

**REGLAMENTO
DE
CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD
SEGÚN ACTIVIDAD DE LA CMCBA

LEY NACIONAL 19.587 Y DEC.
REGLAMENTARIO 351/79.**

OBJETO:

El presente Reglamento tiene como objeto regularizar el cumplimiento de las condiciones de higiene y seguridad con el fin de cumplir con lo establecido en Ley Nacional 19.587 y su Dec. Reglamentario 351/79 y demás leyes, decretos, resoluciones, normativas y procedimientos y/o disposiciones internas, que al día de la fecha de emisión estén vigentes y serán automáticamente suplantadas si en el futuro otras las reemplazan o complementan, según corresponda durante la permanencia del Concesionario en el Mercado Central.

OBLIGACIONES:

Que el área de higiene y seguridad de la Corporación tendrá derecho a realizar inspecciones en el espacio adjudicado a la firma cuando así lo requiera.

El concesionario tendrá la obligación de cumplir con las adecuaciones en materia de higiene y seguridad y/o presentación de documentación exigida por el área de higiene y seguridad de la CMCBA dentro del plazo brindado por la misma. Como también por incumplir las exigencias que considere necesario por encima de las detalladas en el presente Reglamento, el área de higiene y seguridad de la CMCBA tendrá derecho a realizar sanciones y/o clausuras preventivas por no cumplir con lo establecido en el Reglamento de Faltas y Contravenciones Capítulo III artículo 27 y Capítulo IV artículo 28.

PABELLONES FRUTIHORTICOLASTIPO P

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA la siguiente documentación:
 - Cálculo de Carga de fuego del local, realizada por un Responsable en higiene y seguridad a cargo con copia de credencial que acredite el N° de matrícula, DNI, teléfono de contacto.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
 - Constancia de presentación de documentación de seguros y monotributo expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
- Los extintores deberán cumplimentar con el tipo y capacidad según carga de fuego y estar instalados y señalizados correctamente en un lugar visible y de fácil alcance.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (cableado bajo cañería, disyuntor diferencial, llave termomagnética, puesta a tierra).
- Cámara de frío habilitado por SENASA, de material ignífugo con conexión eléctrica reglamentaria.
- Las oficinas deberán ser de material incombustible.
- No se permitirá obstaculizar los elementos de extinción de incendios pertenecientes a la CMCBA (respetar la demarcación en suelo).
- No se permitirá el uso de garrafas, o encender llamas abiertas con cualquier otro material combustible en ningún sector del perímetro de comercialización Frutihortícola.
- El acopio de cajones vacíos no podrá superar la superficie permitida (respetar la demarcación en suelo amarilla).
- En caso de contar con autoelevadores deben cumplimentar con lo establecido en Resolución 960/15 y Reglamento Interno para el manejo de autoelevadores de la Corporación.

CONCESIONES GASTRONÓMICAS EN PABELLONES TIPO P Y PS1.

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA la siguiente documentación:
 - Cálculo de Carga de fuego del local, realizada por un Responsable en higiene y seguridad a cargo con copia de credencial que acredite el N° de matrícula, DNI, teléfono de contacto.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
 - Constancia de servicio de Control de plagas debidamente certificado.
 - Certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos.
 - Constancia de presentación de documentación de seguros expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
- Los extintores deberán cumplimentar con el tipo y capacidad según carga de fuego y estar instalados y señalizados correctamente en un lugar visible y de fácil alcance.
- La instalación de gas deberá ser reglamentaria llevada a cabo por un gasista matriculado.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (disyuntor diferencial, llave termo magnética, cableado bajo cañería, puesta a tierra).
- Deberá contar con Señalización de seguridad (cartelería según Norma IRAM 10.005, luz de emergencia).
- Los pisos, deberán de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.
- En cada establecimiento donde se desarrollen actividades de cocina, se deberá efectuar captación de vapores y humos, mediante campanas con aspiración forzada, si fuera necesario.

CONCESIONES DE PABELLÓN S1.

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA la siguiente documentación:
 - Cálculo de Carga de fuego del local, realizada por un Responsable en higiene y seguridad a cargo con copia de credencial que acredite el N° de matrícula, DNI, teléfono de contacto.
 - Contar con un servicio de Control de plagas debidamente certificado.
 - Constancia de presentación de documentación de seguros expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
 - Los extintores deberán cumplimentar con el tipo y capacidad según carga de fuego y estar instalados y señalizados correctamente en un lugar visible y de fácil alcance.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (disyuntor diferencial, llave termo magnética, cableado bajo cañería, puesta a tierra).
- La instalación de red de gas deberá ser reglamentaria llevado a cabo por un gasista matriculado.
- Deberá contar con señalización de seguridad (carcelería según IRAM 10.005, luz de emergencia).
- Cámara de frío de material ignífugo.
- No se permitirá obstaculizar los elementos de extinción de incendios pertenecientes a la CMCBA.
- Si el local cuenta con escalera, la misma deberá ser de material incombustible, contará con pasamanos, y cintas antideslizantes en cada escalón.
- No se permitirá el uso de garrafas dentro del local, o encender llamas abiertas con cualquier otro material combustible en ningún sector del perímetro de comercialización.

- En caso de contar con autoelevadores deben cumplimentar con lo establecido en Resolución 960/15 y Reglamento interno para el manejo de autoelevadores de la Corporación.

CARROS GASTRONÓMICOS Y PARRILLAS.

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA la siguiente documentación:
 - Constancia de curso de manipulación de alimentos.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
 - Nómina del personal.
- Deberá contar con extintores tipo K, con capacidad de 5 kg/ ABC de 5 kg, con certificación IRAM y OPDS, instalados en un lugar visible y de fácil alcance.
- Deberá contar con provisión de agua potable y agua caliente.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (disyuntor diferencial, llave termo magnética, cableado bajo cañería, puesta a tierra).
- En cada establecimiento donde se desarrollen actividades de cocina, se deberá efectuar captación de vapores y humos, mediante campanas con aspiración forzada, si fuera necesario.
- Los equipos de cocción y calentamiento de alimentos serán únicamente eléctricos.
- Los pisos serán lavables y antideslizantes.
- Constancia de presentación de documentación de seguros expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
- Queda terminantemente prohibido la construcción de alimentos mediante el uso de gas, leña o carbón dentro del vehículo gastronómico.
- Queda prohibida el consumo o venta de bebidas alcohólicas.

Los vehículos gastronómicos deben cumplimentar en su totalidad con lo establecido en Ley 5.707 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires- Marco regulatorio de vehículos gastronómicos, materiales, instalaciones, etcétera. Ley de Código alimentario argentino 18.284.

CONCESIONES TIERRAS INTERNAS Y ANEXAS DE DIFERENTES RUBROS.

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA la siguiente documentación:
 - Responsable en higiene y Seguridad colegiado con N° de matrícula vigente, DNI, teléfono de contacto.
 - Plan de emergencia y evacuación.
 - Protocolo de Medición de Puesta a Tierra SRT 900/15.
 - Acta de constatación siniestral anual emitida por Bomberos.
 - Planos de instalación de equipos de extinción de incendios.
 - Cálculo de Carga de fuego e dicha concesión.
 - Servicio de control de plagas debidamente certificado.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
 - Constancia de presentación de documentación de seguros expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
- Deberá tener señalización de seguridad (cartelería según IRAM 10.005, luz de emergencia).
- Deberá contar con Provisión de agua potable.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (disyuntor diferencial, llave termomagnética, cableado bajo cañería, puesta a tierra).
- La instalación de gas deberá ser reglamentaria por llevada a cabo por un gasista matriculado.

PABELLONES FRUTIHORTICOLAS SEMI-ABIERTOS

Condiciones de higiene y seguridad a cumplimentar

Requisitos mínimos:

- Deberá presentar ante el área de higiene y seguridad de la CMCBA:
 - Carga de fuego del local, realizada por un Responsable en higiene y seguridad a cargo con copia de credencial que acredite el N° de matrícula, DNI, teléfono de contacto.
 - Constancia de presentación de documentación de seguros expedida por el área de Contratos, Transferencias y Renovaciones de la CMCBA.
 - Tarjeta de identificación y control de extintores con Sello OPDS.
- Deberá tener señalización de seguridad (cartelería según IRAM 10.005, luz de emergencia).
- Los extintores deberán cumplimentar con el tipo y capacidad según carga de fuego y estar instalados y señalizados correctamente en un lugar visible y de fácil alcance.
- La instalación eléctrica deberá ser reglamentaria, llevada a cabo por un electricista matriculado (disyuntor diferencial, llave termomagnética, cableado bajo cañería, puesta a tierra).
- Las oficinas deben ser de material incombustible.
- No se permitirá obstaculizar los elementos de extinción de incendios pertenecientes a la CMCBA (respetar la demarcación en suelo).
- No se permitirá el uso de garrafas, o encender llamas abiertas con cualquier otro material combustible en ningún sector del perímetro de comercialización Frutihortícola.
- El acopio de cajones vacíos no podrá superar la superficie permitida (respetar la demarcación en suelo amarilla).