

ESTEBAN ECHEVERRIA, Noviembre 5 de 2013.-

VISTO: El Expediente N° 4035: 36720/2013; las Ordenanzas 4546/CD/96 y sus modificatorias, 4556/CD/96 y sus modificatorias; y

**CONSIDERANDO:**

Que, por Ordenanza 4546/CD/96 del 22 de febrero de 1996, se dictan las normas que rigen la habilitación y/o autorización de la actividad comercial, industrial y de servicios, cualquiera sea el rubro, en sus distintos aspectos para el Municipio de Esteban Echeverría;

Que, por Ordenanza 4556/CD/96, del 9 de abril de 1996, se dictan las normas que establecen los mecanismos y métodos que rigen la industrialización y comercialización de productos de panadería y pastelería;

Que, regular la materia es prioritario tomando en consideración que se trata de uno de los alimentos básicos de la mesa de los argentinos;

Que, es función ineludible de los poderes del Municipio velar por la salud y bienestar de sus habitantes, implementando medidas de control y monitoreo de los productos alimenticios que manufacturan y proveen las empresas en el Ejido municipal;

Que, se ha consultado a las principales entidades que nuclean a los miembros del sector, tal como el CIPEE;

Que, la Secretaría de Salud, la Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial y la Secretaría de Asuntos Legales han tomado la intervención que les compete;

Que, la Comisión de Legislación y Peticiones produjo despacho a fojas 32, y al tratar los presentes actuados, fueron aprobados por el voto unánime de los Concejales presentes en la misma;

Por todo ello, el Honorable Concejo Deliberante sanciona con fuerza de:

**ORDENANZA**

**Artículo 1°:** La presente Ordenanza regula la comercialización y/o funcionamiento de PANADERIAS MECANICAS Y ARTESANALES, VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIAS y DESPACHOS DE PAN en el ámbito de la Municipalidad de Esteban Echeverría.

Esta norma es complementaria de la Ordenanza 4546/CD/96- General de Habilitaciones Municipales-, ó la que en el futuro la reemplace, y especifica en los casos de habilitaciones, cambio y/o ampliación de rubro y/o espacio físico, traslado, cambio de titularidad, razón social, transferencia, alquiler de fondo de comercio y todo otro trámite para los comercios cuyo rubro sea el descripto en el primer párrafo del presente artículo.-

**Artículo 2°:** Entiéndese por:

- a) **PANADERIA MECANICA, ARTESANAL PASTELERIAS Y/O CONFITERIAS:** al establecimiento comercial e industrial donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base de cereales, harinas y derivados) con destino a la venta a terceros y/o directa al público de pan y facturas. La panadería artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería y confitería, masas y postres, postres helados, bombones y sándwiches;
- b) **SUCURSALES:** a los locales comerciales de venta que expenden pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados del local de venta de la panadería matriz y con la obligación de cumplir idénticas exigencias sanitarias que aquellas;
- c) **DESPACHO DE PAN:** a la venta de pan envasado en origen en locales habilitados a tal efecto.

Los establecimientos mencionados en el presente artículo, podrán instalar vitrinas especiales para exposición y venta de vinos finos, licores, sidras, champagne, frutas envasadas y abrillantadas en su envase original. Para el caso de la venta de bebidas alcohólicas, deberán tramitar la Licencia pertinente.-

**Artículo 3°:** Podrán comercializarse los productos mencionados en el artículo 2° inc. a) en:

- a) Plantas elaboradoras, las que podrán disponer de un local de ventas en el lugar y/o sucursales habilitadas, pudiendo registrarse bajo una misma cuenta corriente.
- b) Despachos de Pan habilitados al efecto.
- c) Supermercados con ó sin planta de elaboración propia. Estos comercios deberán contar con un lugar adecuado a tal fin separado mediante mampostería ó similar y atendido por personal exclusivo.
- d) Autoservicios, almacenes, ferias francas, fiambrerías como complementario del rubro principal, a cuyo efecto deberá agregarse en el pedido de habilitación ó solicitar el anexo respectivo, según corresponda, cumpliendo las normas del Código Alimentario Argentino, Art. N° 111, inciso 2°.-

**Artículo 4°:** Los productos comercializados en los establecimientos mencionados en el inc. d) del Artículo 3°, que provengan de panaderías radicadas fuera del distrito de Esteban Echeverría, deberán ser envasados en origen en bolsas de polietileno termo selladas con sello hermético inviolable. Deberán contar con un rótulo indeleble ubicado en lugar visible, con las siguientes indicaciones:

- a) Identificación del establecimiento proveedor, domicilio y número de CUIT y certificado de bromatología emitido por el Laboratorio Central de Salud Pública de la Provincia de Buenos Aires.
- b) Fecha de elaboración y vencimiento del producto.

**Artículo 5º:** Toda despensa, almacén al por menor, fiambrería, sucursales de panadería y/o confitería, despacho de pan y todo otro comercio de venta de productos alimenticios, deberá poseer las boletas de compras donde conste el lugar de adquisición del producto. Además deberá exhibir junto a la lista de precios, la copia de la Habilitación de Proveedor si es del Distrito; Certificado de Origen expedido por el Centro de Industriales Panaderos de Esteban Echeverría (CIPEE), y la constancia de inscripción de Proveedor en el Registro de Abastecedores de este Municipio de Esteban Echeverría, en el caso que el establecimiento elaborador estuviera fuera del Distrito, conforme se establece en el Artículo 22 de la presente.

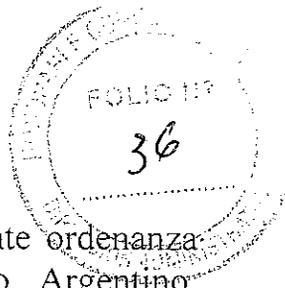
Las panaderías artesanales y/o confiterías así como las sucursales de éstas, que funcionen dentro de un Supermercado, Hipermercado ú otra unidad comercial, que permita su habilitación, así como las ya instaladas, deberán adecuarse a las normas de la presente Ordenanza, dentro de los próximos ciento ochenta (180) días a partir de su promulgación.-

**Artículo 6º:** La panadería artesanal que reúna las condiciones necesarias de espacio e higiene, como así también sanitarios para ambos sexos y para el personal, podrá anexar el rubro de servicio de cafetería, lunch, minutas y/o restaurantes con mesa ó barra. Para ello deberá contar con un sector de elaboración sectorizado (cocina de manufacturar, cocinar ó calentar los productos de expendio en hornos adecuados e instalados) conforme las directivas que imparta el Departamento Ejecutivo. Deberá iniciar el correspondiente trámite de ampliación de rubro ante la Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial. Queda expresamente prohibido en este tipo de establecimiento el expendio de bebidas alcohólicas para consumo en el local.-

**Artículo 7º:** Los establecimientos comprendidos en la presente norma permanecerán cerrados los días lunes, a efectos de proceder a realizar tareas de mantenimiento y otorgar el descanso reglamentario al personal, de acuerdo a la Convención Colectiva de Trabajo del sector. La limpieza general de los locales se deberá realizar en forma diaria. Así también, permanecerán cerrados anualmente por el término de catorce (14) días corridos mínimo con el fin de realizar una desinfección general y eventuales refacciones del local ó maquinarias. El CIPEE colaborará para garantizar la provisión mínima del producto en todo el distrito cuando se produzcan los cierres mencionados en el último párrafo.-

**Artículo 8º:** Con el fin de evitar la saturación de zonas se establece un radio de protección consistente en distancias mínimas, dentro de los cuales no se otorgarán habilitaciones a comercios de idénticas y/o similares características del rubro objeto de la reglamentación. Para tales efectos se establecen las siguientes "distancias mínimas de separación de comercios":

- a) 200 metros de puerta a puerta en el área comprendida por las calles BRUZONE-ROCA-CONSTANZO-DORREGO-MITRE-BELGRANO-RODRIGUEZ-MARIANO ALEGRE, en todos los casos de ambas manos.
- b) 500 metros de puerta a puerta en el resto del Partido de Esteban Echeverría.-



**Artículo 9º:** Todo establecimiento comprendido en la presente ordenanza deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, Reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires, las normas dictadas por el MERCOSUR y a toda normativa reglamentaria nacional y provincial en vigencia.-

**Artículo 10º:** Los establecimientos definidos como “Despachos de Pan”, sólo podrán denominarse o publicitarse bajo ésta categoría, pudiendo funcionar en locales exclusivos, supermercados e hipermercados y en comercios habilitados bajo el rubro almacén, despensa, rotisería y/o similar. Los establecimientos denominados “Despachos de Pan” sólo podrán vender al público productos farináceos elaborados por Panaderías Mecánicas y/o Artesanales debidamente habilitadas.-

**Artículo 11º:** El personal que trabaje en la elaboración de productos farináceos, deberá usar pantalón, gorra y blusa de color blanco ó colores claros de mangas cortas, todo ello en perfectas condiciones de conservación e higiene. Se exigirá, según las circunstancias, cofias y/o barbijos. Las personas que efectúen el despacho al público cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco ó guardapolvo. Les está prohibido manejar dinero cuando se manipula el pan u otros productos directamente con las manos. También se le exigirá, según las circunstancias, cofias y/o barbijos y la utilización de guantes.-

**Artículo 12º:** Las instalaciones de los establecimientos de elaboración de panificados y afines a los que se refiere el Artículo 2º inciso a) deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Los depósitos de harinas y materias primas deberán reunir las condiciones necesarias para el uso al que son destinados serán limpios y ventilados y estarán resguardados de animales domésticos, roedores e insectos.
- b) La cuadra de elaboración será amplia y cumplirá las condiciones de limpieza e higiene, aireación e iluminación establecida en el Código Alimentario Argentino y la Ley N° 7315 (Reglamentación sobre construcción, instalación, personal y equipamiento de establecimientos comerciales con el objeto de preservar la seguridad, salubridad e higiene de su personal y de la población). Las paredes serán revestidas de cerámica o azulejos de 2 mts. de altura como mínimo.
- c) El horno podrá ser por sistema tradicional construído a 0,50 mts. de la pared divisoria y su chimenea deberá estar también a 0,50 mts del muro divisorio y contará con el dispositivo necesario captador de hollín. Asimismo, se admitirá el uso del horno rotativo que cumpla con los requisitos técnicos para su mantenimiento.
- d) Baños y vestuarios en perfectas condiciones higiénicas, dimensiones acordes con la magnitud del establecimiento, con cofres y banco.
- e) La instalación eléctrica será embutida y/o exterior de acuerdo a normas técnicas.
- f) La fabricación de sandwiches debe ser en local separado.



- g) Para la elaboración de los panificados y afines deberá garantizarse la potabilidad del agua mediante constancia del análisis de agua del establecimiento, extendido por Autoridad competente.
- h) Deberá contar con un lugar para la carga y descarga externa de 30 M2 mínimo.
- i) Para los desperdicios es obligatorio el uso de recipientes impermeables de fácil limpieza y con tapa cerrada preferentemente mecánica o automática.

**Artículo 13°:** Los vehículos de distribución de panificados y afines, deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- a) Licencia de conducir del conductor
- b) Cédula de identificación del vehículo sin vencimiento
- c) Comprobante que acredite la contratación de seguro obligatorio de responsabilidad civil
- d) Registro Único del Transporte Automotor
- e) Certificado de realización de la revisión técnica obligatoria.
- f) Licencia Nacional habilitante
- g) Remito, carta de porte o guía o factura
- h) Habilitación local para el transporte de sustancias alimenticias.
- i) Carnet de Sanidad para el conductor
- j) Inscripción de habilitación de las bodegas o cajas y certificados de desinfección.

La cabina no tendrá comunicación directa con la carrocería destinada al transporte de los productos alimenticios. Las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas estarán revestidas de material inoxidable y/o plástico, inalterable a los golpes e impermeable, de fácil limpieza y todos los encuentros serán redondeados. El cierre de las puertas será hermético. El piso tendrá dibujo antideslizante que permita la fácil limpieza. La carrocería tendrá ventilación indirecta y protección contra los insectos. En aquellos casos en que el interior de la carrocería sea de madera, esta deberá reunir las siguientes condiciones: madera dura, cepillada encastrada y exenta de pintura y revestida con material inoxidable, será además inodora, no deberá estar deteriorada y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

- k) No se permitirá la carga simultánea de panificados, con mercaderías de otros orígenes ó clases.
- l) En la caja no se permitirá la presencia durante el recorrido de persona alguna.
- m) La mercadería en ningún momento podrá ser estibada en el piso de la caja, debiendo ésta contar con tarimas lavables por tramos y de fácil remoción y/o en canastos tapados con lienzos blancos en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.
- n) El chofer y el acompañante deberán vestir ropa reglamentaria de color blanco.

**Artículo 14°:** La comercialización y distribución de panificados y afines por parte de la industria de la panificación en restaurantes, casas de comidas, comedores industriales, escuelas, hospitales, asilos y toda otra entidad con ó sin fines de lucro deberán efectuarse de acuerdo a las normas higiénico- sanitarias y las establecidas en la presente Ordenanza.-

**Artículo 15°:** La Autoridad de Aplicación de la presente Ordenanza es la Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial de la Municipalidad de Esteban Echeverría, quien tendrá a su cargo velar por el estricto cumplimiento de la misma.

La Autoridad de Aplicación procederá a otorgar habilitaciones, previo estudio de prefactibilidad, cuando correspondiere, considerando las zonas demarcadas y demás condiciones de la presente Ordenanza. En todo supuesto deberán labrarse las correspondientes Actas de Inspección.

La Autoridad de Aplicación está facultada a solicitar documentación adicional considerando la índole del rubro y características especiales del establecimiento a habilitar.-

**Artículo 16°:** Toda persona física o jurídica con intención de desarrollar la actividad en el distrito, está obligada a gestionar ante la Autoridad de Aplicación el estudio de prefactibilidad, a cuyo fin, deberá acompañar la siguiente documentación:

- a) Documento Nacional de Identidad en el caso de personas físicas. Para las personas jurídicas se requerirá la presentación de copia certificada de la inscripción de la sociedad en el Registro correspondiente, los Estatutos debidamente legalizados y el Acta de Designación de Autoridades;
- b) Plano de construcción conforme a obra y aprobado por el Departamento de Obras Particulares, ó proyecto del emprendimiento y libre deuda de Capítulo I del/los predios a habilitar.-

**Artículo 17°:** Como medida para mejor proveer, la Autoridad de Aplicación deberá al CIPEE, y/u otras entidades representativas que resulten relevantes, con personería jurídica y reconocida por la Municipalidad de Esteban Echeverría. Dicha opinión no será vinculante. La institución representativa del sector tendrá un plazo de quince (15) días hábiles administrativos, contados a partir de la recepción del expediente de habilitación, para producir un informe con relación a la solicitud de prefactibilidad y lo actuado en consecuencia. De no emitir opinión en el plazo establecido se entenderá el silencio de esa entidad en sentido positivo a la tramitación del pedido.

En caso de observaciones o divergencias entre partes, estas se resolverán a través de una comisión ad hoc, la que será presidida por el Señor Intendente Municipal; e integrada por 2 (dos) representantes del CIPEE y/u otra entidad representativa del sector, y 2 (dos) representantes de la Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial o la que en el futuro la sustituya.-La decisión se tomará por simple mayoría de votos.-

**Artículo 18°:** Presentada toda la documentación requerida e incorporado el estudio de prefactibilidad realizado por la Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial, ésta elevará un informe detallado a la Secretaría de Gobierno, quien, de corresponder, emitirá el acto administrativo correspondiente.-

**Artículo 19º:** El Certificado de Prefactibilidad tendrá una validez de 30 días hábiles administrativos, a contar desde la fecha de notificación al peticionante, quien deberá iniciar el trámite de habilitación o traslado ante la Autoridad de Aplicación, dentro del plazo de vigencia. Vencido el mismo, deberá solicitar un nuevo Certificado de Prefactibilidad.-

**Artículo 20º:** Queda prohibida la venta ambulante, el menudeo en la vía pública en cualquiera de sus formas de los productos comprendidos dentro de la presente Ordenanzas. El incumplimiento de esta prohibición será penalizada conforme las normas específicas vigentes (multas, inhabilitación), sin perjuicio del decomiso inmediato de la mercadería.-

**Artículo 21º:** La actividad de establecimientos que elaboran productos de panificación y afines sin habilitación presupone un peligro para la salud de los vecinos en virtud de lo cual se procederá a la clausura del local y al secuestro ó decomiso de la mercadería, sin perjuicio de las demás medidas punitivas que determine la legislación vigente.-

**Artículo 22º:** Las personas físicas o jurídicas, que deseen introducir productos de panificación y afines en el ámbito de esta comuna deberán solicitar su inscripción como abastecedores en el Registro de la Municipalidad de Esteban Echeverría que por esta Ordenanza se crea y que instrumentará el Departamento Ejecutivo.

Se iniciará el pedido de inscripción con una Nota dirigida al Sr. Intendente Municipal, solicitando autorización para introducir y distribuir pan y productos afines, al Distrito.

Se presentará por Mesa de Entradas y se consignará la siguiente información:

- Datos domicilio del Solicitante,
- Datos del Director Técnico, si correspondiere,
- Datos del establecimiento,
- Fotocopia certificada del RPE otorgado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires si correspondiere,
- Fotocopia certificada de los RPPA/PAMS de los productos que pretenda introducir.
- Nota en la cual el Responsable de la firma elaboradora declara conocer y aceptar los alcances de la presente Ordenanza.
- Constancia de habilitación de los vehículos a utilizar para la introducción de la mercadería al Distrito.
- Constancia de abono de la correspondiente Tasa por Abasto, en caso de corresponder.-

**Artículo 23º:** Los Titulares y dependientes de los establecimientos mencionados en el Artículo 2º del presente, cualquiera fuese la actividad que desempeñen deberán poseer la libreta sanitaria al día, con curso de Buenas Prácticas en Manufactura como lo establece el Código Alimentario Argentino, su Decreto Reglamentario en el Artículo N° 21, Artículo 21 – (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 029 y N° 171, 12.04.00) y poseer la indumentaria de trabajo reglamentaria.-

**Artículo 24º:** Los proveedores que provengan de otros Distritos deberán dar fiel cumplimiento a las disposiciones de la presente Ordenanza y al

control sanitario establecido por las Autoridades de este distrito bajo apercibimiento de las sanciones que contemple la normativa vigente.

**Artículo 25°:** Son de aplicación para el normal funcionamiento de los establecimientos que elaboran y comercializan productos panificados y afines la presente ordenanza, la ordenanza de habilitaciones de comercios, industrias y de Servicios y toda aquella normativa nacional y provincial aplicable según las circunstancias.-

**Artículo 26°:** El CIPEE podrá, a título de colaboración con la Administración Pública Municipal realizar tareas en conjunto con la Autoridad de Aplicación. A estos efectos, en lo referido a los procedimientos de habilitaciones, traslado y/o inspecciones de panaderías y demás establecimientos comprendidos en el Artículo N° 2 de la presente, el CIPEE podrá contar con veedores a su cargo y con movilidad propia, para realizar tareas en conjunto con la Autoridad Municipal competente. La Subsecretaría de Inspección General y Promoción Industrial, informará al CIPEE las inspecciones a realizar.-

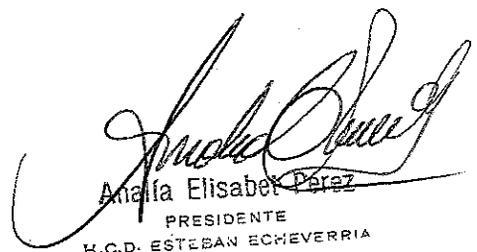
**Artículo 27°:** Para el caso de los establecimientos que deseen elaborar, fraccionar, expender y comercializar alimentos para celíacos, las mismas deberán ajustar las condiciones higiénico-sanitarias y demás requisitos a la Ley N° 26.588, Ley de la Provincia de Buenos Aires N° 10.499, su modificatoria Ley N° 12631 y sus respectivas reglamentaciones y a la Ordenanza Municipal 8166/CD/2013.-

**Artículo 28°:** Derógase la Ordenanza 4556/CD/96 y toda disposición que se oponga a la presente.-

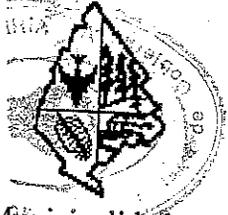
**Artículo 29°:** Derógase toda disposición que se oponga a la presente. Elévese al Departamento Ejecutivo para conocimiento y demás efectos. Comuníquese a quien corresponda. Promulgada, publíquese e insértese en el Libro de Actas del Honorable Concejo Deliberante, bajo el número 8282/CD/2013. Dada en la Sala de Sesiones, a los cinco días del mes de Noviembre de dos mil trece.-



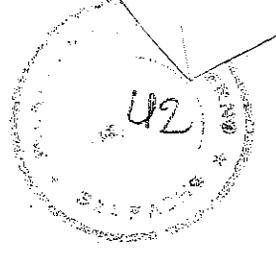
Angel De Vito  
Secretario  
C.D. Esteban Echeverría



Analia Elisabet Perez  
PRESIDENTE  
H.C.D. ESTEBAN ECHEVERRIA



Municipalidad  
de Esteban Echeverría



MONTE GRANDE, 28 NOV 2013

Visto el presente Expediente N°36720/13, por el cual el Departamento Ejecutivo eleva a consideración del Honorable Concejo Deliberante proyecto de Ordenanza referente a **Regularizar la Industrialización y Comercialización de Productos de Panadería y Pastelería;** y

**CONSIDERANDO:**

Que, el Honorable Concejo Deliberante ha sancionado la Ordenanza N°8282/CD/13, de acuerdo a lo oportunamente requerido;

Por ello;

**EL INTENDENTE MUNICIPAL  
DECRETA**

**Artículo 1º:** Promúlgase la Ordenanza N°8282/CD/13, por la cual se **Regula la Comercialización y/o Funcionamiento de Panaderías Mecánicas y Artesanales,** Venta de Productos de Panadería, Pastelería y Confituras y Despachos de Pan, en el ámbito del Partido; dictándose normas al respecto, y en forma complementaria con la Ordenanza N°4546/CD/96.

**Artículo 2º:** Para el caso de establecimientos que deseen Elaborar, Manipular, exhibir y comercializar Productos Libre de Gluten se deberá ajustar a disposiciones Nacionales y Provinciales mencionadas en la precitada norma, y la Ordenanza Municipal N° 8136/CD/13

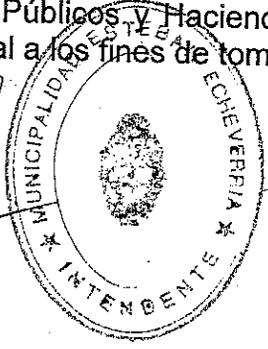
**Artículo 3º:** Regístrese. Publíquese. Comuníquese al Honorable Concejo Deliberante con copia del presente. Tomen conocimiento las Secretarías de Salud, Asuntos Legales, de Obras y Servicios Públicos y Hacienda. Cumplido, remítase a la Subsecretaría de Inspección General a los fines de tomar la intervención que le compete. Hecho, archívese.



ESCOPIA

*[Handwritten signature]*

Lic. Fabiana Beatriz BERTINO  
SECRETARIA DE GOBIERNO



*[Handwritten signature]*

Dr. Sergio Arnaldo SALDUTTO  
INTENDENTE MUNICIPAL (INT)

REGISTRADO BAJO EL NRO.....2.2.0.4.....

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

EDUARDO GARCIA JOSE BLANCO  
Subsecretario de Inspección