

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE COLON

CALLE 51 Y 17 – (2720) – COLON (BS. AS.)

Teléfono Presidencia: 02473 – 430889

Teléfono Mesa de Entrada: 02473 – 421894

E-mail: hcdcolonba@yahoo.com.ar

“Las Islas Malvinas, Georgias del Sur y Sándwich del Sur son Argentinas”.-

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE COLON (Bs. As) SANCIONA CON
FUERZA DE:

ORDENANZA N° 4106

CREACIÓN DEL REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS (PUPA)

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: *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.*

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

TÍTULO 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.*

Claudia A. Zaniboni
Secretaria
Municipalidad de Colón (B)

TÍTULO III

ÁMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL

ARTÍCULO 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 Colon, y normas reglamentarias de construcción.

TÍTULO IV

REQUISITOS DE ADHESIÓN

ARTÍCULO 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 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 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 apruebe 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 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 ELABORACIÓN Y LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTÍCULO 8°: 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, materias, 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 (heladeras 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.

ARTÍCULO 9°: Los productos alimenticios que se elaboran en PUPA deberán cumplir con lo siguiente:

1. Adecuarse a los requisitos establecidos en el Artículo 6° de la presente Ordenanza.

2. *Todos los alimentos que hayan finalizado el proceso de elaboración deberán poseer un rótulo 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 del 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, inc 5 y 6 de la presente Ordenanza.*

TÍTULO VII

DE LAS DISPOSICIONES COMERCIALES

ARTÍCULO 10º: *Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente Ordenanza, se entregará 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 elaborarán*
- *Domicilio donde se desarrollará la actividad*
- *Fecha de habilitación de PUPA y validez del registro*
- *Firma del funcionario competente y sello oficial*
- *Nº de ReMPUPA*

ARTÍCULO 11º: *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 Colon.*

ARTÍCULO 12º: *Las PUPA no podrán tener sucursales de venta propias y solo podrán comercializar productos que se elaboren en dicha unidad productiva.*

ARTÍCULO 13º: *No se otorgará permiso condicional de elaboración y comercialización de registro de 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

ARTÍCULO 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 período 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 auditorías bromatológicas de habilitación y seguimiento, en los espacios físicos donde se desarrollará 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

ARTÍCULO 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 la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de los alimentos, bebidas y/o materias primas 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 establecido en el Código de Faltas Municipales.

ARTÍCULO 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

ARTÍCULO 18º: 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 19º: 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 XI
DE LAS DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 20º: También gozarán 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 21º: 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 relocarse 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.

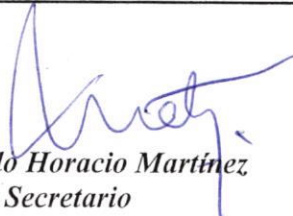
ARTICULO 22º: El Departamento Ejecutivo reglamentará la presente, dentro de los noventa (90) días contados a partir de su promulgación.

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

ARTICULO 24º: De forma.

DADO Y APROBADO EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE COLON (BS. AS.) "CONSCRIPTO GERARDO MARCHISIO HEROE NACIONAL", AL DIA DOCE DEL MES DE OCTUBRE DE DOS MIL VEINTIUNO, EN SESIÓN ORDINARIA.-----

EXPEDIENTES N° 8716.-


Marcelo Horacio Martínez
Secretario




Pablo Gabriel Pino
Presidente