

PERGAMINO, setiembre 29 de 2003.-

Señor
Intendente Municipal
Dr. HECTOR M. GUTIERREZ
SU DESPACHO.-

De mi más atenta consideración:

Cumplo en elevar a Ud. la **Ordenanza** que este Honorable Cuerpo aprobó por unanimidad en la Décima Segunda Sesión Ordinaria celebrada el día 26 de setiembre de 2003, al considerar el **Expte. D-36-03 D.E. B-622-03 CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS** Ref: Ley 13.006 Anex. D.E. C-887-03 y B-1880-03.-

Sancionándose la siguiente

ORDENANZA:

ARTICULO 1: Deròganse las Ordenanza N° 1418/87 y su modificatoria Ordenanza ----- N° 1564/87.-

ARTICULO 2º: La habilitación y funcionamiento de Panaderías deberán contar ----- con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto en el ámbito del Departamento de Habilitaciones de la Municipalidad de Pergamino. Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad Municipal, la que de corresponder otorgará las respectivas habilitaciones.

ARTICULO 3º: Quedan comprendidos en las disposiciones de esta Ordenanza los ----- siguientes establecimientos:

- a) Panadería Artesanal: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o brillantadas en sus envases originales; artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para torta, etc.); bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.-
- b) Sucursal: Se entenderá por tal las siguientes:
Sucursal de panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y además productos autorizados al local de venta de la panadería matriz.
Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.
- c) Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.-

ARTICULO 4º: La Panadería Artesanal a que se refiere el inciso b, del artículo 2º ----- podrá contar con áreas complementarias, a saber:

- a) Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres y postres helados, bombones y sandwiches.
- b) Local cocina: Podrá elaborar productos rotisados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.
- c) Servicio de cafetería : La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería , minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los locales de las Panaderías Artesanales que reúnan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 5º: Compete a la Municipalidad otorgar la respectiva habilitación --- ----- comercial de los establecimientos mencionados en los arts. 2 y 3 de ésta Ordenanza, previa inspección técnica que constituye el cumplimiento de la normativa provincial (Ley 13.006).-

ARTICULO 6º: La Municipalidad de Pergamino reglamentará el procedimiento de ----- habilitación de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito.

Las Cámara o Centros de Panaderos podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente.

Éstas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

ARTICULO 7º: Los Municipalidad de Pergamino, podrá fijar límites al número de ----- habilitaciones a otorgar con fundamento a la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socioeconómico que se produzca. Ante ello, se establece una distancia de 300 mts. (trescientos metros) para los establecimientos nombrados en el art. 3 de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 8º: Los establecimientos comprendidos en el artículo N° 3, ----- conservarán una distancia de 300 (trescientos metros) respecto uno de otros. Aquellos establecimientos que al momento de la sanción de la presente ordenanza se encuentren realizando el correspondiente trámite de habilitación tendrán 90 días para regularizar la situación descripta.-

REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 9º: Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, ----- pastelería contarán con las siguientes dependencias:

- a) Cuadra de elaboración.

- b) Depósito de harina.
- c) Cámara de fermentación.
- d) Baños y vestuarios.
- e) Lugar para carga y descarga interna (de 30 m²).
- f) Depósito de materias primas.
- g) Depósito de combustible , cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

Por vía reglamentaria la Municipalidad de Pergamino podrá exigir otras dependencias o espacios necesarios para la salubridad y seguridad de los establecimientos.

ARTICULO 10º: Los locales donde funcionen los establecimientos a que se ---
----- refieren los artículos 3 y 4, deberán reunir características edilicias; ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Éstas características y requisitos se establecerán por vía reglamentaria.

ARTICULO 11º: Prohíbese fumar y/o comer dentro de las Panaderías. En los ---
----- locales se colocarán letreros con la Leyenda "TERMINANTEMENTE PROHIBIDO FUMAR Y/O COMER - TERMINANTEMENTE PROHIBIDO SALIVAR EN EL SUELO". La Leyenda será seguida del número de la "Ley 13.006".-
La presente prohibición alcanza al personal del establecimiento y a los clientes.

ARTICULO 12º: Prohíbese colocar en exhibición masas y postres sobre mostradores debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos.
Prohíbese todo sistema de autoservicio.

ARTICULO 13º: Las personas que efectúen el despacho al público, cuidarán el ---
----- aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias . Le está prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.

ARTICULO 14º: En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las ---
----- normas bromatológicas e higiénico sanitarias pertinentes.

TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

ARTICULO 15º: Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ---
----- ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.
Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

ARTICULO 16º: Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros ---
----- productos afines que se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboración deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial.-

Con igual habilitación deberán contar las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentación que establezca la reglamentación.

DESPACHOS DE PAN

ARTICULO 17º: El despacho de pan se limitará a la comercialización de productos ----- panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean éstos congelados o no . Deberán contar con requisitos edilicios, ambientales y de personal que, al igual que la Panadería, cumpla con las exigencias de seguridad, salubridad e higiene.-

ARTICULO 18º: Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público ----- anunciándose como Panaderías y/o Confitería . Deberán en todos los casos anunciarse como DESPACHOS DE PAN. A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.-

VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA OTROS PUNTOS DE VENTA

ARTICULO 19º: Queda totalmente prohibida la venta de pan y productos afines, ----- por medio de reparto ambulante o domiciliario.

ARTICULO 20º: Podrán expender pan y alimentos farináceos además de las ----- Panaderías, sus sucursales y los despachos de pan a que se hace mención en la presente Ley, los siguientes establecimientos:

- a) Los supermercados.
- b) Los comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de ésta Ordenanza, su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente.

Por vía reglamentaria, y a los fines procurar las salubridad, seguridad e higiene, la reglamentación podrá determinar qué tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en éstos establecimientos, así como las características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

REGIMEN SANCIONATORIO

ARTICULO 21º: Las infracciones a las disposiciones de la presente Ordenanza ----- serán sancionadas con:

- a) Multa de \$500 hasta \$ 20.000.-
- b) Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- c) Clausura de hasta 60 días.

ARTICULO 22º: Las infracciones a ésta Ordenanza serán juzgadas por las -----disposiciones del Juzgado de Faltas correspondientes a la Municipalidad de Pergamino.-
La Autoridad Municipal tendrá competencia concurrente con la Provincia en la constatación de infracciones a la Ley 13.006.-

ARTICULO 23º: Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires y/o toda otra norma reglamentaria en vigencia.-

ARTICULO 24º: Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco (5) días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria.-

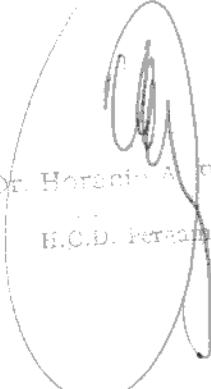
ARTICULO 25º: Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos.-

Sin más, hago propicia la oportunidad para saludarlo con distinguida consideración.-

ORDENANZA N° 5828/03.-


Dra. María Della Loggia
H.C.D. Pergentino




Dr. Horacio A. Padula
H.C.D. Pergentino