



Honorable Concejo Deliberante de Carlos Tejedor

ORDENANZA N° 2660/2020

VISTO:

La Ley 18.284 (C.A.A.) y las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial.

CONSIDERANDO:

Que ante la problemática planteada en el Partido de Carlos Tejedor sobre la producción de alimentos de elaboración casera;

Que los mismos son comercializados por sus propios elaboradores y productores, sin estar registrados ni fiscalizados por ningún Organismo Sanitario Oficial;

Que la Jefatura de Bromatología e Higiene en virtud de las atribuciones que le sean propias, en lo que hace fundamentalmente al custodio de la Salud Pública, debe extremar sus recursos de control de elaboración casero-artesanal en el Partido de Carlos Tejedor;

POR ELLO:

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

en uso de sus facultades, sanciona con fuerza de

ORDENANZA

ARTICULO 1°.- Créase en el ámbito del Partido de Carlos Tejedor el Programa "**RE.CO.P.A.C**" que constituirá el Registro de Cocinas Elaboradoras de Productos Casero-Artesanales de Carlos Tejedor, habilitados para la posterior venta dentro de los rubros que se fijan en el **ANEXO I**.

ARTICULO 2.- Se denomina "**RE.CO.P.A.C**" al emprendimiento que desarrolla una persona física o grupo asociativo en su vivienda o anexo de vivienda cumpliendo con los requisitos presentes en los sucesivos artículos.

ARTICULO 3°.- Los beneficiarios del programa "**RE.CO.P.A.C**" serán aquellos que desarrollen como única o complementaria, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 inc. 8 de la presente, la actividad comercial de elaboración de productos casero-artesanales.

ARTICULO 4°.- Admitase las actividades comprendidas en la presente en el ámbito del Partido de Carlos Tejedor las

cuales serán localizadas, individualizadas y fiscalizadas de manera independiente por las distintas localidades y la jurisdicción que le es propia.

ARTICULO 5°.- Los interesados de la presente solicitud deberán presentar la documentación requerida por la Jefatura de Bromatología e Higiene que a continuación se detalla:

- 1- Fotocopia de D.N.I.
- 2- Libreta sanitaria y/o carnet de manipulador de alimentos.
- 3- Libre de Deuda del inmueble donde se localizará la cocina a habilitar.
- 4- Certificado de urbanización y croquis del inmueble.
- 5- Planilla de solicitud de autorización (otorgada por la Jefatura de Bromatología e Higiene).
- 6- Nota subscripta por el solicitante donde conste la autorización al acceso de los inspectores municipales a realizar inspección.
- 7- Fotocopia de los resultados del agua analizada por un ente autorizado (físico - químico y bacteriológico), sino posee agua de red.
- 8- Registro impositivo.

Fíjese los requisitos básicos para los establecimientos comprendidos, y su posterior autorización en las siguientes condiciones edilicias higiénico-sanitarias:

1- Sector de elaboración:

- a) Superficie mínima de cinco (5) metros cuadrados.
- b) Cerramiento total, con material de fácil limpieza.
- c) Friso sanitario en el lugar de elaboración hasta 1.80 metros de altura.
- d) Piso de fácil limpieza y en buen estado para evitar la acumulación de micro organismos.
- e) Paredes y cielorrasos lisos, de fácil limpieza y color claro.
- f) Piletas de provisión de agua fría y caliente, siendo esta última con flujo de 80°C.
- g) Mesas y mesadas de material higiénico sanitario lisas y de fácil limpieza.
- h) Bajo mesadas azulejadas y con puertas.
- i) Aberturas al exterior con mallas contra insectos.
- j) Evacuación de gases natural o forzada (mecánica).
- k) Provisión de agua potable o con control de aptitud semestral efectuado por organismo habilitado para ello, en caso que no provenga de la red tanto el tanque de abastecimiento como la red interna deberán ser mantenidos en condiciones de limpieza y conservación, llenando registro de ello.
- l) Instalación contra incendio, matafuego en regla.
- m) Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.

2- Sanitarios y duchas:

Se permitirá el uso del baño y ducha familiar.

3- Vestimenta:

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

ARTÍCULO 6°.- Cumplimentados los requisitos anteriormente mencionados se procederá a la concesión del número de "RE.CO.P.A.C" que otorgara la autorización por la Jefatura de Bromatología e Higiene para la comercialización de los productos en el lugar de elaboración y producción, en ferias artesanales, exposiciones locales y en aquellos comercios que accedan a sus ventas.

ARTÍCULO 7°.- El producto deberá expendirse envasado, en envase no retornable y de primer uso, apto para uso alimenticio. **Será presentado con un rótulo único en su modelo, brindado por la Jefatura de Bromatología e Higiene** el cual no podrá estar en contacto directo con el alimento y deberá estar constituido por: nombre del producto, nombre del productor o cocina elaboradora, domicilio donde se desarrolla la actividad y teléfono del mismo, número de "RE.CO.P.A.C", ingredientes del producto, fecha de elaboración y probable vencimiento.

ARTÍCULO 8°.- Los trámites iniciados en el marco de la presente tendrán como mesa de entrada la Jefatura de Bromatología e Higiene, la que evaluará conjuntamente con la Secretaria de Obras y Servicios Públicos la perfectibilidad del proyecto y procurar la apoyatura técnica necesaria.

ARTÍCULO 9°.- La autorización otorgada en el marco de la presente tendrá vigencia de 12 meses a partir de la fecha de su otorgamiento, la cual podrá ser renovada, por solicitud del interesado, por un plazo de hasta el mismo lapso.

Las autorizaciones tendrán carácter de intransferibles.

ARTÍCULO 10°.- El titular de la autorización 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 ese mismo acto, que podrán ser causales de baja, además de las infracciones a la presente, las molestias ocasionadas a vecinos y vecinas cuya gravedad sea comprobado por el Municipio.

ARTÍCULO 11°.- Las infracciones, sanciones e importes serán establecidos todos los años de acuerdo a la ordenanza fiscal e impositiva vigente.

ARTÍCULO 12°.- Visto que, los pequeños emprendimientos alimenticios no podrán solicitar una habilitación municipal, sino una autorización de elaboración y comercialización de productos casero-artesanales, deberán abonar un valor determinado, debido a que la Jefatura de Bromatología e Higiene otorgará un número de "RE.CO.P.A.C" para su debido control.

El monto a abonar en concepto de **Tasa por autorización de "RE.CO.P.A.C" será determinado en el Título Tercero** Tasa por Habilitación de Comercio e Industria, categoría "Comercios en

general no incluidos en otros incisos" de la Ordenanza Impositiva Vigente.

El monto a abonar en concepto de **Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene "RE.CO.P.A.C."** será determinado en el **Título Cuarto** Tasa por Inspección de Seguridad, Higiene y Antenas de la Ordenanza Impositiva vigente.

ARTÍCULO 13°.- El departamento Ejecutivo reglamentara la presente en un plazo de noventa (90) días a partir de su promulgación.

ARTÍCULO 14°.- Regístrese, comuníquese, publíquese.

DADA EN LA SALA DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE CARLOS TEJEDOR, A LOS CUATRO DIAS DEL MES DE AGOSTO DE DOS MIL VEINTE EN LA DECIMA CUARTA SESION ORDINARIA.

EDUARDO M. FIGUEROA
SECRETARIO HCD

CDOR. JORGE G. ERRAMOUSPE
PRESIDENTE HCD

ANEXO I

PRODUCTOS AUTORIZADOS QUE INTEGRAN EL "RE.CO.P.A.C".

- Alfajores de distintos tipos.
- Pasteles fritos o al horno.
- Pastelería: tortas con o sin cremas o aditivos, tartas dulces, frutas, bocaditos, bombas, arrollados, milhojas, tortas fritas, buñuelos, churros.
- Postres, flanes, helados.
- Confituras de frutas, hortalizas, chocolate, glaseados.
- Dulce: de leche, mermeladas, jaleas, de frutas, miel.
- Frutas, hortalizas y tubérculos en almíbar.
- Ecurridos en vinagre: pickles, hortalizas, verduras.
- Turrónes de cualquier tipo.
- Pastas frescas con o sin relleno.
- Huevos de granja.
- Frutas y hortalizas frescas.
- Pan: tipo francés, casero, dulce, galletitas de distintos tipos.
- Galletitas y bizcochuelos.
- Pizzas de cualquier tipo.
- Masas pre-cocidas: empanadas, tartas, milanesas vegetales.
- Sándwiches de miga, pebetes, lomitos, y similares.
- Milanesas de carne vacuna, pollo o cerdo.
- Hamburguesas de Carne Vacuna, pollo o cerdo.

ACLARACIONES

Aquel o aquellos productos que no formen parte de la nómina de PRODUCTOS AUTORIZADOS QUE INTEGRAN EL "RE.CO.P.A.C", quedan sujetos a la evaluación de la Autoridad de Aplicación de la presente ordenanza.

El elaborador indicará a la autoridad sanitaria el listado de productos a elaborar y un detalle completo de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de los mismos.

Los derivados lácteos (a excepción del dulce de leche), los derivados cárnicos vacuna, avícola, ictícolas y porcina (milanesas, hamburguesas, etc.) deben contar con un asesoramiento técnico autorizado, de lo contrario quedaran excluidos del listado.