

ANEXO B

REGLAMENTO PARA SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA EXPOSITORES Y/U ORGANIZADORES EN EL PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE.

ARTÍCULO 1°.-Ámbito de aplicación. El presente Reglamento es de cumplimiento obligatorio para todos los eventos que sean realizados en el Parque TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE y requieran servicios gastronómicos, por parte de organismos públicos o privados, expositores y/u organizadores, en el marco de los eventos que sean autorizados, sin perjuicio del cumplimiento de la presente Disposición y de las demás normas legales vigentes.

La presente normativa abarca a los operadores gastronómicos, al personal afectado al servicio, a toda persona relacionada y/o que colabore, aunque fuera en forma eventual, y que ingrese al predio con motivo de producciones eventuales y/o eventos específicos que se realicen en el Parque y a los organizadores de éstos.

ARTÍCULO 2°.-Acreditaciones. Previamente al inicio de cualquier tarea relacionada, es de obligatorio cumplimiento lo normado en la presente Disposición en cuanto a acreditaciones, normas de higiene y vigilancia, carga y descarga, etc. En caso de incumplimiento con las normas aludidas, no se permitirá el ingreso de persona alguna al Parque TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE.

ARTÍCULO 3°.-Personal. Los operadores gastronómicos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento General, ajustándose a las normas laborales, previsionales y demás leyes vigentes para con el personal que al efecto hubiesen contratado.

El personal contratado por el operador gastronómico prestará tareas exclusivamente para su empleador; no teniendo vinculación jurídica de ningún tipo con el SISTEMA FEDERAL DE MEDIOS Y CONTENIDOS PÚBLICOS de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS ni con ninguna de sus dependencias.

El operador gastronómico y/o sus dependientes liberan de toda responsabilidad de cualquier tipo a la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS, al SISTEMA FEDERAL DE MEDIOS Y CONTENIDOS PÚBLICOS y a sus dependencias, debiendo mantener indemne económica y jurídicamente a los mismos de cualquier reclamo que se recibiera por parte del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y/o tercero alguno y/o cualquier otro organismo de control, por cualquier causa de cualquier naturaleza que se trate.

ARTÍCULO 4°.-Presentación de propuestas gastronómicas. Los expositores y/u organizadores deben presentarle al organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE" la propuesta gastronómica que pretende llevar adelante.

ARTÍCULO 5°.-Acta de asignación de espacio. Cada expositor y/u organizador debe suscribir la correspondiente acta de ingreso y asignación de espacio, conjuntamente con un responsable con facultades suficientes conferidas expresamente por el organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE”, conforme lo normado en el artículo 33 del Anexo IV de la presente Disposición.

ARTÍCULO 6°.-Asignación de espacios. El organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE” determinará el sector donde serán ubicados los puestos gastronómicos participantes en el Parque, de acuerdo con su contenido.

Una vez firmada el “Acta de asignación de espacio” correspondiente, los puestos gastronómicos, el equipamiento y mobiliarios, etc., quedarán bajo exclusiva responsabilidad del operador gastronómico firmante, debiendo responder por los daños que pudieran resultar del uso de los mismos y proceder a su inmediata reparación y/o reposición, según el caso, en las mismas condiciones en las que fueron recibidos.

ARTÍCULO 7°.-Horarios. El operador gastronómico debe ajustarse estrictamente a los horarios que fijen las autoridades del Parque, debiendo abrir su espacio hasta una hora antes de la hora de apertura al público y mantener su personal en funciones hasta la finalización del evento.

ARTÍCULO 8°.-Horarios para proveedores. Los operadores gastronómicos deben comunicar a sus proveedores los horarios exclusivos para la entrega de materias primas y mercaderías en general durante los días de desarrollo de la feria. Fuera de la franja horaria determinada en el presente Reglamento, está terminantemente prohibido el ingreso de proveedores al Parque.

ARTÍCULO 9°.-Recepción de mercadería.

I.-Registro de proveedores.

Se creará un Registro de Proveedores Gastronómicos, donde se asentarán los datos que identifiquen al proveedor y demás información requerida por el equipo de coordinación gastronómica del Parque. Todo operador debe estar inscripto en dicho Registro e informar su nómina de proveedores, así como las altas y/o bajas que sucedan.

II.-Ingreso, circulación y descarga.

Para ingresar al predio, el personal de la empresa proveedora debe estar acreditado según se indica en el artículo 7° del Anexo IV de la presente Disposición.

Los vehículos de los proveedores se acreditarán según lo indicado por la circular “Control de ingreso de vehículos” emitida por el organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE”. El ingreso y egreso de vehículos de proveedores se realizará únicamente por el “Puesto 2”, ubicado sobre la calle Juan Zufriategui N° 4.800, en su intersección con la calle Blanco Encalada. La circulación de vehículos que distribuyan mercadería se realizará únicamente por las calles que estén asfaltadas. Para la descarga, el vehículo deberá

detenerse sobre la calle y desde allí el personal encargado de la distribución deberá acarrear la mercadería hasta el puesto gastronómico.

El personal que controla el ingreso al Parque tendrá el listado de los proveedores autorizados.

ARTÍCULO 10.-Seguridad y vigilancia. Normas de seguridad. El operador gastronómico debe ajustarse a lo normado en el presente Reglamento en cuanto a las normas establecidas para seguridad y vigilancia y normas de seguridad en general.

Cada puesto gastronómico debe contar con un botiquín de primeros auxilios, de manera de atender heridas menores que pudiera sufrir el personal. Los operadores de puestos gastronómicos deben instalar dentro de su área de funcionamiento matafuegos de polvo químico triclase (ABC), con sus tarjetas correspondientes. De acuerdo con la superficie del puesto gastronómico, se dispondrá de un matafuego de 5Kg por cada 25 m². En caso de uso de freidoras, también deberá disponer de un matafuego clase K.

Las instalaciones transitorias, artefactos eléctricos o similares deben estar avalados por un profesional matriculado que garantice la correcta instalación y el cumplimiento de las normativas.

Cada operador gastronómico debe poseer personal instruido para el uso correcto y eficiente de todos los elementos de seguridad obligatorios existentes en el espacio asignado.

ARTÍCULO 11.-Higiene y seguridad alimentaria. El equipo de coordinación gastronómica del Parque cuenta con un equipo especializado en seguridad alimentaria que tiene por función la prevención, detección y acción en situaciones de riesgo en cuanto a la seguridad alimentaria.

Será requisito indispensable, con anterioridad a la apertura del Parque, asistir a la charla de capacitación sobre manipulación gastronómica que brindará el referido equipo de seguridad alimentaria. En la misma se entregará un manual de seguridad alimentaria a cada participante que será de estricto cumplimiento junto con la presente Disposición, en sus partes pertinentes.

La asistencia a la capacitación es obligatoria para toda persona que desempeñe tareas en los puestos gastronómicos dentro del Parque, sin excepción, siendo notificada mediante circular la fecha y hora del dictado de la misma.

El equipo de seguridad alimentaria realizará visitas de control e inspección a los puestos gastronómicos periódicamente y sin previo aviso para asegurar la calidad de los productos que se elaboren y/o expendan. Todos los proveedores deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas y de calidad establecidas en el Código Alimentario Argentino, conforme Ley N° 18.284.

El personal que se desempeñe en los diferentes puestos gastronómicos debe permitir el ingreso del equipo de seguridad alimentaria en la medida que se requiera la correspondiente inspección y en todos los sectores donde se realicen actividades gastronómicas, con la finalidad de constatar el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento General, en el presente Anexo B y en el manual de seguridad alimentaria, pudiendo tomar muestras de los diferentes productos, revisar temperaturas, elaborar informes y todo otro requerimiento relacionado con su función de contralor.

ARTÍCULO 12.-Limpieza y reciclado. La limpieza de cada espacio y sus accesos, el orden del mobiliario y el sector en general estará a cargo del personal de los puestos gastronómicos.

A los fines de separar los residuos que se generan dentro del contenedor, cada operador gastronómico deberá adquirir, para el uso interno, un cesto para residuos con TRES (3) divisiones y las bolsas respectivas de TRES (3) colores distintos (blanco, verde y negro) y UN (1) recipiente plástico apilable de 20 Lts. en el caso que utilicen aceite para freír.

Asimismo, debe disponer de un contenedor de acrílico transparente que se colocará en el sector de circulación de los visitantes para desechar allí las tapas plásticas de los envases de bebida.

El organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE” dispondrá de personal de limpieza para los espacios comunes, que se realizará en forma integral mientras el Parque se encuentre cerrado y se mantendrá durante la permanencia de público y expositores y/u organizadores.

ARTÍCULO 13.-Inspección de espacios. El organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE” realizará sucesivas inspecciones a los puestos gastronómicos durante el desarrollo de la muestra para verificar el correcto cumplimiento de las normas. Diariamente se controlará el estado del puesto gastronómico y los espacios circundantes, limpieza y orden, estado del mobiliario (si existiera), servicio y atención al visitante. De detectarse irregularidades y/o infracciones, el organismo desconcentrado, a través de la repartición que corresponda, labrará las actas que registren la falta.

Se realizará periódicamente una revisión del estado de los contenedores, equipamiento, mobiliario y todo lo cedido por el organismo desconcentrado “PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE” a los operadores gastronómicos. En caso de hallarse desperfectos, deterioro, daños, faltantes u otros factores que alteren el estado en el que fueron entregados, se les solicitará su inmediata reparación o reposición según corresponda. El operador gastronómico debe asumir el costo de reposición o reparación.

ARTÍCULO 14.-Obligaciones fiscales. El operador gastronómico debe cumplir y hacer cumplir a su personal la normativa vigente sobre facturación y emisión de comprobantes fiscales pertinentes en relación a las ventas que se realicen en los stands y/o espacios, asumiendo en forma exclusiva las responsabilidades de todo tipo vinculadas con el debido cumplimiento de tales obligaciones y eximiendo al SISTEMA FEDERAL DE MEDIOS Y CONTENIDOS PÚBLICOS de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS y sus dependencias de toda responsabilidad relacionada con la normativa fiscal e impositiva vigente para este tipo de operaciones.

ARTÍCULO 15.-Penalidades y prohibiciones. El operador gastronómico deberá cumplir lo prescripto en la presente Disposición en cuanto a penalidades y prohibiciones, sin perjuicio de las demás normas aplicables.

Queda expresamente prohibido agujerear, cortar, picar, pegar, pintar, enduir, soldar, colgarse de, apoyar en y/o deteriorar árboles, equipamiento urbano, pavimentos, columnas, techos, cordones y toda instalación existente, incluyendo los contenedores gastronómicos. Cualquier modificación debe ser previamente consultada y autorizada por el organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE". Cuando los elementos de prevención de incendios estén ubicados dentro de los límites del espacio de funcionamiento, deberán quedar a la vista, quedando totalmente prohibido obstruir o tapar dichos elementos y su respectiva señalización, incluso en sentido vertical.

ARTÍCULO 16.-Desarme y cierre del evento. El cronograma a seguir en la etapa de desarme será oportunamente comunicado a los operadores gastronómicos mediante circulares conforme lo prescribe el Reglamento General del Parque.No se permitirá iniciar el desarme ni el retiro de ningún elemento de los espacios antes de la hora de clausura de la muestra.

Los operadores de los puestos gastronómicos están obligados a desarmar y retirar sus pertenencias y a devolver el espacio y lo provisto por el organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE"en perfectas condiciones, en el plazo que será notificado mediante circular oportunamente.

Los deterioros producidos en el espacio gastronómico asignado deben ser reparados por el operador gastronómico a su exclusivo cargo; caso contrario, será intimado fehaciente y judicialmente por el cobro de los daños causados.

ARTÍCULO 17.-Incumplimiento. El incumplimiento de las prescripciones precedentemente indicadas será pasible de sanción por parte de las autoridades del Parque, pudiendo llegar a la suspensión del servicio, clausura del puesto gastronómico, como así también a la aplicación de las multas correspondientes.

El organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE"está facultado para observar, corregir, prohibir y/o clausurar la prestación de los servicios gastronómicos que no se ajusten en todo a sus disposiciones.

ARTÍCULO 18.-Devolución de espacios gastronómicos. Una vez finalizada la feria, cada operador gastronómico debe restituir al organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE" el espacio que le fuera asignado, las estructura, equipamiento, mobiliario y todo lo que hubiera recibido antes del inicio del evento o durante el desarrollo del mismo.

El citado organismo desconcentrado, a través del equipo correspondiente a su cargo, realizará un control exhaustivo del estado de todo el material a devolver y entregará un informe de mantenimiento al operador gastronómico. El responsable del puesto gastronómico debe realizar las reparaciones y/o reposiciones requeridas en dicho informe en el plazo que se establezca, asumiendo los costos de los mismos.

ARTÍCULO 19.-Entrega de viandas dentro del Parque. Todo expositor y/u organizador que provea viandas dentro del Parque para sus equipos de trabajo o visitantes a la muestra debe tener en cuenta los siguientes requisitos:

a)deberá presentar la documentación respaldatoria correspondiente con las buenas prácticas de manufacturas especificadas en el Código Alimentario Argentino conforme Ley N° 18.284;

b)el transporte de las viandas deberá realizarse con equipo adecuado a los fines de garantizar la cadena de frío e higiene; y

c)todos los alimentos que ingresen al Parque serán controlados por el equipo de bromatología del organismo desconcentrado "PARQUE TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE", debiendo contener rótulo correspondiente con fecha de elaboración, fecha de vencimiento e información nutricional del producto, con certificación del bromatólogo a cargo del organismo/expositor y/u organizador.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo B de ANEXO IV - REGLAMENTO PARA SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA EXPOSITORES Y/U ORGANIZADORES EN EL PARQUE "TECNÓPOLIS DEL BICENTENARIO, CIENCIA, TECNOLOGÍA, CULTURA Y ARTE".

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.