

ORDENANZA N° 354 - HCDCDLP- 2017
MICRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS
ALIMENTICIOS (M.E.P.A)



Ciudad de La Punta, 29 de Noviembre de 2017

VISTO:

La necesidad de que el ejido de la ciudad de La Punta cuente con un sistema de inclusión social que reconozca las iniciativas económicas y culturales que se dan a nivel local y regional en materia alimentaria, y;

CONSIDERANDO:

Que a nivel local y regional existen personas que elaboran alimentos en sus domicilios para su comercialización;

Que el no reconocimiento de dicha situación, no significa que las personas dejen de realizarlo;

Que la misma es una realidad social que no se puede ignorar;

Que es necesario desarrollar un sistema de inclusión social;

Que organismos Provinciales y Nacionales han desarrollado políticas de apoyo para las mismas;

Que el Código Alimentario Argentino (ley 18284) en su artículo 152 habilita la elaboración de alimentos en Cocinas familiares;

Que a nivel local existe gran número de personas que elaboran alimentos en sus domicilios;

Que es responsabilidad del Municipio registrar, habilitar y auditar toda actividad de producción, elaboración, fraccionamiento, depósitos, comercialización, o transporte de productos alimenticios.-

Por todo ello y en uso de sus atribuciones

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

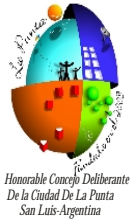
DE LA CIUDAD DE LA PUNTA

SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art. 1º.- Créase el “Registro de Micro Emprendimientos Productivo Alimenticios” (MEPA) el que será tomado como requisito previo para la obtención de la Habilitación Municipal. La implementación del Registro se llevará a cabo en un libro foliado en el cual quedarán asentados los siguientes datos:

ORDENANZA N° 354 - HCDCDLP- 2017
MICRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS
ALIMENTICIOS (M.E.P.A)



1. Nombre y Apellido del responsable.
2. Tipo y número de documento.
3. CUIT/CUIL.
4. Foto carnet.
5. Domicilio del Micro Emprendimiento Alimenticio.
6. Numero de Habilitación Municipal –Certificado - y Fecha de Alta.
7. Nómima de Productos Alimenticios.
8. Firma del Responsable.
9. Constancia de inscripción en el Monotributo Social.

Art. 2º.- Podrán acceder a dicho registro todas aquellas personas con domicilio en el Ejido de la ciudad de La Punta y que tengan la intención de obtener dicha habilitación para iniciar un M.E.P.A, y cumplan con las condiciones exigidas en el Monotributo Social.-

Art. 3º.- Para su registro y mantenimiento el elaborador deberá cumplir con los procedimientos administrativos y las auditorias que se establezcan.-

Art. 4º.- La tramitación de la Habilitación Municipal estará exenta de todo tipo de tasas, sellados o cualquier otro gasto de oficina al que pudiera dar lugar.-

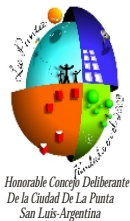
Art. 5º.- Se podrán habilitar para estos emprendimientos cocinas familiares que cumplan con los principios de Buenas Prácticas de Manufactura. Los requisitos mínimos del espacio físico serán los siguientes:

- A. Paredes lisas y lavables.
- B. Pisos lisos de material lavable (mosaico, cerámica, cemento alisado o similar).
- C. Cielorraso incombustible, liso y lavable.
- D. Pileta con agua fría; agua caliente para aquellos emprendimientos que comprendan un proceso de elaboración de alimentos, quedando sujeto para el fraccionamiento a lo que establezca la autoridad sanitaria municipal.
- E. Instalación contra incendio, matafuego en regla.
- F. Mosquitero en todas las aberturas que den al exterior.
- G. Instalación eléctrica en buen estado, con llave de corte y tablero.
- H. Mesa material impermeable, lisa y lavable.

Art. 6º.- Toda persona que elabore alimentos deberá contar con Libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de La Punta.-

Art. 7º.- Los productos que se elaboren deberán corresponder a la lista de alimentos positivos que se detallan en el Anexo 1. Este listado es dinámico para la entrada y salida de productos, en el caso de no encontrarse incluidos en el mismo se procederá a la evaluación de la

ORDENANZA N° 354 - HCDCDLP- 2017
MICRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS
ALIMENTICIOS (M.E.P.A)



propuesta y se verá la posibilidad de ser incluido, basada en el criterio de peligro-riesgo y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.

Art. 8º.- El Rotulado deberá contar con número de M.E.P.A, descripción del producto, ingredientes, fecha de elaboración y fecha de vencimiento y Número de Teléfono.-

Art. 9º.- Obligaciones del Municipio.

- A. El Municipio estará obligado a través del Departamento de la Dirección de Comercio y Transporte u otro organismo que lo reemplace a abrir y administrar un Registro de M.E.P.A, de acuerdo a lo establecido en el art. 1 de la presente Ordenanza.-
- B. Evaluar a través del organismo de aplicación los requisitos y condiciones exigidos en los artículos precedentes y los que imponga la reglamentación.-
- 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. Realizar a través del organismo de aplicación una inspección cuatrimestral en los espacios físicos donde se desarrolle la actividad de producción.-

Art. 10º.- De las Sanciones:

- A. **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.-
- B. **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.

Art. 11.- En los casos en que en el futuro y por cualquier razón o circunstancia 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 el M.E.P.A deberá recategorizarse y/o relocalizarse según Resolución N° 12-MLP-MLyRI-2003, en un plazo de 120 días a partir del momento de la notificación fehaciente, transcurrido este plazo el Departamento

ORDENANZA N° 354 - HCDCDLP- 2017
MICRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS
ALIMENTICIOS (M.E.P.A)



Ejecutivo dispondrá la caducidad de la habilitación mediante resolución fundada.-

Art. 10°.- Estos productos serán de libre comercialización en todo el ejido municipal.-

Art. 11°.- El Departamento Ejecutivo reglamentara la presente, dentro de los sesenta (60) días contados a partir de su promulgación.-

Art. 12°.- El organismo de Control deberá remitir al Honorable Concejo Deliberante un informe cada 6 meses sobre las elaboraciones, objetivos y cantidad de productores que se incorporen.-

Art. 13°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-



ANEXO I

LISTADO DE ALIMENTOS PERMITIDOS

BASE AZUCARADA

- Bombones.
- Huevos de Pascua.
- Caramelo duro/caramelo crocante
- Garrapiñadas
- Peladilla
- Confites y grageas
- Turrón
- Confituras
- Frutas, hortalizas o tubérculo en almíbar
- Mermelada
- Dulce
- Jalea
- Dulces mixtos
- Frutas y hortalizas confitadas
- Frutas almibaradas escurridas

BASE LACTEA

- Dulce de leche
- Dulce de leche mixto (con chocolate, frutas, etc.)
- Quesos

BASE VEGETAL

- Encurtidos o pickles.
- Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc.)
- Pepinos agrios.
- Pasta de soja.

BASE FARINACEA

- Productos de panificación.
- Pan.
- Pan dulce.
- Tortitas.
- Tortitas con chicharrón.
- Budín inglés.
- Galleta.
- Facturas sin agregado de crema, rellenas con dulce: medialunas, scones, palmeras, roscas, tortas negras, bollito o palito de anís.
- Galletitas y bizcochos: cakes, crackers, biscuits, etc.
- Pretzels.

ORDENANZA N° 354 - HCDCDLP- 2017
MICRO EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS
ALIMENTICIOS (M.E.P.A)



- Lenguas de gato, madelones, scones, vainillas, polvorones
- Amaretis.
- Masas secas.
- Bizcochuelos.
- Piononos rellenos con dulces.
- Pizzas.
- Pastas frescas y secas sin relleno.
- Chipá.
- Alfajores.
- Pasteles con dulce de membrillo o batata.
- Tortas Fritas.

NOTA

Este listado es dinámico para la entrada y salida de productos, en el caso de no encontrarse incluidos en el mismo se procederá a la evaluación de la propuesta y se verá la posibilidad de ser incluidos, basada en el criterio de peligro-riesgo y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.-