

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 917, presentada por SAINT PAUL RAQUEL ESTER, D.N.I. N° 26.848.412, C.U.I.T. N° 23-26848412-4, con domicilio legal en calle Magnasco N° 770, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de ALMACÉN, en el inmueble ubicado en la calle R. S. Peña N° 206, entre las calles Churruarin y A. del Valle, 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 el HCD según Ordenanza N° 1106/16 autoriza al D.E.M a acoger favorablemente el trámite, con los alcances que el mismo determine.

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, EL PRESIDENTE DE LA MUNICIPALIDAD DE URDINARRAIN,

RESUELVE:

ARTICULO 1°)- OTORGAR la Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 917 solicitada por SAINT PAUL RAQUEL ESTER, D.N.I. N° 26.848.412, C.U.I.T. N° 23-26848412-4, con domicilio legal en calle Magnasco N° 770, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de ALMACÉN, en el inmueble ubicado en la calle R. S. Peña N° 206, entre las calles Churruarin y A. del Valle, 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. Liliana M. Korell – a cargo Secretaría.

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. de 5 kg, 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.
3. Deberá contar con 1 (una) Luz de Emergencia y cartel de salida de emergencia.
4. Pisos: podrán ser de mosaicos, cerámica u otro material, liso e impermeable, apropiado.
5. 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.
6. Techos: poseerán cielos rasos de material impermeable e incombustible o con revestimiento ignífugo.
7. Aberturas: todas las aberturas deberán contar con protección anti-insectos en buenas condiciones de higiene y mantenimiento.
8. La superficie destinada al fraccionamiento de fiambres y quesos será de material liso e impermeable, sin juntas ni grietas, preferentemente de granito pulido o acero inoxidable. Deberán mantenerse libres de alimentos en exhibición y de cualquier otro elemento que no corresponda a la explotación del comercio o no fuese necesario para la atención al público.
9. Los productos no alimenticios se ubicarán convenientemente, separados de los alimenticios y de las superficies donde éstos se manipulen (fraccionen, pesen, etc.). Asimismo, con los productos sucios y/o potencialmente contaminantes (huevos, verduras, etc.).
10. Los productos cosméticos, de limpieza, desinfección e insecticidas, se ubicarán en estantes separados de los alimenticios, de los envases y papeles para envoltura. Esta recomendación deberá cumplirse con mayor atención en el caso de productos con aromas persistentes.
11. En las zonas en las que se depositen o exhiban frutas y verduras que pueden eventualmente tomar contacto con las paredes, se aplicara un revestimiento o pintura impermeable.
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. Las balanzas y cortadoras de fiambre deberán también estar en buenas condiciones de higiene mantenimiento y funcionamiento.
13. El fraccionamiento de alimentos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del comprador.
14. Las mercaderías deberán estar depositadas en estantes adecuados a no menos de 14 cm del piso, tanto en el local de venta como en los depósitos.
15. 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).
16. No está permitida la venta de carne y otros productos cárneos propios de una carnicería.
17. Todo el personal que se desempeñe en el comercio –cualquiera sea el índole de la tarea que desempeñe- poseerá Libreta Sanitaria en regla (Art. 21 CAA) y usará Vestimenta Reglamentaria (Art. 22 CAA). Dispondrá de un vestuario donde el personal pueda cambiar y depositar su ropa de calle.
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. 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 y descarga a red cloacal e inodoro. Las puertas de los baños no abrirán directamente al lugar donde se depositen y/o exhiban alimentos.
20. 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).
21. Deberá exhibir un cartel con la inscripción “PROHIBIDO FUMAR ORD. 412/01”, de acuerdo con la Ordenanza N° 412/01.
22. Disposición sanitaria de los residuos generados. Separación de acuerdo a la ordenanza N° 600/06. Se adjunta folleto explicativo. Recipientes para residuos orgánicos con tapa.
23. 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. Liliana M. Korell – a cargo Secretaría.