

ORDENANZA N°: 6276/21.-

Ramallo, 3 de junio de 2021

VISTO:

Las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Ramallenses
(P.U.P.A.R.); y

CONSIDERANDO:

Que las P.U.P.A.R. elaboran alimentos de bajo riesgo, entre ellos frutas secas, manufacturas de origen vegetal, escabeches, salsas y otras producciones similares;

Que mediante esta normativa se busca contribuir en la consolidación de un sistema de inclusión de pequeños productores de alimentos;

Que resulta primordial garantizar condiciones bromatológicas adecuadas en los espacios físicos donde se producen los alimentos;

POR TODO ELLO, EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE RAMALLO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES, SANCIONA CON FUERZA DE;

ORDENANZA

TÍTULO I

"CONCEPTO Y OBJETIVO"

ARTÍCULO 1º) Entiéndase por la terminología **P.U.P.A.R. (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Ramallenses)**, la actividad de pequeños productores, del sector alimenticio de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la producción de alimentos artesanales de autoempleo y subsistencia.-----

ARTÍCULO 2º) El objetivo de esta norma es garantizar a las P.U.P.A.R., 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 ADHESIÓN"

ARTÍCULO 3º) Podrán solicitar los beneficios del presente Régimen, las P.U.P.A.R. que ----- cumplan con los siguientes requisitos:

- a) El rubro a desarrollar deberá estar vinculado a la producción de alimentos de consumo humano a pequeña escala.
- b) La facturación anual no podrá exceder el importe que, como límite, determine anualmente AFIP para las personas inscriptas como Monotributistas Sociales.
- c) 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.
- d) Será permitido elaborar alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutas secas, productos de chocolate, turrone, barras de cereales, farináceos, repostería, productos manufacturados de origen vegetal, escabeches, salsas, encurtidos.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Queda prohibida la elaboración de productos expresamente prohibidos por el Código Alimentario Argentino.
- h) La potencia máxima instalada no podrá superar los 5 HP.

i) El nivel de complejidad ambiental, no deberá superar 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.R. que pretendan instalarse en todas las zonas autorizadas por el Departamento Ejecutivo Municipal, no pudiendo causar inconvenientes a vecinos o instituciones linderas, debiendo respetar las normas reglamentarias de construcción.-----

TÍTULO IV

"DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO"

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

- a) Acreditar títulos o documentos que acrediten la titularidad o el uso del lugar. Para el caso de contrato de locación o comodato, el mismo deberá contar con una clausula que exprese consentimiento por parte del propietario del inmueble respecto a la actividad que se desarrollara en el mismo.
- b) Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva.
- c) Notificar al Municipio 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.).
- d) Aprobar curso de Manipulación de Alimentos y obtener el correspondiente carnet. Luego de un informe social el Municipio podrá otorgar el mismo de forma gratuita.-----

ARTÍCULO 6º) Los requisitos para el espacio físico destinado a la actividad serán los ----- siguientes:

- a) Paredes y pisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
- b) Cielorraso incombustible, liso y lavable.
- c) Instalación de agua, garantizando agua caliente al sector de proceso de elaboración de alimentos.
- d) Matafuego / Extintor en regla.
- e) Mosquiteros en todas las aberturas que den al exterior.
- f) Instalación eléctrica con llave térmica y disyuntor.
- g) Carnet de manipulador de alimentos.
- h) Mesa de material impermeable, liso y lavable.
- i) La superficie máxima afectada será de 50 m².-----

TÍTULO V

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

ARTÍCULO 7º) Créase el "Registro Municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias Ramallenses" (REMPUPAR), 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.R. 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:

- a) Abrir y administrar un Registro Municipal de Pequeñas Unidades de Producción Alimenticias.
- b) Evaluar y relevar a través del organismo de aplicación los requisitos y condiciones para el funcionamiento de las P.U.P.A.R.
- c) 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.
- d) Inspeccionar cuatrimestralmente los espacios físicos donde se desarrollara la actividad de producción.-----

TÍTULO 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. Luego evaluará el pase de las actuaciones al Departamento de Faltas para la aplicación del Régimen de Faltas. Cuando la situación se considere grave podrá retirar a la P.U.P.A.R. del REMPUPAR y perder su habilitación.-----

ARTÍCULO 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. Esta acción se deberá realizar dentro ----- del ----- debido proceso.-----

TÍTULO 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 se impongan para la actividad.-----

ARTÍCULO 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"

ARTÍCULO 13º) Autorízase al Departamento Ejecutivo Municipal a reglamentar la pre- ----- sente ----- para ----- su ----- puesta ----- en vigencia.-----

ARTÍCULO 14º) Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.-----

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE
RAMALLO EN SESIÓN ORDINARIA DEL DÍA 3 DE JUNIO DE 2021.-----

LEONEL EZEQUIEL AMAYA
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE



SERGIO COSTOYA
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE