



LATACUNGA

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL

1.106

**REPUBLICA DEL ECUADOR
MUNICIPALIDAD
DEL
CANTON LATACUNGA**

SECCION ARCHIVO

**1.106.- ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA
OCUPACIÓN DEL MERCADO CERRADO DE LA
CIUDAD DE LATACUNGA,** discutida y aprobada en
sesiones de 11 de diciembre del 2012 y 8 de enero del 2013.



EL I. CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN LATACUNGA

CONSIDERANDO:

QUE, el Art. 85, numeral 1, de la Constitución vigente establece que: "... las políticas públicas y la prestación de bienes y servicios públicos se orientarán a hacer efectivo el buen vivir..."

QUE, la Constitución de la República del Ecuador en su Art. 264 establece las competencias exclusivas para los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales, entre las cuales se contempla el control sobre uso y ocupación de suelo.

QUE, el literal g) del Art. 4 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, determina entre los objetivos de los gobiernos autónomos descentralizados, el desarrollo planificado participativo, para transformar la realidad y el impulso de la economía popular y solidaria con el propósito de erradicar la pobreza, distribuir equitativamente los recursos y la riqueza, y alcanzar el *sumak kausay*.

QUE, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, en su Art. 54, literal I), menciona que es función de los GAD Municipales 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, la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario, en su Art. 133, establece que los Gobiernos Autónomos en el ámbito de sus competencias, determinarán los espacios públicos para el desarrollo de las actividades económicas y de las personas y organizaciones amparadas por esa Ley.

QUE, el Art. 135 *ibidem*, expresa que las Municipalidades, mediante Ordenanza podrán regular la organización y participación de los pequeños comerciantes en las actividades productivas,

QUE, la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria en su artículo 21 párrafo dos menciona que los Gobiernos Autónomos Descentralizados proveerán de la infraestructura necesaria para el intercambio y comercialización directa entre pequeños productores y consumidores, en beneficio de ambos.

QUE, el Banco del Estado entregó al Gobierno Municipal del Cantón Latacunga, una asignación para la remodelación integral del Mercado Cerrado de la ciudad de Latacunga, infraestructura que requiere la implementación de un nuevo modelo de gestión. .

QUE, es obligación del Gobierno Municipal establecer políticas que permitan una comercialización adecuada de productos alimenticios y de otra naturaleza, controlando



su elaboración y/o manejo y expendio; así como el funcionamiento de un sistema integral de mercados de acuerdo a las necesidades de la población.

En uso de las facultades que la Constitución otorga, y en concordancia con lo establecido en los Arts. 7, 29, 54 literal l); 57 literal a) y 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización EXPIDE:

ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA OCUPACION DEL MERCADO CERRADO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA.

CAPITULO I

Art. 1.- DEL OBJETO.- El Mercado Cerrado de la ciudad de Latacunga, es un centro de expendio destinado al comercio minorista, cuyo funcionamiento y giro estará determinado por la presente ordenanza; permitiendo además a través de un nuevo modelo de gestión el autofinanciamiento en su operación.

Art. 2.- DE LA INFRAESTRUCTURA.- Este centro de acopio y comercialización, consta de tres plantas sectorizadas, distribuidas de la siguiente manera:

- a) **Planta Baja** 86 Puestos para Parqueo (4,70 m. x 2,80 m.)
- b) **Primera planta alta** 21 Locales Comerciales (4,60 m. x 3,60 m.)
147 Puestos de Venta (2,04 m. x 3.30 m.)
- c) **Segunda planta alta** 26 Locales Comerciales (4,60 m. x 3,60 m.) 96 Puestos de Venta (2,04 m. x 3.30 m.)
- d) **Tercera Planta Alta** 29 Locales de Comida (4,06 m. x 3.60 m.) 55 Puestos de Comidas (2,70 m. x 2,95 m.)

Art. 3.- Además de los espacios (puestos) individuales, existen servicios comunes, que no son materia de la concesión, que serán utilizados y cuidados de manera general tanto por los usuarios como por los arrendatarios del Mercado, entre estas áreas están: patios de penetración de luz y aire, baterías sanitarias, espacios para recolección de basura, plataformas de carga y descarga, cuartos fríos, área de corte, cuarto de lavado de frutas y legumbres, cámara de transformación, cuarto de medidores, tableros de control y bombas, accesos y circulaciones.

Art. 4 .- DEFINICIONES: Para los efectos de esta ordenanza se aplican las siguientes definiciones:

Aguas residuales: Aguas de desecho resultantes de la actividad del mercado.

Agua potable. Agua tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.

Alimento. Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.



Alimento adulterado. Todo producto al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto, debido a su inferior calidad.

Alimento de consumo directo. Cualquier tipo de alimento o bebida fría o caliente, que para ser consumido no requiere algún tipo de preparación.

Alimentos altamente perecederos. Alimentos perecederos que por su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Ejemplo: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.

Alimentos perecederos: Alimentos de tipo o condición tales que puedan deteriorarse.

Alimentos preparados. Cualquier tipo de alimento o bebida fría o caliente, que para ser consumido requiere algún tipo de preparación.

Alimentos procesados. Cualquier tipo de alimento o bebida fría o caliente, que ha sufrido un proceso de transformación y se comercializa en envases adecuados aptos para el consumo humano.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano que se centraliza en la higiene y forma de manipulación.

Buenas Prácticas de Higiene – BPH. Principios básicos de higiene personal, materia prima, hábitos higiénicos en planta y sanidad, en la elaboración, manipulación y expendio de alimentos. Están compuestas por los aspectos: Personal y limpieza y desinfección.

Buenas Prácticas de almacenamiento. Principios básicos de almacenamiento de alimentos destinados a garantizar el mantenimiento de las características y propiedades de los productos.

Calidad. Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.

Características Organolépticas. Características físicas que se perciben a través de los sentidos, como por ejemplo sabor, textura, olor, color.

Centro de faenamiento. Infraestructura que permite la ejecución de procesos desde la matanza de los animales para la producción de carne apta para el consumo humano hasta su ingreso a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización.



Contaminación. Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminación cruzada. Transferencia de contaminantes en forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento, mediante equipos, utensilios, materiales de limpieza, corrientes de aire, circulación de personas, traslado de materiales o alimentos, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

Contaminante. Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los mismos.

Control de plagas. Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana.

Consumidor. Persona natural o jurídica, que adquiere, utiliza o disfruta de productos de uso y consumo de lícito comercio, como destinatario final de los mismos.

Desechos sólidos Residuos en estado sólido generados en los procesos de extracción, beneficio, transformación, producción, consumo, utilización, control, reparación o tratamiento, cuya calidad no permite usarlos nuevamente en el proceso que los generó.

Desechos líquidos. Residuos en estado líquido generados en los procesos de extracción, beneficio, transformación, producción, consumo, utilización, control, reparación o tratamiento, cuya calidad no permite usarlos nuevamente en el proceso que los generó.

Desinfección. Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Despojos comestibles. Subproductos de origen animal que han sido aprobados como aptos para la alimentación humana, por ejemplo: cabeza, corazón, hígado, pulmones, mollejas, rabo, lengua, grasas, intestinos, patas etc.

Drenaje. Sistemas de conducción o procedimiento que se usa para eliminar el líquido acumulado en un lugar o área específica del Mercado.

Efluente: Líquido proveniente de un proceso de tratamiento, proceso productivo o de una actividad.



Enfermedad transmitida por alimentos ETAs. Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.

Escaldado. es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos).

Giros. Parte de una sección del mercado que representa a un grupo específico de productos (ejemplo: cárnicos, lácteos, frutas, etc.)

Higiene. Es el proceso de limpieza y desinfección.

Higiene de los alimentos. Condiciones y medidas necesarias para la manipulación de los alimentos destinadas a garantizar la inocuidad de los mismos.

Higiene personal. Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

Impermeable. Que no permite el paso de agua ni de otros fluidos.

Infraestructura. Conjunto de locales e instalaciones físicas donde se desarrolla una actividad comercial.

Ingredientes. Componentes de una mezcla.

Inocuidad de los alimentos. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Instalaciones. Recinto o lugar acondicionado con todo lo necesario para cumplir un servicio.

Limpieza. Eliminación, con el uso de detergente o agua por acción mecánica, de residuos de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables que puedan constituir una fuente de contaminación.

Materias extrañas. Cuerpos de origen mineral, animal o vegetal que no proviene del alimento.

Manipulador de alimentos. Toda persona que tenga contacto directo con alimentos envasados o no envasados.

Mercado. Centro de comercialización de alimentos que cuenta con infraestructura fija y cerrada, en la cual los comerciantes compran y venden sus productos al público en sus puestos individuales distribuidos por giros.



Mercado saludable. Centro de comercialización de alimentos que ha cumplido los requisitos y prácticas para la comercialización y/o elaboración de alimentos inocuos.

Microorganismo. Pequeños seres vivos que sólo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

Peligro - Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plagas Presencia de animales indeseables.

Programa de Limpieza y desinfección. Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

Puesto de comercialización. Espacio destinado a la elaboración y comercialización de productos autorizados, situado en el interior de los centros de abastecimiento.

Riesgos de contaminación. Posibilidad de que una persona o cosa sufra daño o perjuicio.

Temperaturas de seguridad. Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

Trampa de grasa. Tanque que funciona como separador y recolector de grasas, jabones, detergentes, desperdicios de comida y elementos sólidos de las aguas residuales de cocina.

Utensilios. Todo artefacto, recipiente o equipo utilizado en la preparación, almacenamiento y venta de alimentos.

CAPITULO II

DE LA ADMINISTRACION Y CONTROL,

Art. 5.- DE LA COMISION TECNICA OCASIONAL DE EJECUCION DEL PROYECTO DE MODERNIZACION Y ORDENAMIENTO DEL MERCADO CERRADO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA .- Es una instancia Municipal creada al amparo de la disposición contenida en el literal k) del Art. 60 del COOTAD, y que tendrá como función



exclusivamente establecer lineamientos para la ejecución del Proyecto de Modernización y Ordenamiento del Mercado Cerrado de la ciudad de Latacunga.

Art. 6.- INTEGRACION.- La Comisión a la cual se refiere el artículo anterior, estará integrada de la siguiente manera:

- a) El señor Alcalde o su delegado;
- b) Un señor concejal designado por el Concejo Municipal, quien actuará con voz y sin voto;
- c) El señor Procurador Sindico Municipal;
- d) El señor Director de Servicios Públicos;
- e) El señor Director Administrativo;
- f) El señor Director de Planificación;
- g) El señor Director Financiero;
- h) El señor Gerente de EPAGAL o su delegado;
- i) El señor Gerente de EPMAPAL o su delegado;
- j) El señor Administrador del Mercado Cerrado;
- k) Un representante de las organizaciones de primer nivel de los comerciantes minoristas debidamente catastrados que ocupen el Mercado Cerrado ; el mismo que deberá acreditar su delegación de manera legal, su representación será única e indelegable.

Art. 7.- FACULTADES.- Son facultades de la Comisión Técnica Ocasional:

- a) Dirigir, programar, supervisar, y coordinar las acciones del Proyecto de Modernización y Ordenamiento del Mercado Cerrado de la ciudad de Latacunga
- b) Vigilar que los procesos que se implementen para la sostenibilidad del proyecto, sean cumplidos adecuadamente.
- c) Determinar el canon mensual de arrendamiento de los locales que conforman este centro de comercialización; para lo cual se tomará en cuenta los criterios jurídico y técnico que se emitan por parte de cada una de las dependencias municipales que conforman la Comisión Técnica; en este análisis participarán además el representante de las organizaciones de primer nivel. Una vez que se cuente con



estos rubros se requerirá aprobación del Concejo Municipal para implementar su recaudación.

- d) Supervisar los trámites para la adjudicación y asignación de locales comerciales que forman parte del proyecto.

Art. 8.- DEL ADMINISTRADOR.- El Mercado Cerrado estará a cargo de un administrador, quien será responsable de su manejo y administración; deberá tener formación académica de tercer nivel; será designado por el señor Alcalde, será un funcionario de libre nombramiento y remoción y tendrá las siguientes atribuciones y competencias:

- a) Cumplir y hacer cumplir las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones emanadas por autoridad competente.
- b) Dictar las disposiciones que considere necesarias para el buen manejo y orden en el funcionamiento del Mercado, actividad que deberá desarrollar en coordinación de la Dirección de Servicios Públicos, gerencias de EPAGAL, EPMAPAL y bajo supervisión directa del señor Alcalde debiendo contar con autorización expresa del Primer Personero Municipal, cuando se trate de asuntos que modifiquen los lineamientos propios del presente Cuerpo Normativo .
- c) Dirigir y controlar al personal que directamente está a sus órdenes, pudiendo modificar su horario de trabajo, siempre que lo considere necesario; sin violentar los derechos laborales que le son propios a los funcionarios y trabajadores; y que además este cambio tenga como finalidad optimizar el funcionamiento de este centro de comercialización o que provenga de razones administrativas del Mercado debidamente justificadas; esta decisión se comunicará a la Dirección de Talento Humano; debiendo para el pago de horas extras o suplementarias contar con la aprobación de Alcaldía y que se certifique a través de la Dirección Financiera la existencia de disponibilidad presupuestaria para cubrir estos egresos.
- d) Supervisar que la actividad mercantil que se realice en el Mercado, cumpla con las disposiciones de esta ordenanza y se enmarque dentro de la normatividad legal vigente.
- e) Velar por el orden, limpieza y uso adecuado de las instalaciones comunales.
- f) Atender las quejas y reclamos de los usuarios; titulares de los puestos (locales) y realizar un seguimiento del trámite que se ha establecido en la dependencia administrativa municipal a la cual haya sido remitida
- g) Difundir la información pertinente que emane de las instancias superiores.



- h) Facilitar el trabajo de los inspectores sanitarios, veterinarios y demás funcionarios públicos a quienes se haya encargado, de manera oficial, realizar una actividad determinada dentro del Mercado y en cumplimiento de las competencias asignadas legalmente .
- i) Practicar las inspecciones o comprobaciones de los puestos de venta y velar por el cumplimiento del horario de abastecimiento de carga y descarga de productos, de modo que no entorpezca con el normal funcionamiento del mercado y sus áreas aledañas.
- j) Ejercer acciones para controlar el comercio informal dentro y fuera de las instalaciones del mercado; para lo cual se deberán actividades de coordinación con la Dirección de Servicios Públicos y Policía Municipal
- k) Velar por la conservación y mantenimiento del edificio y sus instalaciones, siendo de su absoluta responsabilidad aquellos daños que no hubieren sido oportunamente reportados y que se han agravado por su inacción.
- l) Llevar la documentación administrativa del mercado, el control de entrada y salida de documentos, un expediente individual de puestos y locales en que se recoja el título de la concesión y registro de infracciones cometidas y sanciones, cambios de concesiones y demás información que sea relevante.
- m) Recopilar, clasificar y ordenar los correspondientes datos estadísticos sobre precios, procedencias, cantidades, calidades y fecha de expiración de los géneros introducidos y vendidos, de conformidad con las normas legales pertinentes.
- n) Emitir un informe trimestral al señor Alcalde del cantón Latacunga y al señor Director de Servicios Públicos sobre su gestión.
- o) Sugerir toda clase de medidas, proyectos y ajustes a las ordenanzas y reglamentos encaminados al mejoramiento de las condiciones del mercado.
- p) Resolver las cuestiones incidentales y urgentes, dando cuenta inmediata al señor Alcalde y a la Dirección de Servicios Públicos.
- q) Coordinar con las unidades pertinentes para la capacitación a los comerciantes que utilizan el Mercado, así como a otros actores que participaren en el proceso de comercialización de este centro.
- r) Regular el ingreso de estibadores y cargadores de mercadería, organizándolos para que cumplan su trabajo, observando normas de limpieza y orden en su vestuario y presentación personal.
- s) Instalar una báscula y una balanza, en un lugar visible, destinadas a la



comprobación de pesos de los productos que se vendan en el Mercado cuando así lo requieran los compradores y de cuyo resultado se les facilitará documento acreditativo, si lo solicitaren.

- t) Complementar cuantas otras funciones o actividades se deriven de esta Ordenanza o le fueren encomendados.

Art. 9.- DE LOS INSPECTORES.- El Mercado Cerrado, contará con dos señores inspectores, además de uno destinado a control sanitario los cuales serán nombrados por el señor Alcalde, de conformidad con las normas contenidas en la LOSEP, deberán justificar tener conocimientos o formación en administración o ramas afines; sus funciones serán:

- 1) Cumplir y hacer cumplir las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones emanadas por autoridad competente
- 2) Controlar que los comerciantes se encuentran al día en los pagos por la utilización de puestos asignados; debiendo reportar cualquier incumplimiento de manera inmediata al señor administrador y remitir una copia de estas novedades al señor Director de Servicios Públicos, funcionario que en un plazo no mayor a cuarenta y ocho horas hará conocer al señor Alcalde esta información.
- 3) Vigilar que los puestos del Mercado expendan únicamente el giro o producto, con el cual conste catastrado.
- 4) Controlar que los puestos del Mercado se conserven en perfecto estado , manteniendo el aseo y las normas de control sanitario pertinentes,
- 5) Verificar que los puestos del Mercado no permanezcan abandonados.
- 6) Controlar que se utilicen pesas y medidas exactas de acuerdo con las disposiciones legales y que se mantengan visibles al público. Además controlará que se exhiban los precios de los artículos de acuerdo a las normas y disposiciones emitidas por las autoridades de control,.
- 7) Controlar que los comerciantes atiendan al público con cortesía, usando modales y lenguaje apropiados.
- 8) Verificar que los comerciantes tengan los permisos de funcionamiento municipal y sanitario actualizados.
- 9) Comunicar al Administrador del Mercado cualquier irregularidad que observe en el comportamiento de los comerciantes o sus dependientes.



CAPÍTULO III

DE LOS ARRENDATARIOS Y/O ADJUDICATARIOS

Art. 10.- Denominase arrendatario y/o adjudicatario al vendedor que ocupe un área determinada del Mercado Cerrado durante los siete días de la semana, y que se localizará de acuerdo al plano existente para el efecto, el que determina y regula el uso del espacio asignado..

Art. 11.- La persona que aspire a ocupar un puesto o local disponible, deberá cumplir con lo establecido en la presente ordenanza

Art. 12.- La persona solicitante no podrá usar más de un puesto de venta en este local , lo que será verificado por la Dirección de Servicios Públicos.

Art. 13.- Los usuarios o arrendatarios deberán estar debidamente catastrados con anterioridad a la implementación del Plan de Movilidad establecido para la Plaza de El Salto de esta ciudad de Latacunga; debiendo además encontrarse al día en el pago de sus obligaciones para con el Gobierno Municipal.

Art. 14.- DE LA SOLICITUD .- Para acceder a ocupar un local o cubículo en el Mercado Cerrado, será necesario previamente, presentar una solicitud al señor Alcalde o su Delegado, en el respectivo formulario que adquirirán en la Tesorería Municipal, y contendrá los siguientes datos y requisitos:

- a) Nombres y apellidos del solicitante,
- b) Número de Cédula de Ciudadanía,
- c) Clase de negocio que va a establecer,
- d) Certificado de RISE o RUC,
- e) Certificado de no adeudar al Municipio,
- f) Certificado de Salud otorgado por la Dirección Provincial de Salud de Cotopaxi,
- g) Certificado de haber aprobado un curso – Taller de Relaciones Humanas dictado por el GAD Municipal del Cantón Latacunga.
- h) Patente Municipal

Art. 15.- Las solicitudes que cumplan los requisitos antes señalados serán presentados al señor Alcalde o su delegado, a las que resultaren aprobadas se emitirán los correspondientes carnets de comercialización; luego de lo cual la Dirección Financiera elaborará el respectivo catastro y se emitirá el título pertinente para el cobro de ocupación de puesto en este centro de acopio; debiendo posteriormente suscribir el respectivo contrato de arrendamiento, trámite que se efectuará a través de Procuraduría Sindica Municipal.

Art. 16.- Se asignará exclusivamente un puesto por familia, y por ningún motivo se permitirá que esposo o esposa; o los hijos que se encuentren bajo su dependencia tengan



puestos adicionales independientes. Su incumplimiento, omisión u ocultamiento serán causa suficiente para que se cancele el permiso y el puesto se revierta de inmediato a favor del GAD Municipal del Cantón Latacunga. Solamente en casos excepcionales, debidamente calificados y justificados el señor Alcalde o su delegado podrá asignar un puesto adicional.

Art. 17.- El o la comerciante a quien se asignare un puesto, deberá permanecer en uso continuo por el lapso de un año, durante los siete días de la semana. Si por circunstancia no justificada apareciere una persona ajena al beneficiario en este tiempo, el puesto se revertirá de inmediato en favor del GAD Municipal del Cantón Latacunga.

Art. 18.- Por ningún motivo, el comerciante beneficiario puede negociar económicamente, subarrendar y/o vender a otra persona el puesto que le fue asignado por el GAD Municipal; de incumplirse esta disposición, se cancelará el permiso concedido y el puesto se revertirá de inmediato a favor de la Municipalidad. La Dirección de Servicios Públicos llevará un registro de estas personas, a fin de que en lo posterior no tengan opción alguna de solicitar un puesto en ninguna plaza o mercado de la ciudad.

El valor de este carnet será asumido por el solicitante. En caso de pérdida, su renovación se lo hará previa solicitud a la Dirección de Servicios Públicos, donde se dejará constancia de los pormenores por los cuales solicita su renovación; debiendo adjuntar copia de la denuncia respectiva, que sobre la pérdida del documento, se presentó ante autoridad competente. Este carnet será de carácter personal e intransferible y su utilización de carácter obligatorio para los/las comerciantes.

Art. 19.- DEL USO DE UNIFORMES.-

El arrendatario o sus ayudantes deberán operar diariamente, dentro del Mercado Cerrado, correctamente uniformados, en perfecto estado de limpieza e higiene, utilizando el vestuario determinado por la Administración, de la siguiente forma:

- Mandil de tela del color que se hubiere establecido por su giro comercial. Sin inscripciones, según modelo proporcionado por la Administración.
- Zapatos negro tipo mocasín o de cordón.
- Protector de cabello del mismo color del mandil, sin inscripciones, según modelo proporcionado por la Administración.
- Cabello totalmente recogido.
- No se permitirá el uso de chales, suéteres u otra prenda de vestir sobre el mandil.
- No se permitirá cambio de colores y modelos sin previa autorización de la Administración.



Art. 20.- DE LOS HORARIOS.-

1. El horario de atención al público en general será de lunes a domingo de 7:00 a 19:00 horas ininterrumpidamente, incluyendo días festivos y feriados, excepto el día domingo en el que procederá a cerrar a las 18:00 horas.
2. Las actividades de carga y descarga de productos para el abastecimiento de los puestos se realizarán en dos horarios; matutino: desde las 05:00 horas hasta las 08:00 horas; horario vespertino: desde las 17:00 hasta las 19:00 horas, periodo dentro del cual los arrendatarios prepararán sus productos y ordenarán sus puestos de venta.
3. El expendio de comidas nocturnas en la terraza exterior se realizará de 18:00 hasta las 02:00 horas. Abriéndose el ingreso a las 17:00 para el abastecimiento y ordenamiento del lugar.
4. Queda terminantemente prohibido cerrar las puertas del mercado arbitrariamente e impedir el desenvolvimiento normal de sus actividades.
5. Durante las horas destinadas para los procesos de carga y descarga se permitirá, en las zonas aledañas a las puertas principales del mercado, el aparcamiento de vehículos que vayan a realizar esas operaciones, debiendo retirarse tan pronto hayan concluido su acción en un plazo máximo de media hora.
6. Las zonas en las que se deposite mercancías deberán estar habilitadas con la mayor rapidez posible, mediante el traslado de éstas al puesto correspondiente.
7. Queda terminantemente prohibido el consumo de bebidas alcohólicas al interior de este centro de comercialización; así como el uso de sustancias estupefacientes o psicotrópicas.

Art. 21 .- REQUISITOS RELATIVOS A LOS SERVICIOS.-

Se debe disponer de un sistema de abastecimiento continuo de agua potable, en caso de no contar con el abastecimiento continuo se debe disponer de instalaciones para el almacenamiento, distribución y asegurar la calidad del agua.

El agua potable debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1108, se debe realizar análisis de la calidad microbiológica y composición físico-química del agua al menos dos veces al año en laboratorios acreditados por el OAE para verificar su cumplimiento.

En caso de existir un sistema de abastecimiento de agua no potable debe ser independiente y estar identificado, el agua no potable se podrá utilizar para el sistema



contra incendios, generación de vapor, refrigeración y otras aplicaciones similares que no contaminen los alimentos.

Los drenajes y sistemas de disposición de efluentes están diseñados y construidos para evitar la contaminación de los alimentos, del agua o de las fuentes de agua potable almacenadas en el mercado.

Los recipientes para desechos sólidos en los puestos deben estar cubiertos con una tapa, en buen estado, higiénico y con una funda plástica en su interior que facilite el retiro de los residuos.

Art. 22.- REQUISITOS RELATIVOS A LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Los equipos y utensilios para manipulación de los alimentos deben estar en buen estado, ser de materiales que no contengan sustancias tóxicas, olores, sabores, ni que reaccionen con los ingredientes o materiales con los que entren en contacto.

No se debe utilizar materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse.

Las tablas de cortar deben ser de madera, plástico u otro material, fácil de limpiar y desinfectar. Las tablas de cortar deben ser reemplazadas cuando se evidencie su deterioro.

Las tablas de cortar de madera deben ser duras y no astillables, se recomienda el uso del pino, caoba, teca, roble, aliso, nogal, bambú.

Las características de los equipos deben ofrecer facilidades de limpieza, desinfección e inspección y deben contar con dispositivos que impidan la contaminación del alimento por lubricantes, refrigerantes, sellantes u otras sustancias que se requieran para su funcionamiento.

Los equipos deben lavarse y desinfectarse al final de la jornada, desmontando las partes removibles y utilizando agua potable en cantidad necesaria.

Los utensilios deben lavarse con detergente y agua potable, no se permite el uso de baldes o recipientes con agua reutilizada sin renovar. Una vez limpios deben desinfectarse y almacenarse limpios, secos y protegidos.

Art 23.- DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.-

Según el riesgo epidemiológico y de contaminación los alimentos se dividen en alto, mediano y bajo riesgo, por lo que deberán ser manejados, expuestos y expendidos adecuadamente y debe mostrar una imagen permanente de higiene, orden y limpieza.

Los alimentos que se expendirán en el mercado serán aptos para el consumo



humano y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Deben mantener la asepsia necesaria para garantizar limpieza
- Organolépticamente agradables (olor, sabor y textura).
- Libre de sustancias químicas, físicas, extrañas, y microorganismos patógenos y sus toxinas.
- Exhibir registro sanitario actualizado.

En los casos comprobados de que los alimentos no reúnan los requisitos establecidos en este capítulo y sean nocivos para la salud pública, éstos serán retirados y destruidos de manera inmediata; debiendo para el efecto contar de ser necesario con la colaboración de las autoridades sanitarias de control

En razón de su origen y en consideración a las áreas a utilizarse se establecen dentro de los alimentos los siguientes giros:

1.- CARNES Y VÍSCERAS.

Todos los sitios de expendio de carnes de bovino, ovino, caprino, porcino y sus vísceras, deberán estar dotados de congeladores y frigoríficos, según la necesidad.

- a) La carne será transportada en vehículos acondicionados para el efecto; internamente deberán transportarse en los vehículos expresamente diseñados para el efecto. Queda prohibido el transporte al interior utilizando carretillas o estibadores.
- b) Los ganchos del cubículo serán suficientemente altos para que las carnes no rocen con el piso.
- c) La carne en trozos se exhibirá en la vitrina refrigerada del puesto, la que mantendrá una temperatura inferior a 4 grados centígrados y deberá lavarse semanalmente.
- d) Las vísceras huecas o menudos, se mantendrán apartadas de las carnes en recipientes bandejas impermeables.
- e) El producto deberá entregarse al consumidor en fundas de polietileno.
- f) Al concluir la atención diaria, el puesto se lavará con agua y detergente y se desinfectará con cloro.
- g) Queda prohibido el expendio de carnes que no cumplan con los requisitos sanitarios para el consumo humano; para lo cual se solicitará la colaboración de otras entidades del sector público que dispongan de los elementos y personal para realizar esta tarea.



- h) El cuarto de corte es para el uso de los comerciantes de carne de res, en el que se procederá al despiece y troceado de las carnes. Los utensilios y elementos empleados en estas operaciones deberán de hallarse siempre en las debidas condiciones de conservación y limpieza, de los que deberán cuidar sus propietarios sin que puedan quedarse en esta sala, una vez concluidas las actividades.
- i) Así mismo, serán responsables de la limpieza de mesas, tableros, ganchos y en general de todos los elementos y espacios que hubiesen utilizado. Tampoco podrán quedar abandonados en esta sala: huesos, despojos, residuos o productos sobrantes de las manipulaciones y operaciones realizadas, así como embalajes de los mismos. Es responsabilidad de los dueños el retirarlos y transportarlos al sitio destinado para recolectar la basura, disponiéndolos en fundas bien cerradas.
- j) Las carnes que se adquieran deben contar con el sello del centro de faenamiento registrado por la Autoridad Sanitaria Oficial, rechazando las de procedencia clandestina.
- k) Deben adquirirse y comercializarse alimentos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color y textura) correspondan a alimentos frescos.

2.- EMBUTIDOS Y OTROS.-

- a) Chorizos, longaniza, salchichas, jamón, mortadelas y otros afines que sean frescos, ahumados, cocidos, etc., deberán proceder de establecimientos autorizados y transportados al mercado en condiciones higiénicas.
- b) Los productos de rápida descomposición serán exhibidos en refrigeración y los restantes pueden exhibirse pendientes de la barra frontal.

3.- AVES SACRIFICADAS.-

- a) Las aves sacrificadas (pollos, gallinas, etc.) deben proceder de mataderos apropiados y transportados en vehículos acondicionados para este fin.
- b) Se exhibirán en bandejas impermeables y lavables de plástico o material inoxidable y protegidos del polvo y otros agentes , por una tapa o malla fina.
- c) Queda prohibido el expendio de aves que presenten magulladuras, heridas o adulteraciones con excesos de colorantes o utilizando mecanismos que distorsionen su estructura .
- d) El producto deberá entregarse en fundas de polietileno.



4.- PESCADO FRESCO Y MARISCOS.-

- a) El pescado fresco o mariscos que se expende en el mercado deberá ser transportado en vehículos refrigerados adecuados, sometiéndose además a la inspección del administrador y/o inspectores sanitarios, quienes constatarán el estado de los furgones y cajones.
- b) El pescado fresco debe expendirse desprovisto de vísceras y se conservarán en la cámara frigorífica a una temperatura no mayor de 0 grados centígrados, o en bandejas impermeables y lavables de plástico o material inoxidable con hielo, una capa de hielo en el fondo, una capa de pescado, otra capa de hielo y así sucesivamente.
- c) Se deberá renovar el hielo constantemente para que la temperatura de conservación sea uniforme.
- d) El producto debe mantenerse refrigerado hasta la venta al público.
- e) Los mariscos blandos (conchas, ostras, almejas, etc.) Se exhibirán en bandejas impermeables y lavables formando capas horizontales que se rociarán frecuentemente con agua y con sal.
- f) El camarón crudo se exhibirá en bandejas impermeables, en capas sucesivas con hielo en la forma indicada para el pescado fresco.
- g) Los mariscos sólidos (cangrejos, langostas) se manejará como los mariscos blandos.
- h) No podrán realizarse labores de limpieza del marisco así como su transporte dentro y en los alrededores del mercado, menos aún dejar vísceras o piel que atente contra el ornato y orden del área.

5.- LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.-

- a) La leche y sus derivados deben proceder de establecimientos autorizados y transportados al mercado en óptimas condiciones higiénicas en transportes cerrados y apropiados.
- b) Los quesos se exhibirán en recipientes y bandejas impermeables y protegidas de la acción de insectos.
- c) La leche, mantequilla, etc. deberán conservarse en refrigeración.



6.- HUEVOS.-

- a) Los huevos se exhibirán en cartones con divisiones en forma de celdas para colocarlos en forma vertical formando capas, deben estar limpios y frescos.
- b) No se permitirá la venta de huevos rotos y/o deteriorados

7.- FRUTAS Y HORTALIZAS.-

- a) Las frutas y hortalizas que lleguen al mercado deberán limpiarse y prepararse en el lugar destinado para su descarga y antes de su exhibición en los respectivos puestos de venta. Los residuos que genere esta acción deberán ser depositados inmediatamente en el cuarto de basura, debidamente enfundados.
- b) Se exhibirán clasificadas en recipientes apropiados del puesto y en la forma más adecuada para la buena promoción del producto.
- c) No podrán exhibirse ni venderse frutas y hortalizas marchitas, cortadas, podridas o en cualquier otro estado similar que afecte sus condiciones físicas y su valor nutritivo.
- d) Los sobrantes del día podrán guardarse en el mismo puesto debidamente protegido; siempre y cuando no afecten el accionar de otros comerciantes; esta prohibido utilizar áreas comunitarias para este fin.

8.- REFRESCOS Y JUGOS.-

- a) Los refrescos y jugos se mantendrán en recipientes higiénicos de cristal, de paredes lisas y bordes redondeados provistos de su respectiva tapa.
- b) Se utilizarán únicamente colorantes y demás aditivos autorizados cuando el refresco o jugo no sean naturales.
- c) Para el servicio se utilizará un cucharón de acero inoxidable.
- d) Los utensilios se lavarán y desinfectarán con detergentes adecuados.
- e) Deberán disponer en el puesto de un refrigerador y de un depósito específico para hielo.
- f) Los jugos deberán ser preparados con agua hervida.



9.- COMEDORES.-

- a) Son aquellos puestos destinados a la preparación y consumo de alimentos.
- b) Los alimentos crudos estarán en sitios frescos y protegidos del polvo, insectos y roedores.
- c) Se utilizarán platos, vasos, cubiertos y otros utensilios desechables, los mismos que no podrán ser reutilizados bajo ningún concepto para servir los alimentos y se mantendrán en una vitrina protegida con vidrio o malla.
- d) La cocina, los pisos y los muebles (bancos, mesas, sillas) deben lavarse y limpiarse diariamente, para mantenerlos limpios e higiénicos. Las mesas deben estar cubiertas de un material que permita una fácil limpieza.

10.- PAN.-

- a) El pan de diferente clase y los artículos de repostería se transportarán al mercado en condiciones higiénicas, en buen estado y debidamente protegidos.
- b) La venta del pan al granel deberán colocarse en bandejas a una distancia que quede fuera del alcance del público.
- c) Los recipientes o bandejas de pan, con o sin el producto no deberán entrar en contacto con el suelo.
- d) Los artículos de repostería que contengan crema o leche necesitan de refrigeración.
- e) La venta de pan al público se realizará con pinzas.
- f) El producto se mantendrá en vitrinas para protegerles del polvo y los insectos.
- g) El pan se entregará al público en fundas de polietileno.

11.- ABARROTES Y CEREALES.-

- a) Se entiende por abarrotes los puestos destinados a la venta de artículos comestibles que no necesitan refrigeración como enlatados, aceite, mantecas, café, azúcar, granos secos, harinas, fideos, fósforos, etc.
- b) El puesto se aseará diariamente para mantenerlos libres de insectos y roedores.



- c) Las existencias en reserva deben mantenerse en recipientes adecuados sobre tarimas o estanterías, a una altura no menor a 30 cm. del suelo.
- d) La manipulación de ventas se realizará con los instrumentos adecuados, y se entregará en fundas de polietileno.
- e) Se tendrá muy en cuenta la fecha de caducidad de los productos, a efectos de retirarlos de la venta al público.
- f) Los alimentos procesados no deben superar su fecha de vencimiento y cumplir con los requisitos de etiquetado estipulados en la norma Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1334-1, 1334-2 y 1334-3.

12.- ARTÍCULOS NO ALIMENTICIOS.-

- a) Canastos, yutes, sogas, cedazos, artículos de barro, etc.
- b) Estos artículos se exhibirán clasificados y ordenados dentro del puesto.
- c) Se prohíbe el uso de ganchos o clavos en las paredes.
- d) Se tomarán las debidas precauciones para que los artículos se conserven siempre limpios y libres de polvo.
- e) Deberán disponer de estanterías apropiadas para la exhibición de artículos que se expenden.

Los productos y alimentos procesados deben ser almacenados sobre tarimas o estanterías ubicadas a por lo menos 20 cm del piso y la pared, para permitir la circulación de aire y de las personas y evitar que la humedad los deteriore y facilitar la limpieza. Los distintos tipos de alimentos deben ser almacenados por clase, especie u origen.

Los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado para evitar la contaminación cruzada.

Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse en recipientes individuales y por separado para evitar la contaminación cruzada.

El puesto de comercialización y sus alrededores deben mantenerse limpios y ordenados; específicamente será utilizado para los giros autorizados y bajo ningún motivo podrá ser empleado como dormitorio o vivienda.

Las mesas y los mostradores dentro de los mercados deben conservar uniformidad en su alineación, evitando dificultar el tránsito.



Las estanterías deben ser de material anticorrosivo o plástico que no contamine los alimentos, en cantidad suficiente y con una estructura que facilite la limpieza y desinfección.

Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse de acuerdo al programa de limpieza y desinfección que se elaborará y discutirá con los actores involucrados.

Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente.

La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.

No deben utilizarse recipientes o utensilios que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico o hayan quedado impregnados por éste (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor, detergentes y otras sustancias químicas).

Los manipuladores deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.

Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes con notificación sanitaria obligatoria.

Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado incluido las carnes.

El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.

Los alimentos preparados deben estar cocidos completamente, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.

Si los alimentos preparados no se sirven de inmediato, deben mantenerse en un lugar fresco, ventilado o, refrigerado.

Los alimentos preparados deben mantenerse a temperaturas de seguridad, refrigerados por debajo de los 5 °C o hervidos, cocinados, horneados y calentados por sobre los 60 °C. Los alimentos que requieren ser congelados deben mantenerse al menos a -18 °C.

Un alimento congelado debe descongelarse bajo condiciones controladas y no puede ser descongelado más de una vez.

Cuando haya que recalentar un alimento, se debe calentar solamente la porción a servirse, y no más de una vez.



Las mezcla de los ingredientes de las ensaladas deben prepararse empleando utensilios y nunca directamente con las manos.

Para probar los alimentos que se preparen debe utilizarse utensilios destinados para este fin y no deben ser introducidos en el alimento en preparación. Cada vez que se vaya a probar el alimento se debe disponer de un utensilio limpio y desinfectado para que en él se deposite el alimento a probar.

Los alimentos preparados que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica de acero inoxidable o material plástico a una altura no inferior a 60-70 cm. Las bebidas preparadas deben estar protegidas con material plástico o tapas.

Los alimentos y bebidas preparadas deben servirse en platos, cubiertos y vasos en buen estado de conservación y limpieza.

Los alimentos preparados que no se hayan vendido durante el día no se deben expender ni utilizar al día siguiente.

Los alimentos preparados que se expendan para llevar a casa, se deben empacar de manera higiénica con materiales de primer uso. No se debe usar papel impreso en contacto directo con los alimentos.

Los alimentos preparados deben manipularse con utensilios (pinzas, tenazas, etc.), evitando el contacto de las manos con el alimento o la superficie que entre en contacto con él.

Los alimentos y bebidas preparadas de consumo directo, deben ser sometidos periódicamente a análisis físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido, para verificar la inocuidad de los mismos.

No debe manipularse dinero y alimentos preparados simultáneamente. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

El manipulador de alimentos preparados debe contar con el certificado salud ocupacional emitido por el Ministerio de Salud o quien éste determine.

El manipulador de alimentos preparados debe usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.

El manipulador de alimentos preparados debe lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipuleo de alimentos, luego de usar el baño, toser, luego de manipular envases, desechos, basura y otros que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de latex es obligatorio cumplir con el lavado



de manos y deben ser reemplazados frecuentemente.

El manipulador de alimentos preparados debe mantener el cabello cubierto totalmente con malla, gorro u otro medio, mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.

El manipulador de alimentos no deben tener hábitos higiénicos inadecuados como: fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

El manipulador de alimentos no debe manejar alimentos cuando se sospeche que padece una enfermedad transmisible a los alimentos (ETAs), tengan heridas o irritaciones cutáneas.

Art. 24- DEL MANEJO DE ESPACIOS Y DISPOSICIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS.-

Los usuarios o arrendatarios están en la obligación de:

1. Velar por la buena conservación de su espacio, cumpliendo estrictamente las disposiciones administrativas, del control sanitario y de responsabilizarse de los daños y perjuicios que pudieren ocasionar por su culpa o negligencia.
2. Mantener en perfecto estado de limpieza y presentación los objetos que utilice para el desarrollo de su actividad y procurar que los clientes depositen los desperdicios o residuos de la mercancía enajenada, en recipientes colocados para tal efecto, los cuales deberán ser retirados en fundas plásticas por los mismos usuarios o arrendatarios de acuerdo a los horarios establecidos por la Administración y depositados en el lugar destinado para ello.
3. Abstenerse de arrojar basura o agua en pasillos, zonas de circulación y comunitarias, debiendo adicionalmente efectuar la clasificación de materiales reciclables de acuerdo al plan general de reciclaje de desechos establecidos por la Administración y la Dirección de Higiene.
4. Utilizar, en el caso de quienes se dedican al expendio de pescado, mariscos cárnicos, vísceras y aves, un depósito adecuado para ello, que permita captar el agua residual del producto a expendirse, con el objeto de evitar malos olores y presencia de insectos a su alrededor y luego depositarlos en la bodega de desechos en fundas negras industriales, perfectamente cerradas.
5. Limpiar adecuadamente el área utilizada en el ejercicio de sus labores, una vez finalizada su jornada de actividades.
6. Mantener la basura en recipientes tapados con funda plástica y clasificada por separado en degradables y no degradables de acuerdo al plan de manejo de desechos que para el efecto implemente la administración, así como transportar la basura al sitio temporal de los mismos. El personal de aseo del mercado debe cumplir con la limpieza de los espacios comunales.
7. El uso de los lavaderos comunales, será individualizado para los giros comerciales que efectúan labores de enjuague de sus productos previo a la venta. Esta área está restringida al personal de aseo y mantenimiento, con el fin de evitar la



contaminación de los productos. En cada uno de los casos será responsabilidad de los usuarios o arrendatarios del giro mantener el espacio limpio y responsabilizarse por los daños que se generaren, la conservación en perfectas condiciones de los mismos y el uso exclusivo para las labores autorizadas por la Administración.

8. El retiro de los desechos se lo realizará desde el sitio temporal hasta el vehículo recolector de basura, en horario nocturno diariamente, a excepción del día domingo que se lo realizará a las 13:00 horas.

Art. 25 .- REQUISITOS RELATIVOS AL CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES.

Se debe disponer de un programa de control de plagas y roedores, que será elaborado por la dirección de Servicios Públicos, en consenso y socialización con los actores involucrados.

Los plaguicidas utilizados deben ser los aprobados y registrados por la autoridad competente y deben ser usados según las instrucciones de la ficha técnica.

Todo vendedor debe adoptar las medidas apropiadas para mantener su puesto libre de animales y plagas, en particular de roedores, moscas, insectos o infestación por gusanos, con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

Todo alimento que haya sido adulterado por plagas debe ser retirado y destruido.

Art. 26.- REQUISITOS RELATIVOS A CAPACITACIÓN.

Todos los vendedores y manipuladores de alimentos de los mercados deben estar capacitados en Buenas Prácticas de Higiene BPH, Buenas Prácticas de Manufactura BPM, Buenas Prácticas de Almacenamiento BPA, Mercado Saludable y Productivo con un enfoque de inocuidad de alimentos..

Los administradores de los mercados, inspectores y demás personal que labore en el mercado, deben contar con los mismos cursos de capacitación de acuerdo a las funciones y responsabilidades de los mismos.

La capacitación debe estar bajo la responsabilidad de la dirección de Servicios Públicos en coordinación con la Dirección de Desarrollo del Talento Humano y podrá ser efectuada por ésta, o por personas naturales o jurídicas competentes. Deben existir programas de entrenamiento específicos que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar. Los programas de capacitación serán elaborados en conjunto pos las unidades administrativas de Servicios Públicos y Talento Humano.

Art. 27 .- REQUISITOS RELATIVOS AL CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD.



El mercado debe contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización. Este programa será elaborado por la Dirección de Servicios Públicos en consenso y socialización con los actores involucrados.

El mercado debe contar con un responsable o responsables de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.

Los responsables de la supervisión del programa deben realizar inspecciones frecuentes en todo el mercado, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de los involucrados.

El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:

- a) Criterios técnicos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
- b) Documentos técnicos del mercado como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros.
- c) El programa debe contener programas de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.
- d) El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe incluir muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. Los resultados de los análisis deben ser realizados por laboratorios acreditados y ser comunicados a los vendedores/manipuladores y autoridades competentes.
- e) El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe incluir controles diarios de temperaturas en equipos, alimentos y áreas de almacenamiento.

Art. 28.- DE LAS PROHIBICIONES.-

A los usuarios o arrendatarios no les está permitido:

1. Pernoctar en el interior y el área colindante al Mercado.
2. Vender otras mercaderías que no tengan relación con el declarado y registrado o con el tipo de negocio propio del sector del que ha sido asignado.
3. Colocar sobre sus paredes anuncios que no estén autorizados.
4. Vender, poseer, conservar, mantener o consumir en el local bebidas alcohólicas o artículos de contrabando.
5. Conservar temporal o permanentemente cualquier tipo de explosivos, materiales inflamables o quemar desechos y/o basura en el interior del edificio.
6. Portar o mantener cualquier tipo de armas.
7. Vender, poseer o conservar en el puesto mercancías que sean producto de robo, hurto u otra acción ilícita.



8. Usar pesas y medidas adulteradas y no aprobadas oficialmente.
9. Promover, practicar o tolerar transacciones inmorales o que desfiguren, en cualquier forma las prácticas honestas del comercio.
10. Promover, ejecutar o patrocinar actos que atenten contra la moral y las buenas costumbres.
11. Realizar o introducir mejoras en los puestos, incrementar o establecer cambios en el sistema eléctrico, agua potable (servicios básicos), sin previa autorización del Administrador.
12. Destacar comisionistas o agentes vendedores en las entradas o en otras áreas del mercado.
13. Ocupar espacios adicionales fuera de los límites establecidos en su convenio y/o concesión, quedando prohibido destinarlos exclusivamente a depósito o bodega, colocar mercancía o elementos que impidan la visibilidad de otros puestos, o interferir en alguna forma los pasajes de circulación.
14. Vender, transferir o subarrendar el puesto.
15. Instalar cocinetas, reverberos o braceros en puestos que no requieren de este equipo dado la naturaleza del negocio.
16. Mantener en el puesto niños lactantes o de corta edad e igualmente animales.
17. Protagonizar actos escandalosos y agredir física o verbalmente a los compañeros de trabajo, funcionario del mercado, proveedores y usuarios
18. Utilizar para fines publicitarios, aparatos y equipos que produzcan sonidos estridentes, así como también hacer uso de gritos o cualquier otro mecanismo que atente contra el consumidor, cocinas o reverberos y preparar alimentos.
19. Salir a vender sus productos en las áreas fuera de su sitio de trabajo y calles aledañas.
20. No se permitirá propaganda o carteles con fines publicitarios o políticos en las instalaciones del mercado.
21. Los usuarios o arrendatarios no podrán dejar estacionado los vehículos más de 30 minutos en los alrededores de los mercados, ya que solo es de carga y descarga de los productos.
22. Se prohíbe terminantemente el trabajo de menores de edad

Art. 29.- DE LAS FALTAS.-

Los usuarios o arrendatarios de los puestos y locales del Mercado Central, serán responsables de las infracciones a las normas contenidas en el presente Reglamento, bien sean cometidas por ellos personalmente o bien por familiares o asalariados que presten servicio en el puesto o local.

A los efectos de la presente Ordenanza, las infracciones se clasifican en:

- Leves
- Graves
- Muy graves



Se consideran faltas leves:

- a) Los altercados que no produzcan escándalo.
- b) Las discusiones no violentas con otros vendedores .
- c) El comportamiento contrario a las normas de convivencia y buenas costumbres, no reiterado.
- d) El abastecimiento deficiente, así como el cierre no autorizado de los puestos o locales, de uno a dos días completos o cuatro medias jornadas.
- e) La negligencia respecto al aseo y limpieza personal y de los puestos y locales.

Se consideran faltas graves:

- a) La reincidencia, por una sola vez, de cualquier falta leve.
- b) Los altercados o pendencias que produzcan escándalos dentro del mercado.
- c) La desobediencia clara y ostensible a las disposiciones de la Administración del Mercado.
- d) La inobservancia de las disposiciones emanadas de la Administración Municipal.
- e) La no exposición de precios de venta al público al comenzar cada jornada de venta.
- f) Las defraudaciones en la calidad o cantidad de los géneros vendidos.
- g) El incumplimiento de los horarios vigentes para los servicios del Mercado (provisión de productos, venta, utilización de espacios comunales, etc.).
- h) El cierre no justificado del puesto o local por más de dos días y menos de cinco.
- i) Las infracciones relativas a la limpieza de puestos, depósitos de residuos, o retirada de envases vacíos conforme a lo previsto en este Reglamento.
- j) El incumplimiento de los requisitos higiénico - sanitarios emanados por autoridad competente, referente tanto a instalaciones como a los productos objeto de venta.
- k) Por no concurrir a las capacitaciones programadas.
- l) La no utilización del uniforme.
- m) Cualquier otra infracción de esta Ordenanza no calificada como muy grave.

Se estimarán faltas muy graves:

- a) La reincidencia o reiteración de falta graves.
- b) El incumplimiento de las normas señaladas para el traspaso del puesto o local, así como cualquier tipo de arrendamiento encubierto del mismo.
- c) El cierre no justificado del puesto o local por más de cinco días seguidos durante un mes o treinta alternos en un periodo de un año.
- d) El cambio de especialidad de venta sin la debida autorización municipal, o la venta de productos incluso del mismo ramo, no incluidos en la concesión administrativa.
- e) El incumplimiento de las obligaciones en materia fiscal y laboral que están vigentes y les sean de aplicación por el ejercicio de su actividad.
- f) El incumplimiento en el pago del canon arrendaticio.
- g) Las amenazas graves, ofensas de palabra o agresiones físicas a los funcionarios



públicos, comerciantes, público u otras personas tanto por parte del usuario o arrendatario como de familiares y personas en relación de dependencia.

- h) La modificación de la estructura o instalaciones de los puestos o locales sin autorización expresa de la Administración Municipal.
- i) Causar por negligencia o dolo daños al edificio, puestos o instalaciones por lo que serán pecuniariamente responsables.
- j) No cancelar los valores de sanciones de las que sean sujetos.
- k) No obtener los permisos sanitarios en el tiempo establecido por la Dirección de Servicios Públicos.
- l) Proceder a cerrar arbitrariamente las puertas del Mercado e impedir el normal desenvolvimiento de las actividades.

Art. 30.- DE LAS SANCIONES.-

1. Las faltas leves serán sancionadas con:

- a) Amonestación verbal
- b) Amonestación escrita,
- c) Sanción pecuniaria equivalente al 10% de la remuneración mensual unificada del trabajador privado

2. Las faltas graves serán sancionadas con:

- a) Sanción pecuniaria equivalente al 50% de la remuneración mensual unificada del trabajador privado
- b) Suspensión de la venta por un período de hasta quince días, los que se sumarán para efectos de aplicar las sanciones establecidas para las faltas muy graves.

3. Las faltas muy graves serán sancionados con:

- a) Sanción pecuniaria equivalente al 100% de la remuneración mensual unificada del trabajador privado
- b) Pérdida permanente del puesto concesionado.

Dentro del máximo autorizado, la cuantía de las multas se fijará discrecionalmente, teniendo en cuenta las circunstancias del caso y los antecedentes del infractor.

El procedimiento sancionador se iniciará con la notificación por escrito emanada por el señor administrador del Mercado Cerrado.

En los supuestos en los que la gravedad de los hechos haya motivado su denuncia



ante los Tribunales de Justicia, bien por la propia administración o por los particulares implicados, se estimará la idoneidad de adoptar medidas administrativas cautelares hasta el fallo del Tribunal correspondiente.

El pago de las sanciones se la efectuará en la Tesorería Municipal, previo juzgamiento del Comisario Municipal; respetando para el efecto las normas del debido proceso.

Es facultad del Ministerio de Salud Pública, del Ministerio del Interior y de las entidades competentes que forman parte de la administración pública, en coordinación con la Dirección de Servicios Públicos el Administrador del Mercado o los Comisarios Municipales, hacer comparecer a toda persona que tenga que responder por infracciones a lo dispuesto la Ley de Salud Orgánica de Salud Pública y/u otro cuerpo legal vigente que sea aplicable y que dificulte el desarrollo armónico del Mercado.

Una vez juzgada la infracción y notificado que fuere con la decisión el infractor, si reincidiere, podrá ser sancionado en forma sucesiva, cada cuatro días y sin otro recurso que el de cumplir con lo ordenado en la resolución.

Las acciones y sanciones establecidas por el Ministerio del Interior y Administración Pública, los comerciantes adjudicatarios, sin perjuicio de los establecido en este cuerpo Legal, podrán ser sancionados de conformidad con los procedimientos establecidos en el Código Penal vigente, si esto fuere procedente

Los Inspectores Municipales funcionarios del Mercado están obligados a presentar partes diarios por escrito de todo cuanto atañe el cumplimiento de este cuerpo Legal, y servirá de base para proceder a la citación o sanción al o los infractores.

El trámite en el juzgamiento por infracciones a esta Ordenanza, es el siguiente: Se girará la boleta de notificación por parte del señor Administrador en coordinación con el señor Comisario Municipal en la que irá el nombre del supuesto infractor, la hora en la que debe comparecer, el artículo invocado y el motivo de la citación, la fecha en que se ha girado la boleta y la firma respectiva.

En el transcurso de la hora legal debe comparecer el citado, y, con la presencia, de éste, en Acta única, se procederá al juzgamiento de Ley, siguiendo para el efecto el trámite establecido en este Cuerpo Legal.

Para efecto de la resolución servirá de prueba al Comisario Municipal: el informe enviado por el Director de Servicios Públicos, Administrador y/o el parte presentado por el Inspector y/o la confesión del infractor y/o la inspección del Comisario Municipal.

Si habiendo sido notificado legalmente el infractor por lo menos con 24 horas de anticipación, no compareciere el día y hora señalados para el juzgamiento, y habiendo



transcurrido la hora legal, se procederá a juzgarlo en rebeldía, tomando como suficiente prueba los informes mencionados anteriormente.

Se concede acción popular para la denuncia de cualquier infracción a las disposiciones de esta Ordenanza, guardándose absoluta reserva el nombre del denunciante.

.CAPÍTULO IV

DEL CONVENIO DE CONCESIÓN Y/O ARRENDAMIENTO DE PUESTOS

Art. 31.- En el convenio de concesión y/o contrato constará el nombre completo, dirección domiciliaria, cédula de ciudadanía, productos que pondrá a la venta y la obligación de pagar el derecho de patente anual y capital en giro que le asigne la Dirección Financiera, según el nivel económico que dispone la Ley.

Art. 32.- La relación los comerciantes arrendatarios de locales exteriores y cubículos y la Municipalidad se regirá por medio de un contrato que tendrá la duración de un año renovable, que se suscribirá después de haberse dado cumplimiento a la presente ordenanza, el usuario o arrendador está sujeto, como contraprestación a los servicios, a pagar el canon arrendaticio mensual y además se comprometerá y obligará a responder por la buena conservación de su puesto e instalaciones.

Para los demás usuarios o arrendatarios que no estuvieren en las categorías antes mencionadas, regirá la firma del convenio de concesión.

Art. 33.- El contrato de arrendamiento o convenio de adjudicación de puestos y cubículos se entiende celebrado únicamente con el usuario con quien se formaliza. En consecuencia, no podrá ese usuario ceder, donar, vender, o subarrendar el puesto recibido a otra persona natural o jurídica. La violación de esta prohibición será causal de terminación del contrato o convenio de adjudicación.

Art. 34.- Se considera que el usuario ha efectuado traspaso de arrendamiento o ha cedido el convenio de concesión cuando no atiende el puesto personalmente por un periodo de quince días consecutivos. En caso de enfermedad o cualquier otra incapacidad física o causa de fuerza mayor o fortuita, deberá comunicar a la Administración, en el plazo máximo de 24 horas luego de haberse producido el hecho.

Art. 35.- DE LAS OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS O ARRENDATARIOS:

1. Pagar mensualmente el canon arrendaticio.
2. Renovar los carnés de comerciantes durante el mes de enero de cada año.
3. Exender en sus puestos exclusivamente la clase de productos que fueron reportados en la solicitud para la concesión del mismo y aprobados por la Dirección de Servicios Públicos.
4. Permanecer frente al puesto de ventas durante el horario establecido para este



- mercado salvo el caso de calamidad doméstica o fuerza mayor comprobados, previo conocimiento del Administrador.
5. Notificar al Administrador la entrega del puesto en caso de ausencia definitiva o en caso de enfermedad y calamidad doméstica.
 6. Permitir a funcionarios legalmente autorizados, la inspección de actividades, el control de calidades, pesas o medidas y el control sanitario en cualquier momento que fuese necesario.
 7. Observar con el público y sus compañeros de trabajo la debida atención y cortesía, usando buenos modales y lenguaje apropiado.
 8. Asistir a los cursos de capacitación y adiestramiento que se dicten u organicen por parte de la Administración.
 9. Comunicar al Administrador del Mercado Cerrado cualquier irregularidad que observe entre los demás usuarios o arrendatarios o en el comportamiento de los colaboradores Municipales o de los usuarios.
 10. Exhibir en un lugar visible, los respectivos permiso de ocupación de puestos, higiene y sanitario; además, portar su credencial de identificación municipal de usuarios o arrendatarios, expedidos por la Autoridad Municipal.
 11. Mantener claramente visibles e identificables para el público los precios de los artículos, en rotulación que se colocará frente a cada local de acuerdo con el modelo aprobado por la Administración.
 12. Exender su producto de tal manera que durante su jornada, no existan en las zonas de circulación y fuera de los límites de los puestos asignados, cualquier mueble, objeto o implemento inherente a la actividad comercial que realicen.
 13. Utilizar únicamente el mobiliario autorizado para cada puesto, según el giro de producto.
 14. Cumplir con las normas y disposiciones que tengan correlación con esta materia y se encuentren previstos en la normatividad legal vigente

CAPÍTULO V

DE LAS CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN Y/O ARRENDAMIENTO.

Art. 36.- El convenio de concesión y/o arrendamiento, se entiende celebrado únicamente con el usuario con quien se formaliza. Se dará por terminado o cancelado cuando el usuario correspondiente esté comprendido dentro de las siguientes causales:

1. Por incumplimiento de las obligaciones que le impongan en el contrato o convenio o concesión y/o arrendamiento, las normas establecidas por la Dirección de Servicios Públicos y la presente Ordenanza.
2. Por embargo judicial de las mercaderías que se vendan en el puesto o local.
3. Falta de pago del cánón de arrendamiento por dos mensualidades consecutivas.
4. Venta de artículos adulterados, caducados o con peso incompleto, previo comprobación del Administrador, así como sustancias sicotrópicas e ilegales.
5. El uso de pesas y medidas no autorizadas oficialmente.



6. Permitir que personas no autorizadas por la Dirección de Servicios Públicos manejen en su nombre el puesto o local.
7. Otorgar como garantía a favor de terceros los bienes e instalaciones del puesto o local, que sean de propiedad del Municipio.
8. Especular o acaparar mercaderías, esconderlas o guardarlas para crear escasez artificial, propiciando así aumentos indebidos en el precio.
9. Observar una conducta inadecuada que atente a la moral y orden del mercado.
10. Proteger o encubrir actos delincuenciales o asociarse con personas con antecedentes penales.
11. Comercializar fuera de su área concesionada, ocupando los corredores o vía pública o utilizar su puesto como bodega.
12. Muerte del usuario o imposibilidad absoluta del mismo de mantenerlo.
13. La reincidencia en la falta a los cursos de capacitación.
14. Por las demás causales que de común acuerdo hayan sido pactadas en el contrato de concesión y/o arrendamiento.
15. Por el otorgamiento de poderes especiales para ocupación de puestos o locales a favor de otras personas que no tengan relación hasta segundo grado de consanguinidad y primero de afinidad.

Art. 37.- Los permisos tendrán la duración de un año, comprendido entre el 1 de enero al 31 de diciembre de cada año. Su renovación se realizará a partir del mes de enero del año subsiguiente. Para su renovación será indispensable la presentación de los comprobantes de pago al día, de todas las obligaciones contraídas con el GAD Municipal del Cantón Latacunga.

Art. 38.- Para la ocupación de un puesto de venta o local comercial en el Mercado Cerrado de la ciudad, el comerciante deberá cancelar mensualmente y de manera obligatoria el valor que se determine previamente a través de un estudio técnico que será conocido y aprobado por el Concejo, así como las tarifas a aplicarse conforme lo establece el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización debiendo tomarse en consideración los costos directos de las construcciones municipales, adicionando los gastos de fiscalización y los financieros en caso de que se haya incurrido en ellos. El mobiliario incorporado y que acceda a cada unidad individual espacial.

Para la valoración comercial de las unidades individuales espaciales, el avalúo general será distribuido teniendo en cuenta las siguientes proporciones:

El ochenta por ciento corresponderá al costo del terreno, costos directos, del Mercado.
El veinte por ciento en relación a la ubicación de las unidades.

Todos los cálculos se efectuarán en relación al área.

Hecha la distribución anterior se determinarán las alícuotas y/o cánones de arrendamiento correspondientes a cada unidad individual espacial, estableciendo la relación proporcional entre área y servicios con los que cuenta, así como los gastos operativos totales; se



respetará para el cálculo de este rubro lo determinado en el literal c) del Art. 7 de la presente ordenanza.

Art. 39.- Cuando el o la comerciante no cancela una sanción y/o multa que le fuere impuesta por el dependencia municipal correspondiente, ésta enviará de inmediato a la Dirección Financiera el listado y detalle de infractores para que se emitan los títulos de crédito respectivos.

Art. 40.- Se prohíbe terminantemente a los vendedores y vendedoras ambulantes que usan la modalidad de maletas, coches, carretas, triciclos, vehículos y otros desarrollar sus actividades al interior del Mercado; quien incumpliere esta disposición será reubicado de manera inmediata por las autoridades municipales encargadas del control, cumpliendo al efecto las disposiciones contenidas en los Cuerpos Normativos pertinentes

DEROGATORIA

Quedan derogadas todas las ordenanzas, reglamentos y otros cuerpos normativos de igual o menor jerarquía que se opongan a la presente ordenanza.

VIGENCIA

La presente ordenanza entrará en vigencia luego de su aprobación por el I. Concejo, cumplidas las formalidades de ley; y, su publicación en el Registro Oficial.

Dado y firmado en la Sala de Sesiones del I. Concejo Municipal, a los ocho días del mes de enero de dos mil trece.

Arq. Rodrigo Espín Villamarín
ALCALDE DEL CANTÓN

Fabian Murguierio Reyes
SECRETARIO DEL CONCEJO

El suscrito Secretario del I. Concejo Municipal del GAD de Latacunga, certifica que la presente **ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA OCUPACION DEL MERCADO CERRADO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA**; fue discutida y aprobada por el I. Concejo Municipal, en sesiones Ordinarias realizadas los días 11 de diciembre de 2012 y 8 de enero de 2013. Latacunga, 9 de enero de 2013

Fabian Murguierio Reyes
SECRETARIO DEL I. CONCEJO

SECRETARIA DEL I. CONCEJO MUNICIPAL DEL GAD DE LATACUNGA.- Aprobada que ha sido la presente **ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA OCUPACION DEL**

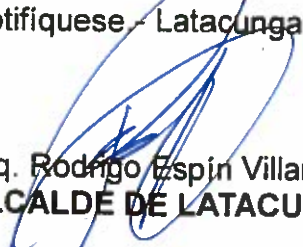


MERCADO CERRADO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA.; de conformidad con el Art. 322 del Código Orgánico de Organización, Territorial, Autonomía y Descentralización, remítase el presente Cuerpo Normativo al señor Alcalde del Cantón para que lo sancione u observe.- Cúmplase.- Latacunga, 10 de enero 2013.


Fabián Murgueltio Reyes

SECRETARIO DEL I. CONCEJO.

ALCALDIA DEL CANTON LATACUNGA.- De conformidad con lo prescrito en el Art. 324 del Código Orgánico de Organización, Territorial, Autonomía y Descentralización, sanciono la presente **ORDENANZA QUE REGLAMENTA LA OCUPACION DEL MERCADO CERRADO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA**, para su promulgación .- Notifiquese.- Latacunga, enero 14 de 2013.


Arq. Rodrigo Espín Villamarín
ALCALDE DE LATACUNGA.

CERTIFICACION.- El suscrito Secretario del I. Concejo Municipal de Latacunga, certifica que el señor Alcalde del Cantón Latacunga sancionó la Ordenanza que antecede, en la fecha señalada.- Lo Certifico.- Latacunga, enero 14 de 2013


Fabián Murgueltio Reyes

SECRETARIO DEL I. CONCEJO.