



*[Handwritten signatures]*

**MALDONADO**

---//NO, formula un planteamiento con relación a la situación en que se encuentra una familia del Barrio Kennedy, constituida por la Sra. Clarisa Rocha y siete hijos, dos de los cuales se encuentran internados en Montevideo junto a su madre, afectados por una afección pulmonar.- Expresa el gestionante que las integrantes del Costurero Padre Pío, que funciona en la Parroquia de Punta del Este, han reunido materiales para construir una vivienda a fin de paliar en algo la situación de esta familia.- Por unanimidad (5 votos) la Junta resuelve plantear esta inquietud al Ejecutivo Comunal, a los efectos de que estudie la posibilidad de buscar una solución, la cual podría consistir en la cesión de un predio para construir en él con los materiales ya reunidos, una vivienda que pueda aliviar en algo la situación de estas personas.- Por iniciativa del Sr. Presidente DR. IRIONDO GARIBAY, y por unanimidad (5 votos) se resuelve cursar nota a la Dirección General de Corrección haciéndole llegar el saludo de esta Corporación ante la conmemoración de los 150 años de existencia de esa Institución, una de las más antiguas del País, que ha llevado adelante una tarea de gran eficacia pese a ser uno de los servicios públicos que más sacrificios exige a sus funcionarios y autoridades.- Siendo la hora 18 y 7 minutos ingresa a Sala el Miembro Dr. Roberto San Martín.- ASUNTOS VARIOS.- EXPEDIENTE N°15949: INTENDENCIA MUNICIPAL R/Proyecto de Ordenanza sobre Carnicerías y Pescaderías.- Luego de dar lectura al proyecto y tras un breve cambio de ideas, la Junta por unanimidad (6 votos) dicta en dichos obrados el siguiente DECRETO N°3348: Artículo 1°) Prohíbese la instalación de carnicerías y pescaderías en el Departamento de Maldonado, sin la previa autorización de la Intendencia Municipal.- I) INSCRIPCIÓN, PERMISO, UBICACIÓN.- Artículo 2°) Limitase el número de carnicerías a las existentes actualmente en las plantas urbanas y suburbanas de las Ciudades y Zonas Balnearias del Departamento.- No obstante la Intendencia Municipal podrá autorizar nuevos permisos de carnicerías, en aquellas zonas donde se formalicen nuevos núcleos poblados.- En estos casos se resolverá previo informe favorable y fundado de la Dirección de Abasto, requiriéndose en tal caso la anuencia de la Junta de Vecinos.- Artículo 3°) Los permisos de carnicerías serán exclusivamente municipales e intransferibles, manteniéndose la cantidad de carnicerías registradas hasta el presente, en la Dirección de



SECRETARÍA

//Vice-Presidente Dr. Celedonio Iriondo Garino, actuando en la Secretaría el Secretario - Sr. Nelson Martínez y en la Secretaría de Actas el Auxiliar Sr. Juan Ernesto Techera.- - Siendo la hora 17 y 30 minutos, el Sr. Presidente da por iniciada la sesión, sometiendo a consideración del Cuerpo el Acta Anterior N°187, la que luego de leída es aprobada por unanimidad (5 votos).- ASUNTOS ENTRADOS.- 15839: Hugo José Durini S/regularizar edificación del padrón 512 manzana 71 de Punta del Este.- 15987: Griselda Píriz Morales S/regularizar edificación del padrón 5787 manzana 372 de San Carlos.- 15988: Sucesores de Timoteo Celestino Lorenzo S/fraccionar padrón 2186 manzana 165 de San Carlos.- 15989: Nívert Parada S/permiso fraccionar padrón 1782 manzana 172 de San Carlos.- Por Secretaría se da cuenta a la Junta de la resolución del Tribunal de Cuentas, recaída en el Expediente N°15965.- MEDIA HORA BREVEA.- Por unanimidad (5 votos) y ante planteamiento del Miembro ING. AGR. - CARLOS ODERA, se resuelve solicitar a O.S.E. acelere los trámites para las obras a realizar en los caños colectores de Piriápolis, especialmente en la calle Trápani entre Tucumán y la Rambla, donde se han constatado los problemas más graves que necesitarían solución antes de la próxima temporada de verano.- Por sugerencia del Miembro QUIM. FARM. WALTER - SILVA y por unanimidad (5 votos) se resuelve cursar nota a la Intendencia Municipal, solicitándole disponga la reparación de las calles del Barrio Artigas de la ciudad de Maldonado, las que se encuentran en muy mal estado luego de las recientes lluvias, afectadas además por los trabajos que se realizaran en oportunidad de colocarse los caños del oleoducto de ANCAP.- El Sr. Presidente Dr. Iriondo Garino, informa al Cuerpo sobre la adquisición de un obsequio para el Sr. Intendente Cnel. Siqueira, disponiéndose que el Miembro Ing. - Agr. Odera lo lleve a Montevideo para introducirle algunas modificaciones.- Ante planteamiento formulado por el Sr. PRESIDENTE DR. CELEDONIO IRIONDO GARINO, por unanimidad (5 votos) se resuelve solicitar a O.S.E. disponga una investigación sobre irregularidades constatadas en algunas zonas de Punta del Este, donde usuarios cuyas fincas permanecen desocupadas durante todo el invierno, han debido abonar recibos por altas cantidades de dinero, correspondientes a los meses en que no puede haberse registrado ningún consumo en virtud de estar incluso cerrada la llave general de entrada.- El Sr. Presidente DR. IRIONDO GARI-

*[Handwritten signatures]*

**MALDONADO**

---//NO, formula un planteamiento con relación a la situación en que se encuentra una familia del Barrio Kennedy, constituida por la Sra. Clarisa Rocha y siete hijos, dos de los cuales se encuentran internados en Montevideo junto a su madre, afectados por una afección pulmonar.- Expresa el gestionante que las integrantes del Costurero Padre Pío, - que funciona en la Parroquia de Punta del Este, han reunido materiales para construir una vivienda a fin de paliar en algo la situación de esta familia .- Por unanimidad (5 votos) la Junta resuelve plantear esta inquietud al Ejecutivo Comunal, a los efectos de que estude la posibilidad de buscar una solución, la cual podría consistir en la cesión de un predio para construir en él con los materiales ya reunidos, una vivienda que pueda aliviar en algo la situación de estas personas.- Por iniciativa del Sr. Presidente DR. IRIONDO GARINO, y por unanimidad (5 votos) se resuelve cursar nota a la Dirección General de Correos haciéndole llegar el saludo de esta Corporación ante la conmemoración de los 150 años de existencia de esa Institución, una de las más antiguas del País, que ha llevado adelante una tarea de gran eficacia pese a ser uno de los servicios públicos que más sacrificios exige a sus funcionarios y autoridades.- Siendo la hora 18 y 7 minutos ingresa a Sala el Miembro Dr. Roberto San Martín.- ASUNTOS VARIOS.- EXPEDIENTE N°15949: INTENDENCIA MUNICIPAL R/Proyecto de Ordenanza sobre Carnicerías y Pescaderías.- Luego de dar lectura al proyecto y tras un breve cambio de ideas, la Junta por unanimidad (6 votos) dicta en dichos obrados el siguiente DECRETO N°3348: Artículo 1°) Prohíbese la instalación de carnicerías y pescaderías en el Departamento de Maldonado, sin la previa autorización de la Intendencia Municipal.- I) INSCRIPCION, PERMISO, UBICACION.- Artículo 2°) Limitase el número de carnicerías a las existentes actualmente en las plantas urbanas y suburbanas de las Ciudades y Zonas Balnearias del Departamento.- No obstante la Intendencia Municipal podrá autorizar nuevos permisos de carnicerías, en aquellas zonas donde se formalicen nuevos núcleos poblados.- En estos casos se resolverá previo informe favorable y fundado de la Dirección de Abasto, requiriéndose en tal caso la anuencia de la Junta de Vecinos.- Artículo 3°) Los permisos de carnicerías serán exclusivamente municipales e intransferibles, manteniéndose la cantidad de carnicerías registradas hasta el presente, en la Dirección de



SECRETARÍA

//Vice-Presidente Dr. Celedonio Iriondo Garino, actuando en la Secretaría el Secretario - Sr. Nelson Martínez y en la Secretaría de Actas el Auxiliar Sr. Juan Ernesto Techera. - Siendo la hora 17 y 30 minutos, el Sr. Presidente da por iniciada la sesión, sometiendo a consideración del Cuerpo el Acta Anterior N° 187, la que luego de leída es aprobada por unanimidad (5 votos). - ASUNTOS ENTRADOS. - 15839: Hugo José Durini S/regularizar edificación del padrón 512 manzana 71 de Punta del Este. - 15987: Griselda Píriz Morales S/regularizar edificación del padrón 5787 manzana 372 de San Carlos. - 15988: Sucesores de Timoteo Celestino Lorenzo S/fraccionar padrón 2186 manzana 165 de San Carlos. - 15989: Nívert Parada S/permiso fraccionar padrón 1782 manzana 172 de San Carlos. - Por Secretaría se da cuenta a la Junta de la resolución del Tribunal de Cuentas, recaída en el Expediente N° 15965. - MEDIA HORA BREVE. - Por unanimidad (5 votos) y ante planteamiento del Miembro ING. AGR. CARLOS ODERA, se resuelve solicitar a O.S.E. acelere los trámites para las obras a realizar en los caños colectores de Piriápolis, especialmente en la calle Trápani entre Tucumán y la Rambla, donde se han constatado los problemas más graves que necesitarían solución antes de la próxima temporada de verano. - Por sugerencia del Miembro QUIM. FARM. WALTER SILVA y por unanimidad (5 votos) se resuelve cursar nota a la Intendencia Municipal, solicitándole disponga la reparación de las calles del Barrio Artigas de la ciudad de Maldonado, las que se encuentran en muy mal estado luego de las recientes lluvias, afectadas además por los trabajos que se realizaran en oportunidad de colocarse los caños del oleoducto de ANCAP. - El Sr. Presidente Dr. Iriondo Garino, informa al Cuerpo sobre la adquisición de un obsequio para el Sr. Intendente Cnel. Siqueira, disponiéndose que el Miembro Ing. Agr. Odera lo lleve a Montevideo para introducirle algunas modificaciones. - Ante planteamiento formulado por el Sr. PRESIDENTE DR. CELEDONIO IRIONDO GARINO, por unanimidad (5 votos) se resuelve solicitar a O.S.E. disponga una investigación sobre irregularidades constatadas en algunas zonas de Punta del Este, donde usuarios cuyas fincas permanecen desocupadas durante todo el invierno, han debido abonar recibos por altas cantidades de dinero, correspondientes a los meses en que no puede haberse registrado ningún consumo en virtud de estar incluso cerrada la llave general de entrada. - El Sr. Presidente DR. IRIONDO GARI



*[Handwritten signatures]*

**MALDONADO**

---//NO. formula un planteamiento con relación a la situación en que se encuentra una familia del Barrio Kennedy, constituida por la Sra. Clarisa Rocha y siete hijos, dos de los cuales se encuentran internados en Montevideo junto a su madre, afectados por una afección pulmonar.- Expresa el gestionante que las integrantes del Costurero Padre Pío, - que funciona en la Parroquia de Punta del Este, han reunido materiales para construir una vivienda a fin de paliar en algo la situación de esta familia.- Por unanimidad (5 votos) la Junta resuelve plantear esta inquietud al Ejecutivo Comunal, a los efectos de que este se le la posibilidad de buscar una solución, la cual podría consistir en la cesión de un predio para construir en él con los materiales ya reunidos, una vivienda que pueda aliviar en algo la situación de estas personas.- Por iniciativa del Sr. Presidente DR. IRIONDO GARCIA y por unanimidad (5 votos) se resuelve cursar nota a la Dirección General de Correos haciéndole llegar el saludo de esta Corporación ante la conmemoración de los 150 años de existencia de esa Institución, una de las más antiguas del País, que ha llevado adelante una tarea de gran eficacia pese a ser uno de los servicios públicos que más sacrificios exige a sus funcionarios y autoridades.- Siendo la hora 18 y 7 minutos ingresa a Sala el Membro Dr. Roberto San Martín.- ASUNTOS VARIOS.- EXPEDIENTE Nº15949: INTENDENCIA MUNICIPAL R/Proyecto de Ordenanza sobre Carnicerías y Pescaderías.- Luego de dar lectura al proyecto y tras un breve cambio de ideas, la Junta por unanimidad (6 votos) dicta en dichos obrados el siguiente DECRETO Nº3348: Artículo 1º) Prohíbese la instalación de carnicerías y pescaderías en el Departamento de Maldonado, sin la previa autorización de la Intendencia Municipal.- I) INSCRIPCION, PERMISO, UBICACION.- Artículo 2º) Limitase el número de carnicerías a las existentes actualmente en las plantas urbanas y suburbanas de las Ciudades y Zonas Balnearias del Departamento.- No obstante la Intendencia Municipal podrá autorizar nuevos permisos de carnicerías, en aquellas zonas donde se formalicen nuevos núcleos poblados.- En estos casos se resolverá previo informe favorable y fundado de la Dirección de Abasto, requiriéndose en tal caso la anuencia de la Junta de Vecinos.- Artículo 3º) Los permisos de carnicerías serán exclusivamente municipales e intransferibles, manteniéndose la cantidad de carnicerías registradas hasta el presente, en la Dirección de



SUABONIAM

//Abasto.- Cuando una de ellas se clausure por cualquier circunstancia, la Intendencia Municipal se reserva el derecho de otorgarlo nuevamente o no.- Artículo 4º) En los casos de enajenación entre vivos de un local de carnicería que se encuentre funcionando, la Intendencia Municipal otorgará el permiso al adquirente y/o arrendatario, el cual deberá mantener las normas establecidas en la presente Ordenanza.- Artículo 5º) En caso de fallecimiento del titular de un comercio de carnicería, la Intendencia Municipal otorgará el permiso a quien justifique ser heredero judicialmente declarado y siempre que se hubiere incluido aquel comercio en las correspondientes declaraciones juradas de bienes.- Mientras se encuentre en trámite el proceso sucesorio, podrá otorgarse el permiso en carácter provisorio al cónyuge y/o descendiente del propietario fallecido, el cual tendrá una duración máxima de dos años, debiéndose acreditar mediante documentación la muerte del titular y las condiciones de heredero, como asimismo la conformidad de los demás.- Artículo 6º) Las solicitudes de apertura, reapertura, traslados, enajenación entre vivos o en caso de fallecimiento del titular, serán presentadas con los sellados y timbres de Ley y Municipales respectivamente, sin perjuicio de las reposiciones que correspondan en cada caso e indicando: a) Nombre, nacionalidad, edad, domicilio legal, serie y número de Credencial y/o cédula de Identidad del solicitante; b) Ubicación exacta del local; c) Cuando se introduzcan modificaciones y/o traslado de los locales, deberán presentarse tres copias en papel apropiado del plano del local en que funcionará la carnicería, debiéndose contar con la habilitación correspondiente de la Dirección de Arquitectura Municipal; d) En caso de Sociedades o firmas comerciales, deberá presentarse su constitución e inscripción en el Registro Público de Comercio.- Art. 7º) De los planos establecidos en el artículo anterior, uno quedará en poder de la Dirección de Abasto, otro en la Junta Local respectiva y el tercero en poder del interesado, al que deberá ajustarse estrictamente.- Toda modificación que se introduzca en el local, deberá contar con la aprobación de la Intendencia Municipal.- Artículo 8º) Establécense como Radios Prohibitivos para la instalación o traslados de carnicerías y pescaderías; los siguientes: a) Frente a Rutas Interbalnearias; b) frente a Ramblas Costaneras; c) En Avenida Gorlero de Punta del Este; d) Plazas Públicas.- Las carnicerías que



*[Handwritten signatures and initials]*

**MALDONADO**

--- // se transfieran o trasladén dentro de las zonas urbanas, a partir de la vigencia de la presente Ordenanza, deberán hacerlo a locales ajustados a las exigencias de carnicerías Modelo, a que se refieren estas disposiciones.- Se permitirán traslados únicamente dentro de los Radios Zonales Urbanos, donde se encuentre la carnicería de origen, entendiéndose por tales, el barrio donde se encuentra instalada.- Se tendrán en cuenta además, las disposiciones pertinentes de la Ordenanza de Zonificación Industrial y Comercial Artículo 9º) No se permitirá la habilitación de carnicerías a una distancia menor de 800 (ochocientos) metros, de todo otro comercio similar.- Este orden solo se podrá exceptuar en caso de desalojo judicial, debidamente justificado y siempre que el comercio <sup>que</sup> se traslade por tal motivo, se instale en otro local que diste menos de 500 (quinientos) metros del desalojado. No obstante, la Intendencia Municipal queda facultada para disminuir estas distancias - cuando existieren razones fundamentales para ello, debidamente acreditadas y con la anuencia de la Junta de Vecinos.- Artículo 10º) Los propietarios y/o encargados de las carnicerías, deberán presentar semanalmente ante la Dirección de Abasto y/o Juntas Locales en cada caso y en formularios que proporcionarán éstas, un detalle como declaración jurada, de la carne recibida y vendida.- Artículo 11º) Los propietarios de carnicerías que deseen obtener la renovación de sus permisos, deberán estar al día en el pago de los tributos Nacionales y/o Municipales, así como no tener multas pendientes de pago.- A estos efectos la Dirección de Abasto deberá contar con el Certificado de Libre Deuda, expedido por la Dirección de Contaduría de la Intendencia Municipal.- Para ello los interesados deberán presentar del 15 al 30 de diciembre de cada año, ante la expresada Dirección, los comprobantes respectivos con las constancias de pagos y/o certificados de haber abonado sus obligaciones Nacionales.- Artículo 12º) En caso de no presentarse los certificados a que se refiere el artículo anterior, en fecha, quedará en suspenso el permiso de carnicería, sin derecho a efectuar la comercialización de la carne a partir del 1º de febrero y hasta tanto complete la documentación, por un plazo máximo de quince días, a partir del cual, oca- ducará definitivamente el permiso de carnicería.- Artículo 13º) Establécese en el importe de 20 (veinte) quilogramos de carne vacuna al precio vigente en el Departamento del Abas-



SECRETARÍA DE ECONOMÍA

//tecedor al Carnicero, la tasa anual de habilitación, apertura, reapertura y/o traslado de los locales para el expendio de carne y/o pescado.- Fijase el permiso de carnicerías afines y pescaderías en el 0,5% de las ventas brutas de cada ejercicio anterior.- A efectos y exclusivamente para permisos de pescaderías, los interesados deberán acompañar a la solicitud correspondiente el triplicado sellado de la declaración jurada, presentada ante la Dirección General Impositiva.- Para los casos de carnicerías y afines, se calculará el 0,5% sobre las bases de adquisición de carne registrada en la Dirección de Abastecimiento más un 12% (doce por ciento) ficto de utilidad, teniendo en cuenta el precio del abastecimiento al carnicero.- Los permisos a que se refiere este artículo, deberán ser renovados antes del 31 de enero de cada año.- II) LOCALES Y UTILES.- Artículo 14º) Dentro de las zonas sub-urbanas y núcleos de población del Departamento, las carnicerías o los locales de depósito de carne o de venta de productos derivados, deberán reunir las siguientes condiciones: a) Volúmen mínimo de 64 (sesenta y cuatro) metros cúbicos de ambiente; b) Abundante luz natural y artificial; c) Aberturas amplias y en número necesario, para asegurar una perfecta aereación; d) Entrada con frente a la vía pública; e) Los pisos deberán estar colocados a mayor nivel que el de las calles y contruídos en material impermeabilizado (portland lustrado, baldosa o monolíticos plastificados o en base a epoxi); f) Las paredes interiores estarán revestidas de un revoque impermeable lustrado pintado a epoxi o embaldosado hasta la altura de dos metros y el resto del local deberá pintarse de color azul claro lavable; g) Las puertas y ventanas estarán protegidas con telas plásticas o metálicas de malla fina que evite la entrada de insectos y facilite la ventilación.- La puerta de acceso para el público será de las llamadas vaivén o cortinas anti-insectos.- h) El techo será de mampostería o metálico dotado de cielorraso y pintado de color azul claro. i) Gabinetes higiénicos reglamentarios sin comunicación directa con el local de expendio. Artículo 15º) El mostrador tendrá la parte superior de mármol o acero inoxidable, baldosas blancas o revoques impermeables lustrados y pintados a epoxi, en perfecto estado de conservación y estará colocado sobre soporte de hierro o sobre pilares de material revestido con baldosas blancas, mármol o revoque lustrado y pintado a epoxi.- Artículo 16º) El



*Handwritten signatures and initials.*

**MALDONADO**

--- //armazón, aparejo o ganchera para colgar la carne, será de hierro o tirantes de hierro o de caños de hierro galvanizado, con ganchos del mismo material.- Estará a una distancia de 0,80 metros de la pared por lo menos y a una altura tal, para que las reses más grandes queden separadas del piso a una distancia no menor de 0,30 mts...- Artículo 17°) Dentro del local de venta, deberá instalarse una pileta de dimensiones apropiadas, para el lavado de manos y de los implementos.- Artículo 18°) No deberán existir estantes, mesas picaderos, bateas, etc. de madera, en los locales de carnicerías bajo ningún concepto donde se manipule la carne.- Artículo 19°) Los locales de venta, deberán tener una balanza que permita al público verificar la justeza del peso.- Artículo 20°) Los locales instalados, deberán poseer cámara frigorífica, o en su defecto, equipo refrigerador con capacidad suficiente para una res vacuna como mínimo.- Artículo 21°) Para envolver la carne en la carnicería o reparto, se deberá utilizar papel nuevo en buenas condiciones, de color blanco limpio y sin tinta o bolsas de plástico.- Artículo 22°) Los locales de venta y depósitos de carne deberán tener un recipiente de hierro galvanizado o plástico con tapa hermética, para el depósito de residuos y desperdicios.- Estos deberán ser retirados diariamente.- Artículo 23°) Los Gabinetes Higiénicos obligatorios para estos locales vivienda del propietario y/o encargados y otros lugares insalubres, estarán completamente independientes del local de venta de carne.- Artículo 24°) Los dueños o encargados de los locales, deberán tomar todas las precauciones posibles, para mantener los mismos en total higiene y evitar todo lo que pueda perjudicar el buen estado de higienización de la carne, así como también se evitará la producción de malos olores.- Artículo 25°) Los pisos, las paredes y el techo deberán permanecer en perfecto estado de conservación e higiene y diariamente se practicarán con la mayor prolijidad, la limpieza del piso y demás útiles.- Artículo 26°) Las paredes, puertas y el techo, deben ser pintados una vez al año y toda vez que los Inspectores Municipales autorizados lo juzguen necesario.- Artículo 27°) El personal que intervenga en la manipulación, venta o reparto de carne, usará traje o delantal (que baje desde el cuello), de color blanco y casquete del mismo color, en perfecto estado de aseo y no podrá fumar mientras realice este trabajo.- Artículo 28°) El personal



ORDENANZA

//a que se refiere el artículo anterior, deberá poseer carnet de salud vigente, el que se rá renovado anualmente.- Artículo 29°) Las personas que padezcan enfermedades o lesiones en la piel no podrán dedicarse a la manipulación, venta o reparto de carne.- En casos necesarios se requerirá informe de higienistas.- Artículo 30°) a) Los propietarios o encargados de establecimientos de venta o depósito de carne permitirán el libre acceso al comercio y sus dependencias a inspectores Municipales debidamente autorizados y acatarán las órdenes de éstos, relativas al cumplimiento de la presente Ordenanza.- b) Los inspectores Municipales procederán al decomiso y destrucción inmediata de las carnes y subproductos que hallaren en el local, en principio de putrefacción o contaminadas con moscas, roedores, etc., en mal estado de conservación e higiene, o que se encuentren en infracción sin perjuicio de las sanciones correspondientes.- Artículo 31°) La carne que expendan los establecimientos a que se refiere la presente Ordenanza deberá proceder de mataderos Municipales del Departamento o establecimientos de faena, debidamente autorizados.- Artículo 32°) En la limpieza y manipuleo de la carne, los carniceros deberán mantener intacta la parte donde está el sello que acredite su procedencia y sanidad.- Cuando vendan la región donde está aplicado el sello, sacarán la tela correspondiente, colocándola en un lugar visible del local, hasta tanto no se expendan todo el cuarto de la res que le corresponda.- III) VENTA DE OTROS ALIMENTOS.- Artículo 33°) A) Dentro de los locales de carnicerías podrá realizarse el expendio de los siguientes productos alimenticios: a) Embutidos de carne y sub-productos de cerdo; b) Aves Faenadas.- Para el expendio de estos artículos, de embutidos y aves faenadas, podrá utilizarse el mostrador destinado al expendio de carne; c) Bajo ningún concepto se podrán faenar aves en las carnicerías, ni mantener en el local aves vivas.- Cuando se constate la existencia de productos no autorizados, se procederá a su decomiso y multa correspondientes.- Artículo 34°) Queda prohibido depositar en el local, aunque sea en forma transitoria, combustibles sólidos o líquidos, aves vivas, pájaros, perros, gatos, etc.- Artículo 35°) Solo se permitirá la venta de embutidos de carne o de sub-productos de cerdo (jamones, tocinos, etc.) y lechones, cuando éstos procedan de fábricas debidamente autorizadas por la Intendencia Municipal y contengan



*Handwritten signatures and initials.*

**MALDONADO**

---//los sellos, fajas, envolturas o marchamos, con la inscripción oficial y el número del establecimiento de procedencia y se ajuste en un todo, a lo dispuesto en la Ordenanza sobre faena de cerdos y elaboración de sub-productos.- IV) TRANSPORTE DE CARNE.

Artículo 36°) El transporte de carne y reses destinadas al consumo, desde los mataderos Municipales o Frigoríficos particulares habilitados por el Municipio, hasta los depósitos o locales de venta, se realizarán en vehículos que deberán reunir las siguientes condiciones: a) Vehículo de transporte; Serán cerrados totalmente de madera, chapa de aluminio, hierro galvanizado o fibra de vidrio y en la parte trasera tendrán puerta de chapa o madera, que cubra completamente la abertura y será mantenida en perfecto estado de conservación e higiene; b) Interiormente y hasta la altura de un metro como mínimo estarán forrados con chapas lisas de zinc, hierro galvanizado o aluminio, con las uniones bien soldadas y el resto con aberturas tipo persianas hasta el techo, para su ventilación o hermeticidad de las chapas indicadas.- Llevarán ganchos para colgar la carne, contruídos en material inoxidable y ubicados a una altura no menor de noventa centímetros; c) El piso estará forrado en la misma forma y en aquellos vehículos que permitan la circulación de una persona en su interior, el centro del piso tendrá como accesorio en forma de pasillo, una rejilla de hierro; d) La parte interior de madera será pintada al aceite y de color blanco. Exteriormente serán pintados también al aceite, la mitad superior de color blanco y la inferior de color rojo; salvo que sea de chapa de aluminio.- Las inscripciones se harán en color blanco o rojo según su ubicación; e) Exteriormente deberá lucir en caracteres bien visibles a ambos lados, una leyenda indicando: "TRANSPORTE DE CARNE" con letras de 0,15 cent de tamaño por 0,02 cent. de espesor y 0,10 cent. de ancho como mínimo.- Artículo 37°) La carne deberá ir colgada de los ganchos, de manera que no sobresalga del vehículo, ni toque el suelo, quedando prohibido el transporte de carne sobre el piso de los mismos, salvo carne congelada higiénicamente acondicionada.- Artículo 38°) Durante el transporte las puertas traseras cerrarán completamente la abertura posterior.- Artículo 39°) Las menudencias, grasas, cebos y sub-productos, podrán transportarse perfectamente limpios en gancho separados de la carne o recipientes forrados de hierro galvanizado y plásticos a fin de



ORDENANZA

//que no tengan contacto con la carne.- Artículo 40°) Las patas y cabezas de los animales, irán en el piso de los vehículos, quedando prohibido el transporte de cueros, achuras o vísceras no aptas para el consumo humano, en los mismos.- Artículo 41°) Las personas encargadas de la carga y descarga de carne, cuidarán de su aseo personal y deberán usar ropa, caperuza y casquete de pantazote de color blanco, que cubra el cuerpo y la cabeza del operario, evitando su contacto con la carne, los que serán mantenidos perfectamente limpios, lavándoles todas las veces que fuere necesario.- Artículo 42°) Queda prohibido la permanencia o transporte de personas en la parte interior de los vehículos, como asimismo de animales vivos en cualquier condición en los camiones destinados al transporte de carne.- Artículo 43°) Los vehículos serán lavados convenientemente todos los días en su interior y exterior.- Artículo 44°) Para el reparto de carne o sub-productos a domicilio, se utilizarán recipientes de zinc, hierro galvanizado, plástico o totalmente forrado en interior con tapas que cierren herméticamente, o en bolsas individuales de nylon.- V) LOCALES MODELO.- Artículo 45°) A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, no se permitirá la apertura de nuevas carnicerías y/o pescaderías que no sean modelo, en las plantas urbanas de las ciudades y en los Balnearios de Punta del Este, San Rafael, Puerto zuelo, Punta Ballena y Piriápolis o de influencia turística.- Artículo 46°) Se considerarán como modelo, las carnicerías que además de las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza, reúnan las siguientes características; a) Local, amplio mínimo 120 metros cúbicos, bien ventilados, con buena luz, piso embaldosado, paredes revestidas hasta dos metros de baldosas impermeables de color blanco o celeste y el resto del local pintado de color azul.- b) Mostrador de mármol o acero inoxidable con sierra eléctrica; c) Cámara frigorífica; d) Instalación completa de agua corriente y cámara séptica; e) Por lo menos una habitación de desahogo contigua al local de expendio y servicios higiénicos - completos independiente de este último.- VI) PESCADERIAS Y MARISQUERIAS.- Artículo 47°) Todos los comercios que se dediquen a pescaderías y/o marisquerías se registrarán por la presente Ordenanza, excepto en cuanto a su ubicación y distancia entre estos comercios, los que serán reglamentados por la Intendencia Municipal, para cada zona o núcleo poblado.-

*[Handwritten signatures]*

**MALDONADO**

---//Artículo 48°) Todo local de pescadería, además de lo expresado en el artículo

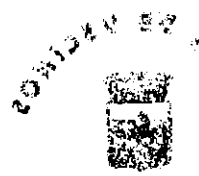
anterior deberá contar: a) Para su funcionamiento con cámara fría o Freezer de amplia capacidad y considerados suficientes por la Dirección de Abasto Municipal, para el funcionamiento del comercio y además una vitrina refrigerada; b) Cuando el local está autorizado para procesar o limpiar pescado o mariscos, deberá contar con una sala de procesar, evaporar o limpiar, independiente de la parte comercial (como las fábricas de productos pecuinos); esta separación podrá ser total o con pared transparente para cuando se quiera mantener el procesado o elaboración a la vista; c) Para esta tarea indicada en el inciso anterior se deberán contar con piletas dobles, de material impermeable, con agua caliente y fría en cantidad suficiente, con desagües apropiados, de acuerdo a las Ordenanzas de Arquitectura, cámaras de decantación que retengan restos de materias orgánicas y pisos con declives hacia una rejilla apropiada, para detener escamas, conchillas, <sup>restos,</sup> etc.; con piletas de patio y conexión al sistema de saneamiento, red cloacal, cámaras sépticas, apropiadas en cada caso; d) Para los locales determinados por el inciso b) las salas de procesamiento contarán; con un sistema de ventilación apropiado (caños de tiraje con extractores incluido), a una altura suficiente, <sup>como</sup> para que los olores propios del proceso salgan a la atmósfera, ocasionando el menor perjuicio posible a terceros, lo que será controlado por

la Oficina Técnica Municipal.- PENALIDADES.- Artículo 49°) Se dispondrá la clausura definitiva de los locales de carnicería, por los siguientes motivos: a) Cuando se mantengan

cerrados al público por un lapso mayor de quince días, sin autorización previa de la Intendencia Municipal, salvo casos de veda.- En estos casos se considerarán motivos excepcionales que pueden llevar al cierre transitorio del establecimiento; b) Cuando se constata

la existencia <sup>de carne</sup> en dichos comercios, que no proceda de los establecimientos habilitados para la faena; asimismo se procederá al decomiso de la totalidad de la carne y derivados existentes en el lugar; c) Cuando no se de cumplimiento al Artículo 13 de la presente Ordenanza; d) Cuando se constate cesión total o parcial de derechos a terceros, sin previa

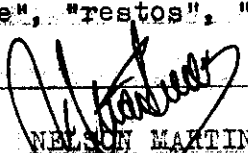
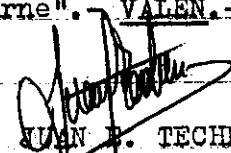
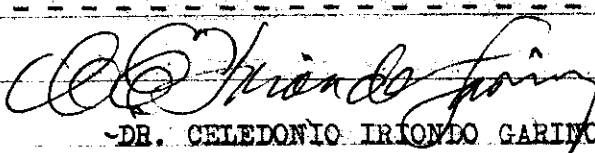
comunicación y aprobación por parte de la Intendencia Municipal.- Artículo 50°) Las infracciones a los Arts. 30, 31, 32, 34, 35, 38 y 42, serán sancionadas con multas equivalentes



ORGANIGRAMA

al valor de 50 (cincuenta) quilogramos de carne vacuna, al precio del abastecedor al carnicero para el Departamento.- Artículo 51°) Las infracciones a los Arts. 14, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 36, 37, 39, 40 y 43, serán penadas con multas equivalentes al valor de 30 (treinta) quilos de carne vacuna al precio del abastecedor al carnicero en el Departamento.- Artículo 52°) Cuando se constate en cualquier tipo de charricero o en establecimientos habilitados para la elaboración de este tipo de productos, - así como en pescaderías; elementos no autorizados para su elaboración, de acuerdo a la ordenanza de Bromatología de Montevideo o de este Municipio en su caso, se aplicarán multas equivalentes al valor de 50 (cincuenta) quilogramos de carne vacuna al precio del abastecedor al carnicero en el Departamento.- Artículo 53°) Las penalidades de tipo económico a que se refiere la presente Ordenanza serán duplicadas sucesivamente en caso de reincidencia.- Artículo 54°) En casos graves o que atenten contra la salud pública o reincidencia, además de la multa, se determinará la clausura temporaria del comercio.- Artículo 55°) Las mismas penalidades rigen para las pescaderías y/o marisquerías.- Artículo 56°) Rórganse todas las disposiciones que se opongan a la presente Ordenanza.- Artículo 57°) Se a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.- Siendo la hora 19 y 36 minutos se prorroga la sesión hasta considerar el EXPEDIENTE N°15982: CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO BOCHAS PIRIÁPOLIS S/exoneración del impuesto de Contribución Inmobiliaria del paraje 393 de Piriápolis.- Considerando que no se ha acreditado que el predio de referencia se encuentra a disposición de la entidad gestionante, para poder realizar en él los fines que fijan sus estatutos; la Junta de Vecinos por unanimidad (6 votos) **RESUELVE: NO HA LUGAR** a lo solicitado.- Vuelva a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.- Siendo la hora 19 y 36 minutos se levanta la sesión, labrándose para su debida conscripción la presente, que se firma en el lugar y fecha ut-supra.- ENTRELINEAS: "Artículo 9°)

ue", "restos", "como", "de carne". VALEN.-----

NELSON MARTINEZ                      JUAN P. TECHERA                      DR. CELEDONIO IRIONDO GARINO  
 Secretario                              Auxiliar                              Vice-Presidente