

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE acuerda y sanciona con fuerza**

**ORDENANZA**

**TITULO I - CONCEPTOS Y OBJETIVOS**

**ARTICULO 1.-** Esta Ordenanza y los Anexos I, II, III y IV que la integran, regula y promueve las actividades de tipo familiar, individual o asociativa de pequeños productores y microemprendedores rurales y urbanos, dedicadas a la producción de alimentos artesanales a baja escala, para subsistencia y autoempleo, que serán denominadas Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (PUPAs)

**ARTICULO 2.-** Crease el Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (RePUPA), en el que deberán tramitar su inscripción todas las personas que produzcan alimentos en cocinas o salas de elaboración, y dispongan sus productos elaborados para su comercialización. Las PUPAs deberán cumplir los procedimientos establecidos en esta norma y sus reglamentaciones para inscribirse en el RePUPA y recibir el correspondiente certificado y habilitación municipal para la elaboración y comercialización local.

**ARTICULO 3.-** El objetivo de esta norma es fomentar el desarrollo de las PUPAs, promover la legítima comercialización de sus productos elaborados, y reglamentar los controles higiénico-sanitarios que aseguren su calidad e inocuidad a los consumidores.

**TÍTULO II - DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**ARTICULO 4.-** Los productos alimenticios que podrán ser elaborados y comercializados por las PUPAs, serán de bajo riesgo sanitario, autorizados y aprobados por la autoridad competente, conforme a lo descripto en el Anexo I de esta Ordenanza.

**ARTICULO 5.-** Los productos elaborados y comercializados por las PUPAs, deberán adoptar las medidas preventivas y de control sanitario, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos elaborados.

Con este fin, la Subsecretaría de Bromatología Municipal supervisará la aplicación de los criterios establecidos en las buenas prácticas de fabricación o manufactura (BPF/BPM-Código Alimentario Argentino/ANMAT), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES-RESOLUCIÓN-205-2014-SENASA) y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/ HACCP), establecidas en el Código Alimentario Argentino (Art. 152 y 152 tris, y su Anexo), que se describen en Anexo IV de esta Ordenanza.

**ARTICULO 6.-** Los productos deben poseer una etiqueta, la cual deberá incluir al menos la siguiente información:

- Nombre del productor.
- Nombre del producto.
- Detalle de las materias primas e insumos utilizados.
- Domicilio donde se desarrolla la actividad.

- Fecha de elaboración y/o de vencimiento.
- N° de RePUPA.
- Municipio.
- Sugerencia de conservación del producto una vez abierto, cuando así lo requiera.

### **TÍTULO III - REQUISITOS DE ADHESIÓN**

**ARTICULO 7.-** Podrán solicitar la adhesión al Programa Municipal de PUPAs y, la inscripción al registro correspondiente, quienes reúnan las características establecidas en el Art. 1 de la presente Ordenanza y cumplan con los siguientes requisitos:

- La actividad a desarrollar deberá estar vinculada a la producción a pequeña escala de alimentos para consumo humano, según lo establecido en el Artículo 9, de esta Ordenanza.
- Los alimentos que se elaboren deberán cumplir con lo establecidos en los artículos 3 y 4 de la presente.

**ARTICULO 8.-** La información que deberán cumplimentar los titulares de las PUPAs, para poder proceder a la inscripción en el RePUPA, se detalla en el Anexo II. Esta información tendrá carácter de declaración jurada. La autoridad de aplicación local, podrá establecer plazos y condiciones para su cumplimiento.

**ARTICULO 9.-** Para acogerse a los beneficios del presente Programa Municipal, la persona solicitante deberá:

1. Estar inscripto en el sistema impositivo del Monotributo Social y/o, como máximo, hasta la categoría D inclusive, del sistema impositivo del Monotributo, descripta en Anexo IV.
2. Presentar croquis de obra señalando particularmente el espacio físico afectado a la actividad productiva, con especial referencia a los requisitos establecidos en el Anexo III.
3. El beneficiario debe 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. A fines de economizar el trámite, el consentimiento puede ser firmado en la Oficina de Habilitaciones.
4. Notificar a la Autoridad de Aplicación y bajo forma que establezca la reglamentación, de todo cambio y/o modificación en la actividad económica oportunamente declarada (alta y baja de rubros, cambios de actividad, cese definitivo de la actividad económica, ampliación de espacio físico, etc.)
5. Contar con Curso de Manipulación de Alimentos y Certificado de aprobación de todo el personal involucrado en el proceso de elaboración de alimentos (Anexo III y Anexo IV)
6. Acreditar las capacitaciones que la Autoridad de Aplicación determine pertinente, priorizando aquellas que son imprescindibles para la actividad declarada.
7. El productor deberá presentar los procedimientos de elaboración y registros a utilizar dónde se implementarán las Buenas Prácticas de Fabricación o Manufactura (BPF/BPM - Anexo IV) en el establecimiento.
8. El productor deberá aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración, depósito y almacenamiento de materias primas y producto terminado.
9. La Autoridad de Aplicación podrá establecer un proceso de adecuación a esta norma y fijar plazos de concreción, a fin de acompañar a persona titular de la PUPA y lograr su efectivo cumplimiento.

### **TÍTULO V - DE LAS DISPOSICIONES COMERCIALES**

**ARTICULO 10.-** Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente Ordenanza, se entregará al beneficiario:

1. Habilitación Municipal.

2. Certificado del RePUPA, el cual contendrá la siguiente información:

- Nombre del inscripto;
- N° de inscripción en el RePUPA;
- Descripción del rubro a desarrollar;
- Lista de productos que se desarrollarán;
- Domicilio donde se desarrolla la actividad;
- Fecha de inscripción;
- Fecha de validez del registro (un año desde la fecha de inscripción);
- Firma del funcionario competente.

**ARTICULO 11.-** Los productos elaborados en las PUPAs podrán comercializarse desde los establecimientos de elaboración propia, en espacios y canales de intercambio solidario y en las Ferias de Emprendedores o Ferias Gastronómicas que se realicen en el Partido de Roque Pérez, y/o en góndolas de comercios habilitados conforme lo establece la Ley N° 27545 de Góndolas. Así como también se podrá

#### **TÍTULO IV - DE LAS OBLIGACIONES DEL BENEFICIARIO**

comercializar en los Municipios con los cuales se haya firmado convenio para tal fin, según se establezca en la reglamentación, permitiendo la trazabilidad de los productos elaborados en las PUPAs.

**ARTICULO 12.-** Estas unidades productivas mantendrán su registro y habilitación como PUPAs, siempre que no tengan sucursales de venta propias, y comercialicen solo sus propios productos elaborados.

#### **TÍTULO VI - DE LA HABILITACION MUNICIPAL**

**ARTICULO 13.-** El Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (RePUPA) estará a cargo de la Subsecretaría de Bromatología, que ejercerá como Autoridad de Aplicación de la presente norma.

**ARTICULO 14.-** La habilitación municipal tendrá vigencia por 1 (un) año, y será otorgada por el área de Habilitaciones Comerciales de la Municipalidad, una vez cumplidos los requisitos establecidos por esta norma, y verificados por la Subsecretaría de Bromatología. La autoridad de aplicación podrá adoptar, si el caso así lo requiere, un sistema de preinscripción con plazos para el cumplimiento de lo requerido por esta norma.

**ARTICULO 15.-** Si dentro del plazo de vigencia del régimen llegaran a encontrarse irregularidades legales o sanitarias, caducará tanto la habilitación como la inscripción en el RePUPA.

#### **TÍTULO VII - ÁMBITO DE APLICACIÓN TERRITORIAL**

**ARTICULO 16.-** Las disposiciones establecidas por esta Ordenanza, regirán a las PUPAs que soliciten funcionar en todas las zonas establecidas en el Código de Ordenamiento Urbano del partido de Roque Pérez.

**ARTICULO 17.-** Las características de las instalaciones, equipos y normas de manipulación higiénica necesarias para acceder a la registración se establecen en el Anexo III, con más aquellas que en el futuro reglamente la Autoridad de Aplicación.

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

**ARTICULO 18.-** Capacitación: Durante la permanencia en el Registro, las personas titulares de las PUPAs deberán recibir capacitación y asistencia técnica en los procesos de elaboración y comercialización de sus productos, organizadas a través del Municipio y brindadas por él mismo u otras Instituciones especializadas.

**ARTICULO 19.-** Autoridad de Aplicación: Se establece que el poder de policía en materia de fiscalización del lugar de elaboración y de los productos, será ejercido por la Subsecretaría de Bromatología, con amplias facultades para inspeccionar las cocinas, locales, salas de elaboración y productos elaborados de las PUPAs.

## **TÍTULO IX - DE LAS SANCIONES**

**ARTICULO 20.-** Suspensión Transitoria: La autoridad de aplicación podrá proceder a la suspensión transitoria de la habilitación de elaboración y comercialización de productos alimenticios, cuando así lo justifiquen razones de seguridad sanitaria, higiene, riesgo edilicio o falta de cumplimiento de disposiciones legales.

**ARTICULO 21.-** Decomiso: Procederá en los casos en que al momento de la inspección sea impostergable la inutilización y destrucción de materia prima e insumos, alimentos y bebidas elaborados que, por su estado higiénico o bromatológico, no sean aptos para el consumo humano.

**ARTICULO 22.-** Anulación de Habilitación: La autoridad de aplicación podrá proceder a la anulación de la habilitación de producción y comercialización de alimentos de las PUPAs, cuando así lo justifiquen razones de seguridad sanitaria, higiene, riesgo edilicio o falta de cumplimiento de disposiciones legales, y toda otra causa que atente contra la salud pública.

## **TÍTULO X - DE LAS DISPOSICIONES IMPOSITIVAS**

**ARTICULO 23.-** 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 24.-** 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.

**ARTICULO 25.-** Las PUPAs inscriptas en el RePUPA, estarán exentas del pago de la Tasa por Inspección Municipal establecidas en las ordenanzas fiscal e impositiva vigentes.

**ARTICULO 26.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE ROQUE PÉREZ A LOS VEINTISEIS DÍAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.-

Firmada: Jimena Rodríguez. Secretaria. H.C.D. Municipalidad de Roque Pérez – Gladys Yorío. Presidente. H.C.D. Municipalidad de Roque Pérez.  
Registrada bajo el n° 2.336 con fecha 28/07/2022.-