

Ordenanza N° 13338, Año 2021
Convenio de uso Cocinas C.U.C. y P.A.C.
Publicación : 12/11/2021 -- Boletín Oficial N° 652



ARTÍCULO 1°.- APRUÉBASE el *Modelo de Convenio de Uso de las Cocinas de Uso Compartido y Planta de Agro-Alimento de Uso Compartido (C.U.C. y P.A.C)*, el que forma parte de la presente como *Anexo I*, destinado a regular las condiciones y compromisos de utilización de los espacios mencionados.-

ARTÍCULO 2°.- APRUÉBANSE, los *Anexos II: “ Reglamento de Uso, Organización y Funcionamiento de los Espacios C.U.C. y P.A.C y III: “ Documento con el Listado de incumplimientos y sus respectivas sanciones”*, los que integran el Convenio de Uso de las C.U.C. y P.A.C, y que forman parte de la presente como *Anexo II.-*

ARTÍCULO 3°.- DERÓGASE la *Ordenanza N° 12.675/19.-*

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.-

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante, Intendente Luz María Sapag, en Sesión Ordinaria N° 20 de fecha 21 de octubre de 2021, según consta en Acta correspondiente.-

ANEXO I
ORDENANZA N° 13.338/21.-
ANEXO I

RENOVACIÓN	ALTA	
-------------------	-------------	--

CONVENIO DE USO DE INSTALACIONES CUC Y PAC

En San Martín de los Andes, a los _____ días del mes _____ de ____ la Municipalidad de San Martín de los Andes, con domicilio en Gral. Roca y J. M. Rosas representada en este acto por el Sr./Sra Secretario/a de _____, en adelante EL/LA SECRETARIO/A, con facultades delegadas por el Intendente Municipal para suscribir este convenio, y el/la Sr/Sra. _____ DNI: _____ en adelante EL USUARIO, con domicilio en _____ en representación del nombre propio _____ Conforme al instrumento que se acompaña, convienen el uso de las instalaciones de la las Cocinas Municipales de uso Compartido _____ ubicada en _____ para realizar la producción de _____ en el horario a convenir con las siguientes condiciones:

PRIMERA: EL USUARIO,

-Recibe las instalaciones de la sala de elaboración en buen estado de uso, aseo y conservación, comprometiéndose a devolverla en idéntico estado.

-Deberá cumplir con lo establecido en el ANEXO II "REGLAMENTO DE USO, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ESPACIOS, C.U.C. (COCINAS DE USO COMPARTIDO)" y P.A.C (PLANTA

AGROALIMENTARIA DE USO COMPARTIDO).

- Los incumplimientos del presente Convenio estarán regulados en el ANEXO II y III "Incumplimientos y Sanciones".

SEGUNDA: El plazo para el uso de las instalaciones, se extenderá por un año desde el día ___ del mes _____ del año _____

TERCERA: El USUARIO se compromete a elaborar en los espacios habilitados los siguientes productos:

Denominación	Nro. Análisis bromatológico

CUARTA: La Dirección de la institución, o el agente que éste designe, dependiente de LA SECRETARÍA, podrá supervisar las actividades, en lo que se refiere al uso correcto de las instalaciones.

QUINTA: El/ la responsable Municipal de las Instalaciones, o el agente que éste designe, podrá labrar un acta en caso de anomalías, en la cual se detallarán los daños, sustracciones o mal uso registrados de las instalaciones.

SEXTA: Durante el tiempo que dure la presente concesión de uso, EL USUARIO será el único y exclusivo responsable de los daños en las personas o en las cosas que por cualquier causa pudieran sufrir quienes participan de las actividades por él organizadas. Así mismo será de exclusiva responsabilidad de EL USUARIO el cumplimiento de las obligaciones laborales, provisionales, de obras sociales y de riesgo de trabajo de las personas que trabajasen en la realización de las actividades, en relación de dependencia con él.

SÉPTIMA: La SECRETARÍA se reserva el derecho de conceder el uso de las instalaciones en el futuro a El USUARIO, cuando considere que ha incumplido alguna de las cláusulas que se establecen en el presente convenio y en sus anexos.

OCTAVA: Para todos los efectos legales emergentes del presente convenio las partes constituyen domicilio legal en los indicados en el encabezado, y se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de Junín de los Andes, renunciando a todo otro fuero o jurisdicción incluida en el Distrito Federal.

De conformidad y a un solo efecto, se firman, en este acto, dos ejemplares iguales del presente Convenio.

ANEXO II
ORDENANZA N° 13.338/21.-

ANEXO II

"REGLAMENTO DE USO, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ESPACIOS, C.U.C.(COCINAS DE USO COMPARTIDO) y P.A.C. (PLANTA DE AGROALIMENTOS COMPARTIDA)"

Título I. De la naturaleza y función de los espacios Cocinas de Uso Compartido y Planta de Agroalimentos Compartida

Artículo 1. – El presente Reglamento regula el uso, la organización y el funcionamiento interno de los espacios C.U.C. Y P.A.C.

Artículo 2. – Los espacios denominados “C.U.C. y P.A.C.” son espacios públicos comunitarios de titularidad municipal destinados a servir de estructura física básica para el desarrollo social y la elaboración de alimentos, con la finalidad de mejorar el bienestar social y promover el desarrollo comunitario y la participación ciudadana de las personas emprendedoras. El objetivo principal de estos espacios, es acompañar en los inicios al Productor/a, para que luego pueda realizar su emprendimiento independientemente.

Artículo 3 . – Características que definen a la C.U.C. y a la P.A.C.:

Son centros de carácter público. Esta característica condiciona su funcionamiento, garantizando en consonancia con ella:

- a. La preservación de su carácter plural, que obliga a La preservación de su carácter plural, que obliga a cada centro a dirigir su actividad a la totalidad de la producción en igualdad de condiciones.
- b. El sometimiento a cuantos requisitos legales regulen el funcionamiento y la gestión de centros sostenidos con medios públicos.

Artículo 4. – Son funciones de los espacios C.U.C. Y P.A.C.:

1.- Elaboración de Alimentos.

2.- Ser espacios de prestación de servicios a las personas Emprendedoras.

- a. Ser espacios para el desarrollo, la convivencia, la creación y el encuentro interpersonal entre productores.
- b. Ser espacios de promoción de la participación.
- c. Ser sede para la colaboración de eventos solidarios o de capacitaciones.

Artículo 5. – Equipamiento básico de los Centros Cocinas Comunitarias.

Cada Cocina tendrá un equipamiento propio, de acuerdo al inventario existente.

Título II. Ubicación

Artículo 6. – Las “C.U.C. Y P.A.C.” Están ubicadas en diferentes puntos de la ciudad.

Los espacios son los siguientes:

1. C.U.C. ALG Parque Lineal Pocahullo. Elordi 257
1. P.A.C. Planta Agroalimentaria Compartida. Juez Paz Quiroga 1463

TITULO III: Usos:

Artículo 7.- Se propiciará la utilización de las C.U.C. Y P.A.C. a todas las personas que se encuentren en el Registro de Emprendedores de la Subsecretaría de Producción, Empleo y Economía Social o quien en el futuro la reemplace, compatibilizando el uso de los espacios, horarios, mobiliario, equipamiento, etc.

Artículo 8.- Horarios en que los espacios estarán abiertos: de Lunes a Viernes de 07:00 a 20:00 hs. Sábados (Podrá utilizarse la P.A.C. supeditado al funcionamiento general del edificio)

Artículo 9.- Las Cocinas podrán permanecer cerradas en casos de fuerza mayor y cuando la Subsecretaría de Producción programe tareas o así lo determine. Los Productores no tendrán derecho a reclamar Lucro cesante.

Artículo 10.- Las Cocinas serán de acceso restringido a los Productores de Alimentos habilitados que estén incluidos en el Registro de Emprendedores. En caso de capacitaciones, quedarán sujetas a evaluación y pertinencia.

Artículo 11.- Queda prohibido consumir sustancias psicotrópicas, fumar o introducir bebidas alcohólicas.

TITULO IV: La Cesión de espacios

Artículo 12. – Las C.U.C. y P.A.C. serán cedidas a aquellas personas que elaboren alimentos y que cuenten con Licencia Comercial si correspondiere, análisis bromatológicos pertinentes y estén incluidos en el Registro de Emprendedores vigente.

Artículo 13.- Duración del uso

Los Productores de Alimentos que cumplan con lo establecido en el Reglamento, podrán hacer uso de los espacios por períodos de 1 (un) año, debiendo renovar la firma del Convenio de Uso y Licencia Comercial, en caso de corresponder esta última. Se establece un plazo máximo de utilización de las cocinas de 5 (cinco) años a partir de la inscripción inicial en el Registro único de Emprendedores.

Artículo 14.- Resolución y Formalización del uso

Las solicitudes de uso serán resueltas por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad, en el plazo máximo de veinte días hábiles y se formalizará a través de un convenio de Uso en el que se recogerán los compromisos. Las solicitudes de uso serán resueltas por la Subsecretaría de Producción de la Municipalidad, en el plazo máximo de veinte días hábiles y se formalizará a través de un convenio de Uso en el que se recogerán los compromisos que asumen las partes, proyecto de gestión a desarrollar, tiempo de la cesión de uso y contraprestaciones a las que se obliga el Productor.

En la tramitación de las solicitudes se tendrá en cuenta la adecuación de la actividad propuesta con los usos de las Cocinas y la disponibilidad de los espacios y recursos existentes en las mismas.

En ningún caso el uso y/o la cesión de espacios de las Cocinas y recursos generarán derecho alguno para usos y/o cesiones futuras.

- El Productor deberá admitir la inspección del personal Municipal para analizar que el uso del espacio de las Cocinas se realiza adecuadamente.
- El/La productor/a acreditado/a, deberá permanecer en el espacio de las cocinas y velar por el adecuado cumplimiento de las normas de seguridad e higiene y el uso correcto de las instalaciones.
- El/La productor/a, deberá devolver las instalaciones en las mismas condiciones que fue recibido.

Artículo 15. –Condiciones para el uso:

Los usuarios de las cocinas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Cumplir con los requerimientos Bromatológicos exigidos.
- Aplicar las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene del sector.
- Contar con libreta sanitaria.
- cumplir con los horarios estipulados
- Seguro de accidentes de trabajo obligatorio
- Observar normas de buena convivencia, evitando cualquier perjuicio o molestias con el medio.

- Comunicar a los responsables de la coordinación de las Cocinas cualquier eventualidad que pueda dificultar la buena marcha de la actividad.
- Chequear inventario. Está prohibido retirar elementos que no sean propios de cada productor. Su incumplimiento está regulado en el ANEXO III.

Artículo 16.- El uso del espacio se realizará por el usuario solicitante en el horario establecido y durante el plazo de duración fijado, debiendo dejar el espacio de las Cocinas en perfectas condiciones físicas y de utilización, siguiendo las indicaciones del coordinador de Cocinas. No podrá darle a las instalaciones otro uso que no sea el establecido en el Convenio de Uso.

Artículo 17.- El usuario peticionario se hará responsable de los desperfectos que pudieran originarse por el uso inapropiado del equipamiento y/o herramientas de trabajo durante el periodo establecido de la cesión del espacio de las cocinas, y procederá a su reposición/reparación de forma inmediata.

En caso de que no se realizara la reposición/reparación, la Municipalidad podrá ejercer las medidas oportunas. Las mismas se detallan en el Anexo III.

El usuario deberá informar al Coordinador cualquier situación de irregularidad o mal funcionamiento que detecte referidas al equipamiento y/o herramientas para evitar posibles daños o roturas que pongan en riesgo el normal funcionamiento de las cocinas.

Artículo 18.- En caso de pérdida de materia prima, productos intermedios y terminados, como así también daños en el equipamiento propio del Productor, en consecuencia de mal uso de las instalaciones o eventos fortuitos, la Municipalidad de San Martín de los Andes no se responsabilizará por los gastos.

Artículo 19.- El Productor deberá garantizar la cobertura de cada uno de los posibles riesgos referidos al uso de las cocinas comunitarias a través de la correspondiente suscripción a los seguros necesarios y a la previsión de las medidas de seguridad adecuadas.

El Municipio de San Martín de los Andes no se responsabilizará ante un posible riesgo o accidente ocasionado durante el uso de las Cocinas de Uso Compartido.

Artículo 20.- La apertura y cierre de las instalaciones estará a cargo de cada Productor, con el uso de una clave única de identificación, en los horarios establecidos.

Artículo 21.- Seguimiento:

En caso de que el usuario:

- a- utilizará el espacio para un fin distinto al autorizado;
- b- incumpla las normas de uso establecidas o no tome las iniciativas para hacerlas cumplir;
- c- deje de utilizar sin previo aviso las instalaciones;

El Municipio podrá adoptar las sanciones que se consideren convenientes del anexo III, con el fin de garantizar el buen funcionamiento de las Cocinas.

Título V: De la organización y funcionamiento del Centro

Artículo 22. – Las Cocinas contarán con un coordinador que será designado por la municipalidad.

Artículo 23. – Son funciones del Coordinador:

- a) Hacer cumplir el siguiente reglamento.

- b) Establecer normas de carácter interno complementarias a las previstas, en tanto no contradiga el presente Reglamento, para la mejor utilización de las cocinas y recursos asignados.
- c) Supervisar y coordinar el uso de las cocinas.
- d) Actuar como técnico municipal, elaborando informes técnicos según requerimiento del Municipio.
- e) Recibir y someter a consideración de la Municipalidad las reclamaciones formuladas por los usuarios en uso de sus derechos y propuestas de resolución.
- f) La elaboración del programa de gastos anual de las Cocinas para su incorporación al presupuesto municipal y la confección de una memoria anual.
- g) Realizar el inventario general de las cocinas y mantenerlo actualizado y velar por el buen mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipamiento.
- h) Coordinar los trabajos de mantenimiento de las cocinas.

Título VI. Competencias de la Municipalidad

Artículo 24.- Son competencias de la Municipalidad:

1. Velar por el correcto funcionamiento de las cocinas.
2. Dotar al personal técnico y de servicio para el normal funcionamiento de las cocinas.
3. Resolver, en su caso, sobre las reclamaciones de usuarios.
4. Establecer instrumentos e indicadores de evaluación cualitativa y cuantitativa.
5. Notificar formalmente al área correspondiente de las irregularidades identificadas en productos a la venta

Título VII. Derechos y deberes de los usuarios

Artículo 25. – Se entiende por usuario de las Cocinas, aquella persona que participa de forma activa produciendo y que se encuentra registrada como micro-emprendedor en el Registro de Emprendedores único de la Subsecretaría de Producción.

Artículo 26.- Los/Las productores/as deberán registrar su ingreso y egreso del espacio mediante el sistema de control de asistencia provisto por el Municipio.

Artículo 27.- Los usuarios de las instalaciones se obligan a pagar un canon, según lo establecido en el convenio de uso. El mismo podrá ser destinado a elementos de higiene personal o cualquier herramienta o elemento que se considere sea necesario para el normal funcionamiento de las cocinas.

Artículo 28.- Se abonará en concepto de canon lo correspondiente a 7 lts. de nafta infinia o su equivalente a 98 octanos por cada turno de hasta cuatro horas, según lo estipulado en la Ordenanza 11654/17, no pudiendo fraccionar los mismos.

Los saldos adeudados se imprimirán semanalmente con un vencimiento mínimo de cinco días hábiles y máximo del último día hábil del mes en vigencia.

El incumplimiento del pago será sancionado de acuerdo al Anexo III

Artículo 29.- Se establecerán los turnos en los horarios de funcionamiento de los espacios de acuerdo a las necesidades de los productores y compatibilidades de productos. Los turnos serán

otorgados exclusivamente por la Subsecretaría de Producción, no pudiendo ser modificados sin previa autorización de la misma.

Artículo 30 .-Cada emprendedor podrá contar con un solo colaborador para realizar la actividad en el turno asignado debidamente registrado en el Registro de Emprendedores único. El colaborador deberá cumplir los mismos requisitos que el usuario titular.

Artículo 31.- El uso de los turnos, se hará efectivo en los términos acordados entre las partes. El turno ya reservado solo podrá ser modificado por situaciones de fuerza mayor, fortuitas o de salud debidamente justificadas ante la Subsecretaría de Producción. Las inasistencias injustificadas serán sancionadas de acuerdo al Anexo III.

Artículo 32.- El emprendedor se obliga a realizar toda aquella capacitación que se establezca necesaria por parte de la Dirección de Bromatología y la Municipalidad.

Artículo 33.- El emprendedor sólo se encontrará autorizado a ingresar con materias primas e insumos y retirar de las cocinas productos terminados, debidamente registrados, envasados y rotulados por la Municipalidad para su posterior comercialización. Todo el proceso productivo incluyendo la preparación y fraccionamiento de materias primas debe ocurrir en los espacios habilitados C.U.C. y P.A.C.

Artículo 34.- Todos los productos terminados deberán contar con la identificación que garantice que el mismo fue elaborado en los espacios habilitados. Esta identificación será colocada exclusivamente por el agente municipal, en ella se consignará la dirección del establecimiento.

Artículo 35.- El emprendedor sólo podrá utilizar materias primas con su correspondiente habilitación, exceptuando las de producción primaria.

Artículo 36.- Los alimentos que cuenten con la correspondiente habilitación otorgada por la Dirección de Bromatología sólo podrán ser elaborados en los espacios habilitados para tal fin (C.U.C. y P.A.C.). En los mismos, sólo podrán elaborarse alimentos debidamente habilitados y registrados en el convenio de uso o bien las muestras para su habilitación.

Artículo 37.- Será obligación del usuario mantener las condiciones de limpieza antes, durante y al finalizar su jornada productiva, así también como asistir a las limpiezas colectivas convocadas por la Municipalidad. En caso de no poder asistir a las limpiezas especiales, podrán solicitar reemplazo a su colaborador o a otro emprendedor debidamente registrado, de lo contrario, será sancionado de acuerdo al Anexo III.

Artículo 38.- Los productores deberán obligatoriamente hacer uso del Cuadernillo de Registros que se encuentra a disposición para su compra en el lugar asignado por la Subsecretaría de Producción. En el mismo se completarán datos referentes a la Producción, Limpieza y Distribución de los productos. Podrá ser solicitado por los agentes municipales para su inspección y/o recopilación de información.

ANEXO III

"INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES"

El presente documento regula el correcto uso y cumplimiento del ANEXO II: "REGLAMENTO DE USO, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ESPACIOS, C.U.C. (COCINAS DE USO COMPARTIDO) Y P.A.C. (PLANTA AGROALIMENTARIA COMPARTIDA)".

A continuación se detalla un listado de incumplimientos y sus respectivas sanciones:

Incumplimiento	Clase	Sanción
Falta de limpieza/orden post uso del espacio	Leve	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 1 turno
Inasistencia a la limpieza mensual	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Falsificación del rótulo municipal	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Producto terminado sin el rotulado correspondiente	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Producto intermedio / materia prima sin el envasado o rotulado correspondiente	Leve	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 1 turno
Productos terminados con habilitación que no han sido elaborados dentro de los espacios para tal fin	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Alguna etapa productiva ocurre fuera del espacio habilitado	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Falta de uso del cuadernillo	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Falta de algún registro en el cuadernillo	Leve	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 1 turno
Inasistencia injustificada a un turno ya asignado	Leve	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 1 turno
Falta de uso del espacio sin aviso por 30 días consecutivos	Grave c/ notificación (*)	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Falta de documentación actualizada del legajo	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Falta de pago del canon a los 30 días de su vencimiento	Grave c/ notificación (*)	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Ingreso de personas ajenas al emprendimiento	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Uso del espacio distinto al previsto	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Ingreso de materias primas no autorizadas	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Uso del espacio en horarios no asignados	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 2 turnos
Ingreso/egreso al/del espacio	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon

sin el registro correspondiente		equivalente a 2 turnos
Sustracción de equipamiento del espacio o de terceros	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja del convenio de uso. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos
Falta de reposición/reparación de elementos dañados	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente al valor del producto dañado

(*) Se notificará otorgando un plazo de 15 días hábiles para la regularización. En caso contrario, se procederá a ejecutar la sanción.

"San Martín de los Andes, Zona no Nuclear, A Favor de la Vida y de la Paz"