

ORDENANZA N° 16/24

VISTO:

La necesidad de actualización del nomenclador de rubros del Área de Alimentos que resulta insuficiente para abarcar el espectro de nuevas actividades que requieren su inscripción y;

CONSIDERANDO:

Que es imprescindible la simplificación del nomenclador vigente a fin de facilitar los procesos administrativos.

POR ELLO:

LA COMISION COMUNAL DE FIGHIERA, EN ACUERDO DE MIEMBROS, SANCIONA Y PROMULGA LA SIGUIENTE ORDENANZA:

ARTÍCULO 1º: Reemplácese los rubros y anexos dispuestos en las ordenanzas vigentes por los consignados en el Artículo 2º de esta Ordenanza.

ARTÍCULO 2º:

2-1-ALMACEN/DESPENSA

2-2-AUTOSERVICIO

2-3-BAR/CAFÉ

2-4-CARNICERIA

2-5-CARRIBAR

2-6-CASA DE VIANDAS

2-7-COMEDOR /RESTAURANT

2-8-DEPOSITO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2-9-ELABORACION PARA VENTA POR ENCARGO Y/O VENTA ABULANTE DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y/ O PANADERÍA

2-10-ELABORACIÓN Y/O VENTA DE MILANESAS DE POLLO, PESCADO Y/O CARNES ROJAS

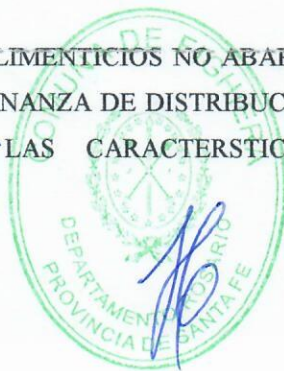
2-11-ELABORACIÓN Y/O VENTA DE PAN Y ARTICULOS DE PANADERÍA

2-12-ELABORACIÓN Y/O VENTA DE PASTAS FRESCAS

2-13-ELABORACIÓN Y/O VENTA DE PRE PIZZAS

2-14-ELABORACION DE HELADOS

2-15-FABRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO ABARCADOS EN ALGUNO DE LOS RUBROS CONSIGNADOS EN ESTA ORDENANZA DE DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA LOCAL. (EL ELABORADOR DEBERA DETALLAR LAS CARACTERSTICAS DEL PRODUCTO)



DESARROLLAR QUE SERA VALIDADO EN AUDITORIA DE ALTA CONFORME SE AJUSTE A LOS PRINCIPIOS DE LA LEY 18.284/69.)

2-16-HELADERIA (venta)

2-17-PIZZERIA/ PANCHERÍA

2-18-PUESTO TEMPORAL (AJUSTESE A LO CONSIGNADO EN ORDENANZA N° 18/17)

2-19-REPARTO DE PRODUCTOS DE ALIMENTICIOS

2-20-ROTISERIA

2-21-SERVICIO DE ELABORACION DE COMIDAS PARA EVENTOS (INCLUYE EVENTUAL DISTRIBUCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO EN LUGAR DE ENTREGA)

2-22-SUPERMERCADO

2-23-VENTA ABULANTE DE ALIMENTOS

2-24-VENTA ABULANTE DE ALIMENTOS REFRIGERADOS/CONGELADOS

2-25-VENTA DE AVES EVISCERADAS ENTERAS Y/O TROZADAS, MENUDENCIAS Y HUEVOS

2-26-VENTA DE BEBIDAS ENVASADAS

2-27-VENTA DE PESCADO Y /O FRUTOS DE MAR

2-28-VENTA Y/O FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS DIETARIOS

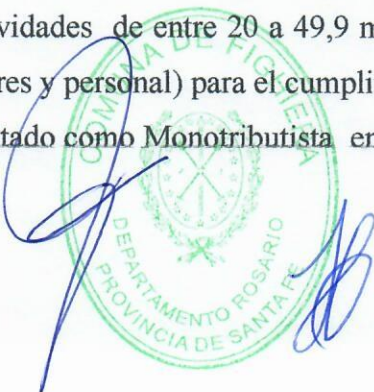
2-29-VERDULERIA

ARTÍCULO 3°: Establézcanse como pautas de auditoria de alta las definidas en la guía comunal de criterios edilicios, operativos y documentales básicos para la habilitación de comercios donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios, que como **anexo I**, forma parte de este cuerpo legislativo.

ARTÍCULO 4°: dispóngase el cobro de una tasa mensual que se adjuntara al DREI según la categoría asignada. Las mismas se definirán por los parámetros de ocupación de personal, superficie del establecimiento y condición impositiva según lo detallado a continuación.

ARTÍCULO 5°: Encuádrese en la categoría **A** todo establecimiento que disponga una superficie para sus actividades mayor o igual a 50 m², y/ o utilice un número mayor o igual a 5 personas (incluyendo titulares y personal) para el cumplimiento de las actividades previstas en el mismo, y/o este acreditado como responsable inscripto en el régimen impositivo.

ARTÍCULO 6°: encuádrese en la categoría **B** a todo establecimiento que disponga una superficie para sus actividades de entre 20 a 49,9 m² y/o utilice un numero de 3 a 4 personas (incluyendo titulares y personal) para el cumplimiento de las actividades previstas en el mismo y /o este acreditado como Monotributista en las categorías f, g, h, i, j o k del régimen impositivo.



ARTÍCULO 7º: Encuádrese en la categoría c a todo establecimiento que disponga una superficie menor a 19,9 m2 y/o utilice un número menor o igual a 2 personas (incluyendo titulares y personal) para el cumplimiento de las actividades previstas en el mismo y /o este acreditado como Monotributista en las categorías a,b,c,d o e del régimen impositivo.

ARTÍCULO 8º: Fíjense los módulos bromatológicos a continuación detallados para el cobro mensual de cada una de las categorías

Categoría A: 45

Categoría B: 30

Categoría C: 15

ARTICULO 9º: Establézcanse las siguientes condiciones para la baja de los registros:

9-1-Cese voluntario de actividades por parte del contribuyente que deberá realizar la solicitud de baja en el área de alimentos abonando el sellado administrativo correspondiente.

El personal de inspección del área constatará en acta multifunción la veracidad del cese de actividades.

El personal administrativo constatará en el sistema de área de alimentos el cumplimiento pleno en materia de pago de tasas de alimentos a la fecha de la solicitud. en caso de deuda se procederá a la liquidación de la misma.

Cumplidos los requerimientos expresados previamente se extenderá la certificación de baja solicitada.

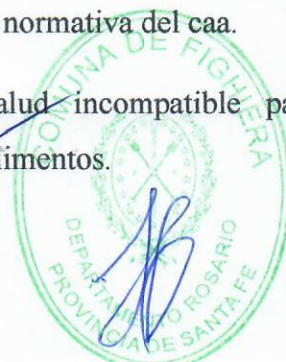
9-2- Los establecimientos que no abonaran la tasa correspondiente por 12 meses consecutivos serán objeto de intimación, baja administrativa y liquidación judicial de la deuda contraída.

De sostener la actividad se ordenara la suspensión de los mismos y /o clausura según correspondiese.

ARTICULO 10º: establézcanse las siguientes penalidades:

10-1- del personal:

- falta de documentación obligatoria (carnet de manipulación segura y saludable)
- falta de indumentaria adecuada según normativa del caa.
- determinación de condición de salud incompatible para la realización de actividades vinculadas a la manipulación de alimentos.



10-2- de los equipos, utensilios, estructuras y condición edilicia:

- falta de mantenimiento general

- uso de elementos no compatibles con las demandas del caa

- realización de actividades en ámbitos incompatibles con las demandas del caa

10-3- de la limpieza y desinfección y el manejo de plagas

- falta de higiene general

- aplicación de domisanitarios no acreditados para su uso en la industria alimenticia

- vestigios y/o evidencias de presencia de plagas

- falta de mecanismos y barrera para la contención de plagas y/o deterioro o falta de mantenimiento de las mismas

- uso de elementos incompatibles con los requerimientos del caa para el control de plagas

10-4-de los productos.

- venta o tenencia de productos terminados, materias primas y /o envases no aptos para consumo dentro del establecimiento o vehículo de reparto.

- venta o exhibición de productos adulterados.

- venta o exhibición de productos no habilitados

- venta o exhibición de productos vencidos.

- conservación o tenencia de los productos en condiciones apartadas de las reglamentaciones vigentes

10-5-de lo procedimental

- falta de bpm

- falta de buenas prácticas de limpieza y desinfección y/o evidencia de desconocimiento de las mismas

- falta de buenas prácticas en manejo de plagas y/o desconocimiento de las mismas.

10-6-de la efectivización de las penalidades:

10-6-1- se penalizara con apercibimiento documentado en acta multifunción en los casos de faltas menores tales como indumentaria informal, falta de documentación del personal o determinación de mantenimiento inadecuado de equipos , estructuras y/o condiciones edilicias que a juicio del auditor no gravitaran seriamente sobre la inocuidad de los productos alimenticios



10-6-2-se penalizara con multa de 100 a 500 módulos bromatológicos y/o suspensión de actividades de 2 a 15 días documentadas en acta de infracción y /o acta multifunción a quienes:

10-6-2-a- reincidieran en el incumplimiento de lo consignado en el apartado 10-6-1

10-6-2-b- evidenciaran falta de higiene personal y del establecimiento y/o presencia de plagas que involucrasen potencial riesgo para los alimentos o las materias primas y/o comercializaran alimentos no aptos para el consumo, adulterados o vencidos y/o mantuviesen conductas apartadas de las buenas prácticas de manipulación que derivaran en riesgo para la inocuidad de los productos.

10-6-3-se penalizara con multa de 500 a 2000 módulos bromatológicos y/ o clausura a quienes habiendo sido penalizados por alguna de las faltas descritas en el apartado 10-6-2-a y 10-6-2-b no cumplieran con los términos de la sanción impuesta o reincidieran en las mismas conductas penalizadas

10-7-de la resolución de las penalidades

10-7-1- fijese en 7 días corridos el plazo para la presentación de planilla de descargo en el área de alimentos para aquellos establecimientos que hubieran sido penalizados con suspensión de actividades o clausura.

10-7-2-fijese en 7 días hábiles el plazo para resolver el descargo presentado en respuesta a suspensión de actividades o clausura.

10-7-3- definase en 180 días el plazo máximo para la suspensión de actividades

10-7-4- determinese la clausura definitiva de aquellos establecimientos que no hubiesen resuelto los desvíos que promovieran la suspensión de actividades en el término de 180 días corridos.

ARTICULO 11º: ESTABLEZCANSE LA SIGUIENTES CUESTIONES EXCEPCIONALES:

-OTORGAMIENTO DE ALTA CONDICIONADA POR 60 DIAS CORRIDOS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PRESENTARAN DESVIOS DE BAJO POTENCIAL DE RIESGO EN LA AUDITORIA DE ALTA Y RESPONDIERAN EN TERMINO DE 72 HS. HABILES EL ACTA MULTIFUNCION DE EMPLAZAMIENTO CON UNA PLANILLA DE DESCARGO EN CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA QUE DEFINIERA EL LEVANTAMIENTO DE LAS NO CONFROMIDADES EN UN PLAZO QUE NO EXCEDIERA LOS TERMINOS DEL ALTA PROVISORIA

-OTORGAMIENTO DE ALTA O ALTA CONDICIONADA DE ESTABLECIMIENTOS SUJETA A RESOLUCIÓN DEL EJECUTIVO COMUNAL CUANDO ASI LO DEMANDAREN CIRCUNSTANCIAS EXCEPCIONALES



ARTICULO 12°: DE LOS CANONES

-FIJESE EN \$ 100 EL VALOR DEL MODULO BROMATOLOGICO

ARTICULO 13°: DE LA VIGENCIA Y ADECUACIONES

13-1 ESTABLEZCASE VIGENTE LO NORMATIZADO EN LA PRESENTE ORDENAZA A PARTIR DEL 1 DE OCTUBRE DE 2024

13-2-CONSIDERESE COMPLEMENTARIA DE LA PRESENTE ORDENANZA N° 28/19 DE HABILITACIONES.

13-3-FIJESE EN 365 DÍAS DESDE LA PUESTA EN VIGENCIA DE LA PRESENTE ORDENANZA EL PLAZO MÁXIMO PARA LA ADECUACIÓN A LA PRESENTE ORDENANZA

13-4 DERÓGUESE CUALQUIER ORDENANZA, RESOLUCIÓN Y/ O DISPOSICIÓN PREVIA A LA PRESENTE QUE CONTRAVENGA LO DISPUESTO EN LA MISMA

ARTICULO 14°: Regístrese, comuníquese y archívese.

Fighiera, 14 de junio de 2024.

Denise M. de L. Frontanini
1º VOCAL TITULAR
Comuna de Fighiera

Lic. ALEJANDRO CRESTA
TESORERO
COMUNA DE FIGHIERA

Lic. RODOLFO A. STANGONI
Presidente
COMUNA DE FIGHIERA

CARLOS A. MARIANI
2º VOCAL TITULAR
Comuna de Fighiera

Dra. LUCÍA I. GARFAGNOLI
Vicepresidente Comunal
COMUNA DE FIGHIERA

CLARISA B. MOFFA
Secretaria Administrativa
COMUNA DE FIGHIERA