

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 991, presentada por MORNACCO ALBERTO PAULINO, D.N.I. N° 14.266.937, CUIT N° 20-14266937-5, con domicilio legal en calle Urquiza N° 162, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de MINIMERCADO – ELABORACIÓN Y VENTA DE PANIFICACIÓN, en el inmueble ubicado en la calle Urquiza N° 158, entre las calles Dr. V. Silva y L. N. Alem, 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 H.C.D mediante Ord. N° 1165/17 autoriza al DEM a acoger favorablemente el trámite, con los alcances que el mismo determine.

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 1º)- OTORGAR la Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 991 solicitada por MORNACCO ALBERTO PAULINO, D.N.I. N° 14.266.937, CUIT N° 20-14266937-5, con domicilio legal en calle Urquiza N° 162, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de MINIMERCADO – ELABORACIÓN Y VENTA DE PANIFICACIÓN, en el inmueble ubicado en la calle Urquiza N° 158, entre las calles Dr. V. Silva y L. N. Alem, 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 Juan Ledri – a cargo Despacho. A. Fernando Massart – a cargo Secretaría

**RESOLUCION Nº 021/18**  
Urdinarrain, 31 de Enero de 2018

**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 y puesta a tierra.*
- 4º) *Deberá contar con 2 (dos) Luces de Emergencia y carteles de salida de emergencia.*
- 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.*
- 6º) *Deberá exhibir un cartel con la inscripción "PROHIBIDO FUMAR ORD. 412/01", de acuerdo con la Ordenanza Nº 412/01.*

**Local de venta y depósito/s:**

- 7º) *Pisos: podrán ser de mosaicos, cerámica u otro material, liso e impermeable, apropiado.*
- 8º) *Paredes: Preferentemente revocadas y pintadas. Se encontrarán siempre en buen estado de conservación y mantenimiento.*
- 9º) *Techos: poseerán cielos rasos limpios y en buen estado de conservación.*
- 10º) *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.*
- 11º) *Pileta: con provisión de agua potable y desagües conectados a la red cloacal, con revestimiento o pintura impermeable en la pared.*
- 12º) *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, expender fiambres y quesos, etc. 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.*
- 13º) *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.).*
- 14º) *Los productos cosméticos, de limpieza, desinfección e insecticidas, se ubicarán en estantes separados de los alimenticios, de los envases y papeles para envoltura.*
- 15º) *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.*
- 16º) *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.*
- 17º) *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.*
- 18º) *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).*
- 19º) *No está permitida la venta de carne y otros productos cárneos propios de una carnicería.*
- 20º) *No está permitida la venta de comidas elaboradas - propios de una rotisería – a menos que provengan de establecimiento elaborador habilitado en la jurisdicción que corresponda (Nacional, Provincial, Municipal), estén registrados (RNPA o RPPA) y hayan sido transportados con las consideraciones propias del producto que se trate.*
- 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).*

**Sala de elaboración:**

- 22°) *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.*
- 23°) *Durante la elaboración, las bolsas de harina que se estén utilizando no se apoyaran sobre el piso sino en estantes y/o tarimas, etc., que las aíslen del mismo.*
- 24°) *Pisos: deberán ser lisos e impermeable, apropiado, resistente y fácil lavado.*
- 25°) *Paredes: de material liso, impermeable, en caso de estar pintadas, deberá ser con pintura lavable.*
- 26°) *Techos: poseerán cielos rasos en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Si son pintados, con pintura lavable.*
- 27°) *Pileta: apropiada al uso y necesidades de la actividad, con provisión de agua potable y descarga a la red cloacal.*
- 28°) *Aberturas: todas contarán con protección anti-insectos.*
- 29°) *Implementar un sistema de control de vectores (cucarachas, roedores, insectos, entre otros)*
- 30°) *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.*
- 31°) *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.*
- 32°) *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).*
- 33°) *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 Juan Ledri – Presidente Municipal. A. Fernando Massart – a cargo Secretaría*