



JUNTA DE VECINOS
DE MONTEVIDEO
DECRETO Nº 16338

LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO,

D E C R E T A:



CAPITULO I.

DISPOSICIONES GENERALES.

ESTABLECIMIENTOS COMPRENDIDOS

ARTICULO 1º.- Los establecimientos que se dediquen a la venta de carne (carnicerías o puestos) sólo podrán funcionar sujetos a lo que determina el presente Decreto.-

DEFINICION DE CARNE

ARTICULO 2º.- A los efectos del presente Decreto se entiende por carne la parte comestible, sana y limpia de los bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y otros animales declarados aptos para la alimentación humana por la Inspección sanitaria oficial, antes y después de la faena.-

TITULARES DE PERMISOS

ARTICULO 3º.- Sólo podrán ser titulares de permisos de carnicerías, o puestos de venta de carne en los mercados, las personas físicas, las sociedades colectivas y las cooperativas de consumo.-

Cuando se trate de establecimientos que expendan artículos de primera necesidad por el procedimiento de autoservicio y que reúnan las condiciones exigidas por la Intendencia Municipal, se admitirá asimismo que el titular de esos permisos sea una sociedad anónima.-

Dichos comercios deberán ser atendidos personalmente y directamente por los titulares, salvo las situa-

ciones de excepción que más adelante se contemplan.

Cuando el titular del permiso sea una cooperativa de consumo o una sociedad anónima, deberá comunicar al Servicio de Abastos y Frigoríficos todos los datos relativos a las personas que se encuentren al frente del establecimiento.-

INSCRIPCION

ARTICULO 4º- Los establecimientos a que se refiere el presente Decreto deberán estar inscriptos en el respectivo registro del Servicio de Abastos y Frigoríficos y disponer del permiso municipal correspondiente, como asimismo del certificado expedido por la Sección Locales Industriales y Comerciales del Servicio de Edificación con respecto a las condiciones higiénicas y constructivas del local.-

Las constancias que acrediten el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el inciso anterior, expedido por las autoridades competentes, deberá estar a la vista en los locales de que se trata.-



CARACTER DEL PERMISO

ARTICULO 5º- Las personas físicas y las sociedades colectivas, no podrán ser titulares de más de un permiso de carnicería o puesto de carne. El permiso será personal y tendrá carácter precario y revocable, pudiendo la Administración retirarlo o dejarlo sin efecto en cualquier momento por razones fundadas en el interés general, sin derecho a reclamo ni indemnización alguna.-

El Departamento Ejecutivo podrá conceder, con carácter excepcional, a una misma persona individualmente o como integrante de una sociedad colectiva, hasta dos permisos por igual número de establecimientos, siempre que no existan razones de interés público que se opongan y se cumplan además las siguientes condiciones:

- a) que los comercios se encuentren ubicados en la misma zona;
- b) que una de las dos carnicerías sea atendida personal y directamente por el titular de los permisos, de acuerdo con lo establecido por el artículo 3º.-



EXPLORACION DIRECTA

ARTICULO 6º- El permiso no podrá arrendarse, venderse, ni cederse a ningún título.-

En caso de fallecimiento o incapacitación de la persona a nombre de quien está extendido, sus herederos, familiares o representante legal, deberá denunciar a la Administración Municipal esa circunstancia, dentro del término de noventa (90) días y solicitar la continuidad del referido permiso, que podrá ser concedido con carácter provisorio.-

Los interesados deberán iniciar simultáneamente las gestiones para la transferencia del permiso.-

Cuando el titular de un permiso municipal no pueda atender personalmente su comercio de carnicería, comunicará de inmediato a la Dirección de Abastecimientos y Frigoríficos las razones que le impidan hacerlo, dando al mismo tiempo el nombre de la persona que propone para reemplazarlo temporalmente.-

Para que el reemplazante entre en funciones, se requerirá en todos los casos la correspondiente autorización de la Dirección de Abastecimientos y Frigoríficos.-

EXPLORACION SIN PERMISO

ARTICULO 7º- La persona que explote una carnicería o puesto de venta de carne en los mercados, sin ser su titular, será pasible de sanción, sin perjuicio de la declaración de la caducidad del permiso conforme a lo establecido en el artículo 81º.-

No se sancionará al interesado que haya iniciado la correspondiente gestión de transferencia, con la documentación probatoria que se requiera.-

NUEVAS CARNICERIAS

ARTICULO 8º- La Intendencia Municipal al autorizar la instalación de nuevas carnicerías, deberá tener en cuenta las exigencias del consumo, la formación de nuevos barrios, la densidad de la población, las deficiencias del servicio existente o la clausura de alguna carnicería.-

La Intendencia Municipal podrá conceder hasta diez permisos durante su período constitucional de Gobierno. Excediendo dicho número de permisos en



el período de gobierno, deberá solicitar anuencia del Legislativo Municipal.-

Al otorgarse el permiso correspondiente, se respetará la distancia fijada en el inciso d) del artículo 55º.-

TASA POR NUEVO PERMISO

ARTICULO 9º- El permiso que se acuerde conforme a lo dispuesto en el artículo anterior, se otorgará previo pago por parte del interesado del triple de la cantidad que por derechos de transferencia establezcan las disposiciones en vigencia.-

A tal efecto, se fijará la cuota de carne que se le asignará al comercio, la que no podrá ser inferior a trescientos (300) quilogramos diarios.-

DESPACHOS MUNICIPALES

ARTICULO 10º³¹⁴⁷- Las disposiciones del presente Decreto no afectan el derecho de la Intendencia Municipal a establecer quioscos o puestos en mercados vecinales, en los puntos del departamento donde lo estimare de interés general, así como el de fijar los respectivos radios de protección.-

RADIOS PROHIBITIVOS

ARTICULO 11º- No podrá instalarse ni trasladarse ninguna carnicería, dentro de los radios prohibitivos fijados para protección de los mercados.-

PRESENTACION DE DOCUMENTOS

ARTICULO 12º- En todas las gestiones y reclamaciones que se formulen con relación al funcionamiento de carnicerías o puestos de venta de carne, las reparticiones pertinentes exigirán con carácter previo la exhibición de los documentos que establezcan las disposiciones municipales y nacionales en vigencia.-

TRASLADOS Y REFUNCIÓN DE CUOTAS

ARTICULO 13º- No podrá efectuarse ningún traslado de carnicerías -





ni refundición de cuotas, sin la previa y expresa autorización municipal.-

SUSPENSION DE ACTIVIDADES

ARTICULO 14º- Las carnicerías o puestos permanecerán abiertos durante todo el horario de funcionamiento establecido por las autoridades competentes.-

La suspensión de sus actividades sólo se admitirá con autorización del Servicio de Abastos y Frigoríficos, previa solicitud por escrito y siempre que mediaren razones de fuerza mayor. - Dicho Servicio fijará además el plazo de duración de la clausura.-



CIERRE SIN AUTORIZACION

ARTICULO 15º- Clausurada una carnicería o puesto sin autorización por un término mayor de quince (15) días, no podrá ser reabierta sin obtener la renovación del permiso municipal correspondiente, otorgado con sujeción a lo que dispone el presente Decreto.-

La Administración se reserva el derecho discrecional de conceder la renovación del permiso, previo pago de una suma igual a la que se exige en caso de transferencia.-

EXPENDIO DE OTROS PRODUCTOS

ARTICULO 16º- Además de la carne y sus derivados, podrán expendirse productos de granja, frutas, verduras, y pescados. Para ello se requerirá, por escrito, permiso de la Administración, debiendo tenerse en cuenta al resolver dicha gestión, la índole del producto y las condiciones de higiene, de capacidad e instalación del establecimiento.-

No será permitida la existencia ni la venta de aves u otros animales vivos.-

SECCIONES

ARTICULO 17º- La venta de los productos enumerados en el artículo precedente, se hará en secciones convenientemente independizadas, según la naturaleza de los mismos, debiendo mediar una separación prudencial entre las instalaciones de cada sec-

ción.-

Cuando en un local se expendan carne "Kasher" deberá ser comercializada en un sector por separado de la carne común.-

De no cumplirse las condiciones competentes, sin perjuicio de la aplicación de la correspondiente multa, no se otorgará el permiso o se retirará, en caso de haberse ya concedido.-

BALANZAS

ARTICULO 18º- Los comercios de expendio de carne estarán obligados a tener balanzas en perfecto estado de funcionamiento, que permitan al público verificar personalmente la exactitud del peso.-

TROZAMIENTO DE CARNE

ARTICULO 19º- Para el trozamiento de la carne se emplearán sierras apropiadas, accionadas eléctricamente, permitiéndose el empleo del serrucho sólo para el corte de las reses colgadas u otras operaciones que requieran imprescindiblemente su utilización.-



CAPITULO II

HIGIENE Y SANIDAD

CARNET DE SALUD

ARTICULO 20º- Todos los integrantes del personal de las carnicerías o puestos de venta de carne, cualquiera sea su carácter y actividad, deberán poseer el carnet de salud expedido y renovado anualmente por el Servicio Médico Municipal. Tal documento será exhibido a los funcionarios que lo exijan cada vez que sea solicitado, dentro o fuera del local.-

NOMINA DEL PERSONAL

ARTICULO 21º- A los efectos del contralor del carnet de salud, los permisarios de carnicerías o puestos deberán -



presentar al Servicio de Abastos y Frigoríficos la nómina del personal utilizado en sus comercios, con la indicación del nombre, domicilio, credencial cívica o carnet de identidad y tarea que realiza cada uno.-

Toda modificación que se registre en dicha nómina, por altas o bajas, será comunicada de inmediato a la citada oficina.-

EXAMEN MEDICO MUNICIPAL

³⁷⁵⁹
ARTICULO 22º- La salud del personal de los establecimientos comprendidos en el presente Decreto, deberá ser normal en todo momento. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 20º, las autoridades municipales podrán ordenar que sea sometido, en la forma que prescribirá en cada caso, a los exámenes médicos que juzgue necesarios. Después del examen médico, quedará suspendida la vigencia del carnet de salud.-



ENFERMEDADES DE LA PIEL Y DE LOS OJOS

ARTICULO 23º- Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, aún cuando no tengan carácter infeccioso, no podrán intervenir en el comercio de la carne y demás productos.-

HIGIENE PERSONAL

ARTICULO 24º- El personal de los establecimientos deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene personal, debiendo usar trajes o delantales de color blanco, en perfecto estado de aseo.-

PERSONAL DE TRANSPORTE DE CARNE

ARTICULO 25º- El personal afectado al transporte de carne deberá usar trajes y caperuzas de color blanco y observará el mayor aseo en su persona y ropas, comprendiéndole igualmente lo dispuesto en los artículos 20º, 22º y 23º de este Decreto.-

AGUA

ARTICULO 26º- En todos los locales a que se refiere el presente

te Decreto, sólo podrá utilizarse, para cualquier uso, agua potable, de conformidad con lo que determina el Decreto N° 4749 de la Junta Departamental, de 6 de agosto de 1945, sus modificativos y ampliatorios.

En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se empleará ésta para todo uso, quedando prohibida la utilización de la proveniente de pozos, aljibes, manantiales, u otros orígenes, los que serán definitivamente clausurados.-

LUCHA CONTRA INSECTOS Y ROEDORES

ARTICULO 27º- Será obligatorio adoptar las medidas que las oficinas competentes dispongan en la lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos y contra los roedores.-

HIGIENE GENERAL

ARTICULO 28º- Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene.-

Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales.-

La limpieza de los locales, de sus pisos y paredes, así como de todos los aparatos, utensilios y demás materiales, se efectuará diariamente.-

CONEXIONES

ARTICULO 29º- Donde exista red de alcantarillado, las carnicerías o puestos no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias.-

DEPURACION DE AGUAS SERVIDAS

ARTICULO 30º- Cuando no exista red cloacal, será obligatorio emplear sistemas de depuración de aguas servidas, aprobados previamente por las oficinas técnicas municipales.-

ELIMINACION DE OLORES Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS

ARTICULO 31º- En las carnicerías y puestos es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia





de malos olores, polvo, hollín o humo.-

ENVOLTURA DE LA CARNE

ARTICULO 32?- Queda prohibido envolver directamente la carne o cualquier otro producto con papeles u otras envolturas que destiñan.-

Sólo podrá emplearse papel blanco u otros materiales que hayan sido autorizados por las oficinas competentes.-

COLOCACION DE LAS RESES

ARTICULO 33?- Las reses que se depositen en los puestos o carnicerías, deberán colgarse de manera que queden distantes del piso, por lo menos cincuenta centímetros (0m.50).-



CAPITULO III

NORMAS CONSTRUCTIVAS Y DE INSTALACION (PUESTO MODELO)

PAREDES Y TECHOS

ARTICULO 34?- Los locales a que se refiere este Decreto serán, construídos de mampostería en todas sus partes, con las paredes y techos revestidos de baldosas blancas vidriadas y el piso de mosaicos de colores claros.-

La baldosa vidriada podrá ser sustituida, parcial o totalmente, por el mármol blanco o acero inoxidable; también podrá serlo por estuco impermeable o por enlucido pintado con esmalte de color blanco, siempre que se trate de partes que disten dos metros (2 m.) por lo menos del suelo.-

SUPERFICIE Y ABERTURAS

ARTICULO 35?- El salón destinado al expendio de carne deberá disponer de una superficie de treinta (30 m².) metros cuadrados como mínimo, salvo para los locales de las carnicerías existentes, a las que se les admitirá una superficie mínima de veintiseis (26 m².) metros cuadrados.-

Las aberturas serán metálicas, y las gancheras de material inoxidable, perfectamente puli

do y exento de toda pintura.-

MESAS

ARTICULO 36º- Las mesas tendrán la parte superior de mármol lustrado o acero inoxidable, sobre soportes de mampostería cubiertos con el mismo material de revestimiento de las paredes.-

El espacio inferior quedará libre en toda su extensión.-

En el mostrador de corte, del lado del despacho, podrá colocarse una faja de madera dequita y pon, sin pintar, de un ancho no mayor de quince centímetros (0m.15).-

En el mostrador donde se atiende al público queda prohibido efectuar operaciones de corte y manipuleo de la carne, las que sólo podrán efectuarse en el mostrador de corte.-



OTRAS EXIGENCIAS CONSTRUCTIVAS

ARTICULO 37º- La altura mínima de los locales será de tres metros cincuenta centímetros (3 m. 50).- Sus frentes presentarán una máxima superficie de abertura, a los efectos de la penetración del aire, luz y del cómodo acceso del público. También contarán con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posición apropiadas, para asegurar una renovación suficientemente eficaz del aire. En el conjunto constituido por los locales que, de acuerdo con este Decreto, deben integrar los puestos modelos, no podrá formar parte ninguna habitación ni dependencia privada. Tampoco podrán tener puertas de comunicación con viviendas, comercios o espacios privados. Cuando el cubaje del salón exceda de ciento diez metros cúbicos (110 m³.) podrá autorizarse su uso para puesto modelo, con alturas inferiores a tres metros cincuenta centímetros (3 m. 50) pero no menores de tres metros (3 mts.). El cubaje establecido se tomará con exclusión de los ambientes complementarios: cámara, depósito, vestuario y gabinete higiénico.-

SUPERFICIE LIBRE

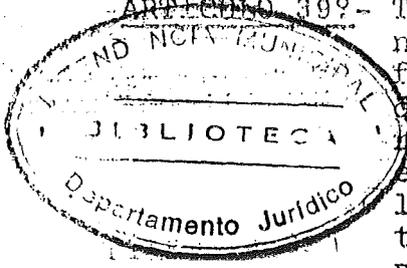
ARTICULO 38º- Para la permanencia y desplazamiento del público se destinará una superficie proporcional a la im-



portancia del comercio, a juicio de las oficinas técnicas.-

EXCLUSION DE MOLDURAS Y ADORNOS

ARTICULO 39º- Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán en su forma y disposiciones la mayor sencillez, quedando excluidas las molduras, adornos, salientes y resaltos que puedan dar lugar a que se deposite el polvo o que dificulten la limpieza. Los ángulos formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso y el techo, serán sustituidos por superficies curvas.-



ESPACIOS LIBRES

ARTICULO 40º- Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo establecerse ningún elemento u objeto a una distancia menor de cuarenta centímetros (0 m. 40) de aquéllas.-

Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso, todos los elementos, objetos o instalaciones a cuyo efecto éstos serán colocados sobre pies. Dich zona libre, entre las instalaciones y las paredes, se señalará en el piso con una hilada o guarda de baldosas de color. En los locales ya construídos podrá eliminarse la obligación de la guarda de baldosas de distinto color contra las paredes, siempre que a juicio de la oficina competente sea admisible.-

SUMIDERO

ARTICULO 41º- Los locales dispondrán de un sumidero sifoide, instalado en condiciones de permitir una rápida limpieza del recinto.-

PILETA PARA LAVAR

ARTICULO 42º- En paraje visible del local y guardando con las paredes e instalaciones las distancias expresadas en el artículo 40º, deberá existir una piletta para lavar, de loza, gres enlozado o acero inoxidable, de una longitud no menor de sesenta centímetros (0 m. 60) y provista de grifo con rosca y válvula.

Dicha pileta se colocará sobre un soporte central, revestido de mármol, baldosas vidriadas o acero inoxidable, en cuyo interior se instalarán los caños para la provisión de agua y desagües.-

Cuando sea necesario podrá aumentarse el número de estos soportes, debiendo destinarse uno de ellos a contener las cañerías antedichas.-

La pileta se podrá instalar adosada a la pared por uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.-

RECIPIENTE PARA RESIDUOS

ARTICULO 43º- Se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico móvil, con tapa y manija, para los residuos.-

GUARDARROPA Y GABINETE HIGIENICO

ARTICULO 44º- Anexo al local de ventas y comunicando con el mismo en forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar con una roseta de lluvia, un sumidero sifoide en el piso, un lavatorio amplio y un W.C., que se instalará de acuerdo con las normas en vigor. Asimismo se dotará al comercio de guardarropa que no podrá tener más de un metro cincuenta centímetros (1 m.-50) de lado.-

VENTILACION

ARTICULO 45º- Todas las aberturas de ventilación del salón de ventas contarán con eficaces protecciones de tejido mosquitero.-

El acceso al comercio desde la calle se hará por medio de puertas vaivén, que no deberán afectar la fácil y amplia entrada del público, ni la adecuada ventilación e iluminación.-

CAMARA FRIGORIFICA

ARTICULO 46º- En todo local de venta de carne deberá existir una cámara frigorífica autoprodutora de frío, con capacidad mínima para contener una res fraccionada. Las condiciones constructivas y de instalación de estas cámaras serán, en general, las





que se indican en este Decreto para los locales de venta y comunicarán directamente con el lugar destinado al corte y manipulación de la carne.-

DEPOSITO

ARTICULO 47º- Para guardar los implementos destinados a la comercialización, podrá existir un depósito, cuyos lados no podrán ser mayores de un metro cincuenta centímetros (1 m. 50).-

PUESTOS EN LOS MERCADOS

ARTICULO 48º- Los locales de venta de carne instalados en los mercados, deberán reunir las condiciones constructivas que permitan catalogarlos como aptos para ese fin, a criterio de las oficinas técnicas competentes.-

SOLICITUD, PLANO Y MEMORIA

ARTICULO 49º- Un plano a escala 1:50 y una memoria descriptiva del local e instalaciones deberán acompañar toda gestión para obtener su habilitación.-

En las gestiones de transferencia, cuando no existan modificaciones constructivas o de instalaciones, no se requerirá la presentación de plano y memoria.-



MANTENIMIENTO DEL LOCAL E INSTALACIONES

ARTICULO 50º- Los locales y demás elementos de las carnicerías y puestos de venta de carne serán mantenidos en perfecto estado de conservación.-

En caso de deterioro, deberán ser reparados de inmediato respetando las correspondientes exigencias establecidas en el presente Decreto.-

CAPITULO IV

TRANSFERENCIAS

REQUISITOS ESENCIALES

ARTICULO 51º- El Departamento Ejecutivo podrá autorizar la ---

transferencia de los permisos de carnicería o puesto de venta de carne en los mercados, teniendo en cuenta el interés general, las razones que se invoquen en la respectiva solicitud, las condiciones personales del aspirante a la titularidad del permiso y siempre que el local destinado al comercio reúna las condiciones establecidas en el Capítulo III.-

REFUNDICION DE CUOTAS

ARTICULO 52º.- La refundición de dos o más cuotas de carne en un solo comercio, podrá ser autorizada por el Departamento Ejecutivo si se cumplen las siguientes condiciones:

- a) que convenga a los intereses del consumo;
- b) que el establecimiento sea apto para admitir el nuevo volumen de carne;
- c) que se opere el cierre del o de los comercios que traspasan su cuota.-



PAGO DE DERECHOS

3790

ARTICULO 53º.- Las autorizaciones a que aluden los artículos anteriores se otorgarán previo pago de las sumas que establezcan las disposiciones en vigor.-

En los casos en que se autorice la refundición de cuotas de dos o más comercios, en favor de uno de esos comercios, la suma se calculará sobre el total de las cuotas refundidas.-

Los herederos del titular, a quienes se les otorgue la continuidad del permiso, estarán exentos de dicho pago. Cuando uno o más herederos cedan su cuota parte a favor de otro u otros herederos, deberá abonarse la suma proporcional a la cuota cedida.-

Serán exoneradas del pago de derechos, las refundiciones que se operen con carnicerías de las que sea titular una misma persona física, o una misma sociedad colectiva. La misma exoneración regirá para los casos en que los titulares de las carnicerías que se refunden, se integren formando todos ellos una nueva razón social, que explote la carnicería a la que se destinan las cuotas de los comercios refundidos.-

En la situación prevista en la primera parte del artículo 7º, si se autorizare la rehabilitación del permiso, deberá pagarse la suma equivalente al triple de la exigida para la transferencia.-



CAPITULO V

TRASLADOS

DIVISION DEL DEPARTAMENTO EN ZONAS

ARTICULO 54º- A los efectos de autorizar el traslado de las --
carnicerías, el Departamento de Montevideo se --
considerará dividido en tres (3) zonas: urbana, --
suburbana y rural, de acuerdo a los límites de --
terminados por los respectivos Decretos departa- --
mentales.-

REQUISITOS PARA EL TRASLADO

ARTICULO 55º- El traslado de una carnicería será autorizado si
se cumplen las siguientes condiciones:



- a) que convenga a las exigencias del consumo;
- b) que el nuevo local sea un puesto modelo;
- c) que el traslado se produzca dentro de la --
misma zona, o de la zona urbana a la subur-
bana, o de éstas a la rural;
- d) que el nuevo local se halle, por lo menos, --
a una distancia de doscientos metros (200 --
m.) de los establecimientos análogos, y ---
siempre que no se viole lo dispuesto en el
artículo 11º.-

EXCEPCIONES

ARTICULO 56º- Cuando razones de interés público o de fuerza ma-
yor exijan el traslado de una carnicería a un lo-
cal de ubicación, distancia, o características --
del local, diferentes de las que preceptúa este
Decreto, se recabará la anuencia del Legislativo
Municipal.-

PLAZO PARA EL TRASLADO

ARTICULO 57º- Autorizado un traslado, el interesado deberá pre-
sentar indefectiblemente los planos del nuevo --
puesto modelo ante las oficinas municipales com-
petentes, dentro del plazo de cuarenta y cinco --
(45) días siguientes a la fecha en que se hubie-
ra concedido la autorización.-

Aprobados los planos, el puesto modelo deberá quedar terminado dentro de los ocho (8) meses siguientes a la fecha de esa aprobación; plazo que podrá ser ampliado prudencialmente, por causas justificadas, a juicio de las oficinas competentes. En caso de que no se cumplan los plazos fijados, será retirado el permiso municipal.-

CAPITULO VI

TRANSPORTE DE LA CARNE

VEHICULOS DE TRANSPORTE

ARTICULO 58º- Los vehículos destinados al transporte de carne serán cerrados, con sistema de aireación adecuado y estarán revestidos interiormente con material que permita su fácil limpieza. Serán higienizados diariamente.-

Dichos vehículos así como los utilizados por las carnicerías para el reparto de carne, serán previamente autorizados por el Servicio de Abastos y Frigoríficos, debiendo llevar a cada lado de su carrocería un distintivo con el número y demás características que establezca el referido Servicio.-

ACONDICIONAMIENTO

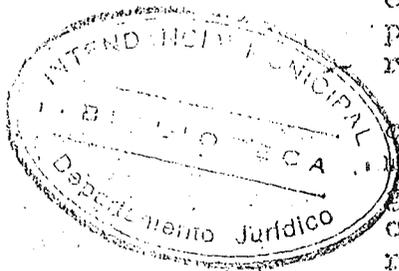
ARTICULO 59º- La carne deberá ir colgando dentro de los vehículos, quedando terminantemente prohibido su transporte sobre el piso de los mismos.-

CONDUCCION HASTA EL COMERCIO

ARTICULO 60º- La conducción de la carne desde el vehículo al local de la carnicería se realizará con todas las precauciones de higiene y la mayor rapidez posible.-

RECIPIENTES

ARTICULO 61º- Los envases destinados al transporte, depósito o reparto de carne y subproductos, estarán provistos





de sus correspondientes tapas y revestidos total-
mente en su interior de chapa de hierro estañado
(estaño técnicamente puro), aluminio, acero ino-
xidable u otro material previamente autorizado -
por las oficinas técnicas municipales.- Dichos -
recipientes se mantendrán en perfecto estado de
limpieza y conservación.-

SUBPRODUCTOS

ARTICULO 62º.- El transporte de los subproductos en los vehicu-
los de reparto se efectuará en envases que no --
permitan ningún contacto con la carne.-



CAPITULO VII

COMERCIALIZACION DE LA CARNE

TARIFA DE PRECIOS

ARTICULO 63º.- En las carnicerías y puestos de venta de carne -
en los mercados, se deberá dar estricto cumpli-
miento a las tarifas de precios en las ventas al
contado: al mostrador o a domicilio.-

EXHIBICION DE LA TARIFA

ARTICULO 64º.- Las tarifas de precios serán expuestas al públi-
co en caracteres y lugares bien visibles; en el
interior del establecimiento.-

OBLIGACION DE VENDER

ARTICULO 65º.- El comerciante que sin causa justificada se nie-
gue a vender la carne que tenga en su comercio;--
será sancionado con arreglo a lo preceptuado en
el artículo 82º de este Decreto.-

PROCEDENCIA DE LA CARNE

ARTICULO 66º.- La carne existente en los comercios a que se re-
fiere el presente Decreto deberá proceder de es-
tablecimientos autorizados.-

En caso de incumplimiento se impondrán las sanciones previstas en el artículo 80º de este Decreto, sin perjuicio de lo que establezcan otras disposiciones aplicables.-

Cualquier persona que sea sorprendida con carne que no proceda de establecimientos autorizados, será sancionada en la forma establecida en el artículo 82º.-

ANIMALES PORCINOS

ARTICULO 67º- La carne de animales porcinos, faenados en los establecimientos autorizados, se ajustará en cuanto a su tenencia y venta, a la reglamentación que dicte el Departamento Ejecutivo.-

DESTINO DE LA CUOTA DE CARNE

ARTICULO 68º- A los carniceros les está terminantemente prohibido adquirir o revender a otros comercios del ramo o fábricas, la carne o parte de la misma asignada a sus carnicerías o puestos en los mercados, la que deberá ser destinada íntegramente a la venta al público.-

Los establecimientos industriales no podrán tener en existencia ni utilizar con ningún otro destino, carne que se faena para el abastecimiento de la población.-

A partir de la promulgación del presente Decreto, no se concederán nuevas autorizaciones para la industrialización de carne en los comercios de carnicerías.-

ESTABLECIMIENTOS NO AUTORIZADOS

ARTICULO 69º- Queda prohibido el expendio de carne al público en otros establecimientos que no sean los comercios comprendidos en el presente Decreto.-

CARNE PARA LA EXPORTACION

ARTICULO 70º- Solo se permitirá el tránsito de la carne destinada a la exportación, previo permiso otorgado por el Servicio de Abastos y Frigoríficos, a cuyo efecto deberá gestionarse la autorización respectiva. Dicho documento deberá estar en poder del encargado del vehículo y será exhibido cada vez que se requiera por los funcionarios competentes.-



CARNE DESTINADA A OTROS DEPARTAMENTOS

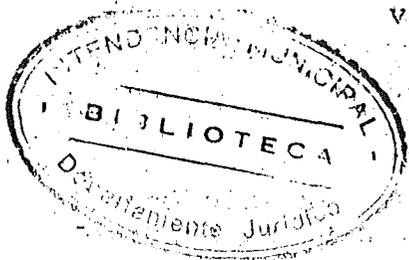
ARTICULO 71º- Prohíbese el transporte de carne desde el Departamento de Montevideo a los del interior del país o viceversa, salvo los casos expresamente autorizados por el Servicio de Abastos y Frigoríficos o por otra autoridad competente.-

FAENA CLANDESTINA

ARTICULO 72º- Prohíbese faenar clandestinamente, así como comercializar la carne producto de tal faena.-

VENTA AMBULANTE

ARTICULO 73º- Prohíbese la venta ambulante de carne, así como el fraccionamiento del producto en cualquier tipo de vehículo.-



CAPITULO VIII

FISCALIZACION

INSPECCION MUNICIPAL

ARTICULO 74º- Los propietarios de los establecimientos a que se refiere el presente Decreto o quienes lo representen, deberán permitir el libre acceso a su comercio de los funcionarios municipales habilitados para realizar fiscalizaciones o inspecciones.-

Dichos funcionarios quedan facultados para proceder con arreglo a lo dispuesto en el artículo 87º de este Decreto.-

ALCANCE DE LA INSPECCION

ARTICULO 75º- Los funcionarios municipales podrán inspeccionar los establecimientos en el momento y horario que consideren conveniente.-

La inspección puede extenderse a las dependencias anexas al comercio. Asimismo podrá practicarse en locales o establecimientos donde se sospeche o presuma la existencia, faena o expendio de carne.-

RESISTENCIA A LA FISCALIZACION

ARTICULO 76º- El acto de resistir la inspección o fiscalización será sancionado en la forma determinada en el artículo 82º del presente Decreto.-

ALLANAMIENTO

ARTICULO 77º- En los casos de sospecha o denuncia sobre faena clandestina de animales y de introducción o tenencia de carne no procedente de establecimientos autorizados, las oficinas pertinentes realizarán las inspecciones que correspondieran, solicitando, si fuera necesario, orden de allanamiento del Juez competente.-

CAPITULO IX

SANCCIONES

ARTICULO 78º- Las infracciones a lo dispuesto en este Decreto, según su gravedad y reiteraciones, se sancionarán:

- a) con multas de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00) hasta el máximo que autorice la Ley;
- b) publicación del nombre y domicilio del infractor y motivo de la sanción aplicada;
- c) prohibición del expendio y decomiso de los productos;
- d) supresión temporal o definitiva del abastecimiento;
- e) suspensión temporal del permiso municipal;
- f) declaración de caducidad del permiso.-

INFRACCIONES A LA TARIFA DE PRECIOS

ARTICULO 79º- Las violaciones de la tarifa de precios serán sancionadas del modo siguiente:



Primera infracción: Suspensión del envío de carne por el término de cinco (5) días hábiles, multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00) y retiro del permiso, que será reintegrado previo pago de la multa y de la tasa de rehabilitación, cuyo monto será equivalente a la demasía total cobrada multiplicada por el coeficiente quinientos (500).-

Segunda infracción: Suspensión del envío de carne por el término de quince (15) días hábiles, multa de CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 150.000,00) y retiro del permiso, que será reintegrado previo pago de la multa y de la tasa de rehabilitación, cuyo monto será equivalente a la demasía total cobrada multiplicada por el coeficiente un mil (1.000).-

Tercera infracción: Suspensión del envío de carne por el término de treinta (30) días hábiles, multa de TRESCIENTOS MIL PESOS (\$ 300.000,00) y retiro del permiso, que será reintegrado previa consignación del importe de la multa y pago de la tasa de rehabilitación, cuyo monto será equivalente a la demasía total cobrada multiplicada por el coeficiente tres mil (3.000).-



Cuarta infracción: Declaración de caducidad del permiso y multa por el monto máximo que autoriza la Ley.-

CARNE PROVENIENTE DE ESTABLECIMIENTOS NO AUTORIZADOS

ARTICULO 80º- Comprobada la existencia de carne procedente de establecimientos no autorizados, el Servicio de Abastos y Frigoríficos procederá de inmediato a la suspensión del envío de carne y del respectivo permiso, sin perjuicio de la aplicación de la correspondiente multa, en la forma que se establece a continuación:

Primera infracción: Treinta (30) días y multa de CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 150.000,00).

Segunda infracción: Noventa (90) días y multa de QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 500.000,00).

Tercera infracción: Un (1) año y multa de UN MILLON DE PESOS (\$ 1.000.000,00).

Cuarta infracción: Suspensión definitiva, elevando los antecedentes a efectos de que se declare la caducidad del permiso y multa por la cantidad máxima que autoricen las disposiciones legales.

EXPLOTACION IRREGULAR

ARTICULO 31º: Se procederá a la declaración de caducidad del permiso en los siguientes casos:

- a) cuando haya sido arrendado o cedido a cualquier título sin la correspondiente autorización municipal;
- b) cuando se compruebe que una carnicería a la que se le ha suspendido el envío de carne, o el correspondiente permiso, continúe expendiendo el producto.-

OTRAS INFRACCIONES

ARTICULO 32º: Las infracciones a lo dispuesto en los artículos -- que a continuación se indican, serán sancionadas en la siguiente forma:

Artículo 6º, ap. 2:

Multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).

Artículo 54º:

Primera infracción: Multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).-

Segunda infracción: Multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00).-

Tercera infracción: Multa de CIEN MIL PESOS (\$ 100.000,00).-

Cuarta infracción: Multa de DOSCIENTOS MIL PESOS (\$ 200.000,00).-

Ulteriores infracciones: Multa de CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$ 400.000,00).-

Artículos Nos. 3º, ap. 3; 4º, ap. 2; 6º, aps. 4 y 5; 14º, ap. 1; 16º, ap. 1; 19º; 20º; 21º; 23º; 24º; 27º; 28º; 31º; 32º; 33º; 36º, ap. 2; y, 43º:





Primera infracción: multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).-
Segunda infracción: multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00).-
Tercera infracción: multa de CIEN MIL PESOS (\$ 100.000,00).-
Cuarta infracción: multa de DOSCIENTOS MIL PESOS (\$ 200.000,00).-
Ulteriores infracciones: Multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.-

Artículo 18º:

Primera infracción: multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).-
Segunda infracción: multa de DOSCIENTOS CINCUENTAMIL PESOS (\$ 250.000,00).-
Tercera infracción: multa de QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 500.000,00).-
Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.-



Artículos Nos. 3º, ap. 2; 5º, ap. 2 (inc.b); 14º, ap. 2; 25º; 29º; 30º; y, 65º:

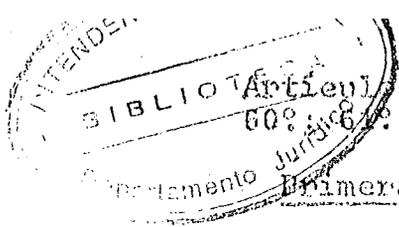
Primera infracción: multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00).-
Segunda infracción: multa de CIEN MIL PESOS (\$ 100.000,00).-
Tercera infracción: multa de DOSCIENTOS MIL PESOS (\$ 200.000,00).-
Cuarta infracción: multa de CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$ 400.000,00).-
Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.-

Artículo 26º:

Primera infracción: multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00).-
Segunda infracción: multa de DOSCIENTOS MIL PESOS (\$ 200.000,00).-
Tercera infracción: multa de CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$ 400.000,00).-
Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.-

Artículo 6º, ap. 3:

Multa de CIEN MIL PESOS (\$ 100.000,00).-



Artículos Nos. 16º, ap. 2; 17º, ap. 2; 58º; 59º; 60º; 61º; 62º; 68º; 70º; 73º; y, 74º:

- Primera infracción: multa de CIEN MIL PESOS -- (\$ 100.000,00).--
- Segunda infracción: multa de DOSCIENTOS MIL PESOS (\$ 200.000,00).--
- Tercera infracción: multa de CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$ 400.000,00).--
- Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.--

Artículo 7º:-

- Primera infracción: multa de DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 250.000,00).--
- Segunda infracción: multa de QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 500.000,00).--
- Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.--

Artículo 69º:

- Primera infracción: multa de TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 325.000,00).--
- Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.--

Artículo 76º:

- Primera infracción: multa de TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 325.000,00).--
- Ulteriores infracciones: multa por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente y retiro del correspondiente permiso.

Artículo 66º, ap. 3; y, 71º:

- Hasta quince (15) kilogramos: multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).--
- De quince (15) a treinta (30) kilogramos: multa de CIEN MIL PESOS (\$ 100.000,00).--
- Más de treinta (30) kilogramos: multa de CINCO MIL PESOS (\$ 5.000,00) por cada kilogramo.--
- Las multas se duplicarán a cada nueva infracción, hasta el máximo autorizado por la legislación vigente.--



Artículo 72º:

- a) por cada vacuno: multa de DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (\$ 250.000,00);
- b) por cada ovino: multa de CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 150.000,00);
- c) por cada porcino: multa de CINCUENTA MIL PESOS (\$ 50.000,00).

Las reiteraciones se sancionarán con multas por la cantidad máxima que autorice la legislación vigente.-



Artículo 13º:

Caducidad del permiso.-

INFRACCIONES A LAS CONDICIONES CONSTRUCTIVAS

ARTICULO 83º- Cuando se compruebe que se han alterado las condiciones constructivas del local se aplicará una multa de CIENTO VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 125.000) Cuando la alteración recaiga sobre las instalaciones, la multa será de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).-

Si no se corrigieran las alteraciones dentro de los plazos fijados por las oficinas técnicas, se duplicarán sucesivamente las multas, hasta el máximo legalmente autorizado.-

Si se ha establecido comunicación entre el local de la carnicería y otras dependencias (artículo 37º) se procederá a la clausura, suspensión del envío de carne y retiro temporal del permiso, hasta tanto no se haya regularizado la situación a juicio de las oficinas técnicas, aplicándose asimismo una multa de TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 325.000,00).-

MALAS CONDICIONES DE CONSERVACION

ARTICULO 84º- El incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50º, se sancionará con una multa de VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 25.000,00).-

Si no se efectuaren las reparaciones dentro de los plazos fijados por las oficinas correspondientes, se duplicarán sucesivamente las multas hasta el máximo legal autorizado.-

PUBLICACION

ARTICULO 85º- Corresponderá la publicación del nombre del infractor, ubicación del comercio y la infracción cometida, cuando se viole lo dispuesto en los artículos-- Nº 20º; 24º; 25º; 28º; 63º; 64º; 65º; 66º; 69º; -- 72º; 73º; 74º; 76º; 86º; y, 87º.-

FALTA DE HIGIENE

ARTICULO 86º- Sin perjuicio de las correspondientes sanciones, - se procederá a la clausura de los comercios o locales a que se refiere este Decreto, cuando las condiciones higiénicas de los mismos se consideren in-- compatibles con la salubridad pública, hasta tanto se haya regularizado la situación, a juicio de las oficinas técnicas.-

PRODUCTOS QUE NO REUNEN CONDICIONES REGLAMENTARIAS

ARTICULO 87º- Cuando se repete que la carne u otros productos -- puedan resultar nocivos para la salud, se procederá a su decomiso.-

Quando dichos productos no reúnan las condicio-- nes reglamentarias, se procederá a la intervención y retiro de los mismos, o a la prohibición de su -- venta y consumo, de acuerdo a las circunstancias.-

Comprobado que la carne o productos -- intervenidos son nocivos para la salud, se procederá a de-- comiso y destrucción.-

DECOMISO

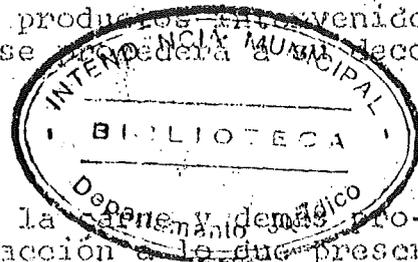
ARTICULO 88º- Se procederá al decomiso de la carne y demás pro-- ductos en los casos de infracción a lo que prescri-- ben los artículos Nos. 59º; 60º; 62º; 66º; 69º; -- 71º; 72º; 73º; y, 86º.-

CUMPLIMIENTO DE LAS SANCIONES

ARTICULO 89º- En los trámites que tengan relación con los comer-- cios destinados a la venta de carne, no se podrá -- dictar resolución definitiva hasta tanto no se ha-- ya dado cumplimiento a las sanciones pendientes.-

MULTAS IMPAGAS

ARTICULO 90º- Cuando no fuere posible obtener el cumplimiento -- de las sanciones aplicadas por cualquier circuns-- tancia, se procederá a revocar el permiso municipa-- l correspondiente.-





CAPITULO X

DISPOSICIONES FINALES

TRANSFORMACION EN PUESTOS MODELOS

ARTICULO 91º - Las carnicerías que han continuado funcionando sin haber sido habilitadas como puesto modelo, deberán ajustarse a las condiciones constructivas establecidas en el presente Decreto, dentro del plazo improrrogable de tres (3) años, disponiendo como máximo, de los dos (2) primeros años para obtener el correspondiente permiso de construcción.-
Vencidos dichos plazos, caducará automáticamente el permiso de funcionamiento del comercio.-

AJUSTES CONSTRUCTIVOS

ARTICULO 92º Las carnicerías que tengan habilitación como puesto modelo y no reúnan las condiciones constructivas establecidas por el presente Decreto, deberán ajustarse a las mismas dentro del plazo de tres (3) años.



Vencido dicho plazo sin que se hubiera dado cumplimiento a lo dispuesto se aplicará una multa de CIENTO VEINTICINCO MIL PESOS (\$ 125.000,00).-

Transcurrido un nuevo plazo de sesenta (60) días sin que se hubiera regularizado la situación, se aplicará una multa de TRESCIENTOS MIL PESOS (\$ 300.000,00) y se procederá a la suspensión temporal del permiso hasta que se ponga el local en las condiciones requeridas.-

Cumplido un (1) año desde que se hubiere dispuesto la referida suspensión temporal, sin que se haya procedido al ajuste de las condiciones constructivas, caducará el correspondiente permiso.-

COMPUTO DE INFRACCIONES

ARTICULO 93º - Transcurrido el plazo de un (1) año desde la fecha en que se cometió determinada infracción, su reiteración se sancionará como primera infracción.-

CLAUSURA PARA REALIZAR OBRAS

ARTICULO 94º - Para realizar las obras a que se refieren los artículos Nos. 57º, 91º y 92º del presente Decreto se autorizará la clausura del comercio por el término máximo de ocho (8) meses.-

REGULARIZACION DE PERMISOS

ARTICULO 95?- A los efectos de la regularización de los permisos de carnicerías o puestos de venta de carne, quienes realicen la respectiva explotación deberán presentarse a solicitar la correspondiente transferencia por escrito ante el Servicio de Abastos y Frigoríficos, dentro del plazo de noventa (90) días a partir de la fecha de vigencia del presente Decreto, cumpliendo además los requisitos que establezca la reglamentación respectiva.-

Transcurrido el plazo señalado, sin que se hubiera presentado la gestión de regularización, la Intendencia Municipal procederá de inmediato a declarar caducado el permiso.-

TASA POR CONTRALOR DE TRANSPORTE

ARTICULO 96?- Los frigoríficos, mataderos y demás personas físicas o jurídicas que proporcionen carne vacuna, ovina o porcina y sus respectivas menudencias, a las carnicerías u otros establecimientos de venta instalados en Montevideo, abonarán la tasa que establezcan las disposiciones en vigencia por concepto de contralor higiénico-sanitario de su transporte y destino, por cada quilograma de carne o menudencias transportadas.-

Cuando en la etapa comprendida desde la faena hasta la entrega en carnicería u otro comercio, actúe más de un empresario, todos estarán obligados en forma solidaria e indivisible, al pago de dicha tasa.-

DEROGACION

ARTICULO 97?- Deróganse las disposiciones que se opongan a las contenidas en el presente Decreto.-

TRANSITORIO

ARTICULO 98?- Los titulares de un permiso de carnicería que a la fecha de la promulgación del presente Decreto se hubieran presentado solicitando la titularidad de un segundo permiso, estarán comprendidos en las excepciones que señala el artículo 5º de este decreto. Asimismo, no regirá para dichas gestiones, la limitación del apartado a) del referido artículo.-





ARTICULO 99º.- Comuníquese.-

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO, A VEINTISIETE DE MARZO DE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO.-



Roger F. Montecagudo
ROGER F. MONTECAGUDO
Secretario General

J. Hector Volpe Jordan

DR. J. HECTOR VOLPE JORDAN
Presidente

SECRETARIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO
SECRETARIA GENERAL
DIRECCION ENTRADA Y TRAMITE
Montevideo, *27 de Marzo de 1964*
Recibido hoy - *Clasificación*

Juller

SECRETARIA

GENERAL

RES: N° 28.865

150 / 71

E.S.M.

Montevideo, abril 5 de 1974.

VISTO: el Decreto N° 16.338 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 27 de marzo del corriente año y recibido por este Ejecutivo el 4 de abril p.pdo., por el cual, de conformidad con la Resolución N° 45.024, de 12 de enero de 1971, se aprueban las nuevas normas que regirán el funcionamiento de los establecimientos que se dediquen a la venta de carne (carnicerías o puestos),

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

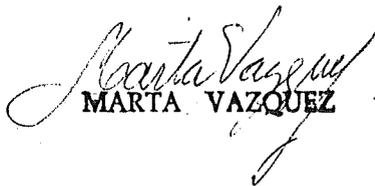
RESUELVE:

Pronúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese al Registro correspondiente; comuníquese a la Asesoría y Dirección Jurídica y al Servicio de Publicaciones y Prensa; y transcribábase -con sus antecedentes- al Departamento de Higiene y Asistencia Social.-

(FDO) DR. EDGAR RIVY PEREIRA, Intendente Municipal;

DR. GRISEL CORREA VALLEJO, Secretario General.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


MARTA VAZQUEZ