

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 924, presentada por MEDERO MIGUEL ALESIO, D.N.I. N° 36.273.603, C.U.I.L. N° 20-36273603-0, con domicilio legal en calle Derqui N° 651, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR – ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS - COMEDOR, en el inmueble ubicado en la calle Dr. Roig N° 625, entre las calles Belgrano y Ruta Provincial N° 20, 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 1º)- OTORGAR la Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 924 solicitada por MEDERO MIGUEL ALESIO, D.N.I. N° 36.273.603, C.U.I.L. N° 20-36273603-0, con domicilio legal en calle Derqui N° 651, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR – ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS - COMEDOR, en el inmueble ubicado en la calle Dr. Roig N° 625, entre las calles Belgrano y Ruta Provincial N° 20, de la ciudad de Urdinarrain.

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 N° 574/05, artículo 7º y siguientes.

ARTICULO 4º)- Notifíquese, etc., etc., Alberto Paulino Mornacco – Presidente Municipal. Alberto Juan Ledri – Secretario Municipal.

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) Matafuegos 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 acondicionar la instalación eléctrica la que deberá presentarse protegida.
4. Deberá contar con 2 (dos) Luces de Emergencia y cartel de salida de emergencia.
5. Deberá presentar medición de puesta a tierra refrendada por un profesional matriculado.
6. Pisos: podrán ser de mosaicos, cerámica u otro material, liso e impermeable, apropiado.
7. Techos: poseerán cielo raso de material impermeable e incombustible en la zona de elaboración de comidas, deberán presentarse en todo momento en perfecto estado de conservación e higiene, libre de telas de araña y polvo.
8. 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.
9. Piletas: con agua potable y conectadas a la red cloacal.
10. Aberturas: Todas con protección antiinsectos.
11. Campana extractora de vapores y humos sobre cocinas, freidoras, etc.
12. 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.
13. Todos los resumideros y cualquier otro desagüe en el piso deberá tener su rejilla que los cubra correctamente.
14. 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.
15. 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.
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. 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).
21. Los productos elaborados deberán mantener la cadena de frío en todo momento, la temperatura no deberá superar los 5° C, y deberán disponerse en envases cerrados, aptos bromatológicamente.
22. 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.
23. Deberá exhibir un cartel con la inscripción “PROHIBIDO FUMAR ORD. 412/01”, de acuerdo con la Ordenanza N° 412/01.
24. *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. Alberto Juan Ledri – Secretario Municipal.