

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 1018, presentada por SÁNCHEZ KATIA M. A., D.N.I. N° 36.381.566, CUIT N° 27-36381566-4, con domicilio legal en calle Urquiza N° 76, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de ELABORACIÓN DE COMIDAS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad N° 401, entre las calles Urquiza y Pte. Perón, 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° 1018 solicitada por SÁNCHEZ KATIA M. A., D.N.I. N° 36.381.566, CUIT N° 27-36381566-4, con domicilio legal en calle Urquiza N° 76, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de ELABORACIÓN DE COMIDAS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad N° 401, entre las calles Urquiza y Pte. Perón, 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 contar con 1 (un) Matafuego 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.
- 2º) Deberá contar con Disyuntor Diferencial, llave térmica en los Tableros de Electricidad y puesta a tierra.
- 3º) Deberá contar con 1 (una) Luz de Emergencia.
- 4º) 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.
- 5º) 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.

Sala de elaboración:

- 6º) Mesadas y mesas de trabajo: de material liso e impermeable, sin juntas ni grietas, de fácil lavado, evitando el empleo de madera como superficie de elaboración.
- 7º) Pisos: deberán ser lisos e impermeable, apropiado, resistente y fácil lavado.
- 8º) Paredes: de material liso, impermeable, en caso de estar pintadas, deberá ser con pintura lavable.
- 9º) Techos: poseerán cielos rasos en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Si son pintados, con pintura lavable.
- 10º) Pileta: apropiada al uso y necesidades de la actividad, con provisión de agua potable y descarga a la red cloacal.
- 11º) Deberá contar con campana extractora de vapores y humos.
- 12º) Aberturas: todas contarán con protección anti-insectos, esto no será imprescindible en caso de poseer ambiente climatizado.
- 13º) 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.
- 14º) 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).

Depósito: cumplirán los mismos requisitos de la sala o sector de elaboración (pisos, paredes, techo).

- 15º) Las mercaderías deberán estar depositadas en estantes adecuados a no menos de 14 cm del piso.
- 16º) Dispondrá de estantes, muebles, etc. en cantidad suficiente para disponer materias primas, utensilios, recipientes, etc.
- 17º) Implementar un sistema de control de vectores (cucarachas, roedores, insectos, entre otros)
- 18º) En ninguna de las dependencias en que se manipulen alimentos (elaboración, depósito, etc.) habrá elementos, sustancias y herramientas o materiales que no correspondan a la explotación.

Local de Ventas: Deberá cumplir respecto al orden y limpieza con las mismas exigencias mencionadas para la sala de elaboración,

- 19º) Las 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. Las balanzas deberán estar en buenas condiciones de higiene mantenimiento y funcionamiento.
- 20º) Todos los productos alimenticios elaborados que se ofrezcan para la venta, deberán además de estar identificados (nombre y dirección), poseer la fecha de elaboración.
- 21º) No podrá vender los productos que aquí se elaboren en otro lugar que no sea este local ubicado en calle Av. Libertad 401.
- 22º) 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.