado para autorizar a las Asociaciones provisorias responsabilidad de la totalidad del servicio, que podrán formarse entre dos más empresas

inscriptas en el Registro de Locales Prestadores de Servicios de Comidas (Catering) y que tengan por objeto cubrir un determinado evento.

Deberán presentar la autoridad de aplicación, con una no menor a los cinco (5) días hábiles, el contrato o acuerdo realizado entre ambas partes.

Las asociaciones provisorias deberán cumplimentar lo dispuesto en los Artículos 7º, 8º, 9º, 10º, 11º y 12º de la presente, debiendo además declarar e identificar el lugar dónde se realizará cada actividad. La totalidad de las firmas que actúen deberán estar habilitadas por el Departamento Bromatología Municipal.

La responsabilidad del servicio recaerá, en las firmas prestatarias que integren dichas asociaciones provisorias.

ARTICULO 7º) EL propietario y/o Responsable Legal, son las personas encargadas de la sanidad del establecimiento, del control de desinfección y desratización. Deberán llevar el registro de potabilidad del agua antes de cada evento, higiene personal y de las maquinarias los libros exigidos en los Artículos 7º, 8º y 9º de la presente. Cumplimentar las condiciones que se requieren en el Artículo 12º de dicha norma. Esta facultado para disponer o controlar el tipo de comidas a preparar y toda otra actividad que se realice; puede ser el responsable de la firma o un tercero.

ARTICULO 8º) LA solicitud de inscripción en el Registro de Locales Prestadores de Servicios de Comidas (Catering) se presentará ante el departamento de mesa General de Entradas y Salidas de este Municipio, quienes iniciarán las actuaciones a fin de que la autoridad Municipal competente (Dirección de Comercio) previa inspección del departamento Bromatología Municipal proceda por instrumento legal a la habilitación del respectivo Registro.

En ningún caso se podrá autorizar habilitaciones parciales provisorias y/o permisos especiales y no podrán iniciar las actividades hasta tanto no se obtenga la autorización del Departamento Bromatología Municipal.

Procederá también a la entrega de una compilación de las normas que regulan y controlan la actividad de los catering.

ARTICULO 9º) EN caso que el prestador de catering utilice provisoriamente otra cocina o lugar para elaborar los alimentos, el mismo deberá estar habilitado por el Departamento Bromatología Municipal, quien antes de iniciado el proceso de elaboración deberá inspeccionarlo, labrando a tal fin un acta. Caso contrario se procederá a la clausura del mismo y no se autorizará la realización del servicio.


HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
El Calafate - Dr. José Formenti N° 60 - Tcl. 02902 491032
www.calafate.com
E-mail: hcdclcalafate@cotccal.com.ar

ARTICULO 10°) CON el objeto de dar cumplimiento a lo establecido por el código Alimentario Argentino, Ley N° 18.284 y Reglamentaciones del MERCOSUR, Resolución N° 080/96 y demás disposiciones complementarias. Se hace necesario proveer al departamento Bromatología Municipal de todos los elementos e insumos necesarios para optimizar los controles.

ARTICULO 11°) EL Departamento Bromatología Municipal en su condición de autoridad de aplicación, podrá realizar en el momento que considere necesario controles sanitarios y del personal afectado al servicio de catering.

ARTICULO 12°) EL Incumplimiento de las obligaciones previstas en esta reglamentación hará pasibles a los infractores de las que se graduarán de acuerdo a lo establecido en el Código Municipal de faltas, según la gravedad y reincidencia de las mismas, decomisándose las mercaderías que se encuentren en condiciones no aptas el consumo humano, y/o inhabilitación temporaria o definitiva del registro.

ARTICULO 13°) REFRENDARA, la presente Ordenanza el Señor Secretario General de este Honorable Concejo Deliberante, Don Juan Carlos Parengo.-

ARTICULO 14°) TOMEN conocimiento Secretarías de Bloques. Elévese copia al Departamento Ejecutivo Municipal, Comuníquese y Cumplido **ARCHIVESE.-**

Juan Carlos Parengo
Secretario General
Honorable C. Deliberante

Carlos Daniel Caro
Presidente
Honorable C. Deliberante

POR TANTO:

Téngase por Ordenanza Municipal N° 1.041/06. Dése a Boletín Municipal. Comuníquese y cumplido **ARCHIVESE.-**

ANEXO I
Declaración Jurada

RAZON SOCIAL O APODERADOS:

Apellido y nombre:.....D.N.I.:.....
Cuil/Cuit:.....N° Ingresos Brutos:.....
Habilitación Comercial:.....Expte. N°:.....
Documentación Sanitaria:.....
Nombre de Fantasía:.....
Domicilio Real:.....
Gerente/Representante Legal:.....D.N.I.:.....
Cuil/Cuit:.....N° Ingresos Brutos:.....

INFRAESTRUCTURA DISPONIBLE:

Domicilio:.....
Superficie Total:.....
Capacidad para el Servicio:.....
Dependencias:.....Condiciones:.....
.....
Depósito:.....Condiciones:.....
Superficie Total:.....
Cámaras de Frío:.....Cantidad:.....Capacidad:.....
.....
Freezer:.....Cantidad:.....Capacidad de frío:.....
Condiciones de funcionamiento:.....
Cámaras o heladeras refrigeradoras:.....Cantidad:.....Capacidad:.....
Registro de última limpieza:.....
Planilla Registro de Temperaturas:.....
Potabilidad y/o aptitud agua corriente, caliente y fría:.....
.....
Tanque intermedio:.....Capacidad:.....Material:.....

Cocina-Cuadra de Elaboración:

Superficie total:.....
Bachas:.....Cantidad:.....Material:.....
.....
Toallas:.....Papel:.....Dispense-jabón:.....
Cartelería indicadora de Higiene:.....
.....
Consignación salones: (eventuales-acondicionados o improvisados)
.....
.....

Artefactos y Maquinarias:

Estufas:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
 El Calafate - Dr. José Formenti N° 60 - Tcl. 02902 491032
www.calafate.com
 E-mail: hcdclcalafate@cotccal.com.ar

Hornos:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....
 Freidoras:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....
 Microondas:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....
 Spiedos:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....
 Otros:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Condiciones:.....

Procesadoras de Materia Prima:

Multiprocesadora:.....Condiciones:.....

 Picadoras:.....Condiciones:.....

 Amasadoras:.....Condiciones:.....

 Otras:.....Condiciones:.....

Superficies de contacto:

Mesadas:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Material:.....Condiciones:.....

 Tornos:.....Cantidad:.....Tamaño.....Material:.....Condiciones:.....

 Tablas de corte:.....Cantidad:.....Tamaño:.....Material:.....Condiciones:.....

 Vajilla:.....Cantidad:.....Material:.....Condiciones:.....
 Utensillo:.....Cantidad:.....Material:.....Condiciones:.....
 Contenedores (UTA).....Cantidad:.....Condiciones:.....

Sistema de Evacuación Vapores y Gases:

Campanas:.....Tipo:.....Condiciones:.....
 Extractores:.....Tipo:.....Condiciones:.....
 Contenedores de Residuos con Tapa:
 Cantidad:.....Condiciones:.....
 Distribución:.....

Registro de Limpieza y Sanitización:

Procedimientos estandarizados de Sanitización (POES).....

 Certificación de control de Plagas y desinfección:.....

Sanitarios:

Cantidad de Baños: Mujeres:.....Hombres:.....Único:.....
 Lavabos:.....Si:.....No:.....Cantidad y Condiciones:.....
 Inodoros:.....Si:.....No:.....Cantidad y Condiciones:.....
 Mingitorios:.....Si:.....No:.....Cantidad y Condiciones:.....
 Agua Corriente:.....Fría:.....Caliente:.....



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE
El Calafate - Dr. José Formenti Nº 60 - Tcl. 02902 491032
www.calafate.com
E-mail: hcdclcalafate@cotccal.com.ar

Condiciones: Buena:.....Regular:.....Escasa:.....Nada:.....
Vestuarios para el personal: Mujeres:.....Hombres:.....Único:.....
Transporte de Sustancias Alimenticias (TSA):
Cantidad:.....Expte/s:.....Marca/s:.....Dominio/s:.....Capacidades:.....
Equipos refrigeradores:.....Condiciones:.....
Personal:
Cocineros:.....Ayudantes:.....Transportistas:.....
Mozos:.....Tareas Generales:.....
(Listado de Apellidos y Nombres y documentación sanitaria)

Croquis de la planta:

Se deberá adjuntar plano y/o croquis de la planta, respetando el siguiente detalle:

- Flujo productivo.
- Delimitación de zonas sucias, intermedias y limpias.
- Vías de acceso.
- Sanitarios.
- Vestidores.
- Artefactos y maquinarias.
- Sectores de bachas.
- Desagües.
- Otros.

Los datos consignados en el presente formulario tienen carácter de **Declaración Jurada**.
(Podrá ser autenticada por Escribano Público, Juez de paz o Autoridad municipal competente)

Firma:.....
Aclaración:.....
D.N.I.:.....