



ORDENANZA II - N° 21

(Antes Ordenanza 1902/09)

ARTÍCULO 1.- Del objeto y ámbito de aplicación:

- 1) objetivo: la presente normativa municipal, tiene como finalidad el control mediante su respectiva regulación, de la actividad denominada: servicios de catering o cáterin, consistente en los procesos de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de comidas para alimentación colectiva de eventos;
- 2) ámbito de aplicación: a todas las empresas de carácter público o privado, que dentro del ejido municipal, desarrollen eventual o permanentemente las actividades antes descriptas.

ARTÍCULO 2.- A los efectos de la presente Ordenanza se definen los siguientes conceptos:

- 1) catering o cáterin: actividad desarrollada por persona humanas o jurídica, tendiente a suministrar alimentación de tipo colectiva, que provee una cantidad determinada de comida y bebida a eventos de cualquier índole;
- 2) comida preparada: la elaboración culinaria que resulte de la preparación en crudo; del cocinado o del pre cocinado de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas, y en su caso, condimentadas, podrá presentarse envasada o no, dispuesta para su consumo en forma directa o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional;
- 3) comida preparada con tratamiento térmico: toda aquella comida preparada, que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto, a un proceso térmico tal (aumento de temperatura), que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento;
- 4) consumidores: conjunto de personas, que demandan un servicio de comidas preparadas tales como: escuelas, empresas, hospitales, residencias y medios de transporte y eventos particulares.

ARTÍCULO 3.- Condiciones edilicias - manipulación - elaboración- envasado - transporte - higiene:

- 1) las instalaciones destinadas a la elaboración de las comidas, el almacenamiento de las mismas, su manipulación, envasado, transporte, como así también todo lo relativo a las condiciones de higiene, se regirá por las disposiciones de la Ordenanza II – N° 13 (Antes Ordenanza 50/01) y el Código Alimentario Nacional, siempre teniendo en cuenta el tipo de alimento que se pretendan elaborar;
- 2) tanto las personas involucradas en las diversas etapas del servicio, como el vehículo transportador, deberán contar con las licencias correspondientes;



3) dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenen, suministren, vendan o sirvan.

ARTÍCULO 4.- Del registro de empresas de catering:

- 1) crease el registro de empresas de catering, el que funcionará a cargo de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Oberá;
- 2) quedan sujetas a la inscripción en dicho registro, todas las personas humanas o jurídicas cuya actividad sea la descripta en el Artículo 2, inciso 1);
- 3) quedan excluidas de la obligatoriedad de inscribirse las empresas que en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y en su caso venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, que ya cuenten con la respectiva habilitación comercial del rubro correspondiente;
- 4) los prestadores de este tipo de servicio que provengan de otros municipios, deberán exhibir permiso o habilitación municipal para elaboración o manipulación de alimentos y certificación de origen de los productos comercializados.

ARTÍCULO 5.- De los controles:

- 1) los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va someter el alimento y el tamaño del establecimiento;
- 2) los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos;
- 3) las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinados las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos que dispongan de comidas testigos, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios;
- 4) los platos testigos estarán claramente identificados, fechados y conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

ARTÍCULO 6.- Para el caso de incumplimiento o infracciones de lo dispuesto en la presente Ordenanza, le serán de aplicación las sanciones establecidas en los Artículos 71 al 108 de la Ordenanza General Tributaria, Ejercicio 2022, Ordenanza VII – N° 22 (Antes Ordenanza N° 3042/21).



ARTÍCULO 7.- Se faculta al Departamento ejecutivo municipal a la reglamentación por medio del área que corresponda, y arbitre los medios para el lineamiento de Ingeniería Sanitaria, Seguridad e Higiene Laboral y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) correspondientes para cada modalidad operativa de los establecimientos operativa de los comprendidos en la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 8.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.