



MUNICIPALIDAD DE MONTE
Provincia de Buenos Aires

*Por Nuestros Héroes
Las Malvinas son Argentinas!*

16 de junio de 2020.-

VISTO Y CONSIDERANDO:

La sanción por el Honorable Concejo Deliberante de la Ordenanza por la cual se crea el Proyecto Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) y el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (REPUPA), destinado a micro emprendimientos que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios artesanales llevados a cabo por pequeños productores de tipo familiar, individual o de forma asociativa, siendo la Dirección de Bromatología Municipal la autoridad de aplicación de la presente, a la que le corresponde el número 4.278,

**EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTE EN USO DE LAS
FACULTADES QUE LE SON PROPIAS**

DECRETA:

ARTICULO 1º.- Promulgase la **Ordenanza N° 4.278**, sancionada por el Honorable Concejo Deliberante en su sesión del día 11 de junio de 2020, por la cual se crea el Proyecto Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA) y el Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (REPUPA), destinado a micro emprendimientos que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios artesanales llevados a cabo por pequeños productores de tipo familiar, individual o de forma asociativa, siendo la Dirección de Bromatología Municipal la autoridad de aplicación de la presente

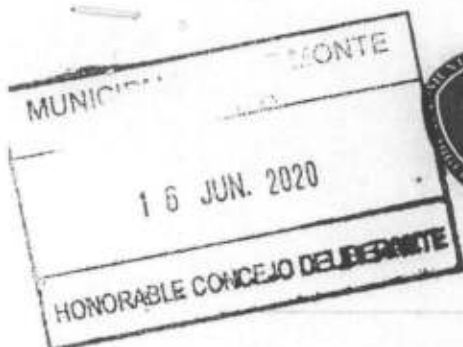
ARTICULO 2º.- Comuníquese a quien corresponda, publíquese y dese al Registro Oficial del Municipio.-

DECRETO N° 695



Dr. José Matías Balsamello
Secretario de Gestión Institucional
Municipalidad de Monte

Ing. José M. Castro
Intendente
Municipalidad de Monte



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BS.AS.



MUNICIPALIDAD DE MONTE
ENTRADA

☆ 16 JUN. 2020 ☆

Expte. N° 1374 Letra H

Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

VISTO:

El número creciente de emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos que surgen como alternativa para mejorar la situación económica de numerosas familias y la necesidad de reglamentar esta actividad generadora de empleo genuino, y

CONSIDERANDO:

Que existen en el Partido de Monte personas que elaboran alimentos en sus domicilios para su comercialización.

Que el Código Alimentario Argentino Ley N° 18284 en su Artículo N°152 h habilita la elaboración de alimentos en cocinas familiares.

Qué es necesario apoyar el desarrollo de la economía social generando un marco inclusivo.

Que en el Partido de Monte no existen normativas que regulan la elaboración artesanal de alimentos.

Que es necesario el control sanitario de los lugares de elaboración de los productos manufacturados y de los espacios de venta, de esta forma evitando riesgos para la salud de la población.

Que estos productores enfrentan dificultades de comercialización quedando condenados al comercio informal de sus productos.

Por ello, el **HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE** sanciona con fuerza de

ORDENANZA N° 4278

Artículo N° 1: Créase el Proyecto Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA), denominado así a los micro emprendimientos que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios artesanales, llevados a cabo por pequeños productores de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dentro del Partido de Monte.

Artículo N° 2: Créase el Registro de Pequeñas Unidades Productivas (REPUPA), en el que deberán tramitar su inscripción todas las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPA), que cumplan con los requisitos que se establecen en la presente ordenanza. La Dirección de Bromatología, que depende de la Dirección de Economía de la Municipalidad de Monte, será la autoridad de aplicación de la presente, la encargada de recibir el inicio del trámite y desde donde el productor gestionará todos los pasos para obtener la habilitación del lugar de elaboración, renovación, modificación, reclamos o cualquier otra cuestión relacionada con el REPUPA.



Artículo N° 3: Los pequeños productores deberán estar registrados en el Monotributo Social, Monotributo Agropecuario o registrados en el RENAF (Resolución N°255/07). El RENAF indica que estos productores organizan su trabajo en el marco de una estrategia familiar de ingresos. El Monotributo Social indica que estos productores pertenecen al Registro Nacional de Efectores de Desarrollo Local y Economía Social, implica que están incluidos impositivamente y que su escala de producción es definida por el límite de facturación permitido a esta categoría tributaria. Se considerará PUPA a todo productor registrado hasta la categoría "C" de Monotributo.

Artículo N° 4: 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.

Artículo N° 5: La información que deberán cumplimentar los titulares de las PUPA para poder proceder a la inscripción en el REPUPA se detallan en el Anexo I: "SOLICITUD/ RENOVACIÓN/ MODIFICACIÓN DE INSCRIPCIÓN DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS". Cada integrante de la Unidad Productiva deberá presentar en la Dirección de Bromatología:

- Fotocopia de DNI
- Fotocopia Libreta Sanitaria
- Fotocopia Cursos de Capacitaciones, en caso de poseer.

Esta información tendrá carácter de declaración jurada.

Artículo N° 6: Deberá asegurarse la higiene personal y la indumentaria adecuada de toda persona en contacto con materias primas o productos elaborados. Asimismo, toda persona que esté en contacto con los alimentos deberá contar con Libreta Sanitaria. También deberán acreditarse capacitaciones específicas en el proceso de elaboración que permitan minimizar los riesgos en la inocuidad de los productos.

Artículo N° 7: Los productos deberán tener las características indicadas en el Código Alimentario Argentino (Ley N°18.284).

Artículo N° 8: Los productos alimenticios que se podrán elaborar son de bajo riesgo epidemiológico y de contaminación y se detallan en el Anexo II: "RUBROS DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN PUPA".

Artículo N° 9: Los productos elaborados en las PUPAS podrán comercializarse dentro de la jurisdicción del Partido de Monte, en los lugares de elaboración, ferias, espacios de



intercambio solidarios, establecimientos comerciales y en otros Municipios donde se haya firmado convenio para tal fin.

Artículo N° 10: Las características de instalaciones y equipos para acceder a la habilitación definitiva del lugar de elaboración como así también las normas para la manipulación higiénica que se deberán cumplir se detallan en el anexo III: "REQUISITOS MINIMOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS", pudiendo emitirse una habilitación provisoria por el plazo de 12 meses, a solicitud del interesado, para adecuar sus instalaciones para poder cumplir estrictamente los requisitos exigidos por la presente normativa, atendiendo la grave emergencia Socio Económica de público conocimiento.

Artículo N° 11: El órgano de competencia de la fiscalización del producto y del lugar de elaboración es la Dirección de Bromatología, debiendo el productor aceptar la inspección del lugar declarado como sector de elaboración en los horarios y días informados en el Anexo I.

Artículo N° 12: El certificado del REPUPA, emitido por la Dirección de Bromatología, deberá incluir:

- Nombre del inscripto
- Descripción del rubro a desarrollar
- Lista de productos habilitados
- Domicilio donde desarrolla la actividad
- Fecha de inscripción
- Firma del funcionario competente
- N° de REPUPA
- Año de validez del registro

Artículo N° 13: Los productos deben poseer una etiqueta la cual deberá incluir la siguiente información:

- Nombre de fantasía del producto
- Materias primas utilizadas en la elaboración
- Domicilio donde se desarrolla la actividad
- Fecha de elaboración y vencimiento
- N° de REPUPA
- Municipio
- Sugerencia de conservación del producto una vez abierto.



Artículo N° 14: El número de REPUPA se decodificará según la descripción que se realiza en el anexo IV: "N° DE REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS". Este número tendrá vigencia de un año, debiendo tramitarse su renovación con el fin de actualizar la información del Anexo I. Los análisis del producto y/o aquellos que la Dirección de bromatología requiera por considerarlo conveniente, deberán realizarse al iniciar el trámite en la renovación y toda vez que lo considere oportuno. Cada seis (6) meses deberá presentar documentación que acredite condición (categoría) en monotributo de acuerdo a su facturación.

Artículo N° 15: Al fin de la inscripción y durante la permanencia en el registro, los productores contarán con capacitación gratuita y asistencia técnica en procesos de elaboración y comercialización de sus productos organizadas a través del municipio y brindadas por instituciones públicas: INTI, INTA, SENASA, UNIVERSIDADES, SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR DE LA NACIÓN Y OTRAS, entre las cuales se brindará la capacitación en materia de manipulación de alimentos.

Artículo N° 16: La autoridad competente tendrá el poder de revocar el REPUPA y sancionar a quienes no cumplan lo indicado en la presente ordenanza. Las sanciones serán:

- Clausura preventiva: del espacio físico habilitado por razones de seguridad e higiene o falta de cumplimiento de disposiciones legales.
- Decomiso: 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.
- Acciones legales: serán pasibles de acciones legales aquellos que ante la clausura y decomiso de mercadería prosigan con su actividad productiva sin regularizar la misma.

Artículo N° 17: Lo establecido en la presente ordenanza no exime el cumplimiento de las leyes nacionales o provinciales vigentes que pudieran regular la elaboración de los distintos rubros de productos establecidos en el Anexo II.

Artículo N° 18: Comuníquese, Regístrese, Publíquese y Archívese.

Dado en sala de sesiones a los 11 días del mes de junio de 2020.

Lic. Ximena García Lanz
Secretaria H.C.D.
Monte



Roberto Horacio Bamba
Presidente H.C.D.
Monte



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BS. AS.



Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

ANEXO I SOLICITUD/ RENOVACION/MODIFICACIÓN DE INSCRIPCION DE
PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS.

PARA LLENAR POR EL MUNICIPIO			
FECHA		EXP.Nº	
PARA COMPLETAR POR EL PRODUCTOR			
DATOS DEL PRODUCTOR TITULAR DE LA PUPA			
APELLIDO		NOMBRE	
DIRECCION	CALLE	Nº	CP
TELEFONO		MAIL	
EDAD		DNI	
POSEE LIBRETA SANITARIA TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO
POSEE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO
CANTIDAD DE PERSONAS QUE HABITAN EN LA VIVIENDA			
CANTIDAD DE HIJOS MENORES A 5 AÑOS		CANTIDAD DE HIJOS ENTRE 5 Y 13 AÑOS	CANTIDAD DE HIJOS MAYORES A 13 AÑOS
¿TIENE OTRA ACTIVIDAD LABORAL? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO
DE CUANTAS HORAS SEMANALES DISPONE PARA TRABAJAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA			
MONOTRIBUTO			
¿POSEE MONOTRIBUTO, MONOTRIBUTO SOCIAL O SOCIAL- AGROPECUARIO/ TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO
ESPECIFIQUE CUAL			
RENAF(RegitroNac. De Agricultura Familiar) TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO
INSTITUCIONES			
¿PERTENECE A ALGUN PROGRAMA? TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		☐ SI	☐ NO



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BS. AS.



Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

DATOS DEL PROGRAMA			
1 - NOMBRE DEL PROGRAMA			
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA			
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA			
TELEFONO		MAIL	
DATOS DEL PROGRAMA			
2 - NOMBRE DEL PROGRAMA			
TIEMPO QUE PERTENECE AL PROGRAMA			
APELLIDO Y NOMBRE DATOS DEL CONTACTO DEL PROGRAMA			
TELEFONO		MAIL	

DATOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO					
DIRECCION	CALLE				Nº
LUGAR DE ELABORACION	COCINA	GARAJE	HABITACION	OTRO	ESPECIFIQUE
(MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)	☐	☐	☐	☐	
DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS (COMPLETE SI O NO SEGÚN CORRESPONDA)	AGUA DE RED	☐	GAS NATURAL	☐	
	AGUA DE POZO	☐	GAS ENVASADO	☐	
	ELECTRICIDAD	☐	RECOLECCION DE RESIDUOS	☐	
	CLOACAS	☐	ZONA PAVIMENTADA	☐	
¿LA UNIDAD PRODUCTIVA ES PROPIA?				SI	NO
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA					
SI MARCO NO, EXPLIQUE Locatario, comodato.....					
¿EL LUGAR POSEE ESPACIO PARA AMPLIACIÓN?				SI	NO
TACHE LO QUE NO CORRESPONDA					

CANTIDAD DE PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA UNIDAD PRODUCTIVA		VIVEN TODAS EN LA MISMA DIRECCION TACHE LO QUE NO CORRESPONDA		
		SI	NO	
CANTIDAD DE DIAS QUE ELABORA EN LA SEMANA		HORARIO DE ELABORACION	MAÑANA	
			TARDE	
			NOCHE	



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BSAS



Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

LA PRESENTE SOLICITUD TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.

FIRMA	
ACLARACION	
Nº LC/DNI	
FECHA	

PRODUCTO

--

MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	PROVEEDOR (aclarando su domicilio comercial)

BREVE DESCRIPCION DEL PROCESO ELABORATIVO – MODO DE
CONSERVACION

--



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BSAS



Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

LA PRESENTE SOLICITUD TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.

FIRMA	
ACLARACION	
Nº LC/DNI	
FECHA	

PRODUCTO

--

MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	PROVEEDOR (aclarando su domicilio comercial)

BREVE DESCRIPCION DEL PROCESO ELABORATIVO – MODO DE
CONSERVACION

--



HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE
MONTE - PROVINCIA DE BS.AS.



Por Nuestros Héroes
Las Malvinas Son Argentinas!

Declaro que soy responsable respecto de la inocuidad de los productos elaborados en la unidad productiva declarada.

Me comprometo a declarar cualquier modificación a la autoridad competente que realice de la presente y permitir las inspecciones de la autoridad competente al lugar de elaboración y áreas comprometidas en la misma.

LA PRESENTE SOLICITUD TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.

FIRMA	
ACLARACION	
Nº LC/DNI	
FECHA	



ANEXO II RUBROS DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN PUPA.

DULCES Y CONSERVAS

- Dulces, mermeladas y jaleas
- Frutas untables
- Dulces sólidos • Almibares
- Frutas confitadas, abrillantadas, almibaradas

CONFITURAS

- Chocolates
- Bombones de fruta
- Turrone
- Garrapiñadas, maní con chocolate, peladillas
- Barras de cereal
- Frutas secas

PANIFICADOS

- Galletas y bizcochos
- Facturas
- Tortas fritas, buñuelos, churros, pasteles
- Harinas artesanales
- Tortas, budines
- Repostería
- Pizzas/Pizzetas
- Panes saborizados

ESCABECHES

- Encurtidos en vinagre: hortalizas en vinagre, chutney
- Salsas

PASTAS

BEBIDAS ARTESANALES

- Licores
- Cervezas artesanales



Quedara sujeto a lo que establezca la Autoridad Sanitaria Municipal en cuanto a la producción de: Lácteos, Chacinados, Bebidas en general, Coadyudantes u otros tipos de alimentos.



ANEXO III REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La sala de elaboración podrá ser la cocina familiar o estar ubicada en el terreno de la vivienda familiar del productor, cumpliendo con los requisitos detallados a continuación:

PAREDES: deberán ser de superficie lisa, lavable y de color claro, con un friso de azulejos o pintadas con pintura lavable claras (epoxi) hasta 1,8 mts. de altura.

TECHOS: deberán tener cielorraso de fácil limpieza, ser liso e ignífugo y que no permita la condensación de humedad sobre los alimentos.

PISOS: deberán ser de material liso, de fácil limpieza y no absorbente tales como baldosas, mosaicos, granito, cemento alisado, no pudiendo ser de madera.

ABERTURAS: las aberturas del lugar deberán ser lavables, que no permitan la entrada de insectos o roedores. Aquellas que den con el exterior de la casa deberán tener tela mosquitera para evitar la entrada de insectos.

ILUMINACIÓN: podrá ser natural o artificial. En caso de ser artificial deberá ser de suficiente intensidad para permitir la correcta elaboración de los alimentos y permitir una visión clara, sin modificar los colores o condiciones del mismo. Los artefactos deberán tener protección anti estallido. La instalación eléctrica deberá cumplir con el reglamento electrotécnico argentino.

VENTILACIÓN: Deberá ser suficiente para mantener una buena calidad del aire, deberá contar con extractores si la autoridad así lo requiere. La circulación del aire de ventilación deberá ser tal que no contamine, es decir la circulación del mismo deberá ser de un sector limpio a otro más sucio.

MUEBLES DE COCINA Y ELABORACIÓN: los muebles de cocina deberán ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales deberán ser lisos, de colores claros y no absorbentes. Las superficies donde se manipula el alimento pueden ser de los siguientes materiales: acero, laminado plástico y granito reconstituido, todos en buen estado de mantenimiento en general. Sólo para repisas o estantes se permitirá madera pintada o estructuras metálicas pintadas con buen estado de mantenimiento general. Las piletas de acondicionamiento de materias primas, lavado de utensilios y de mano, deberán tener provisión necesaria de agua caliente y agua fría, en condiciones adecuadas de instalación y mantenimiento. En caso de contar con una



sola pileta para desarrollar todas las tareas deberán estipularse a través de procedimientos la forma de no generar contaminación. Los aparatos de cocción deben llevar campanas y/o extractores. Las instalaciones de gas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, en caso de proveerse de gas envasado, los tubos o garrafas deberán estar ubicados en espacios externos a la cocina, con comunicación con la misma por conductos adecuados.

SERVICIOS DE AGUA: para la elaboración de los alimentos, la unidad productiva deberá contar con agua potable, con su correspondiente certificado de análisis. Si posee tanque de almacenamiento de agua, este deberá limpiarse cumpliendo con las recomendaciones de autoridades competentes.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: podrán almacenarse cerrado bajo llave en un sector de la sala sucia o semi limpios dependiendo de la materia prima. Estas deberán tener las condiciones de humedad y temperatura adecuada a cada materia prima para su correcto mantenimiento.

ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO: podrá realizarse en la misma sala de elaboración, en el sector limpio destinado a tal fin. Las condiciones deberán ser tales que no alteren el alimento procesado. El almacenamiento de materia prima y producto, debido a su bajo volumen podrá realizarse en muebles independientes para cada uno que se encuentren correctamente limpios, desinfectados y con mantenimiento adecuado. Ningún alimento, ya sea materia prima o producto, podrá ser depositado directamente en el piso.

INDUMENTARIA: las personas que manipulan alimentos deberán utilizar indumentaria en correcto estado de limpieza y mantenimiento. Este uniforme estará compuesto por chaqueta o guardapolvo de manga larga, pantalón, delantal y cofia. En caso de requerimiento del Área de Bromatología deberá usar de forma correcta guantes descartables y barbijo. La ropa deberá ser utilizada exclusivamente durante la elaboración de los productos. En los espacios de comercialización, las personas que efectúen el despacho de productos usarán ropa limpia, guardapolvo o delantal. En el caso de productos que no estén envasados, no se podrá manipular dinero cuando se expende el producto directamente con las manos.

DEL TRANSPORTE: los alimentos producidos deberán ser transportados en Unidades de Transporte Alimenticio (UTA). Se entiende por UTA al equipamiento necesario para transportar los alimentos de manera inocua y resguardada de contaminación y exposición inadecuada al medio ambiente. La unidad de transporte deberá estar debidamente identificada y ser de uso exclusivo para el transporte de alimento. Tendrá un diseño de fácil limpieza, de material resistente, impermeable y liso. Contará con tapa y estará cerrado con llave o



precintos durante el transporte de los mismos. Ejemplo de estas UTA son: cajas térmicas, cajas plásticas, metálicas o de material aprobado para tal uso, con cerramiento hermético.

UTENSILIOS: todos los utensilios tales como ollas, cacerolas, fuentes, cubiertos que se utilicen en las elaboraciones deberán ser de uso exclusivo para tal fin y deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento. Estos elementos deberán guardarse hasta la próxima elaboración en un lugar cerrado y de uso exclusivo para este almacenamiento. No se pueden utilizar utensilios de madera.

EQUIPOS: en el caso de utilizar equipos durante el proceso que sean también de uso familiar, antes de cada elaboración y luego de su uso deberán limpiarse y desinfectarse correctamente.

DESINFECCION: las PUPAS deberán permanecer cerradas anualmente por el término de (5) días corridos para la desinfección general.

DE LAS VISITAS: si se elabora en la cocina familiar durante el tiempo de producción no podrán entrar personas ajenas a la misma. Si se elabora en una sala de uso exclusivo, sólo podrán entrar personas ajenas a la elaboración si cumplen con los todos los requisitos exigidos en el procedimiento de "visitas a la sala de elaboración" que deberá redactar el productor.