

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 992, presentada por BARCALA MARÍA LAURA, D.N.I. N° 34.136.053, CUIT N° 27-34136053-1, con domicilio legal en calle Chacabuco N° 55, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de PESCADERÍA Y POLLERÍA en el inmueble ubicado en la calle Bv. Rivadavia N° 208, 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 de acuerdo al artículo 3° de la Ordenanza N° 574/05, por invitación especial, el área de bromatología adjunta informe en relación a la Factibilidad solicitada.

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° 992 solicitada por BARCALA MARÍA LAURA, D.N.I. N° 34.136.053, CUIT N° 27-34136053-1, con domicilio legal en calle Chacabuco N° 55, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de PESCADERÍA Y POLLERÍA en el inmueble ubicado en la calle Bv. Rivadavia N° 208, 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. 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:

- 1º) *Deberá presentar documentación al día en la oficina de Catastro y Obras Particulares.*
- 2º) *Deberá contar con 1 (un) Matafuego 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.*
- 3º) *Deberá contar con Disyuntor Diferencial, llave térmica en los Tableros de Electricidad.*
- 4º) *Deberá contar con medición de puesta a tierra refrendada por un profesional matriculado.*
- 5º) *Deberá contar con 1 (una) Luz de Emergencia y cartel de salida de emergencia.*
- 6º) *Deberá contar con un sistema de desagüe para captación de grasas, la que deberá ser limpiada periódicamente, disponiendo los residuos generados como “residuos orgánicos”.*
- 7º) *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.*
- 8º) *Deberá exhibir un cartel con la inscripción “PROHIBIDO FUMAR ORD. 412/01”, de acuerdo con la Ordenanza Nº 412/01.*
- 9º) *Pisos: podrán ser de mosaicos, cerámica u otro material, liso e impermeable, apropiado.*
- 10º) *Paredes: con friso impermeable hasta 1,80 m (revestidos con azulejos, cerámicas o pintura impermeable tipo esmalte sintético) de colores claros, preferentemente blanco. La parte restante podrá estar pintada. Se encontrarán siempre en buen estado de conservación y mantenimiento.*
- 11º) *Techos: poseerán cielos rasos limpios y en buen estado de conservación.*
- 12º) *Aberturas: todas las aberturas deberán contar con protección anti-insectos en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Este requisito no será imprescindible si el local cuenta con ambiente climatizado.*
- 13º) *Mostradores, mesadas y mesas: de material liso e impermeable, sin juntas ni grietas, preferentemente de granito pulido o acero inoxidable, sea que se utilicen para la atención al público o con fines de elaboración. 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 los fines que se utiliza.*
- 14º) *Los equipos de frío –cámaras, heladeras y freezers- deberán estar en buenas condiciones de higiene, mantenimiento y funcionamiento, la temperatura será la adecuada para los productos que en ellos se guarden, serán de uso exclusivo para cada producto.*
- 15º) *Las balanzas deberán estar en buenas condiciones de higiene mantenimiento y funcionamiento y serán de uso exclusivo para cada uno de los sectores.*
- 16º) *Deberá estar claramente separada dentro del local, la venta de Pescado con la venta de Pollos.*
- 17º) *Dispondrá de estantes, muebles, etc. en cantidad suficiente para disponer en ellos las materias primas, utensilios, recipientes, equipos, máquinas, etc.*
- 18º) *Las superficies de trabajo (mesas, mesadas, etc.) no podrán utilizarse con otro fin, ni para depositar sobre ellas elementos ajenos a la elaboración propiamente dicha.*
- 19º) *Los pollos enteros, trozados y sus vísceras se acondicionarán para su exhibición o depósito refrigerado en recipientes de material adecuado de tal manera que no tomen contacto con las paredes y pisos de los equipos de refrigeración.*
- 20º) *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).*
- 21º) *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).*
- 22º) *No podrá vender los productos que aquí se elaboren en otro lugar que no sea este local ubicado en calle Bv. Rivadavia 208.*
- 23º) *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.*

24°) *Implementar un sistema de control de vectores (cucarachas, roedores, insectos, entre otros).*

25°) *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.