

Ordenanza N° 14263, Año 2023  
Sustituye Anexo II Reglametno de CUC y PAC y sanciones.  
Publicación : 08/09/2023 -- Boletín Oficial N° 705



NORMA SOLO MODIFICATORIA O DEROGATORIA

**ARTÍCULO 1°.- SUSTITÚYESE**, el *Anexo II: “Reglamento de Uso, Organización y Funcionamiento de los Espacios C.U.C. y P.A.C* y el *Anexo III: “Documento con el Listado de incumplimientos y sus respectivas sanciones”* de la *Ordenanza N° 13.338/21*; por el *Anexo I* de la presente.

**ARTÍCULO 2°.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo Municipal.-

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante, Intendente Luz María Sapag, en Sesión Ordinaria N° 17 de fecha 17 de agosto de 2023, según consta en Acta correspondiente.-

**ANEXO I**  
**ORDENANZA N° 14.263/23.-**

**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 Agro alimentos 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:

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.

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.

Ser espacios para el desarrollo, la convivencia, la creación y el encuentro interpersonal entre productores.

Ser espacios de promoción de la participación.

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
2. P.A.C. Planta Agroalimentaria Compartida. Juez Paz Quiroga 1463

## **Título III: Usos:**

Artículo 7.- Se propiciará la utilización de las C.U.C. Y P.A.C. por 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: los espacios de las C.U.C. Y P.A.C. estarán abiertos de lunes a viernes de 07:00 a 20:00 hs. Los 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. En tales casos los Emprendedores/ 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 en el ámbito de funcionamiento de las C.U.C. Y P.A.C. La violación de la prohibición podrá implicar para el incumplidor la imposibilidad de utilizar los espacios C.U.C. Y P.A.C. según lo disponga la autoridad de aplicación el convenio.

#### **Título 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 (20) días hábiles y la autorización se formalizará a través de un Convenio de Uso en el que se determinarán 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 uso y/o cesiones futuras.

El/La productor/a acreditado/a, deberá admitir la inspección del personal Municipal para analizar que el uso del espacio de las Cocinas.

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 fueron recibidas.

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.
- Contratar un 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. La sanción por 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 o reparación de forma inmediata.

En caso de que no se realizara la reposición/reparación, la Municipalidad podrá aplicar las medidas sancionarias que estime 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/o 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 será responsable por los gastos de reparación o reposición.

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 de los seguros necesarios, así como mediante la previsión de las medidas de seguridad adecuadas.

La Municipalidad de San Martín de los Andes no será responsable de ningún tipo de daño derivado de eventuales accidente que pudieran producirse a los Emprendedores/Productores y/o a su personal dependiente y/o ayudante o colaborador, 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 del uso: 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;
- c) El Municipio podrá aplicar, de las sanciones previstas en el anexo III, la que considere conveniente a 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 de uso de las C.U.C y de la P.A.C.
- B. Establecer normas de carácter interno complementarias a las aquí 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 canon 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.- El usuario abonará en concepto de canon lo correspondiente a (10) litros 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 turnos.

Los saldos adeudados se imprimirán semanalmente con un vencimiento mínimo de (5) 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. Los turnos serán otorgados exclusivamente por la Subsecretaría de Producción, no pueden ser modificados sin previa autorización de aquella. Para promover el uso comunitario, cada emprendedor podrá tomar un máximo del cincuenta por ciento (50%) de los turnos habilitados semanalmente por sector.

Artículo 30.- Cada emprendedor podrá contar con uno o más colaboradores, que deberán cumplir los mismos requisitos que el usuario titular. La incorporación de colaboradores deberá ser solicitada formalmente a la subsecretaría de Producción, quien evaluará el pedido y, de corresponder, otorgará la autorización.

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 capacitación que se establezca como 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 encargado, 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 municipal sólo podrán ser elaborados en los espacios habilitados para tal fin (C.U.C. y P.A.C.). En dichos espacios, 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 a lo dispuesto en el Anexo III.

Artículo 38.- Los productores deberán obligatoriamente hacer uso del Cuadernillo de Registros de producción, limpieza, distribución, y de todos aquellos que la Subsecretaria de Producción determine como necesarios. Estos registros podrán ser solicitados ser solicitado por los agentes municipales para su inspección y/o recopilación de información.

Artículo 39.- se cobrara en concepto de limpieza el valor de dos (2) turnos mensuales a todos los productores registrados como usuarios de los espacios (C.U.C. y P.A.C.). Este concepto se cobrara mientras se encuentre vigente el convenio, independientemente del uso efectivo o no de los espacios.

Artículo 40.- para la tramitación de las habilitaciones nacionales y provinciales de Producto Alimenticio (RNPA/RPPA) será necesario:

- a) Contar con un (1) año de antigüedad haciendo uso de los espacios comunitarios.
- b) No haber sido objeto de sanciones de ningún tipo durante el último año de ejercicio.

### 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:

<b>Incumplimiento</b>	<b>Clase</b>	<b>Sanción</b>
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
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 sin el registro correspondiente	Media	Inmediatamente se generará la deuda con un canon 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
Falta de algún registro en el cuadernillo	Leve	Inmediatamente se generará la deuda con un canon equivalente a 1 turno.

Acumulación de 3 sanciones leve	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos.
Acumulación de 5 sanciones leve	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos.
Acumulación de 4 sanciones (leves+medias)	Grave	Quedará prohibido el ingreso a los espacios habilitados. Baja de la licencia comercial. Inmediatamente se generará una deuda con un canon equivalente a 10 turnos.

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