

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento Nº 921, presentada por ALT BERNARDO GABRIEL, D.N.I. Nº 18.514.067, C.U.I.T. Nº 23-18514067-9, con domicilio legal en calle Av. Libertad Nº 946, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de FIAMBRERÍA – VENTA DE LÁCTEOS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad Nº 744, entre las calles Carabelli y Bv. V. de la Plaza, de la ciudad de Urdinarrain, y

CONSIDERANDO,

Que el Director de Obras Particulares y Planeamiento y el Asesor en Seguridad e Higiene Laboral, han emitido el Dictamen previsto en el artículo 3º y 4º de la Ordenanza Nº 574/05.

Que de acuerdo a lo establecido por el artículo 5º de la Ordenanza Nº 574/05, corresponde al Departamento Ejecutivo Municipal resolver sobre el otorgamiento o no de la Factibilidad de Radicación de Radicación y Funcionamiento.

Que por ello, y con todas las atribuciones conferidas por Ley Nº 10.027 y su modificación Ley Nº 10.082,

EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE URDINARRAIN,

RESUELVE :

ARTICULO 1º)- OTORGAR la Factibilidad de Radicación y Funcionamiento Nº 921 solicitada por ALT BERNARDO GABRIEL, D.N.I. Nº 18.514.067, C.U.I.T. Nº 23-18514067-9, con domicilio legal en calle Av. Libertad Nº 946, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de FIAMBRERÍA – VENTA DE LÁCTEOS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad Nº 744, entre las calles Carabelli y Bv. V. de la Plaza.

ARTICULO 2º)- Comunicar al solicitante mencionado en el artículo 1º las principales recomendaciones efectuadas por Director de Obras Particulares y Planeamiento y el Asesor en Seguridad e Higiene Laboral, que tienen carácter de obligatorio e ineludible cumplimiento a los efectos de obtener la habilitación del local, las cuales forman parte de la presente como Anexo I.

ARTICULO 3º)- Informar al solicitante mencionado en el artículo 1º que deberá proseguir con el trámite de Habilitación de Locales, dando cumplimiento a los requisitos y formalidades establecidas en la Ordenanza Nº 574/05, artículo 7º y siguientes.

ARTICULO 4º)- Notifíquese, etc., etc.,. Alberto Paulino Mornacco – Presidente Municipal. E. Viviana Gambini – a cargo Secretaría.

RESOLUCION N° 233/16
Urdinarrain, 21 de Diciembre de 2016

ANEXO I

Principales recomendaciones de obligatorio e ineludible cumplimiento para el otorgamiento de la posterior habilitación del Local o establecimiento:

1. Deberá contar con 1 (un) Matafuegos de polvo Químico A.B.C., con la chapa baliza correspondiente y de acuerdo con las normas vigentes, colocado en un lugar visible y accesible.
2. Deberá contar con Disyuntor Diferencial, llave térmica en los Tableros de Electricidad y puesta a tierra.
3. Deberá presentar medición de puesta a tierra refrendada por un profesional matriculado.
4. Deberá contar con 1 (una) Luz de Emergencia.
5. Pisos: lisos e impermeables, podrán ser de mosaicos cerámicas u otro material permitido.
6. Paredes: de material liso, impermeable e incombustible, poseerán friso impermeable hasta 1,80 m (azulejos, cerámicas u otro material permitido).
7. Techos: deberá contar con cielo raso y presentarse en todo momento en perfecto estado de conservación e higiene (libre de telas de arañas y/o polvo).
8. Mesadas y mesas de elaboración: de material liso e impermeable, sin juntas ni grietas, preferentemente de, granito pulido o acero inoxidable.
9. Piletas: con agua potable fría y caliente y conectadas a la red cloacal, la zona deberá mantenerse sin rastros de humedad ni suciedad.
10. Aberturas: Todas con protección antiinsectos.
11. Las heladeras y freezers deberán estar en buenas condiciones de higiene, mantenimiento y funcionamiento y la temperatura será la adecuada para los productos que en ellos se guarden. Se encontraran ordenadas en todo momento los alimentos contenidos en sus envolturas o envases, o, en recipientes adecuados.
12. Baño para el personal: las paredes tendrán friso impermeable hasta 1,80 m (azulejos, cerámicas o pintura impermeable tipo esmalte sintético), los pisos deberán ser lisos e impermeables. Poseerán pileta con agua potable e inodoro con descarga a red cloacal.
13. Todo el personal que se desempeñe en el comercio poseerá Libreta Sanitaria en regla (Art. 21 CAA) y usará Vestimenta Reglamentaria, incluida cofia (Art. 22 CAA).
14. Todos los productos alimenticios que se ofrezcan para la venta deberán estar registrados (RNPA o RPPA) y provenir de establecimientos habilitados en la jurisdicción que corresponda (Nacional, Provincial, Municipal).
15. En cumplimiento de la Ordenanza N° 380/00 deberá exhibir, en lugar visible, al menos un cartel, con caracteres destacables, con el texto: "PROHIBIDA LA VENTA O ENTREGA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE 18 AÑOS DE EDAD (ORD. N° 380/00)".
16. El material de envase y embalaje (bandejas, bolsas, papeles, etc.) deberán disponerse de manera que queden protegidos de cualquier tipo de contaminación y depositados en estantes adecuados a no menos de 14 cm del piso.
17. Los utensilios, maquinarias (balanza, cortadora de fiambre, etc.) y recipientes, –sean descartables o retornables- deberán estar en perfecto estado de conservación e higiene.
18. Implementar un sistema de control de vectores (cucarachas, roedores, insectos, entre otros). Informara por escrito a la oficina de habilitaciones, el método a emplear, la/s sustancia/s a utilizar, responsable de la aplicación, datos del producto y frecuencia.
19. Disposición sanitaria de los residuos generados. Separación de acuerdo con la ordenanza N° 600/06. Se adjunta folleto explicativo. Recipientes para residuos orgánicos con tapa.
20. *El titular de la habilitación deberá proveer a mantener el establecimiento -todas sus dependencias- en las aptitudes determinadas en la habilitación y en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.*

Alberto Paulino Mornacco – Presidente Municipal. E. Viviana Gambini – a cargo Secretaría