

VISTO,

La solicitud de Factibilidad de Radicación y Funcionamiento N° 1033, presentada por GISMANO ÁNGEL ALBERTO Y BENÍTEZ PÁEZ CRISTIAN, CUIT N° 33-71591726-9, con domicilio legal en calle Santa Fe n° 34, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR – COMIDAS RÁPIDAS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad N° 272, entre las calles Bv. Sarmiento 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° 1033 solicitada por GISMANO ÁNGEL ALBERTO Y BENÍTEZ PÁEZ CRISTIAN, CUIT N° 33-71591726-9, con domicilio legal en calle Santa Fe n° 34, de la Ciudad de Urdinarrain, Provincia de Entre Ríos, para desarrollar la actividad de BAR – COMIDAS RÁPIDAS, en el inmueble ubicado en la calle Av. Libertad N° 272, entre las calles Bv. Sarmiento 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. de 5 kg., con la chapa baliza correspondiente y de acuerdo con las normas vigentes, colocado en un lugar visible y accesible.*
- 3º) *Deberá contar con 1 (un) Matafuego Clase K, de 2,5 kg., en el sector de cocina.*
- 4º) *Deberá contar con Disyuntor Diferencial, llave térmica en los Tableros de Electricidad y puesta a tierra.*
- 5º) *Deberá presentar medición de puesta a tierra refrendada por un profesional matriculado.*
- 6º) *Deberá contar con 2 (dos) Luces de Emergencia y carteles de salida de emergencia.*
- 7º) *Deberá colocar barandas perimetrales en la zona exterior entre las mesas y la calle.*
- 8º) *La distribución de sillas y mesas en el exterior deberá ser dispuesta de forma tal que no interfiera la normal circulación de peatones.*
- 9º) *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:**

- 10º) *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.*
- 11º) *Pisos: deberán ser lisos e impermeable, apropiado, resistente y fácil lavado.*
- 12º) *Paredes: de material liso, impermeable, en caso de estar pintadas, deberá ser con pintura lavable.*
- 13º) *Techos: poseerán cielos rasos en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Si son pintados, con pintura lavable.*
- 14º) *Pileta: apropiada al uso y necesidades de la actividad, con provisión de agua potable y descarga a la red cloacal.*
- 15º) *Aberturas: todas contarán con protección anti-insectos, esto no será imprescindible en caso de poseer ambiente climatizado.*

**Local de venta y depósito/s:**

- 16º) *Cumplirán los mismos requisitos de la sala o sector de elaboración (pisos, paredes, techo).*
- 17º) *En el Bar podrá realizar la venta y expendio de Bebidas, todos esos productos envasados en origen.*
- 18º) *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.*
- 19º) *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).*
- 20º) *Baño para el público: deberá contar con un baño para cada sexo, 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.*
- 21º) *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.*
- 22º) *Implementar un sistema de control de vectores (cucarachas, roedores, insectos, entre otros).*
- 23º) *En cumplimiento de la Ordenanza Nº 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. Nº 380/00).*
- 24º) *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.*