



Municipalidad de Villa Gesell  
Honorable Concejo Deliberante

**2116/07**

**FECHA DE SANCION: 1° de Octubre de 2007.-**  
**NUMERO DE REGISTRO: 1937**  
**EXPEDIENTE H.C.D. N°: B-7870/07.-**

### **O R D E N A N Z A**

**ARTICULO 1°:** Adhiérase en todos sus términos a la Ley Provincial N° 11.936, para  
----- la promoción de microempresas.-----

**ARTICULO 2°** La presente rige para los pequeños emprendimientos productivos  
----- familiares y/o de grupos asociativos que desarrollen como actividad  
la elaboración y comercialización de productos alimenticios.-----

**ARTICULO 3°:** Se denomina emprendimiento alimentario aquel que desarrolla una -  
----- persona física o grupo asociativo en su vivienda o anexo de vivienda,  
siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos:

- a. Monto máximo de facturación del año anterior: PESOS VEINTICUATRO MIL (\$ 24.000)
- b. Capital fijo máximo afectado la actividad: PESOS VEINTE MIL (\$ 20.000).-
- c. Declaración Jurada visada por la autoridad competente manifestando capacidad de producción máxima diaria.-
- d. En caso que el inmueble sea una vivienda familiar y éste comprendida en el régimen de Propiedad Horizontal, deberá adjuntar conformidad escrita del Consorcio de Copropietarios.

En los emprendimientos asociativos, el monto máximo estipulado para el inciso a) se computará por cada integrante.-----

**ARTICULO 4°:** El titular del microemprendimiento deberá presentar:  
----- Antecedentes en el tema alimentario con el Anexo I de la presente.-  
- Información del mercado de acuerdo con el Anexo II de la presente  
- Nota suscripta por el mismo donde conste “Atento que en el inmueble se desarrollará una actividad económica, se notifica de la obligatoriedad de facilitar el acceso a los inspectores municipales a todos los sectores del mismo involucrados directa o indirectamente con la actividad”.-----

**ARTICULO 5°:** Aquellos que participen en el proceso de elaboración y  
----- comercialización de los productos deberán contar con:  
- Certificado de salud apto, con una antigüedad inferior a un (1) año.  
- Curso para manipuladores de alimentos aprobado

Además, mantendrán durante todo el proceso, estrictos hábitos de higiene, orden y correcta conservación de alimentos, acordes a buenas prácticas de manufactura (BPM).-----

**ARTICULO 6º:** Fíjase los requisitos básicos para la habilitación de los -----  
----- establecimientos comprendidos en la presente, sujetos a consideración del Departamento de Bromatología:

a) SECTOR ELABORACION

- Superficie mínima de doce (12) metros cuadrados, con 3 m de lado mínimo y 2,50 de altura.-
- Cerramiento total, con material de fácil limpieza e incombustible.
- Friso sanitario (azulejo o similar) en todo el perímetro, a un mínimo de dos (2) metros.-
- Piso de mosaicos o similar, con rejilla de baldeo.
- Paredes y cielorrasos lisos, de fácil limpieza y color claro e incombustible.
- Pileta/s en cantidad suficiente, con provisión de agua fría y caliente, siendo esta última a flujo de 80° C(grados centígrados)
- Mesas y mesadas de material higiénico sanitario lisas y de fácil limpieza.
- Bajo mesadas revestidas o con puertas
- Aberturas al exterior con malla contra insectos
- Evacuación de gases a los cuatro vientos natural o forzada (mecánica), reglamentaria
- Provisión de agua potable o con control de aptitud anual efectuado por organismo habilitado para ello, en caso de que no provenga de la red. Tanto el tanque de abastecimiento como la red interna deberán ser mantenidas en condiciones de limpieza y conservación, llevando registro de ello (Anexo III)
- Certificado de control de plagas

b) SANITARIOS Y DUCHAS:

- Se permitirá el uso de baño y ducha familiar

c) SEGURIDAD

- Matafuegos con certificado de carga actualizada
- Botiquín

d) VARIOS:

- Toda persona que desarrolle tareas de elaboración o colabore en las mismas contará con ropa acorde a la actividad en buenas condiciones de higiene, cubrirá su cabello totalmente con cofia o gorro de tela y tendrá calzado para uso específico en la actividad.-----

**ARTICULO 7º:** Admítase la localización de las actividades comprendidas en la -----  
----- presente en todo el ámbito del Partido de Villa Gesell.-----

**ARTICULO 8º:** Los trámites deberán ser iniciados en la Mesa de Entradas de la -----  
----- Municipalidad y derivados al área de la Producción, la que evaluará la factibilidad del proyecto y procurará la apoyatura técnica necesaria, debiendo presentar en el expediente de inicio:

- Fotocopia de D.N.I., propietario, inquilino y/o socio
- Planos presentados ó aprobados
- Certificado de libre deudas de tasas municipales
- Título de propiedad, boleto de compra contra entrega de posesión
- Contrato de locación (con autorización escrita del propietario).-----

**ARTICULO 9º:** Las habilitaciones otorgadas en el marco de la presente tendrán una -  
- - - - - vigencia de treinta y seis (36) meses, contados a partir de su  
otorgamiento. Una vez transcurrido dicho plazo, el titular podrá solicitar, la renovación  
del mismo.- Las habilitaciones tendrán carácter de intransferibles, excepto para el caso  
de cónyuges entre sí, de padre/madre a hijo/a y viceversa.- - - - -

**ARTICULO 10º:** El titular de la habilitación consentirá, en cada solicitud, que tanto  
- - - - - su inscripción en el presente régimen como las sanciones, la baja y  
sus motivos puedan hacerse públicas por cualquier medio que la autoridad de  
aplicación determine. Asimismo, aceptará en éste mismo acto que podrán ser causales  
de baja, además de las infracciones a la presente., las molestias ocasionadas a vecinos  
cuya gravedad sea comprobada por el Municipio.- - - - -

**ARTICULO 11º:** Una vez superados los parámetros establecidos en el Artículo 2º, el -  
- - - - - titular tendrá un plazo de seis (6) meses para adecuarse a las normas  
generales correspondientes a su rubro.- - - - -

**ARTICULO 12º:** Las Microempresas que se encuentren inscriptas en el registro de  
- - - - - -proveedores municipal, contarán con prioridad para la adquisición  
de productos, por parte de la Municipalidad, siempre y cuando la oferta cotizada sea la  
más conveniente al interés fiscal en términos de calidad, cantidad, tiempos de  
disponibilidad y precios.- - - - -

**ARTICULO 13º:** Las infracciones a la presente, serán sancionadas con las siguientes -  
- - - - - penalidades:

11.01- Faltas administrativas:

PRIMERA: Amonestación

SEGUNDA: 300 Mult.

TERCERA: Baja de la habilitación

11.02 Faltas que comprometen la seguridad y/o salubridad pública:

PRIMERA: Amonestación y multa de hasta 700 Mult.

SEGUNDA: Baja de habilitación.- - - - -

**ARTICULO 14º:** Las Tasas por Habilitación, Seguridad e Higiene y Tasa Turística a -  
- - - - - abonar por los microemprendimientos alimentarios sufrirán un  
descuento equivalente al setenta (70%) por ciento, del fijado en el Código Tributario,  
tomando como zona única todo el Partido de Villa Gesell con un coeficiente del 0.80.  
La Tasa para Habilitación de Comercios e Industrias podrá ser abonada en hasta diez  
(10) cuotas mensuales y sin interés.- - - - -

**ARTICULO 15º:** Los descuentos establecidos en el artículo precedente, no alcanzarán  
- - - - - a los locales comerciales, salones de exposición y venta al público  
de éstos productos.- - - - -

**ARTICULO 16º:** Comuníquese, dése al Registro Oficial y cumplido archívese.- - - - -  
- - - - -

## ANEXO I

### ANTECEDENTES EN EL TEMA ALIMENTARIO

- Trabajos anteriores en establecimientos elaboradores (describir tareas realizadas y tipo de establecimiento)
  
- Proyectos vinculados al sector en los que hayan participado (Grupos, programas de empleo, comedores comunitarios, investigación)
  
- ¿ Ha solicitado créditos para la compra de maquinarias, equipamiento de cocina o electrodomésticos para la actividad? Detallar fechas y líneas bancarias.
  
- ¿ Tiene aval de algún organismo reconocido, público o privado? Indicar nombre y teléfono del organismo y de una persona referente en el mismo:
  
- ¿ Posee título otorgado por establecimiento oficial que acredite participación en cursos de capacitación en el sector? Indicar nombre del establecimiento y de la carrera o curso realizado, completo o incompleto:

## **ANEXO I I**

### **INFORMACION DE MERCADO**

- ¿Quienes son sus clientes? Indicar si son negocios, otros establecimientos, consumidores finales, si están en el Partido, en el barrio, o en otras zonas, etc.
  
- ¿Cantidad de producto que puede comercializar, por día o por mes?
  
- ¿Quienes son sus competidores directos? Otros micro-emprendedores, empresas, etc.
  
- ¿Quienes son sus proveedores de insumos? Detallar cada uno

## **ANEXO I I I**

