

ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En el Art. 5 de la Resolución No. 0024 del 22 de febrero de 2019, el Director Ejecutivo de la Agencia y Regulación y Control Fito y Zoosanitario determina que será responsabilidad de los gobiernos autónomos descentralizados municipales y metropolitanos, vigilar y controlar la inocuidad de los productos de origen agropecuario en su estado primario, en todo el proceso de producción, post cosecha, transporte, recepción, acopio, distribución y comercialización incluida la importación de dichos alimentos, así como verificar su origen en su jurisdicción, conforme a las normativas vigentes establecidas de acuerdo al producto o, en su defecto a las normas internacionales que se adopten como propias en el país.

La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario – AGROCALIDAD, mediante Oficio Nro. AGR-AGC/Z4/MANABÍ-2019-000478-OF, solicita crear una ordenanza con el fin de REGULAR EL FUNCIONAMIENTO DE TERCENAS EN LOCALES O ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS O PARTICULARES DENTRO DE SU JURISDICCIÓN, con el objetivo de normar la comercialización de carnes de ganado bovino, porcino y aviar, en tercenas, sean públicas o privadas, puntos de ventas y concesionarios, para con esto garantizar la seguridad alimentaria, con la finalidad de que se provea alimentos inocuos para el consumo humano.

Por lo expuesto y ante la evidente apertura de nuevas tercenas, frigoríficos de manera irregular y camales o mataderos clandestinos, entre otros, sin regulación ni control; crecimiento del comercio informal; venta de productos cárnicos que no cumplen con las normas de inocuidad; reducción en las cifras de faenamiento en el Centro de Faenamiento Municipal; ingreso de carnes de todas partes del país sin control de ninguna autoridad, se justifica presentar el proyecto de ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO, con la finalidad de alcanzar los siguientes resultados:

- Mejorar el control de la inocuidad de las carnes que se comercializan en la ciudad.
- Controlar y levantar más información sobre la procedencia de carnes.
- Prohibir la existencia de camales clandestinos.
- Incrementar el faenamiento en el Centro de Faenamiento Municipal.
- Incrementar la sostenibilidad de la Empresa Pública Municipal de Mercados y Camales PORTOMERCADOS EP.
- Motivar la confianza de la ciudadanía en la adquisición de productos y subproductos cárnicos.
- Controlar la apertura de locales de venta de productos y subproductos cárnicos.

Finalmente, con este proyecto de ordenanza se pretende normar la comercialización de carnes de ganado bovino, porcino y aviar en tercenas y frigoríficos sean estos públicos o privados, puntos de ventas o concesionarios, siendo este el camino a la seguridad alimentaria, entregando a la comunidad portovejense alimentos inocuos para el consumo humano.

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO

CONSIDERNADO:

Que, el artículo 3 de la Constitución señala que es un deber primordial del Estado, garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, entre estos, la alimentación para sus habitantes;

Que, en el artículo 13 de la Constitución de la República se establece que "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales";

Que, el artículo 33 de la Constitución, establece que "el trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado";

Que, el artículo 281 de la Constitución de la República, señala: "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 de forma permanente.

Para ello es responsabilidad del Estado, entre otros aspectos: “(...) 7) Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable”;

Que, el artículo 284 numeral 2 de la Constitución de la República, establece como objetivo de las políticas económicas, incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional; y agrega en el numeral 3, asegurar la soberanía alimentaria y energética;

Que, el artículo 54 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, contempla, entre las funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal: “Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial cantonal, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales; “Regular, fomentar, autorizar y controlar el ejercicio de actividades económicas, empresariales o profesionales, que se desarrollen en locales ubicados en la circunscripción territorial cantonal con el objeto de precautelar los derechos de la colectividad”; “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 artículo 55 ibídem determina, entre las competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado municipal: “b) Ejercer el control sobre el uso y ocupación del suelo en el cantón”;

Que, el literal a) del artículo 57 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización determina que al concejo municipal le corresponde el ejercicio de la facultad normativa en las materias de competencia del gobierno autónomo descentralizado municipal, mediante la expedición de ordenanzas cantonales, acuerdos y resoluciones;. De igual manera, en el literal b) ibídem, le corresponde regular, mediante ordenanza, la aplicación de tributos previstos en la ley a su favor;

Que, de acuerdo con el artículo 57 del COOTAD, corresponde al concejo municipal: “j) Aprobar la creación de empresas públicas o la participación

en empresas de economía mixta, para la gestión de servicios de su competencia u obras públicas cantonales, según las disposiciones de la Constitución y la ley. (...);

Que, la letra b) del artículo 58 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), otorga a los concejales la atribución de presentar proyectos de ordenanzas cantonales, en el ámbito de competencia del gobierno autónomo descentralizado municipal;

Que, según el artículo 277 del COOTAD, los gobiernos municipales podrán crear empresas públicas, siempre que esta forma de organización convenga más a sus intereses y a los de la ciudadanía, garantice una mayor eficiencia y mejore los niveles de calidad en la prestación de servicios públicos de su competencia o en el desarrollo de otras actividades de emprendimiento;

Que, las leyes de sanidad vegetal y sanidad animal forman parte del régimen de soberanía alimentaria por lo que deben garantizar el respeto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción, según lo establece el último inciso del artículo 2 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria;

Que, el artículo 25 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria señala que: “El Estado prevendrá y controlará la introducción y ocurrencia de enfermedades de animales y vegetales; así mismo promoverá prácticas y tecnologías de producción, industrialización, conservación y comercialización que permitan alcanzar y afianzar la inocuidad de los productos. Para lo cual, el Estado mantendrá campañas de erradicación de plagas y enfermedades en animales y cultivos, fomentando el uso de productos veterinarios y fitosanitarios amigables con el medio ambiente. Los animales que se destinen a la alimentación humana serán reproducidos, alimentados, criados, transportados y faenados en condiciones que preserven su bienestar y la sanidad del alimento”;

Que, las leyes de sanidad vegetal y sanidad animal vigentes desde 1974 y 1981 contienen disposiciones desactualizadas en relación a los avances y enfoques actuales de la salud pública, la ciencia, la tecnología y el comercio internacional, y además, respecto de la regulación, control y seguimiento en materias fito y zoonosanitarias;

Que, la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, de acuerdo a su artículo 1, regula la sanidad agropecuaria mediante la aplicación de medidas para prevenir el ingreso, diseminación y establecimiento de plagas y

enfermedades; promover el bienestar animal, el control y erradicación de plagas y enfermedades que afectan a los vegetales y animales y que podrían representar riesgo fito y zoonosanitario. Regula también el desarrollo de actividades, servicios y la aplicación de medidas fito y zoonosanitarias, con base a los principios técnico-científicos para la protección y mejoramiento de la sanidad animal y vegetal, así como para el incremento de la producción, la productividad y garantía de los derechos a la salud y a la vida; y el aseguramiento de la calidad de los productos agropecuarios, dentro de los objetivos previstos en la planificación, los instrumentos internacionales en materia de sanidad agropecuaria, que forman parte del ordenamiento jurídico nacional;

Que, la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, tiene como una de sus finalidades, de acuerdo al artículo 4, literal a), garantizar el ejercicio de los derechos ciudadanos a la producción permanente de alimentos sanos, de calidad, inocuos y de alto valor nutritivo para alcanzar la soberanía alimentaria;

Que, es necesario normar el funcionamiento de tercenas en locales particulares del cantón Portoviejo;

Que, mediante ordenanza sancionada el 20 de octubre de 2014, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Portoviejo, GAD Portoviejo, amparado en lo previsto en los artículos 5 de la Ley Orgánica de Empresas Públicas, y 277 del Código Orgánico d Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, COOTAD, creó la EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE MERCADOS Y CAMALES PORTOMERCADOS EP;

Que, de acuerdo al artículo 53 de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Institucional del Cantón Portoviejo, PORTOMERCADOS EP tiene por objeto la gestión, el desarrollo y la administración del sistema municipal de faenamiento y comercialización de especies animales para el consumo humano en mercados tanto mayoristas como minoristas del Cantón, la infraestructura de mataderos y mercados; así como la dotación, operación, mantenimiento, administración, control y funcionamiento de los servicios de regulación, control de la calidad, elaboración, manejo, pesas y expendio de víveres para el consumo público; así como el funcionamiento y condiciones sanitarias de los establecimientos y locales destinados a procesarlos y expendierlos. Igualmente competirá a la Empresa las demás actividades accesorias, complementarias o derivadas de este objeto empresarial;

En uso de las atribuciones que le confiere la Constitución y la ley,

EXPIDE:

LA ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO.

Artículo 1.- Incorpórese en el Título II referente a “Actividades Económicas”, de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Económico en el Cantón Portoviejo, el Capítulo II que tendrá el siguiente contenido:

“CAPÍTULO II

REGULACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO

SECCIÓN I

GENERALIDADES

Art. (...)1.- DEL OBJETO.- El presente Capítulo tiene por objeto normar el transporte y la comercialización de productos y subproductos cárnicos en tercenas, frigoríficos, puntos de venta, concesionarios, y su ubicación dentro del cantón, con el fin de garantizar la soberanía alimentaria con productos higiénicamente aptos para el consumo humano.

Art. (...)2.- DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN. – El contenido del presente Capítulo regirá en todo el territorio del cantón Portoviejo.

Art. (...)3.- COMPETENCIA.- PORTOMERCADOS EP será la encargada de autorizar y regular la buena marcha del Centro de Faenamiento Municipal, y responsable de ejecutar lo dispuesto en este Capítulo con la finalidad de garantizar un servicio de óptima calidad en todas las fases del procesamiento de los productos y subproductos cárnicos, y será quien de manera individual o conjunta haga cumplir las disposiciones de salud pública vigentes respecto al tema.

SECCIÓN II

DEL PERMISO ÚNICO DE FUNCIONAMIENTO Y CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. (...)4.- DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.- Para otorgar el Permiso Único de Funcionamiento de un establecimiento de comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, el propietario o arrendatario del local cumplirá con los siguientes requisitos:

- a) Solicitud dirigida al gerente de PORTOMERCADOS EP;
- b) Permiso de uso de suelo;
- c) Copia del RUC o RISE;
- d) Cédula de ciudadanía y certificado de votación actualizado;
- e) Certificado de Solvencia;
- f) Certificado de inspección física de PORTOMERCADOS EP al establecimiento comercial.

Art. (...)5.- DE LAS CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO.- Para otorgar el respectivo certificado de inspección física al que se refiere la letra f) del artículo que antecede, el establecimiento para el cual se solicita el permiso para la comercialización de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano, deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1.- CONSTRUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- a) Las paredes del local serán impermeables, no absorbentes, lavables y de superficie lisa, y que permitan facilitar las labores de limpieza y desinfección; las uniones de paredes y pisos deberán ser cóncavas.
- b) Los techos serán diseñados y contruidos con materiales de fácil limpieza, que no acumulen polvo o vapores de condensación, y bajo condiciones que no causen contaminación para los productos y subproductos cárnicos.
- c) La iluminación natural y/o artificial de los establecimientos tendrá la capacidad suficiente para permitir una adecuada visualización de las características organolépticas de los productos y subproductos; además del estado sanitario de los equipos de conservación, maquinaria, utensilios y de las instalaciones en general.

2.- EQUIPOS Y MATERIALES:

- a) Los equipos serán contruidos de acero inoxidable y colocados de tal manera que se evite la formación de espacios de difícil acceso y que acumulen suciedad.

- b) El local contará con una balanza de tipo digital y con superficie de acero inoxidable, para el pesaje de los productos a comercializar.
- c) Contará con al menos una cortadora eléctrica, fabricada de acero inoxidable, que facilite la limpieza del equipo.
- d) Los envases, utensilios y en general todo material que tome contacto con la carne, estarán ubicados de tal manera que se garantice su limpieza.
- e) El establecimiento dispondrá de frigoríficos, refrigeradores o congeladores necesarios que permitan mantener todos los productos y subproductos cárnicos en los rangos de temperaturas establecidos en la norma INEN 2867:2013 para la conservación de la carne: de 0 a 5 °C (grados centígrados) para refrigeradores, y 0 a -18 °C (grados centígrados) para congeladores.
- f) Los frigoríficos, refrigeradores o congeladores estarán provistos de termómetros de fácil lectura y calibración, que garanticen los rangos de temperatura detallados en el literal anterior y que permitan el correcto control por parte de la autoridad competente.

3.- FUENTES DE AGUA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:

- a) Los establecimientos contarán con suministro de agua potable o apta para el consumo humano en estado frío y/o caliente.
- b) Contarán con canales de desagüe conectados a la red general de saneamiento.
- c) El establecimiento estará provisto de fregaderos y/o lavamanos localizados cerca del área de trabajo, contruidos en acero inoxidable de fácil limpieza y de dimensiones adecuadas que permitan la limpieza de manos y utensilios de trabajo.
- d) Los desperdicios de origen cárnico o residuos de otro tipo, se depositarán en contenedores de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, provistos de cierre con tapa ajustada y en bolsas de material impermeable.
- e) Existirán estrategias de manejo integrado de plagas tanto preventivo como correctivo que evite la presencia de insectos y roedores en los establecimientos.

4.- CONSERVACIÓN Y EXPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS:

- a) Los productos y subproductos cárnicos estarán ubicados dentro de los equipos de refrigeración.
- b) Los establecimientos indicarán de forma clara el nombre, precio de venta al público (P.V.P.) y unidad de pesaje (libras o kilogramos) de

todos los cortes o presentaciones de los productos y subproductos cárnicos no procesados que se comercialicen.

- c) El establecimiento indicará de manera clara al consumidor de qué especie proviene el producto que se comercializa.
- d) El personal involucrado en la manipulación de productos y subproductos cárnicos o en contacto con superficies o áreas de trabajo, usarán ropa adecuada (delantal de fácil limpieza y desinfección, calzado cerrado, pantalón largo), limpia y de color claro, además de gorro de malla para el cabello y cubre bocas.

5.- TRAZABILIDAD Y CAPACITACIÓN:

- a) El establecimiento llevará un registro diario y completo de los proveedores y procedencia de los productos y subproductos cárnicos adquiridos.
- b) El titular del Permiso Único de Funcionamiento será responsable de la capacitación de todo el personal involucrado en el proceso de manipulación, almacenamiento, expendio e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos.
- c) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en inocuidad de la carne.
- d) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización).
- e) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en normativa legal vigente.
- f) Se mantendrá un registro sobre la capacitación del personal en buenas prácticas de higiene u otros inherentes a la calidad e inocuidad de los productos y subproductos cárnicos no procesados.

Art. (...)6.- DEL REGISTRO.- PORTOMERCADOS EP llevará un registro de los puntos de venta, concesionarios y establecimientos que se dediquen a la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, que obtuvieran el Permiso Único de Funcionamiento en el cantón Portoviejo.

SECCIÓN III

DEL CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO

Art. (...)7.- DEL CONTROL.- El control del funcionamiento de los establecimientos que se dedican a la comercialización de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano en locales particulares, estará bajo la autoridad de PORTOMERCADOS E.P.

Son obligaciones de la empresa:

1. Otorgar el Permiso Único de Funcionamiento para la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano.
2. Controlar y regular la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano.
3. Verificar y controlar la comercialización de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano, cuyo ganado no hubiera sido faenado en el Centro de Faenamiento Municipal del cantón.

Art. (...)8.- El personal técnico del Centro de Faenamiento Municipal, conjuntamente con el médico veterinario calificado por el organismo rector AGROCALIDAD, realizará el control higiénico-sanitario de la carne en los diferentes puntos de venta, concesionarios de PORTOMERCADOS EP, tercenas, frigoríficos y establecimientos que se dediquen a la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, para garantizar la calidad del producto, prohibir el ingreso de carnes de dudosa procedencia para su venta, y dar cumplimiento a lo dispuesto en este Capítulo y en la Ley de Soberanía Alimentaria.

Art. (...)9.- DEL CONTROL SANITARIO.- PORTOMERCADOS EP efectuará los controles sanitarios necesarios para que los puntos de venta, concesionarios, tercenas y centros de comercialización de productos y subproductos cárnicos, cumplan los requisitos de higiene que garanticen la salud de los consumidores.

Estos controles sanitarios se efectuarán en el Centro de Faenamiento Municipal, mataderos privados, mercados, tercenas, frigoríficos y sitios de expendio de productos y subproductos cárnicos.

Art. (...)10.- DE LA INSPECCIÓN.- La potestad de inspección se ejercerá a través de los médicos veterinarios de PORTOMERCADOS E.P. Se atenderán las funciones establecidas en el artículo relacionado a la inspección del Capítulo X del Ejercicio de la Potestad Sancionadora, de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Institucional del Cantón Portoviejo, especialmente las siguientes:

- a) La comprobación y control del cumplimiento de lo consignado en este Capítulo. La inspección podrá requerir el inicio del procedimiento administrativo sancionador y en su caso, la subsanación de las deficiencias apreciadas. Para estos efectos, PORTOMERCADOS EP podrá notificar el inicio del procedimiento sancionador para que posteriormente sea derivado a la Dirección de Comisarías Municipales.
- b) La emisión de los informes que solicite PORTOMERCADOS EP o el GAD Portoviejo.

Art. (...)11.- COMPETENCIA.- Es competencia de PORTOMERCADOS E.P o de quien haga sus veces:

1. Las atribuciones y deberes derivados de las funciones de inspección dentro del cantón Portoviejo, a través de sus médicos veterinarios.
2. Cuando se requiera la comprobación del cumplimiento de normas administrativas y reglas técnicas, las tareas de comprobación serán realizadas directamente con el personal de la empresa o quien haga sus veces.

Art. (...)12.- DE LA COLABORACIÓN.- Con la finalidad de un adecuado ejercicio de las funciones de inspección, PORTOMERCADOS EP contará con la colaboración de las siguientes instituciones:

1. Policía Municipal.
2. Comisaría Municipal.
3. Unidad de Control Territorial.
4. PORTOVIAL EP.

Art. (...)13.- REQUISITOS.- Todo establecimiento de expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano, deberá presentar en la inspección, los siguientes documentos:

- 1) El Permiso Único de Funcionamiento otorgado por PORTOMERCADOS EP;
- 2) La guía de transporte y el documento que certifique el lugar de faenamiento, en el caso de animales no faenados en el Centro de Faenamiento Municipal del cantón Portoviejo; o certificados de inspección sanitaria que se hubiesen realizado durante los últimos diez días;

- 3) El pago de la tasa de verificación de carnes no faenadas en el Centro de Faenamiento Municipal del cantón Portoviejo, de ser el caso.

De no ser presentados estos requisitos, se procederá al decomiso del producto o subproducto cárnico.

SECCIÓN IV

PROHIBICIONES Y SANCIONES

Art. (...)14.- PROHIBICIONES. - Se determinan como prohibiciones las siguientes acciones que realicen los encargados de puntos de venta, concesionarios de PORTOMERCADOS EP, terceras, frigoríficos y lugares particulares de expendio de carnes del cantón Portoviejo:

- a) Aperturar establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano sin el Permiso Único de Funcionamiento otorgado por PORTOMERCADOS EP.
- b) El expendio de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano provenientes de otros centros de faenamiento, camales o mataderos, sin su respectiva guía de transporte y certificado de inspección sanitaria, con el respectivo pago de la tasa de revisión otorgada por PORTOMERCADOS EP.
- c) Comercializar carnes de sectores o lugares de faenamiento clandestinos o que no sean reconocidos por PORTOMERCADOS EP.
- d) Comercializar productos de mala calidad, en estado de descomposición (putrefacción, contaminados químicamente o biológicamente).
- e) Ofrecer para la venta carne de ganado bovino, porcino o aviar sin la documentación requerida.
- f) Funcionar sin mantener las “condiciones del establecimiento” consignadas en este Capítulo.

Art. (...)15.- DE LA PROHIBICIÓN DE VENTA AMBULANTE DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS.- Prohíbase la venta ambulante de productos, subproductos y derivados cárnicos. Prohíbase así mismo esta venta en kioscos o en otros lugares inadecuados que violen las leyes o normas municipales pertinentes. La contravención de esta disposición causará el decomiso de la carne.

Art. (...)16.- SANCIÓN.- Quien contravenga las disposiciones estipuladas en los dos artículos precedentes, será sancionado con una multa del 10% al 100% de un SBU, según el grado de inobservancia y la gravedad de la

infracción, lo cual será valorado y aplicado por la Comisaría Municipal del GAD Portoviejo.

En caso de reincidencia en la contravención de cualquiera de los numerales de los artículos anteriores, se revocará el permiso de funcionamiento de manera definitiva.

Art. (...)17.- DEL DECOMISO. – Los productos y subproductos cárnicos que se encuentren en mal estado o no aptas para el consumo humano serán decomisadas de manera inmediata y desnaturalizadas en presencia del propietario o dos testigos que den fe de tal hecho, sin que PORTOMERCADOS E.P o quien haga sus veces, se encuentre obligado a pagar indemnización alguna, para luego ser depositadas en el vertedero municipal con el protocolo respectivo.

Art. (...)18.- CAUSAS PARA EL DECOMISO DEL PRODUCTO.- El decomiso total o parcial se dará en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando la inspección haya revelado la existencia de estados anormales o enfermedades, que a criterio del veterinario sean considerados peligrosos para los manipuladores de la carne y los consumidores; y,
- b) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas (textura, forma, color) etc., en comparación con la carne normal.

ART. (...)19.- SANCIÓN POR REALIZAR FAENAMIENTO EN FORMA CLANDESTINA.- De manera coordinada con AGROCALIDAD, se realizará el control del faenamiento clandestino. La persona natural o jurídica que realice esta actividad será sancionada con una multa que irá de 5 a 10 SBU, de acuerdo al grado de inobservancia y gravedad de la infracción; en caso de reincidencia la multa será el doble de la última impuesta.

Art. (...)20.- POTESTAD SANCIONADORA.- El ejercicio de la potestad sancionadora le corresponderá al GAD Portoviejo, a través de la Dirección de Comisaría Municipal. Serán competentes para resolver acerca de la comisión de la infracción e imponer las sanciones y más apremios establecidos en este Capítulo y en el ordenamiento jurídico municipal, en virtud de las actas de inspección realizadas por los funcionarios inspectores de PORTOMERCADOS EP.

PORTOMERCADOS E.P a través del médico veterinario que realizó la inspección, emitirá un informe motivado que dará inicio a la instrucción, mismo que será elevado a la Comisaría Municipal del GAD Portoviejo para su respectivo trámite en apego al Capítulo X del Ejercicio de la Potestad

Sancionadora, de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Institucional del Cantón Portoviejo.

SECCIÓN V

DE LAS TASAS

Art. (...)21.- TASA POR EL SERVICIO DE CONTROL DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO.- La tasa por el servicio de control de productos y subproductos cárnicos para el consumo humano, se establece en función del salario básico unificado, y tendrá una vigencia anual según el permiso otorgado por PORTOMERCADOS EP, de conformidad a la siguiente tabla:

TIPO CONTRIBUYEN TES	CASOS	TARIFA PORCENTU AL SBU
Personas naturales	Rise	10%
	No obligados a llevar contabilidad	10%
	Obligados a llevar contabilidad	20%
Personas jurídicas	Sociedades	25%

Art. (...)22.- HECHO GENERADOR, SUJETO ACTIVO Y SUJETO PASIVO.-

El hecho generador de la tasa antes referida, se constituye como el control de los productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, dentro de los establecimientos dedicados a su comercialización al por mayor o menor, y que se encuentren en el cantón Portoviejo.

El sujeto activo de la tasa es PORTOMERCADOS EP o quien hiciera sus veces.

Son sujetos pasivos de la tasa las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que expendan dichos productos y subproductos cárnicos en el cantón Portoviejo.

Art. (...)23.- TASA POR LA VERIFICACIÓN DE CARNES NO FAENADAS EN EL CENTRO DE FAENAMIENTO MUNICIPAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO.-

La tasa por la verificación de carnes no faenadas en el Centro de Faenamiento Municipal del Cantón Portoviejo se cobrará de forma permanente, de conformidad a la siguiente tabla:

TASA POR VERIFICACIÓN DE CARNES NO FAENADAS EN EL CANTÓN	TASA
BOVINO	US\$ 6.00
PORCINO	US\$ 3.00

Esta tasa será cobrada a las personas que expendan productos o subproductos cárnicos que no fueran faenados en el Centro de Faenamiento del Cantón Portoviejo, luego de la verificación realizada por PORTOMERCADOS EP o quien hiciere sus veces.

Art. (...)24.- HECHO GENERADOR, SUJETO ACTIVO Y SUJETO PASIVO.-

El hecho generador de la tasa antes referida, se constituye como la verificación de las carnes no faenadas en el Centro de Faenamiento Municipal del cantón Portoviejo, que son provistas de otras ciudades del país y debidamente certificadas por centros de faenamiento autorizados a nivel nacional.

El sujeto activo de la tasa es PORTOMERCADOS EP o quien hiciera sus veces.

Son sujetos pasivos de la tasa las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que expendan dichos productos en el cantón Portoviejo, siempre que estén certificados por centros de faenamiento autorizados a nivel nacional.

SECCIÓN VI

DE LA UBICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO

Art. (...)25.- El GAD Portoviejo regulará la ubicación de tercenas, frigoríficos o todo tipo de establecimiento de expendio de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, dentro del territorio y sujeto a los lineamientos establecidos en el PDOT y el PUGS Portoviejo.

Artículo 2.- Incorpórese en el artículo 51 de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Económico en el Cantón Portoviejo, respetando el orden alfabético, las siguientes definiciones:

“Características Organolépticas: Todo lo referente a olor, color, sabor y textura de los productos y subproductos cárnicos”.

“Centro de expendio y comercialización de productos y subproductos cárnicos: Establecimiento que se dedica a la comercialización de productos y subproductos cárnicos de ganado bovino, porcino y aviar, aptos para el consumo humano, estipulados en la Ley de Mataderos y su reglamento.”

“Concesionario: Persona que ha celebrado un contrato de concesión con PORTOMERCADOS EP, para explotar un negocio o vender un producto en una determinada zona del cantón Portoviejo.”

“Frigorífico: Establecimiento que se dedica a la comercialización de productos y subproductos cárnicos de ganado bovino y porcino, aptos para el consumo humano, estipulados en la Ley de Mataderos y su reglamento, y que cuenta con equipos de refrigeración.”

“PDOT: Plan de Desarrollo y de Ordenamiento Territorial.”

“Productos cárnicos: Se refiere a las partes comestibles de la carne, huesos y ligamentos, de ganado bovino, porcino y aviar.”

“PUGS: Plan de Uso y Gestión del Suelo.”

“Punto de venta: Extensión de predio, bien inmueble, módulo o compartición, perteneciente a PORTOMERCADOS EP, ocupado en calidad de arrendamiento a favor de comerciante designado, o en ciertos casos bajo la figura de concesión o como lo determine PORTOMERCADOS EP., que se dedica a la comercialización de productos y subproductos cárnicos de ganado bovino, porcino y aviar, aptos para el consumo humano.”

“Subproductos cárnicos: Se refiere a todos los órganos internos, vísceras, intestinos, lengua, estómago, cerebro, sangre, patas, cabeza y ojos del ganado porcino, bovino y aviar. Un subproducto cárnico podrá ser procesado o no procesado.”

“Tercena: Establecimiento que se dedica a la comercialización de productos y subproductos cárnicos aptos para el consumo humano, estipulados en la Ley de Mataderos y su reglamento.”

Artículo 3.- Incorpórese, en las disposiciones generales de la Ordenanza que Regula el Desarrollo Económico del Cantón Portoviejo, a continuación de la disposición Innumerada (1), la siguiente:

“DE LA REGULACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO.

INNUMERADA (2): En lo no previsto en el capítulo referente a la regulación y funcionamiento de establecimientos de expendio de productos y subproductos cárnicos de consumo humano, se sujetará a lo dispuesto en el COOTAD, Ley de Sanidad Animal, Ley Orgánica de Salud y sus respectivos reglamentos, y demás normativa vigente de mayor jerarquía.”

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA: A efectos de la aplicación y cumplimiento de la presente ordenanza, PORTOMERCADOS EP realizará una campaña de socialización del contenido de la misma en el cantón Portoviejo, por un plazo de 90 días a partir de su sanción.

SEGUNDA: Temporalmente no se aprobará ningún local para actividad de ternera o frigorífico, o local de expendio de productos o subproductos cárnicos, hasta que la ordenanza que contiene la actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial y aprueba el Plan de Uso y Gestión del Suelo, denominada “Plan Portoviejo 2035”, sea aprobada.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de su sanción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial y en el sitio web institucional.

Dado en el cantón Portoviejo, a los diecisiete días del mes de diciembre del año dos mil veinte.

Documento firmado electrónicamente

Ing. Agustín Casanova
ALCALDE DE PORTOVIEJO



FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR

AGUSTIN ELIAS CASANOVA CEDENO
EL 17 DE DICIEMBRE DEL 2020

Firmado digitalmente por DAVID FABIAN
MIELES VELASQUEZ

David Fabian Míeles Velásquez
CONCEJO MUNICIPAL

CERTIFICADO DE DISCUSIÓN: Certifico que la **ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO**, fue debidamente discutida y aprobada por el Concejo Municipal del cantón Portoviejo, en dos sesiones distintas, celebradas los días 01 de octubre de 2020 y 17 de diciembre de 2020, de conformidad a lo que dispone el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, habiendo sido aprobada definitivamente en la sesión del 17 de diciembre de 2020.

Firmado digitalmente por DAVID
FABIAN MIELES VELASQUEZ
Abg. David Mieles Velásquez
SECRETARIO DEL CONCEJO MUNICIPAL

SECRETARÍA DEL CONCEJO MUNICIPAL DE PORTOVIEJO.- En la ciudad de Portoviejo, a los diecisiete días del mes de diciembre del año dos mil veinte, a las 13h45.- De conformidad con lo que dispone el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, elévese a conocimiento del señor Alcalde del cantón, para su sanción, la **ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO**.

Firmado digitalmente por DAVID
FABIAN MIELES VELASQUEZ
Abg. David Mieles Velásquez
SECRETARIO DEL CONCEJO MUNICIPAL

ALCALDIA DEL CANTON PORTOVIEJO.- Portoviejo, diecisiete de diciembre del dos mil veinte, a las 16h45.- De conformidad con lo dispuesto en el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización vigente, y una vez que se ha cumplido con las disposiciones legales, SANCIONO la ORDENANZA REFORMATORIA A LA ORDENANZA QUE REGULA EL DESARROLLO ECONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, E INCORPORA EN EL TÍTULO II REFERENTE A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, UN CAPÍTULO NUEVO QUE REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS DE CONSUMO HUMANO., y procédase de acuerdo a la Ley.

Documento firmado electrónicamente

Ing. Agustín Casanova Cedeño
ALCALDE DE PORTOVIEJO

SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL.- Proveyó y firmó el Ingeniero Agustín Casanova Cedeño, Alcalde del cantón Portoviejo, el jueves 17 de diciembre de 2020, a las 16h45.- Lo Certifico.

Firmado digitalmente por DAVID
FABIAN MIELES VELASQUEZ
Abg. David Mieles Velásquez
SECRETARIO DEL CONCEJO MUNICIPAL



FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR

AGUSTIN ELIAS CASANOVA CEDENO
EL 17 DE DICIEMBRE DEL 2020