

DIVISIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Guía para
Establecimientos Públicos
de Servicio de Alimentos - Catering



Catering

La División de Hoteles y Restaurantes clasifica a las empresas de catering como cualquier establecimiento público de servicio de alimentos donde se preparan comidas o bebidas para ser servidas en otro lugar en respuesta a un contrato, función o evento acordado (consulte la Sección 509.013 de los Estatutos de la Florida). Las operaciones de catering necesitan una licencia de la División.

Catering no incluye los establecimientos con licencia del Departamento de Salud de la Florida. La División otorga licencias para operaciones de catering en establecimientos con licencia vigente del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de la Florida, excepto aquellos que preparan o sirven exclusivamente productos de panadería tradicionales tales como pasteles, pastelillos, bagels o dulces.

Licencia

Las operaciones de catering deben cumplir con todas las normas aplicables a los establecimientos públicos de servicio de alimentos de acuerdo a los reglamentos. Todas las operaciones de preparación y almacenamiento de alimentos tienen que realizarse en establecimientos de servicio de alimentos aprobados y con licencia. No se pueden realizar ningún tipo de operaciones culinarias en residencias privadas.

Para adquirir una licencia, se debe obtener y completar una solicitud. Todas las solicitudes de la División están disponibles en la página web de la División:

<https://www.myfloridalicense.com/intentions2.asp?SID> o llamando al **Centro de Atención al Cliente** en el 850.487.1395. Asegúrese de proporcionar toda la información solicitada. Envíe la solicitud de licencia completa junto con las tasas a:

División de Hoteles y Restaurantes
2601 Blair Stone Road
Tallahassee, Florida 32399-0783

La página web tiene una [calculadora de tasas](#) para asistirle en determinar las tasas apropiadas. Por favor, haga los cheques o giros postales a nombre de la División de Hoteles y Restaurantes.

Cualquier establecimiento público de servicio de alimentos con licencia puede proveer servicios de catering sin tener que obtener una licencia separada de catering de la División.

Si una empresa independiente de catering comparte las instalaciones con un

establecimiento con licencia de la División de Hoteles y Restaurantes, el operador de catering debe obtener una licencia propia. El operador de catering es considerado un operador público de servicio de alimentos y está sujeto a todos los requerimientos aplicables de la ley y los reglamentos.

Si el operador de catering comparte una cocina comercial con licencia del Departamento de Salud, este departamento también es responsable de regular al operador de catering con la excepción de los Programas de Educación Culinaria.

Si el operador de catering comparte una cocina comercial con licencia del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor, la División de Hoteles y Restaurantes es la agencia estatal responsable de otorgar la licencia y regular al operador de catering.

Chefs Personales – individuos contratados para preparar y servir alimentos en una fiesta privada o para un solo hogar utilizando equipos privados en el sitio y que no preparan o almacenan alimentos ni antes ni después del evento. Los chefs personales no caen bajo la regulación de la División.

Vehículos Móviles Dispensadores de Alimentos (MFDV) – establecimientos públicos dispensadores de alimentos montados en vehículos autopropulsados o que pueden moverse de un sitio a otro. Estas unidades tienen que obtener una licencia por separado y cumplir con las especificaciones mínimas requeridas en la sección 61C-4.0161, Código Administrativo de la Florida (FAC). Un MFDV puede viajar de un lugar



a otro y vender o servir alimentos a cualquier persona, a diferencia de los vehículos que se usan solamente para transportar alimentos al lugar convenido en el contrato para servicio de catering.

Quando se requiere la revisión de planos

Se requiere una revisión de planos si el operador de catering utiliza un espacio que es:

- Construcción nueva;
- Convertido de otro uso;
- Remodelado; o
- Re-abierto después de estar cerrado por al menos un año.

La revisión de planos no se requiere si el operador de catering utiliza un espacio que es:

- Una cocina comercial con licencia de la División (se requiere una inspección para otorgar la licencia)

Consejos para preparar planos de servicio de alimentos

Si se requiere una revisión de planos, envíe la solicitud, tasas, planos y documentos de soporte a la oficina del DBPR en Tallahassee.

Toda la Información sobre la revisión de planos está disponible en la página web de la División:

<http://www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/>

El paquete completo de revisión de planos enumera toda la información requerida, que incluye:

- El menú previsto
- Diseño de construcción propuesto
- Disposición de equipos
- Acabados de las áreas de trabajo
- Prueba de conexión a servicios aprobados de agua y alcantarillado

Los planos deben dibujarse a escala.

Sometimiento de planos

Los planos son revisados en el orden de llegada. El revisor de planos hará todo el esfuerzo necesario para procesar cada plano lo más eficiente y rápidamente posible e informará al solicitante o persona designada del estado de la revisión dentro de un plazo de 30 días.

Enlaces útiles:

<p>Aplique para una licencia http://www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/</p>
<p>Guía para obtener una licencia http://www.myfloridalicense.com/dbpr/hr/licensing/licensing_guides.html</p>
<p>Licencias - Hoteles y Restaurantes: http://www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/licensing/</p>
<p>Revisión de Planos: http://www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/licensing/plan-review/</p>
<p>Correo electrónico – Revisión de Planos: DHR.PlanReview@myfloridalicense.com</p>
<p>Correo electrónico H&R: DHR.Info@myfloridalicense.com</p>

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Puedo operar un negocio de catering desde mi casa?

R: No. Las leyes de la Florida prohíben conducir operaciones de establecimiento alimentario desde una vivienda privada, una habitación utilizada como vivienda o dormitorio o un área que se abre directamente a una habitación utilizada como vivienda o dormitorio.

P: ¿Necesito una licencia de catering si opero mi negocio de catering desde el restaurante de mi amigo?

R: Si. Los operadores independientes de catering que utilizan el equipo o las instalaciones de un establecimiento autorizado son considerados operadores (como queda definido en la sección 509.013 de los Estatutos de la Florida) de dichos establecimientos públicos de servicio de alimentos y sujetos a todos los requisitos aplicables de la ley y reglamentos.

P: ¿Tengo que hacer la revisión de planos si uso las instalaciones de un establecimiento permitido por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor?

R: Si. Como el establecimiento no esta autorizado por el Departamento Regulador de Negocios y Profesionales (DBPR) la revisión de planos es requerida.

P: ¿Puedo utilizar mi vehículo de catering para guiar por alrededor y vender alimentos al público?

R: No. Todo vehiculo que opere de esta manera debe obtener una licencia de Vehiculo Mobil Dispensador de Alimentos (MFDV).

OTROS RECURSOS:

Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor

<http://www.freshfromflorida.com>

Departamento de Salud

<http://www.floridahealth.gov/environmental-health/food-safety-and-sanitation/index.html>

¿NECESITA MAS COPIAS DE ESTE FOLLETO?

Para descargar copias que puede imprimir y usar, visite <http://www.myfloridalicense.com/dbpr/hr/forms/documents/5030037.pdf>

Este documento requiere Adobe Acrobat Reader el cual usted puede descargar gratis en: <http://www.adobe.com>



Si usted tiene alguna pregunta con respecto a los Establecimientos de Servicio de Alimentos y Catering, póngase en contacto con

División de Hoteles y Restaurantes

2601 Blair Stone Road
Tallahassee FL 32399-1011

Centro de Atención al Cliente en el 850.487.1395

<http://www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/>