

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 922, presentada por HILDT MARÍA JOSÉ, D.N.I. N° 25.173.155, C.U.I.L. N° 27-25173155-7, con domicilio legal en calle Solís N° 444, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR - PUB, en el inmueble ubicado en la calle Quintana N° 401, entre las calles Pte. Perón y 23 de Septiembre, 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 3° y 4° de la Ordenanza N° 574/05.

Que de acuerdo a lo establecido por el artículo 5° de la Ordenanza N° 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 N° 10.027 y su modificación Ley N° 10.082,

EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE URDINARRAIN,

RESUELVE :

ARTICULO 1°)- OTORGAR la Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 922 solicitada por HILDT MARÍA JOSÉ, D.N.I. N° 25.173.155, C.U.I.L. N° 27-25173155-7, con domicilio legal en calle Solís N° 444, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR - PUB, en el inmueble ubicado en la calle Quintana N° 401, entre las calles Pte. Perón y 23 de Septiembre, de la ciudad de Urdinarrain.

ARTICULO 2°)- Comunicar al solicitante mencionado en el artículo 1° 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 3°)- Informar al solicitante mencionado en el artículo 1° que deberá proseguir con el trámite de Habilitación de Locales, dando cumplimiento a los requisitos y formalidades establecidas en la Ordenanza N° 574/05, artículo 7° y siguientes.

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

RESOLUCION Nº 234/16
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 2 (dos) Matafuego de polvo Químico A.B.C. colocado en el salón, con la chapa baliza correspondiente y de acuerdo con las normas vigentes.
2. Deberá contar con Disyuntor Diferencial, llave térmica en los Tableros de Electricidad y puesta a tierra.
3. Deberá contar con 2 (dos) Luces de Emergencia y cartel de salida de emergencia.
4. Deberá señalar el desnivel existente en la puerta de ingreso-egreso.
5. Deberá presentar cálculo de factor ocupacional y cálculo de anchos mínimos de salida de emergencia.
6. Baño para uso del público: Mínimo dos (2), uno para cada sexo, y serán de fácil acceso. Las paredes deberán ser lisas con 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 y descarga a la red cloacal e inodoro.
7. Deberá ajustarse a la Ordenanza de 256/93.

EN LA COCINA:

8. Pisos: podrán ser de mosaicos, cerámica u otro material, liso e impermeable, apropiado.
9. Techos: poseerán cielo raso de material impermeable e incombustible, deberán presentarse en todo momento en perfecto estado de conservación e higiene, libre de telas de araña y polvo.
10. Paredes: friso impermeable hasta 1,80 m (revestidos con azulejos, cerámicas o pintura impermeable tipo esmalte sintético) de colores claros, preferentemente blanco en la zona de elaboración. La parte restante podrá estar pintada.
11. Piletas: con agua potable y conectadas a la red cloacal.
12. Aberturas: Todas con protección antiinsectos.
13. 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.
14. Todos los resumideros y cualquier otro desagüe en el piso deberá tener su rejilla que los cubra correctamente.
15. Los muebles (mesas, estanterías, etc.) equipos de elaboración y cocción deberán ubicarse de manera tal que se pueda circular por la cocina con comodidad y sin correr riesgos personales.
16. 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). Las personas que intervengan en la elaboración deberán evitar el uso de anillos, pulseras y uñas pintadas.
17. Sobre las mesas de trabajo no podrán encontrarse objetos que no pertenezcan a la elaboración.
18. Las materias primas, utensilios, maquinarias y recipientes, –sean descartables o retornables- deberán estar depositadas en estantes adecuados a no menos de 14 cm del piso.
19. Mesadas: de granito pulido, acero inoxidable u otro material permitido liso e impermeable sin juntas ni grietas.
20. Disposición sanitaria de los residuos generados. Separación de acuerdo con la ordenanza Nº 600/06. Se adjunta folleto explicativo. Recipientes para residuos orgánicos con tapa.
21. Deberá exhibir un cartel con la inscripción “PROHIBIDO FUMAR ORD. 412/01”, de acuerdo con la Ordenanza Nº 412/01.
22. *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.