

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE**  
**SANCIONA CON FUERZA DE**  
**LEY:**

**“FUNCIONAMIENTO Y HABILITACIÓN DE PANADERÍAS Y AFINES”**

**CAPÍTULO I**

**Artículo 1. OBJETIVO.** La presente Ley tiene como objetivo establecer pautas para el adecuado funcionamiento y habilitación de establecimientos de panadería y afines en el ámbito de la Provincia de Santa Fe.

**Artículo 2. ESTABLECIMIENTOS COMPRENDIDOS.** Quedan correspondidos en las disposiciones de esta ley los siguientes establecimientos:

a) Panadería artesanal: aquellos establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereal, 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 abrigadas en sus envases originales: artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, 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 expende pan y alimentos farináceos y demás 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: local de venta, dentro de autoservicio de mediana superficie, que no posee una planta destinada a la elaboración.

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

**Artículo 3.** La Panadería Artesanal a que se refiere el Artículo 2º puede contar con áreas complementarias, a saber.

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

Los locales de las panaderías artesanales que reúnen las condiciones de espacio e higiene pueden cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

**Artículo 4.** Las personas físicas o jurídicas que explotan Panaderías en el ámbito de la Provincia de Santa Fe deben contar con la correspondiente habilitación municipal o comunal, así como su inscripción en el registro que se crea en la presente ley.

Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad debe ser notificada previamente a los órganos municipales correspondientes a los fines de expedir las habilitaciones respectivas, y a la autoridad de aplicación de la presente.

**Artículo 5. REGISTRO ÚNICO Y OBLIGATORIO DE PANADERÍAS Y AFINES.** Créase en el ámbito de la Provincia de Santa Fe el Registro Único y Obligatorio de Panaderías y Afines. La Autoridad de Aplicación es quien establece los requisitos para la inscripción, en la reglamentación de la presente Ley.

**Artículo 6. AUTORIDAD DE APLICACIÓN.** Es autoridad de aplicación de la presente ley la Secretaría de Comercio Interior y Servicios dependiente del Ministerio de Producción y/o la que en un futuro la reemplace. La función de la misma será la de implementar el mencionado registro y establecer los requisitos para la inscripción.

## CAPÍTULO II

### DE LA HABILITACIÓN Y FISCALIZACIÓN

**Artículo 7.** La habilitación de los establecimientos comprendidos en la presente ley, se tramita ante los Municipios y Comunas conforme las pautas procesales vigentes, debiéndose respetar las condiciones establecidas.

**Artículo 8. COMPETENCIAS DE LOS GOBIERNOS LOCALES.** Es atribución y responsabilidad de los Gobiernos de los Municipios y Comunas:

- A. Otorgar la habilitación para el funcionamiento de los establecimientos enunciados en el artículo 2, de acuerdo a los requisitos previamente establecidos, y observando lo dispuesto en la presente Ley.
- B. Establecer mecanismos, y realizar tareas de supervisión y fiscalización sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos.
- C. Brindar asistencia y asesoramiento técnico a los establecimientos, en lo atinente a la organización y funcionamiento de los mismos.
- D. Establecer los procedimientos, y aplicar las sanciones que correspondan para el caso de incumplimientos de las normas prescriptas para la habilitación y funcionamiento de los establecimientos.
- E. Fiscalizar la documentación obligatoria que deberán llevar para su funcionamiento.
- F. Informar a las instituciones sobre las inspecciones realizadas y/o las indicaciones para el mejoramiento en el funcionamiento.
- G. Organizar cursos, jornadas y capacitaciones.

**Artículo 9. SANCIONES.** Todo establecimiento que no cuente con la debida autorización y habilitación para su funcionamiento en la forma prescrita por esta Ley, leyes especiales o las normas administrativas, sin perjuicio de las responsabilidades civiles y/o penales que puedan corresponder a sus directivos, puede ser pasible de las siguientes sanciones administrativas, según la gravedad del incumplimiento:

- a) Multa.
- b) Multa e inhabilitación.

c) Clausura preventiva.

d) Clausura definitiva.

Las autoridades locales, mediante la aplicación de las normas administrativas que correspondieren debe determinar los montos de las multas, tiempo de inhabilitación, modalidades y plazos de las clausuras preventivas.

**Artículo 10. RADIOS DE PROTECCIÓN.** Los municipios, por ordenanza, pueden fijar criterios para el establecimiento de Radios de Protección, teniendo en cuenta distancias mínimas de separación entre locales ya habilitados y los que pretendan hacerlo, con fundamento a la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socioeconómico que se produzca.

No quedarán comprendidas dentro de los radios de protección establecidos, los trámites referentes a traslados, reformas, cambios de rubros y funcionamiento, transferencias y renovación de habilitaciones de los establecimientos detallados por el artículo 2, que estuvieran habilitados.

**Artículo 11.** Los Municipios, pueden contemplar en la reglamentación del procedimiento de habilitación, que antes del otorgamiento de una nueva habilitación, puedan intervenir las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito, a los fines de interponer observaciones a las solicitudes fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y/o municipal vigentes, así como lo que aconseje un estudio de “impacto ambiental y socioeconómico” de la zona donde se intenta radicar el nuevo establecimiento. Estas observaciones deben ser resueltas por la autoridad interviniente.

### **CAPÍTULO III**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 12. CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO.** Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el Capítulo I de esta Ley deben reunir características edilicias, ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Estas características y requisitos se establecen por vía reglamentaria.

**Artículo 13. CONDICIONES DE SEGURIDAD.** Los establecimientos deben ajustarse a las siguientes pautas:

- Contar con instalación eléctrica y de gas debidamente aprobada, y cumplir con las

disposiciones que indique la autoridad competente.

- Contar con detector de humo, alarmas, extintores contra incendio en todos los espacios cerrados de la misma.
- Salidas de emergencias señalizadas y luminaria de emergencia estratégicamente distribuidas en el establecimiento.
- Poseer un plan de evacuación supervisado por un especialista en la materia, correctamente visible.
- Asimismo en un lugar accesible, deberá estar ubicado un botiquín de primeros auxilios, con cerramiento de seguridad.
- Adecuada ventilación, iluminación y calefacción.

**Artículo 14. CONDICIONES DE SALUBRIDAD.** Los establecimientos comprendidos en la presente ley deben ajustarse a las siguientes pautas:

- Queda terminantemente prohibido fumar y/o comer dentro de las panaderías. En los locales se colocarán letreros con la leyenda "terminantemente prohibido fumar y/o comer". La leyenda será seguida del número de la presente ley, y Ley 12.432.
- Queda terminantemente prohibido 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.
- Las personas que efectúan el despacho al público, deben cuidar el aseo personal y usar ropa limpia, con saco o guardapolvo, en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deben estar recogidos y/o con cofias. Está prohibido manejar dinero para el personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.
- Deben respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénicas pertinentes.
- Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deben ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.

**Artículo 15. DE LA ORGANIZACIÓN EDILICIA.** Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, pastelería cuentan, entre otras, 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 m<sup>2</sup>);
- f) Depósito de materias primas;
- g) Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

Por vía reglamentaria el Poder Ejecutivo puede exigir otras dependencias o espacios para la salubridad y seguridad de los establecimientos.

**Artículo 16.** La reglamentación de la presente ley establece los criterios y estándares que deben respetarse para la organización de los espacios y las instalaciones.

**Artículo 17. DESPACHOS DE PAN.** El despacho de pan se limita a la comercialización de productos panificados y afines y no pueden efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean éstos congelados o no.

**Artículo 18.** A los Despachos de Pan les está expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como panaderías y/o confitería. Deben 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.

**Artículo 19. TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES.** Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deben ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.

**Artículo 20.** Las personas físicas o jurídicas que elaboran pan y otros productos afines que se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboración deben contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial.

Con igual habilitación deben 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.

**Artículo 21. VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA.** Queda totalmente prohibida la venta de pan y productos afines, por medio de reparto ambulante o domiciliario.

**Artículo 22. OTROS PUNTOS DE VENTA.** Pueden 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) Supermercados;
- b) Comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deben cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente.

La reglamentación puede determinar qué tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en estos establecimientos, así como las características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

**Artículo 23. ADHESIÓN.** Invítase a los Municipios y Comunas a adherir a la presente Ley. El Estado provincial podrá celebrar convenios con municipios, comunas e instituciones a los fines de implementar los objetivos de la presente Ley, y brindar asistencia técnica y/o financiera.

**Artículo 24. CLÁUSULA TRANSITORIA.** Los establecimientos que se encuentren funcionando en la Provincia de Santa Fe cuentan con un año calendario a partir de la entrada en vigencia de la presente Ley, para adecuar su organización interna a los fines de la presente.

**Artículo 25.** Todo establecimiento debe dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la provincia de Santa Fe y/o toda otra norma reglamentaria en vigencia. Las Leyes 18.284 (nacional) y 2998 (provincial), su reglamentaciones, y las normas que en el futuro las reemplacen, son de aplicación supletoria de la presente.

**Artículo 26.** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

**Joaquin Andres Blanco**  
**Diputado Provincial**

## FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

El presente proyecto de Ley tiene por objeto establecer pautas para el adecuado funcionamiento y habilitación de establecimientos de panadería y afines en la Provincia de Santa Fe.

La presentación del mismo, se realiza a pedido, y con la participación de la "ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO", quienes hacen manifiesta la preocupación reinante en el sector, y necesidad de legislación, como consecuencia del vacío legal existente a la fecha.

Proponemos legislar sobre "estándares" comunes para la habilitación y funcionamiento de los establecimientos de panadería, teniendo en cuenta que serán los Municipios y Comunas, los que a través de sus marcos regulatorios establecerán los requisitos y procedimientos específicos.

Uno de los principales argumentos de contar con una legislación provincial, está vinculado a la necesidad de contar con mayores y mejores mecanismos de supervisión, control y sanción -ante eventuales incumplimientos en normas de habilitación- que cuiden la salubridad de la población, los derechos de los trabajadores vinculados al sector y la competencia leal.

En los últimos tiempos, y seguramente como consecuencia de la crisis económica que atraviesan las pequeñas y medianas empresas (PyMEs), se ha notado un incremento notorio de la clandestinidad en la producción y transporte de productos de panadería, lo cual no sólo acarrea desigualdades en la contribución impositiva -frente a quienes tienen debidamente habilitados sus establecimientos de acuerdo a las ordenanzas vigentes-. Asimismo deben cuidarse aspectos vinculados a la salubridad de la población, y el empleo no registrado, dos aspectos en los cuales la Provincia de Santa Fe viene trabajando de manera sostenida, pero que requieren de un nuevo marco institucional.

La industria panaderil carece de una reglamentación que adecúe las distintas variantes que su actividad posee, y establezca derechos y obligaciones de manera tal que se ejerza una industria lícita y con oportunidad para todos. Se observa a diario, como

plantea la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario, lugares donde se fabrica pan, carentes de toda habilitación, normas de higiene y control sanitario, entre otras vulneraciones.

Es necesaria una legislación moderna y acorde a los tiempos que corren. Como se podrá apreciar en el proyecto, se han tenido en cuenta todas las variantes y aspectos de la industria desde la habilitación de la casa matriz, y/o eventualmente alguna sucursal, hasta cómo debe ser transportados el producto o despachado.

Por todo lo expuesto, solicito a las Diputadas y Diputados me acompañen con la aprobación del presente proyecto de Ley.

**Joaquin Andres Blanco**  
**Diputado Provincial**