

El Concejo Deliberante, en su Sesión Ordinaria N° 12, celebrada en el día de la fecha, ha sancionado por unanimidad la siguiente:

ORDENANZA 11284

TÍTULO I

CONCEPTOS Y OBJETIVOS

ARTÍCULO 1º: La actividad de pequeños productores, es decir de microemprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia, serán denominadas P.U.P.A. (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias).

ARTÍCULO 2º: El objetivo de esta norma es garantizar a las P.U.P.A., condiciones bromatológicas aptas en los espacios físicos donde desarrollen sus productos finales otorgándoseles habilitación municipal, siempre que estas reúnan los requisitos legales y quieran adherirse a los beneficios del presente régimen.

TÍTULO II

REQUISITOS DE ADHESION

ARTÍCULO 3º: Podrán solicitar los beneficios del presente Régimen, las P.U.P.A. que reúnan las características establecidas en el ARTÍCULO 1º de la presente Ordenanza y que además cumplan con los siguientes requisitos:

1. El rubro a desarrollar deberá estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala, debiendo los ingresos brutos anuales para cada uno de los miembros de las P.U.P.A., ser menores al ingreso correspondiente de cuarenta (40) "canastas básicas totales para el adulto equivalente – hogar ejemplo" de acuerdo con el índice mensual del INDEC.
2. La elaboración de alimentos estará limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo en términos de contaminación, excluyendo los que requieren de tratamientos industriales para su elaboración, producción y conservas de origen animal.
3. Será permitido elaborar alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutas secas, productos de chocolate, turrones, barras de cereales, farináceos, repostería, productos manufacturados de origen vegetal, escabeches, salsas, encurtidos. Quedara sujeto a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal en cuanto a la producción de lácteos, chacinados, bebidas en general, correctivos, coadyuvantes, etc. En todos los casos los productos deberán contar con una etiqueta donde se incluirá la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados.
4. El establecimiento deberá cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que disponga la reglamentación en lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, exceptuando aquellos productos cuya elaboración está expresamente prohibido por el Código Alimentario Argentino.
5. Que la potencia instalada máxima no superará los 5 HP.
6. Que el nivel de complejidad ambiental, no supere los puntos que determine el organismo de aplicación.

TÍTULO III

AMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL

ARTÍCULO 4º: Las disposiciones establecidas por esta Ordenanza, regirán a las P.U.P.A. que pretendan instalarse en todas las zonas establecidas en el Código de Ordenamiento Urbano (Ordenanza nro. 10.703) y normas reglamentarias de construcción.

TÍTULO IV

DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO

ARTÍCULO 5º: Para acogerse a los beneficios del presente Régimen el peticionante deberá:

1. Presentar escritura de dominio, o de usufructo, o boleto de compra-venta, o testimonio de sentencia judicial que acredite su tenencia o posesión sobre el inmueble, o contrato de locación/comodato sobre la propiedad donde se llevará a cabo la actividad. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una cláusula expresa y/o complementaria que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble con respecto a la actividad que se desarrollara en el mismo.
2. Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial referencia a los requisitos establecidos en el ARTÍCULO siguiente.
3. Notificar al Municipio y bajo forma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada (alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico, etc.).
4. Aprobar curso de Manipulación de Alimentos brindado gratuitamente por el Municipio o Institución que se designe del Ejecutivo como agente capacitador.

ARTÍCULO 6º: Los requisitos mínimos del espacio físico serán los siguientes:

1. Paredes lisas y lavables.
2. Pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
3. Cielorraso incombustible, liso y lavable.
4. Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal.
5. Instalación contra incendio, matafuego en regla.
6. Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior.
7. Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.
8. Libreta Sanitaria.
9. Mesa material impermeable, lisa y lavable.
10. La superficie máxima afectada será de 50 m2.

TÍTULO V

DEL REGISTRO MUNICIPAL DE LAS P.U.P.A.

ARTÍCULO 7º: Crease el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (REMPUPA), en el ámbito de la Dirección de Bromatología, quien será la autoridad de aplicación de la presente. La inscripción de la P.U.P.A. será acreditada a través de la emisión de un certificado del citado organismo el cual contendrá un número de registración, y que implicara el otorgamiento de la habilitación municipal, dando cuenta del cumplimiento del procedimiento que disponga la reglamentación.

DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD

ARTÍCULO 8º: La Municipalidad estará obligada a:

1. Abrir y administrar un Registro de Pequeñas Unidades de Producción Alimenticias, de acuerdo a lo establecido en el art. 7, en el ámbito de la Dirección de Bromatología.
2. Evaluar a través del organismo de aplicación los requisitos y condiciones exigidos en los artículos 3º,5º,6º, y los que imponga la reglamentación.
3. Habilitar los espacios físicos en los que se desarrollara la tarea de elaboración de los productos alimenticios por un periodo de un año, susceptibles de renovación.
4. Realizar a través del organismo de aplicación una inspección cuatrimestral en los espacios físicos donde se desarrollara la actividad de producción.

#### TITULO VI

##### DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 9º: CLAUSURA PREVENTIVA: La autoridad de aplicación podrá proceder a la clausura preventiva del espacio físico habilitado cuando así lo justifiquen razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.

ARTICULO 10º: DECOMISO: Procederá en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos, bebidas y materia prima que a simple vista resultaren, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano. En este caso se seguirá con el procedimiento del art. 372 de la Ordenanza 6147/86.

#### TITULO VII

##### DE LAS DISPOSICIONES IMPOSITIVAS

ARTÍCULO 11º: Aquellas personas que quieran adherirse al régimen establecido por esta norma, deberán dar cumplimiento a las leyes provinciales y nacionales, con respecto a los tributos que estas impongan para la actividad.

ARTICULO 12º: La tramitación de la habilitación municipal estará exenta de todo tipo de timbrado, sellado o cualquier otro gasto de oficina al que pudiera dar lugar.

#### TÍTULO VIII

##### DE LAS DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 13º: También gozarán de los beneficios de esta Ordenanza, aquella P.U.P.A. que haya iniciado el trámite municipal de habilitación comercial, con anterioridad a la sanción de la presente.

ARTICULO 14º: En los casos en que en el futuro y por cualquier razón o circunstancia se encuentren excedidas las características y requisitos tenidos en cuenta en el momento del acogimiento al régimen promocional instituido por esta norma, se considerará inconveniente la prosecución de la actividad en el espacio físico habilitado oportunamente. En estos supuestos la empresa deberá recategorizarse y/o relocalizarse según el Código de Ordenamiento Urbano en un plazo de 120 días a partir del momento de la notificación fehaciente, transcurrido este plazo el Departamento Ejecutivo dispondrá la caducidad de la habilitación mediante resolución fundada.

ARTICULO 15º: El Departamento Ejecutivo reglamentara la presente, dentro de los noventa (90) días contados a partir de su promulgación.

ARTICULO 16º: El organismo de Control deberá remitir al Concejo deliberante un informe cada 6 meses sobre las elaboraciones, objetivos y cantidad de productores que se incorporen.-

ARTICULO 17º: De forma.

La Plata, 20 de octubre de 2015

VISTO; el Expediente N° 4061-979744/2015, y la Ordenanza N° 11284 y

#### CONSIDERANDO;

Que a fojas 2 se solicitó la reglamentación de la Ordenanza N° 11.284, acompañando un proyecto de la misma;

Que la Ordenanza N° 11.284 se sancionó con el objeto de regular la actividad de pequeños productores, es decir, de microemprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa;

Que dichas actividades tienen por objeto la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia;

Que las unidades productivas de tales alimentos se denominan P.U.P.A. (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias);

Que atento a la índole de las actividades llevadas adelante por dichas unidades productivas y dada la importancia que requiere los cuidados de la cadena de producción de todo tipo de alimentos para la ingesta, resulta imperioso su regulación, desde la perspectiva bromatológica y sanitaria;

Que por ende, se ha dispuesto un Régimen que tiene por objetivo, el logro del justo equilibrio entre el impulso a pequeñas unidades productivas generadoras de empleos y subsistencia familiar, y por el otro, el debido cuidado de la conservación y buen estado de los productos alimenticios que éstas unidades producirán;

Que de acuerdo a las disposiciones de la citada norma y a fin de proceder a su aplicación, resulta necesario establecer su reglamentación;

Que mediante esta reglamentación se dispone la habilitación de las cocinas de los domicilios particulares de los solicitantes a los fines de la elaboración de alimentos;

Que de conformidad a lo previsto en el artículo 108º incisos 3º y 17º de Decreto-Ley N° 6769/58, Ley Orgánica de las Municipalidades, corresponde dictar el presente acto administrativo;

Por ello;

#### EL INTENDENTE MUNICIPAL

##### DECRETA

ARTICULO 1º. Autoridad de Aplicación. Establecer a la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de La Plata como autoridad de aplicación de la presente normativa, conforme el artículo 7º de Ordenanza N° 11.284.

ARTICULO 2º. Plazos. Determinar que todos los plazos contenidos en la presente reglamentación deberán computarse en días hábiles administrativos, salvo disposición expresa en contrario.

ARTICULO 3º. Requisitos. Estipular que las personas físicas interesadas en obtener el certificado de habilitación comercial para acogerse a los beneficios de las P.U.P.A., se presentarán con su DNI en la Dirección de Bromatología y deberán dar cumplimiento con los siguientes requisitos:

1. Copia de DNI.

2. Declaración jurada de datos que será otorgada en las oficinas de la Dirección de Bromatología, la que contendrá en detalle: datos personales; domicilio de elaboración; horario de elaboración; constitución de domicilio legal físico; CUIT/CUIL; teléfono fijo y/o móvil; dirección de correo electrónico; foto carnet.

3. Planilla de datos que será otorgada en las dependencias de la Dirección de Bromatología relacionada con los alimentos a producir, en donde deberá constar una descripción de la materia prima utilizable y el procedimiento de elaboración, estimación de vencimiento del producto.

4. Certificado o comprobante de realización del curso de Manipulación de Alimentos.

5. Constancia de inscripción en AFIP (Monotributo Social) y Ley Alas.

6. Cumplimentar los demás requisitos establecidos en los artículos 5 y 6 de la Ordenanza 11.284.

Todo solicitante deberá concurrir munido con la documentación original y copia de la misma.

ARTICULO 4º. Libro de Inspecciones. Luego de la inspección del art. 9º del presente, por la que se determine que la cocina se encuentra cumplimentando los requisitos mínimos exigidos para su funcionamiento regular, el inspector de la autoridad de aplicación otorgará al solicitante un Libro de Inspecciones.

El Libro será foliado y rubricado por el Director de Bromatología, y contendrá:

a) Nombre y apellido del responsable de la cocina habilitada.

b) Número de habilitación comercial PUPA.

c) Nómina de productos elaborados.

En el Libro se dejará constancia de la fecha de alta, inspecciones que realizará la autoridad de aplicación, como así también de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente denunciada, alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico, etc.

El Libro siempre deberá permanecer dentro del espacio físico habilitado para la elaboración de productos alimenticios.

ARTICULO 5º. Renovación del Libro. Se procederá a renovar el Libro de inspecciones cuando se hubiere completado su capacidad i se hubiere deteriorado parcial o totalmente o por otro causas no previstas que imposibiliten su utilización.

ARTICULO 6º. Faltas por no exhibición del Libro. En el caso de producirse una inspección en la cual no se exhibiera el Libro, se procederá de la siguiente manera:

a) Ante la falta de exhibición del Libro por primera vez, se labrará un acta explicitando lo detallado en inciso siguiente.

b) Ante la falta de exhibición del Libro por segunda vez consecutiva, el inspector deberá proceder a la clausura preventiva del espacio físico habilitado como P.U.P.A. por un período de un mes.

c) Ante la falta de exhibición del libro por tercera vez consecutiva, el inspector deberá proceder a la clausura definitiva del espacio físico habilitado como P.U.P.A., lo que importará que la habilitación será revocada automáticamente.

Aquel beneficiario que se encuentre en la circunstancia descrita en el inciso c), se verá imposibilitado de solicitar una nueva habilitación por término de un año.

ARTICULO 7º. Observación. Presentada la documentación señalada en el artículo 3º, la Dirección de Bromatología tendrá 15 días para determinar si se ha dado efectivo cumplimiento con las exigencias legales. En caso que existiese error u omisión de algún requisito, se intimará al solicitante para que en el plazo de 10 días hábiles subsane dicha omisión, bajo apercibimiento de archivar el expediente.

ARTICULO 8º. Primera Inspección. A partir del cumplimiento del art. 7º, la Dirección de Bromatología tendrá 30 días para comparecer a realizar la primera inspección en el domicilio denunciado en la Declaración Jurada. El podrá ser prorrogable por única vez por 15 días.

ARTICULO 9º. Habilitación definitiva. Si de la inspección realizada se constata que el solicitante ha dado cumplimiento con todas las exigencias legales, la habilitación se transformará en definitiva, quedando supeditada a las futuras inspecciones que se realizarán.

El solicitante deberá presentarse dentro de los 5 días ante la autoridad de aplicación para rubricar el libro del Registro, y recibirá el certificado con la habilitación definitiva.

El certificado otorgado con el número de habilitación deberá plastificarse y colocarse en el espacio físico habilitado, en algún lugar visible.

En caso que se constatare la existencia de alguna irregularidad, se intimará al interesado para que en el plazo de 15 días sea regularizada, a los fines de realizar una nueva inspección.

En ambos casos se hará un acta que deberá ser firmada por el solicitante, lo que importará su notificación.

ARTICULO 10º. Archivo de las actuaciones. En caso de corroborarse irregularidades, y si luego de la segunda inspección se constata que la misma no ha sido regularizada, el solicitante no podrá requerir una nueva inspección por el término de seis meses corridos desde la notificación. De todo ello se labrará acta.

ARTICULO 11º. Inspecciones periódicas. La Dirección de Bromatología efectuará una inspección cuatrimestral, a los fines de controlar que la cocina habilitada mantenga los requisitos mínimos exigidos por la Ordenanza 11.284.

Para el caso en que se observen irregularidades, se seguirá con el procedimiento descrito en los artículos precedentes.

ARTICULO 12º. Almacenamiento. Aquellas P.U.P.A. que elaboren productos susceptibles de ser almacenados, deberán contar con los elementos necesarios para poder conservar los alimentos de la manera correspondiente.

ARTICULO 13º. Nivel de Complejidad Ambiental. El Nivel de Complejidad Ambiental (NCA) que deberán adoptar las actividades o desarrollar en los espacios físicos habilitados como P.U.P.A. será de valor 0.

ARTICULO 14º. Etiqueta. Todos los alimentos que hayan finalizado el proceso de elaboración deberán contener una etiqueta. En la misma se incluirá el número de habilitación de P.U.P.A., nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y un detalle de los ingredientes utilizados.

Todos aquellos productos finales que no contengan la etiqueta señalada en el párrafo anterior podrán ser decomisados.

ARTICULO 15º. Registro. La implementación del Registro se llevará a cabo en un libro foliado en el cual quedará asentados los siguientes datos:

1. Nombre y apellido del responsable.

2. Tipo y número de documento.

3. CUIT/CUIL.

4. Foto carnet.

5. Domicilio de la P.U.P.A., y domicilio legal constituido.

6. Número de habilitación municipal –certificado-, y fecha de alta.

7. Nómina de productos alimenticios.

8. Firma del responsable.

ARTICULO 16°. Habilitaciones comerciales en trámite. Aquellas personas que se encuentren con trámite de Habilitación Comercial en curso podrán solicitar por escrito el acogimiento de los beneficios de las P.U.P.A. Tendrán un plazo de 30 días para cumplimentar los requisitos exigidos por el artículo 3° de la presente, el que empezará a regir desde el momento de la solicitud de la habilitación P.U.P.A.

ARTICULO 17°. Comunicación al Municipio. En cumplimiento con el artículo 16° de la Ordenanza 11.284, el organismo de control deberá realizar semestralmente por escrito, un informe circunstanciado dirigido al Concejo Deliberante, informando en el mismo sobre las elaboraciones, objetivos y cantidad de productores que se incorporen, y demás datos que considere.

ARTICULO 18°. Gratuidad de los Trámites. Los trámites comprendidos en la presente reglamentación estarán exentos de pago de sellados, timbrados o cualquier gasto de oficina.

ARTICULO 19°. Publicidad. El departamento Ejecutivo publicará a través de medios de circulación masiva, la posibilidad de acogimiento de los beneficios consagrados por la Ordenanza 11.284 y la presente reglamentación.

ARTICULO 20°. Registrar, comunicar y dar al Boletín Municipal para su publicación.

Fdo: Dr. Oscar Pablo BRUERA – Intendente Municipal

Sr. Gustavo Jorge LUZARDO – Secretario de Control Urbano