

Intendencia Municipal de Montevideo.

Montevideo, 23 de agosto de 1977. (\*)

(RESOLUCION N.º 95.874)

Visto: el decreto 18.386 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo, el 17 de agosto corriente, recibido por este Ejecutivo el 22 de este mes, por el cual de conformidad con la resolución 93.606 de 13 de julio próximo pasado, se establecen normas relativas a construcción o ampliación de viviendas económicas a ejecutarse por particulares,

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese por el Servicio de Entrada y Trámite al Registro correspondiente; comuníquese a la Asesoría y Dirección Jurídica, a los Servicios de: Publicaciones y Prensa, Viviendas, Edificación, a la Comisión designada por resolución 61.076 de 8 de octubre de 1975, y transcribese —con agregación de los antecedentes— al Departamento de Planeamiento Urbano y Cultural. — OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal. — Ariel Correa Vallejo, Secretario General.

23

**Decreto 18.412.** — Se establecen normas para el funcionamiento de los establecimientos que venden por el sistema de autoservicio, (supermercados, supermarket, provicentro y similares).

La Junta de Vecinos de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1.º El funcionamiento de los establecimientos que vendan por el sistema de autoservicio (supermercados, supermarket, provicentro y similares) a los efectos de garantizar las necesarias condiciones de seguridad, salubridad, higiene y comodidad para el público, se sujetará a las disposiciones que se establecen a continuación:

Art. 2.º Los referidos establecimientos deberán reunir las siguientes condiciones:

- A) Que su ubicación no ocasione riesgos, molestias o inconvenientes al vecindario y al tránsito general de la zona;
- B) Que su actividad principal sea el abastecimiento de artículos de primera necesidad y de uso doméstico;
- C) Que el local permita el libre y fácil acceso y salida del público;
- CH) Que los concurrentes tengan cómoda posibilidad de seleccionar y retirar personalmente, de las instalaciones en que están expuestos, los artículos ofrecidos en venta;
- D) Que el precio y característica de los productos se indiquen en forma bien visible, por medio de carteles anunciadores en cada sector. Sin perjuicio de ello, las mercaderías deberán lucir precio, calidad, peso o volumen y fecha de envasado, cuando corresponda;
- E) Que las mercaderías se ubiquen en secciones adecuadamente independientes, según la naturaleza de las mismas, de modo que se mantengan en las mejores condiciones higiénico sanitarias y se evite cualquier alteración de sus propiedades como consecuencia de influencias por la proximidad de otros productos;
- F) Que se registre el importe de las ventas por medios mecánicos;
- G) Que el local ofrezca, en forma permanente, un aspecto aseado y ordenado;
- H) Que los salones de venta de los establecimientos habilitados con posterioridad a la fecha de publicación del presente decreto, permitan la fácil circulación de los concurrentes, debiendo tener una super-

ficie mínima de cuatrocientos metros cuadrados (400 metros<sup>2</sup>) computándose en esta superficie las áreas destinadas a la atención del público y la ocupada por la administración y vigilancia del salón. Dicha área podrá ser reducida hasta 100 metros cuadrados (100 mts.<sup>2</sup>) para aquellos establecimientos en los cuales no se comercialice carne, queroseno y alcohol azul.

No quedan comprendidos en la superficie mínima los espacios destinados a recepción, depósitos y preparación de mercaderías, depósitos de envases, servicios higiénicos, administración general y otros locales accesorios;

- I) No regirán para los establecimientos comprendidos en la primera parte del inciso anterior, las limitaciones en cuanto a distancias, señaladas por los artículos 8.º y 55, inciso D), del decreto 16.338;
- J) Que cuenten con equipos de conservación (frío) para los alimentos que así lo requieran.

Art. 3.º Será obligatoria la venta de los siguientes artículos: aceite comestible, arroz, azúcar, fideos, fósforos, frutas, harina, huevos, jabón, leche, papas, sal, verduras y yerba mate.

La venta de carne, alcohol azul y queroseno, será obligatoria para los establecimientos a que se refiere el primer párrafo del inciso H), del artículo precedente.

La Intendencia Municipal podrá exigir el expendio obligatorio de otros productos, cuando lo considere conveniente para los intereses de la población.

Art. 4.º No podrá autorizarse la instalación de establecimientos que vendan por el sistema de autoservicio a una distancia menor de trescientos metros (300 mts.) de los Mercados "Central", "de la Abundancia", "Agrícola", "Modelo" y doscientos metros (200 mts.) de los demás mercados. Las distancias serán medidas sobre el eje de las calles adyacentes, entre los puntos más próximos de los respectivos predios.

Art. 5.º La solicitud para la instalación de este tipo de establecimientos deberá presentarse ante el Servicio de Edificación a fin de que por intermedio de la Sección Locales Industriales y Comerciales se pronuncie sobre los extremos a que se refiere el inciso A), del artículo 2.º, pudiendo requerir los informes previos de las oficinas técnicas que juzgue conveniente.

Cumplido dicho trámite el referido Servicio remitirá el expediente al de Abasto y Frigoríficos para que informe sobre los aspectos que son de su competencia y lo eleve a la Superioridad a los efectos de dictar la resolución que corresponda.

Art. 6.º Obtenida la autorización del Ejecutivo Departamental para proceder a la instalación del establecimiento, el interesado gestionará el permiso de construcción ante el Servicio de Edificación o la habilitación del local ante la Sección Locales Industriales y Comerciales del Servicio de Edificación, según corresponda.

Art. 7.º Habilitado el local, el interesado se presentará con el certificado correspondiente ante el Servicio de Abasto y Frigoríficos a los efectos de su inscripción en un Registro Especial. Dicho Servicio expedirá la constancia pertinente, sin cuyo requisito el establecimiento no podrá funcionar.

Art. 8.º La Intendencia Municipal, si lo considerase oportuno, queda facultada para otorgar a una misma persona, física o jurídica, más de un permiso para la instalación de este tipo de establecimientos.

Art. 9.º Los integrantes del personal, cualquiera sea su carácter y actividad, deberán poseer carné de salud de acuerdo con las disposiciones en vigencia. Dicho documento será exhibido a los funcionarios competentes cada vez que sea solicitado, dentro o fuera del local.

Sin perjuicio de lo establecido, las autoridades municipales podrán ordenar que el personal sea sometido en la forma que se prescribirá en cada caso, a los exámenes médicos que juzgue necesarios. Dispuesto el examen médico, quedará suspendida la vigencia del carné de salud.

Art. 10.º A los fines del contralor del carné de salud, los permisionarios deberán presentar al Servicio de Abastecimiento y Frigoríficos la nómina del personal utilizado en cada comercio, con indicación del nombre, domicilio, credencial cívica o cédula de identidad y tarea que realiza cada uno. Toda modificación que se produzca en dicha nómina, por altas o bajas, deberá ser comunicada de inmediato a la citada dependencia.

(\*) Recibida en "Diario Oficial" el 4 de noviembre de 1977.

Art. 11. Las personas que padezcan de enfermedades de la piel aunque no tengan carácter infeccioso, no podrán intervenir en la manipulación y comercialización de los productos.

Art. 12. El personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo utilizar trajes o delantales en buen estado de uso y aseo.

Art. 13. En todos los locales a que se refiere el presente decreto, sólo podrá emplearse, para cualquier finalidad, agua potable, de conformidad con lo que determina el decreto N.º 4749, 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.

Art. 14. Será obligatorio cumplir con las disposiciones vigentes en materia de lucha contra las moscas, mosquitos y otros insectos y contra los roedores.

Art. 15. Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene.

Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier clase de animales.

Art. 16. Donde exista red de alcantarillado, los establecimientos no podrán funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias.

Cuando no exista la red cloacal, será obligatorio emplear sistemas de depuración aprobados previamente por las oficinas técnicas municipales.

Art. 17. En los establecimientos es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

Art. 18. Para envolver directamente la carne y demás productos, sólo podrá emplearse papel blanco, envases de plástico u otros materiales previamente autorizados.

Art. 19. El salón general de ventas será construido con paredes y tabiques de mampostería revocados, pintados o blanqueados y sus pisos pavimentados con baldosas lisas, de colores claros. En caso de utilizarse techos livianos (hierro galvanizado, fibrocemento, aluminio o materiales similares) la estructura se cubrirá interiormente con cielorrasos de materiales y formas que eviten la acumulación de polvo y que permitan una fácil limpieza.

El local tendrá una altura general o media para cielorrasos inclinados, de tres metros (3.00 mts.) como mínimo no pudiendo en ningún punto ser inferior a dos con sesenta (2.60 mts.). Dispondrá de una superficie de iluminación al exterior (calles, patios principales, jardines o azoteas) equivalente a un décimo (1/10) del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a un vigésimo (1/20) de la misma.

La ventilación indicada podrá ser sustituida parcialmente por sistemas mecánicos, aprobados por el Servicio de Instalaciones Mecánicas y Eléctricas.

El ancho de los pasillos, entre las diversas instalaciones destinadas a la circulación del público, no podrá ser inferior a un metro con cuarenta (1.40 mts.).

Art. 20. El expendio de carne y pescado fresco se efectuará en zonas perfectamente delimitadas e independientes, cada una de estas zonas constará de dos secciones:

A) Sección ventas: Podrá formar parte o no del salón general debiendo tener todas las paredes revestidas de azulejos, mármol de color claro o acero inoxidable hasta dos metros (2.00 mts.) de altura.

Cuando la sección se instale independientemente del salón general de ventas, podrá formar una sola unidad con la sección B, debiendo en este caso, ajustarse a las normas establecidas por la ordenanza en vigencia para Puestos Modelos.

B) Sección Trozado y manipulación de carne o local de limpieza del pescado. — Los locales comprendidos en esta sección serán de mampostería en todas sus partes, con las paredes revestidas hasta dos metros (2.00 metros) de altura como mínimo, de baldosas vidriadas las que podrán ser sustituidas, parcial o totalmente, por mármol claro o acero inoxidable.

El resto de las paredes y el techo deberán estar pintados de blanco y mantenerse en perfecto estado de conservación.

Las aberturas y gancheras serán de metal, debiendo estar estas últimas perfectamente pulidas y exentas de toda pintura.

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 podrá colocarse una faja de madera de quita y pon, sin pintar, de un ancho no mayor de quince centímetros (0.16 mts.).

La superficie mínima de los locales de esta sección será de quince metros cuadrados (15.00 metros cuadrados) y su altura no inferior a tres metros (3.00 metros).

Tendrán superficies adecuadas de iluminación y de ventilación, no menores de un décimo (1/10) y un vigésimo (1/20) respectivamente, de la superficie planimétrica de los locales.

Contarán también con aberturas opuestas a las anteriores de dimensiones y posiciones apropiadas para asegurar una renovación eficaz del aire.

Todas las aberturas de ventilación estarán protegidas con tejido mosquitero de alambre o plástico.

Las puertas serán de tipo vaivén.

Tanto la parte constructiva como las instalaciones interiores de los locales presentarán en sus formas y disposiciones la mayor sencillez, prescindiendo de molduras, adornos salientes y resaltes que provoquen depósito de polvo y dificulten la limpieza. Los ángulos diedros formados por las paredes entre sí y por éstas con el piso y techo, serán sustituidos por superficies curvas.

Las paredes se mantendrán completamente libres, no pudiendo instalarse ningún elemento u objeto a una distancia menor de cuarenta centímetros (0.40 metros) de las mismas.

Igual distancia mínima guardarán con respecto al piso todos los elementos, objetos o instalaciones, que deberán estar colocados sobre soportes.

En los locales de esta sección se instalarán sumideros sifoides, a fin de permitir una rápida limpieza del recinto.

En el local y guardando con las paredes e instalaciones la distancia antes expresada, deberá existir una pileta para lavar, de loza, gres o acero inoxidable de una longitud no menor de sesenta centímetros (0.60 mts.) y provista de grifos 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 de desagüe y provisión de aguas.

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

La pileta podrá instalarse adosada a la pared y uno de sus lados, siempre que sobre la misma no existan gancheras.

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

Art. 21. Anexo a cada uno de los locales especificados en la sección B, y comunicando directamente con ellos, deberá existir una cámara frigorífica autoproducida de frío, con una capacidad mínima de doce metros cúbicos (12.00 metros cúbicos).

Art. 22. Los locales destinados a limpieza, manipulación, fraccionamiento o empaquetamiento de productos en general, serán de mampostería revocada en todas sus partes, debiendo tener sus paredes revestimiento impermeable de color claro en perfectas condiciones hasta dos metros (2.00 mts.) de altura y ventilación de acuerdo a lo establecido para el salón general de ventas y con piletas revestidas de azulejos.

Las mesas serán de mármol, de material revestido de mármol, azulejos o metal inoxidable.

Art. 23. La manipulación y venta de querosene se hará en un local independiente del salón general, cuyas características constructivas serán similares a las de éste, pudiendo tener entrada directa desde la calle. Su piso tendrá pendiente de uno por ciento (1/100) como mínimo hacia un sumidero sifoides.

Art. 24. Los establecimientos comprendidos en este decreto dispondrán, para su personal, de servicios higiénicos, instalados en las condiciones establecidas en las disposiciones vigentes para los locales de trabajo en común.

Art. 25. Los depósitos serán construidos con paredes y tabiques de mampostería revocada, pintada o blanqueada y los pisos serán de hormigón o de mosaicos.

Tendrán aberturas que aseguren una correcta iluminación y ventilación según los materiales, productos o sustancias que se depositen.

Art. 26. Tanto las solicitudes de los permisos de construcción como de habilitación, deberán ser acompañadas de un plano a escala 1:50 y de una memoria que describirá el local y las instalaciones.

Art. 27. Los autoservicios permanecerán abiertos durante todo el horario de funcionamiento establecido por las autoridades competentes.

La suspensión de actividades sólo se admitirá con autorización del Servicio de Abasto y Frigoríficos, previa solicitud por escrito y siempre que mediaren razones de fuerza mayor.

Art. 28. En los autoservicios deberá colocarse en lugar de fácil acceso al público, una balanza en perfecto estado de funcionamiento que permita a los clientes verificar personalmente la exactitud del peso de las mercaderías adquiridas.

Art. 29. En los autoservicios queda prohibida la exposición y venta de animales en pie.

Art. 30. Las operaciones de carga y descarga de mercaderías, así como el estacionamiento de vehículos, se efectuará en forma de no causar molestias al vecindario ni entorpecer el tránsito.

Art. 31. Los establecimientos existentes dispondrán de un plazo de un año para adaptarse a las condiciones requeridas por el presente decreto, en los artículos que anteceden, con excepción de lo previsto en el inciso H) del artículo 2.º.

El Ejecutivo Departamental atendidas las características propias de cada local, previo asesoramiento de los Servicios competentes podrán admitir tolerancias razonables, siempre que se respeten las exigencias mínimas de seguridad, salubridad e higiene.

Art. 32. Los autoservicios que se instalen a partir de la fecha del presente decreto, deberán estar dotados de lugares libres para estacionamiento de por lo menos 30 vehículos. El lugar de estacionamiento deberá estar ubicado en la misma manzana, del local de ventas o en otra inmediatamente vecina y no podrá distar más de ochenta metros de sus paredes linderas. Sus dimensiones y características serán fijadas en cada caso, por la Intendencia Municipal.

Art. 33. Las infracciones a lo dispuesto en el presente decreto, según la gravedad y circunstancias en que se produzca la transgresión serán sancionadas.

- A) Con multas de cien nuevos pesos (N\$ 100.00) y hasta el máximo que autoricen las normas vigentes;
- B) Publicación del nombre y domicilio del infractor y motivo de la sanción aplicada;
- C) Prohibición del expendio y decomiso de los productos en infracción;
- CH) Suspensión temporaria, parcial o total del permiso municipal; y,
- D) Declaración de caducidad del permiso.

Las reincidencias serán sancionadas en la forma establecida en las disposiciones vigentes.

Art. 34. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 33 el Ejecutivo Departamental podrá impedir el funcionamiento de un autoservicio en el caso de que el permiso municipal otorgado haya sido transferido, vendido, cedido o arrendado sin autorización previa de la Administración y cuando se infrinja lo dispuesto en el inciso B), del artículo 2.º de este decreto.

Art. 35. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondan el Ejecutivo Departamental podrá impedir el funcionamiento del autoservicio, cuando las condiciones higiénicas del local o de los productos puestos a la venta, se consideren incompatibles con la salubridad pública y hasta tanto la situación sea regularizada. Asimismo, podrá intervenir, retirar, disponer el retiro o prohibir la venta y consumo de los artículos que se

encuentren en dichos establecimientos, cuando se sospeche fundadamente que los mismos se encuentran en infracción a las disposiciones en la materia.

Art. 36. No se autorizará ninguna transferencia de permiso ni traslado de un autoservicio, sin que previamente se haya dado cumplimiento a las sanciones que puedan pesar sobre el mismo.

Art. 37. Deróganse todas las disposiciones que se opongan a las del presente decreto.

Art. 38. Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta de Vecinos de Montevideo, a catorce de setiembre de mil novecientos setenta y siete.

Dr. J. Héctor Volpe Jordán, Presidente. — Roger Monteagudo, Secretario General.

Intendencia Municipal de Montevideo.

Montevideo, 20 de setiembre de 1977. (\*)

(RESOLUCION N.º 97.755)

Visto: el decreto 18.412 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 14 de setiembre corriente y recibido por este Ejecutivo el 16 del mismo mes, por el cual, de conformidad con la resolución 94.032 de 27 de julio próximo pasado, se establecen normas para el funcionamiento de los establecimientos que venden por el sistema de autoservicio, derogándose todas las disposiciones que se opongan a las del presente decreto.

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese al Registro correspondiente por el Servicio de Entrada y Trámite; comuníquese al Departamento de Planeamiento Urbano y Cultural, a la Asesoría y Dirección Jurídica, a los Servicios de Abasto y Frigoríficos, de Edificación (Sección Locales Industriales y Comerciales) y Publicaciones y Prensa, y transcribise —con agregación de los antecedentes— al Departamento de Higiene y Asistencia Social. — OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal. — Ariel Correa Vallejo, Secretario General.

24

Decreto 18.428. — Se establecen normas relacionadas con la obligatoriedad de poseer carné de salud

La Junta de Vecinos de Montevideo

DECRETA:

Expedición

Artículo 1.º El Servicio Médico expedirá Carnés de Salud a las personas a quienes corresponda, con arreglo a lo dispuesto por las leyes 9.202, de 12 de enero de 1934 y 9.697, de 16 de setiembre de 1937, el decreto del Poder Ejecutivo 387/976, de 29 de junio de 1976 y la resolución del Ministerio de Salud Pública, de 19 de julio de 1976, en las condiciones que se indican a continuación.

Actividades comprendidas

Artículo 2.º Deberán obtener Carné de Salud en el Servicio Médico quienes desempeñen las siguientes actividades laborales:

- A) Funcionarios de la Administración Municipal de Montevideo;
- B) Conductores profesionales de vehículos, propios o de empresas con radicación en el Departamento de Montevideo;

(\*) Recibida en "Diario Oficial" el 4 de noviembre de 1977.