



Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Villa Gesell
Honorable Concejo Deliberante

"2020 - Año del General Manuel Belgrano"

ORDENANZA 3026

FECHA DE SANCION: 2 de Noviembre de 2020.-

NUMERO DE REGISTRO: 2887

EXPEDIENTE H.C.D. N°: B-13037/20 – D-13323/20

VISTO:

El expediente letra D-N° 13.037/20 iniciado por el Bloque Cambiemos con motivo de elevar copia del expediente 2846/20 Jefe de Bromatología sobre creación registro unidades productivas alimenticias, y el expediente letra B-N° 13.323/20 iniciado por el Departamento Ejecutivo con motivo de adhesión al programa de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias; y

CONSIDERANDO:

Que, existen en el Partido de Villa Gesell personas que llevan adelante micro emprendimientos de elaboración de alimentos en sus domicilios para su comercialización.

Que, es necesario el control higiénico-sanitario de las instalaciones y productos alimenticios que se comercialicen en el Partido de Villa Gesell,

Que, el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) en sus artículos 151, 152, 154 y 156trís establece requisitos para la elaboración de viandas y alimentos listos para consumo en cocinas particulares;

Que, los pequeños productores enfrentan dificultades para comercializar de manera legítima los alimentos que elaboran, quedando a merced del comercio informal;

Que, se hace necesaria la creación de una Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (ReMPUPA), el cual se iniciará y tendrá ámbito en la Dirección de Bromatología dependiente de la Secretaría de Salud;

Que, se entiende por PUPA a las unidades mínimas productivas que se dedican a la elaboración de productos alimenticios llevadas a cabo por pequeños productores;

Que, con esta norma se pretende regular la actividad de micro emprendimientos de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la elaboración de productos alimenticios a pequeña escala, para la comercialización local, promoviendo una economía solidaria e inclusiva.-

Por ello, el Honorable Concejo Deliberante sanciona la siguiente:

O R D E N A N Z A

TÍTULO I

CONCEPTOS Y OBJETIVOS

ARTÍCULO 1º: La actividad de pequeños productores, es decir micro
----- emprendimientos 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).-----



ARTICULO 2º: En el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias ----- (ReMPUPA) deberán tramitar su inscripción todas las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) que cumplan con los requisitos que se establecen en la presente y sus reglamentaciones. La inscripción de la PUPA será acreditada a través de la emisión de un certificado de validez anual, el cual contendrá un número de registro, asentado en un Libro de Actas, y que implicará el otorgamiento del permiso municipal.-----

ARTICULO 3º: El objetivo de esta norma es fomentar el desarrollo de las PUPA, ----- promover la comercialización legítima de los productores alimenticios, generar las vías legales para poder verificar las condiciones bromatológicas en los espacios físicos donde elaboran, otorgándoles un permiso condicional municipal, siempre que reúnen los requisitos legales y sanitarios.-----

TITULO II **DEL REGISTRO MUNICIPAL DE LAS PUPA**

ARTICULO 4º: Créase el Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas ----- Alimenticias (ReMPUPA). La inscripción de la PUPA será acreditada a través de la emisión de un certificado por parte de la Autoridad de Aplicación que determinará el Ejecutivo Municipal, el cual contendrá un número de registro, y que implicará el otorgamiento de la habilitación municipal, dando cuenta del cumplimiento del procedimiento que disponga la reglamentación. -----

TITULO III **ÁMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL**

ARTICULO 5º: Las disposiciones establecidas por esta Ordenanza, regirán a las ----- PUPA que pretendan instalarse en todas las zonas establecidas en el Código de Ordenamiento Urbano (COU) vigente, en el Partido de Villa Gesell, y normas reglamentarias de construcción.-----

TITULO IV **REQUISITOS DE ADHESIÓN**

ARTICULO 6º: Podrán solicitar los beneficios del presente Régimen, las PUPA que ----- reúnan las características establecidas en el ARTÍCULO 1º de la presente Ordenanza, y que además cumplen 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 PUPA, ser correspondientes a la categoría tributaria en la cual el emprendedor se halle inscripto.-
2. La elaboración de alimentos estará limitada a aquellos productos que sean de bajo riesgo epidemiológico conforme se detalla en el Anexo I de la presente Ordenanza (Rubros de productos autorizados para ser elaborados en PUPA) y/o los que aprueba la autoridad sanitaria.-



3. Quedará sujeto a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal en cuanto a otros rubros de alimentos que la autoridad sanitaria autorice expresamente bajo petición fundada, si correspondiere.-
4. El establecimiento deberá cumplir con todos los recaudos de la presente Ordenanza, y lo que se disponga la reglamentación vigente en materia higiénico sanitaria.-

TÍTULO V **DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO**

ARTÍCULO 7º: Para acogerse a los beneficios del presente Régimen el peticionante ----- deberá:

1. Estar registrado e inscripto en el Monotributo Social o el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF), Res. N°255/07.-
2. Presentar título justificativo de ocupación de la vivienda, o bien escritura a su nombre o consentimiento por escrito del titular del inmueble permitiendo la elaboración de productos alimenticios en la propiedad.-
3. Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial referencia a los requisitos establecidos en el Artículo 8º.-
4. 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, cambio de domicilio, titular, etc.).-
5. Contar con Carnet de Manipulador vigente, que certifique la aprobación del Curso de Manipulación de Alimentos brindado por entidad capacitadora oficial, de todo el personal involucrado en el proceso de elaboración de alimentos.-
6. Contar con Libreta Sanitaria vigente de todo el personal involucrado en el proceso de elaboración, y certificado de salud del grupo familiar que habite el domicilio particular. Los mismos deberán renovarse una vez al año.-
7. Aceptar la inspección bromatológica del lugar declarado como sector de elaboración, depósito y almacenamiento de materias primas y producto terminado.-

TÍTULO VI **DE LAS INSTALACIONES PARA LA ELABORACION Y LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ARTICULO 8º: Los requisitos mínimos del sector destinado a la elaboración serán ----- los siguientes:

1. Paredes de material liso, no absorbente y pintadas o revestidas de colores claros, hasta una altura apropiada para las operaciones.-
2. Pisos de material liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar) y en buen estado de mantenimiento.-
3. Cielorrasos o techos incombustibles, lisos y lavables.-
4. Ventanas y otras aberturas que comuniquen al exterior, protegidas con protección antiplagas.-



5. Las rejillas de desagüe deberán permanecer tapadas, y en buen estado de conservación y limpieza.-
6. Abastecimiento de agua fría y caliente con instalaciones adecuadas, para asegurar la correcta limpieza y desinfección del área de elaboración, equipos, utensilios, recipientes, materiales, así como la higiene del personal manipulador.-
7. Las mesas y mesadas destinadas a la elaboración, deberán ser de material no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, y en buen estado de mantenimiento.
8. Los equipos de frío (heladera y freezers) deberán ser de uso exclusivo para la producción de PUPA.-
9. Deberá contar con un sector exclusivo identificado (separado de alimentos para consumo personal) para depósito de insumos, materias primas y productos terminados.-
10. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encastrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.-
11. Certificado oficial de Análisis de Potabilidad de Agua como APTA para consumo humano.-
12. Certificado oficial de Control de Plagas que deberá ser realizado por personal autorizado por la autoridad competente.-
13. Instalación contra incendio, matafuego en regla.-
14. Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.-

ARTICULO 9º: Los productos alimenticios que se elaboran en PUPA deberán ----- cumplir con lo siguiente:

1. Adecuarse a los requisitos establecidos en el Artículo 6º de la presente Ordenanza.
2. Todos los alimentos que hayan finalizado el proceso de elaboración deberán poseer un rotulo en el que se incluirán:
 - **Número de registro PUPA**
 - **Nombre de fantasía del producto**
 - **Nombre del elaborador**
 - **Denominación del producto**
 - **Lista de ingredientes**
 - **Fecha de elaboración y vencimiento**
 - **Domicilio de elaborador / Municipio**
 - **Sugerencia de conservación del producto**
3. Los productos alimenticios deberán estar contenidos en envases adecuados según la naturaleza del alimento y que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación.
4. Los productos alimenticios que serán comercializados o distribuidos a domicilio, deberán transportarse en condiciones higiénicas, y por repartidores que cumplan con los requisitos establecidos en el Artículo 7º, inciso 5 y 6 de la presente Ordenanza.----

TITULO VII **DE LAS DISPOSICIONES COMERCIALES**

ARTICULO 10º: Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos ----- por la presente Ordenanza, se entregara al beneficiario el Certificado del ReMPUPA, el cual contendrá la siguiente información:



- Datos del titular elaborador
- Descripción del rubro a desarrollar

- Lista de productos que se elaboraran
- Domicilio donde se desarrollara la actividad
- Fecha de habilitación de PUPA y validez del registro
- Firma del funcionario competente y sello oficial
- N° de ReMPUPA.-----

ARTÍCULO 11°: Los productos elaborados en las PUPA podrán comercializarse ----- desde los establecimientos de elaboración propia, en los comercios de alimentos habilitados por el Municipio, donde éste contará con una góndola, estante o sector ReMPUPA con su debido merchandising, en entidades de bien público y en las Ferias Gastronómicas que se realicen en el Partido de Villa Gesell.-----

ARTÍCULO 12°: Las PUPA no podrán tener sucursales de ventas propias, y solo ----- podrán comercializar productos que se elaboren en dicha unidad productiva.-----

ARTICULO 13°: No se otorgará permiso condicional de elaboración y ----- comercialización de registro PUPA a ningún emprendimiento realizado en un domicilio particular que ya se encuentre vinculado a otra PUPA registrada en el ReMPUPA.-----

TÍTULO VIII **DE LAS OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD**

ARTICULO 14°: La Municipalidad tendrá como responsabilidad:

1. Abrir y administrar un Registro de Pequeñas Unidades de Producción Alimenticias (ReMPUPA), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 4°, en el ámbito de la Autoridad de Aplicación que el Ejecutivo Municipal determine en la Reglamentación.
2. Evaluar a través del organismo de aplicación los requisitos y condiciones exigidos en los Artículos 6°, 7°, 8° y 9°, y los que imponga la reglamentación.
3. Habilitar los espacios físicos en los que se desarrollará la tarea de elaboración de los productos alimenticios por un periodo de un año, susceptibles de renovación. Dicha renovación deberá ser solicitada por el titular de la PUPA, 30 días antes de la caducidad de la habilitación.
4. Realizar a través del organismo de aplicación auditorias bromatológicas de habilitación y seguimiento, en los espacios físicos donde se desarrollara la actividad de producción.
5. Durante la permanencia en el Registro, los emprendedores contarán con capacitación y asistencia técnica en procesos de elaboración y comercialización de sus productos, organizadas a través del Municipio, y brindadas por el mismo u otras instituciones.
6. El ejecutivo podrá dictar complementarias para alcanzar los objetivos de la ordenanza.-----



TITULO IX **DE LAS SANCIONES**

ARTICULO 15°: SUSPENSIÓN TRANSITORIA DEL PERMISO

----- La autoridad de aplicación podrá proceder a la suspensión transitoria del permiso de elaboración y comercialización de productos alimenticios de PUPA, cuando así lo justifiquen razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de las disposiciones legales.-----

ARTICULO 16°: DECOMISO

----- Procederá en los casos en que al momento de inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos, bebidas y/o materias primas que a simple vista resultare, por su estado higiénico o bromatológico, no aptos para el consumo humano. En este caso se seguirá con el procedimiento establecido en el Código de Faltas Municipales. -----

ARTICULO 17°: ANULACIÓN DEL PERMISO

----- La autoridad de aplicación podrá proceder a la anulación del permiso de producción y comercialización de alimentos de la PUPA cuando así lo justifique por razones de seguridad, moralidad, higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales que atenten contra la salud pública.-----

TITULO X **DE LAS DISPOSICIONES IMPOSITIVAS**

ARTICULO 18°: Aquellas personas que quieran adherirse al régimen establecido por ----- esta norma, deberán dar cumplimientos a las leyes provinciales y nacionales, con respecto a los tributos que estas impongan.-----

ARTICULO 19°: La tramitación de la habilitación municipal estará exenta de todo ----- tipo de timbrado, sellado o cualquier gasto de oficina al que pudiera dar lugar.-----

TÍTULO XI **DE LAS DISPOSICIONES FINALES**

ARTICULO 20°: También gozaran de los beneficios de esta Ordenanza, aquellos ----- microemprendimientos que hayan iniciado el trámite municipal para su habilitación, con anterioridad a la sanción de la presente ordenanza de PUPA.

ARTICULO 21°: En caso de que a futuro, 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 ese plazo el Departamento Ejecutivo dispondrá la caducidad de la habilitación mediante resolución fundada.-----



Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Villa Gesell
Honorable Concejo Deliberante

“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

ARTICULO 22°: El Departamento Ejecutivo reglamentará la presente, dentro de los
----- noventa (90) días contados a partir de su promulgación.-----

ARTICULO 23°: El organismo de Aplicación deberá remitir al Concejo Deliberante
----- un informe anual sobre las elaboraciones, objetivos y cantidad de
productores que se incorporen.-----

ARTICULO 24°: Comuníquese, dése al Registro Oficial y cumplido
archívese.-----



Provincia de Buenos Aires
Municipalidad de Villa Gesell
Honorable Concejo Deliberante

"2020 - Año del General Manuel Belgrano"

ANEXO I

RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPA)

- ✓ Dulces, mermeladas y jaleas
- ✓ Frutas confitadas / abrillantadas / almibaradas
- ✓ Bombones de fruta
- ✓ Chocolates
- ✓ Turrone
- ✓ Garrapiñadas / maní con chocolate
- ✓ Barras de cereal con proceso de cocción en la elaboración
- ✓ Pan
- ✓ Galletitas y bizcochos
- ✓ Bizcochuelos
- ✓ Facturas sin relleno de crema (que no necesite refrigeración)
- ✓ Alfajores
- ✓ Dulces solidos
- ✓ Miel
- ✓ Encurtidos en vinagre
- ✓ Hortalizas en vinagre
- ✓ Conservas en aceite
- ✓ Frutas y verduras deshidratadas
- ✓ Aceites aromatizados
- ✓ Fraccionamiento de especias / frutas secas
- ✓ Cerveza artesanal
- ✓ Licores
- ✓ Otros rubros que autorice la autoridad sanitaria competente

Todos los productos alimenticios arriba señalados deben cumplir con las especificaciones para su elaboración, conservación, almacenamiento, transporte y comercialización según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.).-
