

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL CANTÓN PUERTO QUITO

CONSIDERANDO:

Que, el Art. 23 de la Constitución de la República del Ecuador, establece como derecho humano, acceder a una calidad de vida que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, recreación, vivienda, vestido y otros servicios sociales necesarios.

Que, el Art. 281 de la Constitución de la República del Ecuador, Dispone "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados en forma permanente".

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, COOTAD, determina en su Art. 54 las funciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal; y, entre otras en el literal l) dice: "Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios."

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, COOTAD, Autonomía y Descentralización Municipal en su Art. 186 inciso 2º dispone que: "Cuando por decisión del gobierno metropolitano o municipal, la prestación de un servicio público exija el cobro de una prestación patrimonial al usuario, cualquiera sea el modelo de gestión o el prestador del servicio público, esta prestación patrimonial será fijada, modificada o suprimida mediante ordenanza; e inciso 3º: Los municipios aplicarán obligatoriamente las contraprestaciones patrimoniales que hubieren fijado para los servicios públicos, aplicando el principio de justicia redistributiva."

Que, es necesario aplicar las diferentes leyes que norman los distintos procesos entre ellos la "Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria"

Que, es necesario sustituir, derogar, reformar y expedir una nueva ordenanza, con las regulaciones necesarias para el cumplimiento y óptimo funcionamiento del nuevo Centro de Faenamiento Regional Puerto Quito, con la prestación de servicios y la determinación y recaudación de la tasa de rastro dentro del Cantón Puerto Quito.

Que, el artículo 57 literal a) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, concede al Concejo Municipal la facultad normativa mediante la expedición de ordenanzas cantonales, acuerdos y resoluciones.

Expide:

LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL PUERTO QUITO Y SUS DERIVADOS

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- DEL OBJETO.- La presente ordenanza tiene por objeto, garantizar la seguridad alimentaria a través de la regulación del faenamiento de ganado mayor y menor, normar el funcionamiento del nuevo Centro de Faenamiento Regional a través de la Empresa Pública Municipal de Infraestructura, Desarrollo y Servicios del Cantón Puerto Quito (EPMIDES), regular el transporte y la comercialización de cárnicos y proveer carne higiénicamente apta para consumo humano.

Art. 2.- DEL ÁMBITO DE LA APLICACIÓN.- La aplicación de la presente ordenanza se halla comprendida dentro de la circunscripción territorial del cantón Puerto Quito.

Art. 3.- RESPONSABLES DEL SERVICIO.- Son responsables directos del control y funcionamiento del Centro de Faenamiento Regional, el Directorio de EPMIDES y la Gerencia General de la Empresa, quienes son los encargados de atender, autorizar, regular, y apoyar de acuerdo a sus competencias, con los aportes financieros permanentes para la buena marcha de los servicios, cuidar sus instalaciones y el medio ambiente, controlar su funcionamiento, concesionar y/o contratar el transporte y la buena marcha del negocio procurando su auto sostenibilidad en el tiempo.

La Dirección de Gestión ambiental del GAD Municipal, La Comisaría Municipal y EPMIDES con entidad administrativa del Centro de Faenamiento Regional, son los responsables de ejecutar la ordenanza a través del marco legal que permita brindar un servicio integral de óptima calidad en las fases correspondiente del procesamiento y expendio de los productos y subproductos cárnicos, haciendo cumplir las disposiciones de esta Ordenanza y de la normativa de salud pública vigente.

Art. 4.- ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA.- Para el fiel cumplimiento de sus fines, el Gobierno Municipal del Cantón Puerto Quito, presenta dentro de su Estructura organizacional a la: Dirección de Gestión Ambiental, Comisaría Municipal y como ente adscrito autónomo, a su Empresa Pública Municipal de Infraestructura, Desarrollo y Servicios "EPMIDES".

CAPITULO II

CONTROL DE FILIACIÓN Y PROCEDENCIA DEL ANIMAL

Art. 5.- DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO.- Son usuarios del servicio las personas naturales o jurídicas, cuya actividad productiva es el faenamiento y comercialización de la carne, las mismas que están autorizadas para el ingreso de ganado bovino, porcino y afines a las instalaciones del Centro de Faenamiento Regional, para la matanza y expendio de su carne.

Con el fin de salvaguardar la salud pública, se sujetarán a lo que dispone la, Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, Ley Orgánica de Salud Pública, y la presente ordenanza.

Art. 6.-Corresponde a la administración del centro de faenamiento regional:

- a. Llevar un registro diario del ganado faenado.
- b. Informes de facturación del servicio, emitidos por Tesorería, para efectos de control.
- c. Informar por escrito a los dueños de los animales que han presentado problemas.
- d. Responsabilizarse del buen uso de las herramientas y equipos que existen en el centro.

Art.7.- Previo la autorización de ingreso de los animales al Centro de Faenamiento Regional, la Guardianía, verificará que el ganado cuenta con la guía de movilización correspondiente para permitir el ingreso del vehículo al área de rodaluvio, para luego entregar al funcionario encargado, su posterior inspección sanitaria donde se levantara, revisara y emitirá lo siguiente:

- a) Orden de Desposte donde se determina la procedencia del ganado, (marca y sexo), asignación de corral, codificación del lote.
- b) Guía de movilización otorgado por las autoridades de control (AGROCALIDAD).
- c) Resolución sanitaria. Realizada por la autoridad competente

Art. 8.- Queda terminantemente prohibido el ingreso de animales a los corrales del Centro de faenamiento, en los siguientes casos:

- a) Sin la documentación requerida que acredite su procedencia y nombre del propietario.
- b) Sin dar aviso al responsable de la producción, salvo autorización de la administración, siempre y cuando existan corrales disponibles.
- c) En horas no determinadas por la administración.

Art. 9.- El veterinario y su personal asignado serán los responsables del cuidado del semoviente ingresado legalmente, hasta antes de ingresar al área de noqueo del centro, en caso de pérdida deberán responder por ello.

Art. 10.- Queda prohibido el ingreso de ganado de dudosa procedencia al centro de faenamiento, en caso de comprobarse el faenamiento de esta clase de ganado, será de absoluta responsabilidad del propietario o introductor del animal por los cargos que se le imputaren a través de la Fiscalía u otras instancias de orden judicial. El Gobierno Municipal de Puerto Quito y su Empresa Pública EPMIDES, quedan exentas de cualquier tipo de responsabilidad, respetuosos del debido proceso que rige este ámbito para casos estipulados en materia fiscal y penal.

CAPITULO III

CONTROL SANITARIO DEL GANADO BOVINO Y CALIDAD DE LA CARNE

Art. 12.- Para fines de inspección sanitaria en vivo, se establece que la entrada de los animales para desposte diario, será de 12 horas mínimo, antes del sacrificio y podrá permanecer en corrales como máximo 18 horas, y en cuartos fríos hasta 24 horas, salvo el caso de

autorizaciones especiales emitidas por la administración, siempre y cuando el introductor asuma los costos adicionales por esta demora con un valor por cada animal, los mismos que serán determinados por la administración del centro, así mismo se realizarán consideraciones especiales cuando existan situaciones de emergencia, para lo cual el médico veterinario emitirá el informe respectivo y autorizará los sacrificios de emergencia.

Art. 13.- El horario para la entrada de los animales al Centro de Faenamiento, será determinado por la administración del centro, de acuerdo a la conveniencia de sus operaciones y previo la autorización de la autoridad competente.

Art. 14.- Los animales de abasto se someterán a la inspección veterinaria en las diferentes fases de control sanitario; antes mortem, y pos mortem, para determinar la calidad del producto para el consumo humano.

Art. 15.- Los bovinos no podrán faenarse sin antes de la Inspección ante-mortem, y la autorización del Médico Veterinario del Centro de faenamiento, donde determinará el estado de salud, si el animal presentare; Síntomas de tétanos, papilomatosis en porcentajes mayores al 50%, signos de haber padecido anaplasmosis, caminar tambaleante, flaco/a, caquéctica/o, pelaje hirsuto (erizado) y parasitosis externa generalizada, en estos casos se suspenderá la matanza, y se trasladará al animal hacia el corral de cuarentena, sin reclamo por parte del propietario o tercenista, el animal podrá ser devuelto, decomisado, sacrificado e incinerado de ser el caso, el particular se dará a conocer al propietario del bovino en una acta suscrita por el médico veterinario y dos testigos. Además se tomará de inmediato los respectivos datos de filiación del animal a fin de que se inspeccione su origen y procedencia y se informará a Agrocalidad del particular.

Art. 16.- Las carnes de bovinos que presenten alteraciones como tumoraciones, traumatismos y contusiones generalizadas, no podrán ser comercializadas. Para tal efecto se procederá conforme a lo determinado en la Ley Orgánica De Sanidad Agropecuaria.

Art. 17.- Al realizar la inspección post-mortem de la canal del animal faenado o parte de este así como también de los órganos extraídos del mismo, se evidenciare que esta defectuosa, golpeada, ensangrentada, insalubre, parasitosis interna, cúmulos de pus, o cualquier otro estado que no sea apto para el consumo humano, será decomisada parcial o totalmente según la patología quem presentare el animal, e inmediatamente incinerada, destruida o enviada para campos y/o al relleno sanitario de ser procedente, se dará a conocer al propietario del bovino sobre el problema en una acta suscrita por el médico veterinario y dos testigos. Además se tomará de inmediato los respectivos datos de filiación del animal a fin de que se inspeccione su origen y procedencia y se informará a Agrocalidad del particular.

Art. 18.- La administración del centro de faenamiento, remitirá periódicamente a Agrocalidad, entidad adscrita al Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuacultura y Pesca,

informes sobre los exámenes realizados a los animales y en caso de encontrarse con virus de alguna enfermedad transmisible lo comunicará y pedirá su intervención inmediata. De acuerdo a la Ley Orgánica De Sanidad Agropecuaria, Artículo 64.

Art. 19.- El ingreso a la zona de faenamiento estará permitido sólo al personal autorizado y está prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas, estupefacientes o materiales inflamables y/ o toda sustancia que altere, ataque o lesione los productos cárnicos, en cuyo caso intervendrá el jefe de planta y/o Médico Veterinario a través del Comisario Municipal para en colaboración de la fuerza pública poner a las personas que así actuaren a orden de los jueces competentes.

CAPITULO IV

SACRIFICIO DE EMERGENCIA

Art. 20.- FAENAMIENTO DE EMERGENCIA.- El faenamiento de emergencia será autorizado por el Médico Veterinario Inspector o su auxiliar del Centro de Faenamiento, en los casos de fracturas o contusiones que imposibilite la locomoción del animal dentro de las 24 horas.

Art. 21.- Cuando un animal haya ingresado al centro de faenamiento y haya muerto antes de la inspección ante-mortem por circunstancias desconocidas, en el interior de las instalaciones, el propietario será comunicado del particular, previo a su faenamiento, después de lo cual el médico veterinario en base de un examen post-mortem, determinara el destino final de la carne; la misma que puede ser consignada a la industria, a incineración o al relleno sanitario del GAD Municipal del Cantón Puerto Quito de ser el caso.

Art. 22.- PROHIBICIONES DE FAENAMIENTO.- Se prohíben el faenamiento de animales en el Centro de faenamiento Regional Puerto Quito, en los siguientes casos:

- a) Cuando el ganado mayor o menor haya ingresado muerto; antes de la inspección Veterinaria, a excepción de casos especiales previo visto bueno médico veterinario.
- b) Cuando en la observación visual se demuestre que el ganado mayor o menor se encuentre en estado de preñez avanzada, previniendo la disminución de la población ganadera como lo determina la Ley de Sanidad Animal; sin embargo se autorizará el faenado de aquellos animales que hayan sufrido accidentes (rupturas de extremidades y ubres dañadas), es decir que tengan defectos físicos que incapaciten la locomoción y reproducción de la especie;
- d) Cuando se determine visualmente en la hembra un prolapso uterino, o por consecuencia de enfermedades zoonóticas.
- e) Cuando el ganado no haya sido examinado previamente por el profesional Veterinario del Centro de Faenamiento.
- f) Cuando el ganado ha ingresado a los corrales del Centro de faenamiento, fuera del horario establecido por la autoridad competente.
- g) Cuando no existe el visto bueno del Médico Veterinario
- h) Cualquier acto clandestino de faenamiento o de desposte para la comercialización, detectado y reportado por las autoridades; nacionales, locales y municipales, serán sancionados con 5 a 6 salarios básicos unificados y reincidencia el doble de lo previsto

y el decomiso del animal por parte de la Comisaría Municipal como ente confiscador local en coordinación con AGROCALIDAD y Policía Ambiental y/o Nacional, el cobro deberá hacerse por la Municipalidad inclusive por la vía coactiva

Concédese acción popular para denunciar ante la Comisaría Municipal como ente sancionador y vigilante, el desposte y faenamamiento clandestino, con reserva del denunciante, para lo cual se habilitara a esta dependencia una línea abierta de comunicación.

CAPITULO V DEL COBRO DE TASAS POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Art. 23.- La Empresa Pública Municipal de Infraestructura, Desarrollo y Servicios del Cantón Puerto Quito (EPMIDES), deberá compensar la factibilidad del servicio y sus costos de operación, a través del cobro de tasas de faenamamiento, las cuales se aprobarán inicialmente por el Directorio de EPMIDES, y se ratificarán o modificarán por mayoría simple en sesión del Consejo Municipal.

Estas tasas se incrementarán en función de la inflación anual, a partir del segundo año fiscal de la puesta en vigencia de la presente ordenanza, el incremento de estas tasas, serán de manera automática sin necesidad de revisión de la Ordenanza, siempre y cuando así lo ratifique, por conveniencia a los intereses de la Empresa, el Directorio de EPMIDES, a petición debidamente justificada por parte del Gerente. Estos valores no incluirán el transporte de animales faenados.

CAPITULO VI DE LA COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE

Art.24.- Los productos y subproductos cárnicos que sean considerados aptos para el consumo humano, serán transportados a los centros de mercadeo dentro y fuera de los límites cantonales, por vehículos debidamente acondicionados que garanticen su higiene, su correcto transporte en materia sanitaria, en sistemas de conservación, en imposibilidad de contaminación; esto es que las paredes internas y todas las partes que puedan estar en contacto con la carne faenada deben ser materiales resistentes a la corrosión y de tal naturaleza que no alteren las características organolépticas de la carne, ni las hagan nocivas para el consumo humano. Las paredes y demás partes deben ser lisas y permitir su fácil limpieza y desinfección.

Las vísceras serán transportadas en recipientes de acero inoxidable o material plástico.

Art. 25.-DEL VEHICULO FURGÓN.- El furgón concesionado, acreditado o contratado para prestar los servicios de transporte cárnico desde el centro de faenamamiento regional hasta las diferentes tercenas municipales y particulares, deberá contar con los siguientes requisitos:

- a.** Contar con el personal necesario para el cargue y descargue de la carne de res y cerdos.

- b.** Ropa adecuada para realizar este tipo de actividades,
- c.** Permiso de funcionamiento del furgón otorgado por la Dirección de Salud, AGROCALIDAD, y Municipio.
- d.** Permisos de Salud del personal serán otorgados por la Dirección de Salud para el personal que va a manipular la carne durante la cargada y descargada.

Art. 26.- El vehículo furgón, luego de haber concluido con la entrega del producto cárnico en las diferentes tercenas, el propietario deberá lavarlo con agua y jabón y además desinfectarlo con un producto que no altere las características organolépticas de la carne, este vehículo no podrá estar al servicio de otras actividades.

El vehículo deberá ser autorizado o acreditado su funcionamiento por la Empresa Pública Municipal de Infraestructura, Desarrollo y Servicios (EPMIDES), quien sentara las bases para el transporte de carne desde el Centro de Faenamiento Regional hacia los diferentes.

Art. 27.- La carne faenada del Centro de Faenamiento Regional Puerto Quito, llevara impregnado un sello especial de identificación en tinta vegetal, para efectos de control a tercenas, mercados y restaurantes de todo el cantón, este control estará a cargo de la Comisaría Municipal.

En caso de que la carne faenada y subproductos procedan de otros centros de faenamiento y estén destinados al consumo del Cantón Puerto Quito, los propietarios de estos negocios deben comunicar del particular a la Comisaría Municipal, a fin de que esta proceda a la inspección correspondiente junto con un Médico Veterinario acreditado por AGROCALIDAD, o quién haga sus veces, a fin de legalizar su venta.

Art. 28.- Para mantener la calidad del producto y del servicio, el personal de empleados y trabajadores del centro de faenamiento, utilizaran de uniformes y demás prendas de seguridad.

Art. 29.- Las personas que laboran en el faenamiento y manipuleo de productos y subproductos cárnicos presentarán dos veces por año un certificado de salud, conferido por un centro de salud público o privado, sin perjuicio que la administración del centro pueda solicitar cualquier tipo de evaluación médica cuando lo estimare conveniente.

Art. 30.- La carne antes de ser despachada del centro de faenamiento, será calificada por el Médico Veterinario, con las directrices de la autoridad competente MAGAP y AGROCALIDAD.

El transporte de vísceras se realizará en recipientes adecuados aislado de los productos cárnicos.

Art.31.- Para el faenamiento de cualquier tipo de ganado fuera de las instalaciones del Centro de Faenamiento, se requiere de autorización y sellado vegetal del Veterinario del Centro de faenamiento regional para poder comercializar el producto.

Art.32.- DE LOS SERVICIOS QUE PRESTA EL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL A NIVEL INTERNA.

El Centro de Faenamiento garantiza la calidad de los servicios públicos de:

- a) Servicio de Guardianía
- b) Recepción de bovinos y porcinos;
- c) Corrales de recepción y reposo;
- d) Control veterinario;
- e) Matanza sin sufrimiento del animal;
- f) Faenamiento higiénico.
- g) Escaldado y pelado de porcinos con sistema neumático;
- h) Sala de cortes climatizada
- i) Empacado al vacío.
- j) Inocuidad de las carnes
- k) Sistema de refrigeración cerrada de 0° a 6°C.
- l) Despacho en línea fría y al oreo.

**CAPITULO VII
DE LOS CERDOS**

Art. 33.- Para fines de inspección sanitaria en vivo, se establece que la entrada de los animales para desposte diario será 6 horas como mínimo, antes del sacrificio y podrá permanecer en corrales como máximo 18 horas, en todos estos casos se realizaran consideraciones especiales cuando existan casos de urgencia de producción y de emergencia, el inspector a cargo emitirá informe respectivo y autorizará los sacrificios y/o emergencia según corresponda.

Art. 34.- El horario para la entrada de los animales al camal será determinado por la administración del centro de faenamiento, de acuerdo con el reglamento interno del EPMIDES

Art. 35.- Los cerdos se someterán a la inspección veterinaria en las diferentes fases de control sanitario antes, durante y después de ser sacrificados para determinar la calidad del producto para el consumo humano.

Art. 36.- Los cerdos al igual que los bovinos no podrán faenarse sin antes de la Inspección ante-mortem, y la autorización del Médico Veterinario del Centro de faenamiento, donde determinará el estado de salud, caminar tambaleante, flaco/a, caquéctica/o, pelaje hirsuto (erizado), parasitosis externa generalizada, hongos en la piel y cualquier tipo de sarna, en estos casos se suspenderá la matanza, y se trasladara al animal hacia el corral de cuarentena, sin reclamo por parte del propietario o tercenista, el animal podrá ser devuelto o decomisado, sacrificado e incinerado de ser el caso, el particular se dará a conocer al propietario en una acta suscrita por el médico veterinario y dos testigos. Además se tomará de inmediato los

respectivos datos de filiación del animal a fin de que se inspeccione su origen y procedencia y se informará a Agrocalidad del particular.

Art. 37.- Las carnes de cerdo que presenten alteraciones como tumoraciones, traumatismos, cisticercosis y contusiones generalizadas, no podrán ser comercializadas.

Art. 38 .- Al realizar la inspección post-mortem de la canal del animal faenado o parte de este así como también los órganos extraídos del mismo, se evidenciare que esta defectuosa, golpeada, ensangrentada, insalubre, parasitosis interna, cúmulos de pus, o cualquier otro estado que no sea apto para el consumo humano, será decomisada parcial o totalmente, e inmediatamente incinerada, destruida o enviada al relleno sanitario, se dará a conocer al propietario del animal sobre el problema en una acta suscrita por el médico veterinario y dos testigos. Además se tomará de inmediato los respectivos datos de filiación del animal a fin de que se inspeccione su origen y procedencia y se informará a Agrocalidad del particular.

Art. 39.- La administración del centro de faenamiento, remitirá periódicamente a Agrocalidad, entidad adscrita al Ministerio de Agricultura Ganadería, Acuacultura y Pesca, informes sobre los exámenes realizados a los animales y en caso de encontrarse con virus de alguna enfermedad transmisible lo comunicará y pedirá su intervención inmediata.

Art. 40.- Los cerdos serán sacrificados en el centro de faenamiento previo al visto favorable del Médico Veterinario, presentación de su respectiva guía de movilización, y la autorización del jefe de planta.

Art. 41.- La calificación de la carne y las vísceras, serán puestas a la vista del Médico Veterinario - para ser examinadas y luego conducidas al área de incineración, oreo y/o cuartos fríos.

Art. 42.- Para la calificación se seguirá el siguiente procedimiento:

- a) Suspender el cerdo sacrificado de sus extremidades anteriores, o realizando una incisión a nivel de garganta para ser colgados en los ganchos que para el caso existen.
- b) Proceder a sacar las vísceras.
- c) Realizado este trabajo quedará el tocino, costillas y brazos al descubierto; procediendo de inmediato a la inspección post-mortem.

Art. 43.- Inspeccionado el cerdo se ordenará el correspondiente numerado de las carnes.

Art. 44.- Sobre cisticercosis se seguirá el siguiente procedimiento:

Se procederá al decomiso total de la carne, para posterior destrucción y/o incineración y posterior envío al relleno sanitario y/o área de compostaje.

Art. 45.- El cerdo se lo dividirá a lo largo, por las siguientes razones: cuando el peso exceda 300 libras, este procedimiento se lo realizará con el fin de poder cargar hasta el camión frigorífico, evitando molestias o lesiones en los obreros

CAPITULO VIII

CONTROL DE CARNES EN LAS TERCENAS MUNICIPALES Y PARTICULARES

Art. 46.- La Dirección de Medio Ambiente del GAD Municipal, con el apoyo de la Comisaría Municipal, realizará el control higiénico-sanitario de la carne en los diferentes puestos de venta municipales (mercados) y particulares de la ciudad, incluidas las parroquias donde se expendía el producto cárnico, donde se verificara además de dichas condiciones, el documento que certifica la procedencia de la carne, a fin de garantizar un buen producto y prohibir el ingreso de carnes de dudosa procedencia para su venta y así dar cumplimiento a esta ordenanza y a la Ley de soberanía alimentaria.

Para efectos de control la Comisaría Municipal, deberá periódicamente coordinar y organizar operativos de control y verificación de la procedencia de estos productos, dentro del Cantón Puerto Quito, a fin de determinar el origen e inocuidad de las carnes que se venden al consumidor, de encontrarse productos cárnicos de dudosa procedencia, sin justificación por parte de los propietarios, la misma deberá ser decomisada de conformidad con la Ley De Sanidad Animal Capítulo 6, Artículo 86, cuyas novedades encontradas deberán ser comunicadas, a la Dirección de Medio Ambiente del GAD Municipal, con copia a la Administración de EPMIDES.

Art 47.- Para la comercialización de productos cárnicos en tercenas del sector urbano y rural municipales y parroquiales, además de los permisos municipales, para la apertura de un negocio; se solicitara en primera instancia, que los locales de expendio de productos cárnicos cumplan con los siguientes requisitos:

- a. Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y desinfección
- b. Disposición de servicios básicos.
- c. Un mesón de trabajo, en acero inoxidable.
- d. Vitrinas de exhibición refrigeradas
- e. Condición optima de iluminación y Climatización del punto de venta
- f. Equipos y utensilios de trabajo en buen estado
- g. Indumentaria apropiada para el personal, se prohíbe el uso de madera

La unidad encargada de verificar dichos requisitos será la dirección del medio ambiente en coordinación con la empresa pública municipal EPMIDES. Cuyo informe favorable habilitara el permiso correspondiente. La adecuación de las tercenas se realizará de acuerdo al cronograma y planificación establecido por la municipalidad con los comerciantes, que en todo caso será hasta en un plazo de un año desde la vigencia de la Ordenanza.

CAPITULO IX
DE LAS OBLIGACIONES, PROHIBICIONES Y CONTRAVENCIONES
OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS DEL CENTRO DE FAENAMIENTO
REGIONAL PUERTO QUITO.

Art. 48.- Es obligación de todas las personas naturales o jurídicas que hacen uso de los servicios Administrativos y Operativos del Centro de Faenamiento Regional:

- a) Cumplir con todas las disposiciones establecidas en la Ley y Reglamentos de Salud, AGROCALIDAD o Sanidad Animal, así como también de lo descrito en la presente Ordenanza.
- b) Cumplir con las normas sanitarias para el expendio de cárnicos, en frío.
- c) El transporte de despojos como cueros, sogas, etc., será exclusivamente responsabilidad del propietario del animal, en desalojar de los predios del Centro de Faenamiento, luego de haber concluido con el faenado de los animales, el plazo de retiro será hasta las 06h00 de la mañana, caso contrario se eliminarán por la vía de incineración o en su defecto se trasladará al relleno sanitario para evitar posibles contaminaciones del área en ocupación.
- d) Comercializar productos cárnicos de calidad, cuyo origen sea de animales jóvenes y sanos, con el sello respectivo del centro de faenamiento regional Puerto Quito, en sitios aprobados por la municipalidad y/o legalmente establecidos en diferentes ciudades del país.
- e) En caso de tercenistas, mantener la provisión de productos cárnicos de forma permanente dentro de un cuarto frío, para lo cual se deberá tomar las medidas correspondientes en el lugar de expendio, controlando la cadena de frío.

PROHIBICIONES

Art. 49.- Se determinan como prohibiciones las siguientes acciones que realicen todas las personas naturales o jurídicas:

- Queda terminantemente prohibido el ingreso a las diferentes tercenas, carnes de sectores y lugares de faenamiento clandestino y que no sea reconocido por la institución municipal.
- La comercialización de productos de mala calidad, estado de descomposición (Putrefacción, contaminados químicamente o biológicamente, etc.)
- Los establecimientos de expendio que vendieren carnes de porcinos horneados y/o en fritada, no autorizadas por la administración municipal, que son de dudosa procedencia, se procederá con el retiro del producto, el mismo que será enviado al relleno sanitario para su destrucción y el cierre del local comercial por un tiempo de ocho días por atentar contra la salud humana.
- El ingreso de animales fuera de los horarios establecidos o sin la documentación requerida.

- Abandonar en el Centro de Faenamiento, cueros, cuerdas o sogas, no autorizadas por la administración.
- Ninguna persona podrá ingresar al Centro de Faenamiento Regional Puerto Quito, si no cumple con las normativas sanitarias vigentes.
- Prohibido el ingreso de introductores y dueños de los animales a las salas de faenamiento

Se tendrá como entes de control al GAD Municipal a través su Comisaría Municipal en las prohibiciones contempladas fuera del Centro de Faenamiento Regional, y a EPMIDES en las prohibiciones contempladas dentro de las instalaciones del Centro de Faenamiento Regional.

CONTRAVENCIONES:

Art. 50. El contraventor de las disposiciones señaladas en los artículos anteriores, será sancionado con una multa equivalente al 25% de salario básico unificado, si reincide se le aplicará el decomiso del producto y una sanción del 50% de un salario básico unificado, y finalmente de haber una tercera contravención se aplicara el 100% de un salario básico unificado y la suspensión de la patente y uso de los servicios que presta el Centro de faenamiento, el cierre provisional del local comercial será por el lapso de un año, sin perjuicio de la acción penal, civil o administrativa a que hubiere lugar; siendo de acción popular el denunciar el faenamiento clandestino, este acto será sancionado por la autoridad competente de la institución municipal.

Para efectos de revisión de la contravención, o de apelación únicamente ante el titular de alcaldía en un tiempo máximo de 5 días laborables, el mismo que justificadamente derogará o rectificara la sanción, emitiéndose la resolución respectiva para su cumplimiento por parte de los funcionarios responsables.

CAPITULO X DISPOSICIÓN FINAL

Art. 51.-Luego de culminar la faena diaria, el personal matarife del Centro de Faenamiento regional Puerto Quito, procederá a la limpieza de la carne eliminando el contenido grasoso del animal en caso de que lo tuviera, lo que se constituye en producto no comestible.


Art. 52.- DEROGATORIA.- Queda expresamente derogada la Ordenanza que regula la Prestación de servicios del Camal Municipal Vigente y la determinación y recaudación de la tasa de rastro y demás disposiciones que se encuentren en contra posición con la presente ordenanza.

Art. 53.- VIGENCIA.- La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su aprobación y sanción.

Dado y Firmado en la ciudad de Puerto Quito, en el Salón de la Ciudad del Gobierno Municipal del Cantón Puerto Quito, a los 02 días del mes de agosto del año 2018.


Sra. Narciza Párraga Ibarra
ALCALDESA




Ab. Mauricio Vera Ayora
SECRETARIO GENERAL



CERTIFICACIÓN DE DISCUSIÓN Y APROBACIÓN POR PARTE DEL CONCEJO MUNICIPAL.- Puerto Quito, a 03 de agosto del 2018, la presente **ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL PUERTO QUITO Y SUS DERIVADOS**, fue discutida y aprobada por el Concejo Municipal del Cantón Puerto Quito, en dos sesiones ordinarias de fecha 18 de julio del 2018 y 02 de agosto del año 2018.- LO CERTIFICO.-


Ab. Mauricio Vera Ayora
SECRETARIO GENERAL



PROCESO DE SANCIÓN:

SECRETARÍA GENERAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE PUERTO QUITO.- Puerto Quito a 03 de agosto del 2018; de conformidad con la razón que antecede y en cumplimiento a lo dispuesto en el inciso cuarto del artículo 322 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, remítase a la señora alcaldesa del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Puerto Quito **LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL PUERTO QUITO Y SUS DERIVADOS**, para su sanción respectiva.



Ab. Mauricio Vera Ayora
SECRETARIO GENERAL



SANCIÓN:

ALCALDÍA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE PUERTO QUITO.- Puerto Quito, a 15 de agosto del 2018.- De conformidad con la disposición contenida en el artículo 322 y 324 del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización, habiéndose observado el trámite legal y estando de acuerdo con la Constitución de la República del Ecuador, **sanciono LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL PUERTO QUITO Y SUS**

DERIVADOS. Con la finalidad de que se le dé el trámite legal correspondiente: cúmplase, notifíquese y publíquese.


Sra. Narciza Párraga Ibarra
ALCALDESA DEL CANTÓN



CERTIFICACIÓN:

Puerto Quito, a 15 de agosto del 2018; el infrascrito Secretario General del Concejo Municipal del Cantón Puerto Quito, certifica que la señora Narciza Párraga, Alcaldesa del Cantón, proveyó y firmó **LA ORDENANZA QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO DE FAENAMIENTO REGIONAL PUERTO QUITO Y SUS DERIVADOS**, en la fecha señalada. LO CERTIFICO.-


Ab. Mauricio Vera Ayora
SECRETARIO GENERAL

