

## TECNÓPOLIS 2018

### PROTOCOLO OPERADOR GASTRONÓMICO EXTERNO

- Como primer punto necesitamos que nos envíen la carpeta de presentación detallando los siguientes puntos
  1. Nombre y contacto de la empresa
  2. Detalle del menú con horarios del servicio, **en este punto es obligatorio incluir Menú Celíaco según Ley 27.196**
  3. Libretas sanitarias de todos los manipuladores de alimentos y habilitaciones correspondientes.
- TODO PERSONAL PARTICIPANTE DE EVENTO O JORNADA DEBERÁ ESTAR **ACREDITADO**. (DE OTRA MANERA NO TENDRÁ INGRESO AL PREDIO)
- El transporte alimenticio y todo proveedor gastronómico deberá ingresar únicamente por la base operativa de calle Zufriategui, y en horarios previamente pautados entre TECNÓPOLIS y el operador. Deberá realizar obligatoriamente el remito de ingreso en dicho lugar.
- En caso de transportar alimentos que requieran frío, el vehículo deberá contar con la UTA (cámara de frío) en correcto funcionamiento para dichos productos según el Código Alimentario Argentino. El mismo deberá contar con algún sistema de medición de temperatura.
- Todos los alimentos y bebidas (viandas comercializadas) deberán contar con su correspondiente rótulo (fecha de elaboración) y presentar integridad en sus envases.
- **Por disposición de la Municipalidad de Vicente López el expendio de bebida (presentación latas/pet) deberá ser servida in situ en vaso descartable.**
- El operador deberá considerar traer el equipamiento que le fuese necesario (horno eléctrico/**NUNCA GAS**, heladera o conservadoras con hielo, etc.); en caso contrario deberá asegurar su mercadería y su respectiva cadena de frío en el transporte.
- El operador **deberá también contar con 1 matafuegos**, con la tarjeta que indique claramente la fecha **VIGENTE. Clase ABC de 2.5 KG y si utilizan freidoras o parrillas deberá ser clase K.**
- El operador gastronómico/catering deberá contar con sus propios insumos de limpieza para garantizar la seguridad e inocuidad en la producción de los alimentos. Incluyendo tachos de basura propios con tapa para su espacio destinado a producción.
- Deberá mantener aseado el espacio de producción/despacho y alrededores.

- El operador gastronómico/catering deberá contar con Botiquín de 1º Auxilios.
- Con respecto al personal; es obligatorio que cuenten con uniforme completo y aseado; pelo recogido y cofia (hombres/mujeres) para los manipuladores de alimentos. En el caso de venta de productos es obligatorio un cajero fijo que no manipule alimentos.
- El espacio gastronómico cedido por TECNÓPOLIS, deberá quedar en igual condiciones de limpieza e higiene a como fue entregado. De caso contrario, el área de legales penalizará de acuerdo crea conveniente.
- El operador gastronómico/catering deberá contar con personal destinado exclusivamente para tareas de limpieza en el área de cocina. Ya sea empresa privada contratada por la producción o deberá ser asignada por el mismo catering.

Estaremos en continuo contacto para cualquier tipo de consulta.

Saludos Cordiales.

**Magdalena Martínez.**

Coordinación Gastronomía - Tecnópolis