

OM- 019-2015

## EL CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA

### CONSIDERANDO:

**Que**, la Constitución de la República del Ecuador, publicada en el Registro Oficial N° 449, del 20 de octubre del año 2008, en el Art. 281, establece, que 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 apropiado de forma permanente;

**Que**, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD, publicado en el Suplemento - Registro Oficial N° 303, del 19 de octubre del 2010; y, sus últimas disposiciones agregadas por la Ley Nro.00, publicada en el Registro Oficial Suplemento Nro. 166 del 21 de enero del 2014, entre otras determina, en sus artículos 54 literal I), 186 y 568 literal b) lo siguiente: Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal, 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 viveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios; para lo cual los gobiernos municipales y distritos metropolitanos autónomos podrán crear, modificar, exonerar o suprimir mediante ordenanzas, tasas, tarifas y contribuciones especiales de mejoras generales o específicas, por el establecimiento o ampliación de servicios públicos que son de su responsabilidad, el uso de bienes o espacios públicos, y en razón de las obras que ejecuten dentro del ámbito de sus competencias y circunscripción, así como la regulación para la captación de las plusvalías; las tasas serán reguladas mediante ordenanzas, cuya iniciativa es privativa del alcalde municipal o metropolitano, tramitada y aprobada por el respectivo concejo, para la prestación del servicio de rastro;

**Que**, los gobiernos autónomos descentralizados constituyen personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, administrativa y financiera, integrados por las funciones de participación ciudadana; de legislación y fiscalización; y, ejecutivas previstas en el COOTAD, para el ejercicio de las funciones que les corresponden;

**Que**, los gobiernos autónomos descentralizados para el pleno ejercicio de sus competencias y de las facultades que de manera concurrente podrán asumir, se reconoce, la capacidad para dictar normas de carácter general, a través de ordenanzas, acuerdos y resoluciones, aplicables dentro de su circunscripción territorial. El ejercicio de esta facultad se circunscribirá al ámbito territorial y a las competencias, y observarán lo previsto en la Constitución y la Ley;

**Que**, los gobiernos autónomos descentralizados podrán aplicar las tasas retributivas de servicios públicos que se establecen en el COOTAD. Podrán también aplicarse tasas sobre otros servicios públicos municipales siempre que su monto guarde relación con el costo de producción de dichos servicios. A tal efecto, se entenderá por costo de producción el que resulte de aplicar reglas contables de general aceptación, debiendo desecharse la inclusión de gastos generales de la administración municipal que no tengan relación directa y evidente con la prestación del servicio. Sin embargo, el monto de las tasas podrá ser inferior al costo, cuando se trate de servicios esenciales destinados a satisfacer necesidades colectivas de gran importancia para la comunidad, cuya utilización no debe limitarse por razones económicas y en la medida y siempre que la diferencia entre el costo y la tasa pueda cubrirse con los ingresos generales de la municipalidad;

**Que**, bajo estas consideraciones constituye una necesidad inaplazable la reglamentación para el cobro de tasas e ingresos sea por filiación y servicio de matanza en la Planta de Faenamiento del cantón Francisco de Orellana.

En ejercicio de la facultad que le confiere el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD);

## EXPIDE:

### LA ORDENANZA DE FAENAMIENTO DE GANADO BOVINO Y PORCINO DEL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA.

**Artículo 1.- RESPONSABILIDAD DEL SERVICIO.-** El funcionamiento de la Planta de Faenamiento Municipal estará sujeto a las decisiones que tome el Director de Gestión de Servicios Públicos.

## GENERALIDADES

**Artículo 2.- DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO.-** Son usuarios del servicio, las personas naturales, jurídicas y sociedades de hecho, autorizadas para introducir al camal, por su cuenta, ganado para la matanza y expendio de carne en forma permanente. Para el efecto, deberán solicitar con 8 horas de anticipación, la prestación del servicio de faenamiento y se llevará un registro que contará con los siguientes elementos básicos:

- a) Nombres y apellidos completo del usuario;
- b) Número de cédula de identidad o ciudadanía;
- c) Número de inscripción asignado al usuario;
- d) Dirección domiciliaria;
- e) Clase de ganado, a cuyo expendio se dedica;
- f) Patente; y,
- g) Certificado médico otorgado por la Dirección de Salud Pública.

## DEL CONTROL SANITARIO DEL GANADO DESTINADO AL FAENAMIENTO

**Artículo 3.-** Previo a la introducción al camal, el ganado tanto bovino y porcino destinado a la matanza, será examinado por el Médico Veterinario asignado al servicio del camal Municipal, o a la falta de éste por su delegado. El examen de inspección se practicará al ganado en pie y en movimiento para determinar su estado de salud ante y post mortem.

**Artículo 4.-** Todo ganado bovino o porcino y parte de éste, como también los órganos extraídos del mismo, en que se observare alguna lesión, producida por enfermedad o por cualquier anomalía que infundiera sospecha de algún inconveniente se deberá retener y someterlo a exámenes de laboratorio, además se tomarán de inmediato los respectivos datos de afiliación del animal, a fin de que se inspeccione su origen y procedencia.

**Artículo 5.-** Si después de la inspección de toda la res o parte de ésta, se comprobare que está defectuosa, insalubre o cualquier otro estado que no sea apto para el consumo humano, debe ser decomisada, incinerada o destruida. Debiendo ser notificado de inmediato al delegado de AGROCALIDAD, para que verifique y prevenga brotes de contagio.

**Artículo 6.-** No podrá ser sacrificado ningún animal que no haya sido reconocido previamente, por el Médico(a) Veterinario(a) Municipal o quién haga sus veces.

**Artículo 7.-** Queda terminantemente prohibido el desposte de ganado tanto bovino como porcino, fuera de la Planta de Faenamiento Municipal en forma clandestina, quién infringiera esta disposición será sancionado con una multa equivalente al valor de los animales sacrificados que se establece en esta Ordenanza para cada una de las especies.

La reincidencia será sancionada con el decomiso total del animal y además se aplicará una multa equivalente al 200% del valor por el servicio de sacrificio al infractor, sin perjuicio de que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, pueda plantear acción judicial en contra de los infractores, se concede acción popular para denunciar en la Comisaría Municipal estos hechos.

**Artículo 8.-** Todo ganado que ingrese a la Planta de Faenamiento Municipal, deberán estar en descanso antes de ser faenados, durante el tiempo como mínimo de doce horas en el caso de los bovinos y cuatro en el caso de los porcinos, de conformidad a lo establecido al artículo 16 de la Ley de Mataderos.

**Artículo 9.-** El horario de matanza será a partir de las 06H00 inclusive hasta las 14H00 de Lunes a Viernes; y, la entrega de las canales se realizarán de martes a sábado a partir de las 06H00, en cuestiones de emergencia será el Médico(a) Veterinario(a) quién disponga la hora, en caso de ser necesario.

**Artículo 10.-** La inspección post-mortem se la hará posterior a la matanza, para lo cual el personal que realiza esta labor deberá prestar toda la colaboración necesaria, para que el Médico(a) Veterinario(a) pueda cumplir a cabalidad su función, en donde, él mismo después de realizar el control sanitario respectivo, colocará los sellos sobre las carnes y vísceras.

**Artículo 11.-** El servicio de guardianía de las instalaciones de la Planta de Faenamiento, aplicarán un estricto control, especialmente en lo que concierne a la cámara frigorífica. Los mismos que laborarán dependiendo de los turnos rotativos u horarios de trabajos que tengan para el efecto. Respecto del personal de matanza estos tendrán que tramitar anualmente un carnet, que los acredite como tal, documento que los habilita para el ingreso a la Planta de Faenamiento, a cumplir con su horario de trabajo correspondiente.

**Artículo 12.-** El introductor de ganado tendrá que tramitar anualmente un permiso o patente municipal, para poder acceder al servicio de la Planta de Faenamiento Municipal.

## DE LA MATANZA DE EMERGENCIA

**Artículo 13.-** La matanza de emergencia y fuera de las horas de trabajo del camal, será autorizada por el Médico(a) Veterinario(a) o a la falta de éste por otro Médico(a) Veterinario(a) autorizado previamente por el Municipio en los siguientes casos:

- a) Por fractura que imposibiliten la conmoción del animal;
- b) Por traumatismo que ponga en peligro la vida del animal; y,
- c) Por meteorismo o timpanismo.

**Artículo 14.- PROHIBASE LA MATANZA DE GANADO BOVINO (CAQUEXICO) ENFLAQUECIMIENTO ACENTUADO.-** Del control de estas medidas, será responsable el médico veterinario Municipal, y podrá intervenir directamente en la prohibición el Comisario Municipal.

**Artículo 15.-** La carne, antes de ser despachada de la Planta de Faenamiento Municipal, será calificada y clasificada por el médico veterinario o responsable del faenamiento, de acuerdo con las disposiciones de esta ordenanza.

**Artículo 16.-** Solo el médico(a) veterinario(a) Municipal y en su ausencia de su ayudante, hará la clasificación de la carne y ordenará la salida al mercado sin perjuicio de la inspección del Comisario Municipal.

**Artículo 17.-** La administración de la Planta de Faenamiento Municipal llevará estadísticas y padrones prolijas con la filiación completa de los animales sacrificados, lugar de origen, nombre del introductor, exámenes practicados, decomisos, incineración, destino de carne, uso final de la carne, entre otros, para los fines de control sanitario.

**Artículo 18.-** La carne debe ser transportada en vehículos refrigerados, sin que la carne tenga contacto directo con el piso, o paredes que generen óxidos, o sustancias malolientes o ácidas. Será regulado de acuerdo a la necesidad de los usuarios, al siguiente día de faenado, luego de haber permanecido en refrigeración. Los alimentos que se transportan deben hacerlo en general a una temperatura y humedad específica para cada producto.

**Artículo 19.-** El ingreso a las zonas de faenamiento en la Planta de Faenamiento Municipal estará reservado exclusivamente para el personal que labora en este servicio.

**Artículo 20.-** El horario de atención de este servicio será determinado por el Director de Gestión de Servicios Públicos previo la autorización de la Dirección de Gestión de Talento Humano, tomando en cuenta las necesidades de la comunidad.

**Artículo 21.-** El personal de mantenimiento de la planta de faenamiento, cuidarán del aseo integral de las instalaciones.

**Artículo 22.-** Para regular la ocupación y funcionamiento de la Planta de Faenamiento Municipal, se expedirá un reglamento interno que para el efecto aprobará el Concejo Municipal que es el Órgano de Legislación y Fiscalización del Gobierno Autónomo Descentralizado municipal Francisco de Orellana.

**Artículo 23.- PROHIBICIONES.-** Se prohíbe el faenamiento del ganado en la Planta de Faenamiento Municipal, en los siguientes casos:

- a) Cuando el ganado haya ingresado muerto a la Planta de Faenamiento Municipal, y si por alguna circunstancias así ocurriere en el interior del mismo, el Veterinario, responsable procederá a su retención y destrucción;
- b) Cuando el ganado no haya sido examinado previamente por el médico(a) veterinario(a) o representante a falta de éste por el Comisario Municipal.
- c) Cuando el ganado bovino sea menor a los dos años de edad.
- d) Cuando no se haya cancelado previamente la tasa respectiva determinada en la presente ordenanza.

**Artículo 24 -** El personal que labore en la Planta de Faenamiento Municipal estará obligado a cumplir y hacer cumplir esta ordenanza, la Ley de Mataderos y otras normas jurídicas afines y que sean leyes de la República del Ecuador.

## DE LA INSPECCIÓN SANITARIA DEL PERSONAL DE LA PLANTA DE FAENAMIENTO MUNICIPAL

**Artículo 25.-** El personal municipal y particular, que interviene directamente en las operaciones de faenamiento, transporte y distribución de carne para consumo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Someterse al control médico de enfermedades infectocontagiosas de acuerdo a la Ley Orgánica de Salud y reglamento de alimentos, cada seis meses.
- b) Mantener estrictas condiciones de higiene personal, durante las horas de trabajo. Los trabajadores/as, servidores/as, deberán utilizar los uniformes apropiados según el área de trabajo, establecido por las áreas competentes.
- c) La faena se iniciará con la vestimenta limpia, debe llevar la cabeza cubierta por cofias.
- d) El tipo de calzado deberá ser de goma u otro material aprobado por la autoridad competente, y está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado de suela o material similar.

Todo el personal que labora en la manipulación de carnes debe poseer certificado de salud, otorgados por el Ministerio de Salud Pública.

## INSPECCIÓN POS-MORTEM

**Artículo 26.-** La inspección post-mortem deberá incluir el examen visual, la palpación y, si es necesario, la incisión y toma de muestras que garanticen la identificación de cualquier tipo de lesiones, causa de decomiso.

**Artículo 27.-** Las canales serán presentadas a la inspección veterinaria divididas en dos mitades. La inspección de la cabeza, de las vísceras y de los demás órganos internos, como de las ubres y de los órganos genitales, se efectuará sin que ninguna de esas partes haya sido anteriormente cortadas o haya sufrido incisiones. Un número u otra marca correspondiente a la de los respectivos animales, se aplicará a la cabeza, vísceras abdominales y torácicos.

## DE LOS DICTÁMENES DE LA INSPECCIÓN Y DECOMISO DE CARNES Y VISCERAS

**Artículo 28.-** Inmediatamente después de terminar la inspección post-mortem el médico(a) veterinario(a) procederá el dictamen final; basándose en la inspección ante-mortem y post-mortem, asignará a las carnes una de las siguientes categorías que determinan su utilización o eliminación: a) Aprobada; b) Decomiso total; c) Decomiso parcial; y d) carne industrial

**Artículo 29.-** La canal y despojos comestibles serán aprobadas para consumo humano sin restricciones, cuando:

- a) La inspección ante y post-mortem no revela ninguna evidencia de cualquier enfermedad o estado anormal, que pueda limitar su aptitud para el consumo humano; y,
- b) La matanza se haya llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene.

**Artículo 30.-** La canal y despojos comestibles de las especies de abasto serán sujetos a decomisos totales en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando la inspección haya revelado la existencia de los estados anormales o enfermedades y que a criterio debidamente fundamentado del médico veterinario son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado.
- b) Cuando contenga residuos químicos o radiactivos que excedan de los límites establecidos.
- c) Cuando existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal.

**Artículo 31.-** La canal y los despojos comestibles se decomisarán cuando la infección haya revelado uno de los estados anormales o enfermedades que afectan solo a una parte de la canal o despojos comestibles.

**Artículo 32.-** La carne decomisada quedará bajo la custodia del servicio veterinario del camal, hasta que se haya aplicado el tratamiento de desnaturalización o eliminación, segura e inocua.

**Artículo 33.-** Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de faenamiento, en recipientes cerrados; o, cuando se trata de canales colgadas en los rieles se marca claramente como "decomisado".

**Artículo 34.-** El médico(a) veterinario(a) decidirá por el método de eliminación a emplearse (incineración, desnaturalización o uso para alimentación animal), siempre que las medidas a adoptarse no contaminen el ambiente y sin que constituya un peligro para la salud humana o de los animales. No se permitirá que las carnes decomisadas ingresen nuevamente a las salas de almacenamiento de la carne.

## DEL TRANSPORTE DEL GANADO VIVO

**Artículo 35.-** El ganado destinado al faenamiento se transportará en perfectas condiciones de salud y debidamente acondicionado, el conductor del medio de transporte o el responsable de la carga, deberá ir provisto de los correspondientes certificados sanitarios y de procedencia.

**Artículo 36.-** Los vehículos u otros medios utilizados para transporte de animales de abasto, deben reunir los siguientes requisitos:

- a) El vehículo será tipo jaula, adaptado especialmente a este fin y al tipo de animal a transportar (bovinos, porcino); cuando las jaulas superen los 4 metros de longitud, deberán contar con separadores. Deben disponer de los medios adecuados para la seguridad de la carga y descarga de los animales.
- b) La jaula será construida de material no abrasivo, que disponga de pisos no deslizantes, sin orificios y estén provistos de paja, viruta o aserrín.
- c) Los animales deberán viajar sueltos y parados; queda prohibido manear o atar de cualquier parte del cuerpo a los animales.
- d) La ventilación debe ser la adecuada, prohibiendo el uso de jaulas tipo cajón cerrado o furgón.
- e) Que sea de fácil limpieza y desinfección; que las puertas se abran hacia fuera y; las paredes o barandas sean lisas, sin herrajes o accesorios que puedan causar heridas o lesiones.
- f) Deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de la descarga de los mismos y antes de que se utilicen para otros embarques.
- g) La Dirección de Gestión de Servicios Públicos organizará procesos de capacitación tanto al productor como al introductor, destinado a mejorar las condiciones de calidad del producto en base a la alimentación del ganado y en el cuidado en el transporte de los animales finca-camal.
- h) Cada tercenista o introductor de ganado podrá ingresar hasta 4 bovinos a la vez y permanecerán por un lapso máximo de 72 horas, luego de transcurrido este tiempo tiene la obligación de retirar sus animales.

## TRANSPORTE DE CARNES Y VISCERAS

**Artículo 37.-** El personal de la Planta de Faenamiento Municipal realizará el transporte de las carnes faenadas desde la planta operadora hasta los centros de comercialización en el vehículo frigorífico, de acuerdo al horario planificado y luego del período de oreo y enfriamiento no menor a doce horas, aplicando prácticas de identificación, con el respectivo pesaje, que evite dificultades y reclamos posteriores para el transporte de media canal y cuartos de canal, y en general para cualquier animal faenado entero o en corte, deberá contarse con un vehículo con furgón frigorífico o isotérmico de revestimiento impermeable de fácil limpieza y desinfección con ganchos y rieles de acero inoxidable que permitan el transporte de la carne en suspensión.

**Artículo 38.-** Para el transporte de la carne o menudencias no podrán utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para otras mercancías que puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne y vísceras. No podrán transportarse carne en vehículos que no sean higienizados y en caso necesario desinfectados.

**Artículo 39.-** Los subproductos y derivados cárnicos comestibles deberán transportarse en recipientes y bandejas limpias, de superficie lisa, de material inoxidable o plástica que permitan un adecuado lavado y desinfección.

**Artículo 40.-** El servicio de transporte de carne o menudencias será autorizado por la Dirección de Gestión de Servicios Públicos.

**Artículo 41.-** Durante el transporte de la carne y los productos cárnicos los conductores y manipuladores, deberán portar los respectivos certificados de salud.

## DEL COMERCIO DE LA CARNE Y MENUDENCIA EN TERCENAS Y FRIGORIFICOS

**Artículo 42.-** La Dirección de Gestión de Servicios Públicos y la Dirección de Gestión y Saneamiento Ambiental, efectuarán los controles sanitarios necesarios para los establecimientos que se dedican al expendio de la carne, tanto para renovar permisos u otorgar nuevos para el caso de establecimientos que se proyectan abrir, a fin de garantizar la salud del consumidor final. Estos controles también se efectuarán en los mataderos municipales, en los mercados, frigoríficos, supermercados, ferias libres y demás sitios de expendio debidamente autorizados y registrados.

**Artículo 43.-** Se entenderá por tercerna y frigorífico el local donde se realiza la venta de carnes y productos cárnicos al público.

**Artículo 44.-** Las tercernas y frigoríficos, supermercados para su instalación y funcionamiento deben contar con la respectiva autorización o licencia de la autoridad competente del Ministerio de Salud Pública y del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, una vez que esta haya verificado que el local reúne las condiciones necesarias de sanidad y disponga de los equipos y materiales indispensables para el expendio de la carne y productos cárnicos.

**Artículo 45.-** El local destinado al expendio de carnes y menudencias al por menor deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Debe ser amplio con un espacio mínimo de 6 m<sup>2</sup>, ventilado con paredes de cerámica y pisos impermeables de fácil limpieza.
- b) Una vitrina frigorífica.
- c) Disponer de cierra eléctrica para el troceo de la carne, mesa de deshuese, chuchillos, ganchos de acero inoxidable, chairas y envolturas higiénicas.
- d) El personal de expendio de la carne debe tener el respectivo certificado médico actualizado.
- e) Poseer lavabo.
- f) Poseer bandeja para las menudencias.
- g) Ningún componente debe estar en el suelo.
- h) Atender con indumentaria limpia.
- i) Contar con un plan de eliminación de plagas.
- j) Poseer una balanza digital, que garantice peso y precio.

**Artículo 46.-** Toda persona que manipule la carne, productos y subproductos y derivados, tendrá la obligación de llevar una indumentaria adecuada basada en el reglamento de alimentos.

**Artículo 47.-** Se prohíbe la comercialización de carnes y menudencias en locales que no reúnan las condiciones a las que se refiere esta ordenanza, o que se destine a otra actividad comercial.

**Artículo 48.-** El permiso para el funcionamiento de tales establecimientos, será concedido por la Comisaría Municipal previa inspección ocular personal o por delegación al médico veterinario municipal, quien para el efecto emitirá el informe respectivo, y siempre que reúna los requisitos establecidos en la Ley Orgánica de Salud. El permiso tendrá validez por un año a contarse desde la fecha de expedición y su renovación se hará con un mes de anticipación a su caducidad. Previo al pago de la tasa respectiva.

## DE LAS TASAS Y DERECHOS

**Artículo 49.-** Las tasas que deberán pagar los usuarios, por los servicios que presta la Planta de Faenamiento Municipal serán los siguientes:

- a) Por recepción, servicio de corral, provisión de instalaciones, operarios de faenamiento, limpieza de intestinos, limpieza de patas y transporte pagarán :

ITEM	ESPECIE	PORCENTAJE DEL SALARIO BÁSICO UNIFICADO VIGENTE
1	BOVINO	4.1%
2	PORCINO	2.75%

- b) Es obligación de los usuarios del servicio de faenamiento entregar el comprobante de pago y la guía de movilización, al momento del ingreso de los animales a las instalaciones de la Planta de Faenamiento, caso contrario no se recibirá a los semovientes.

Esclareciendo, aclarando y explicando que los valores indicados fueron debidamente socializados, convenidos, concertados y aceptados entre la primera autoridad del ejecutivo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana y los comerciantes, en distintas reuniones conforme constan en los anexos, entre ellos el acta celebrada el día lunes 25 de agosto del 2014 en cuya clausula decima el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana se compromete a cobrar por servicios de faenamiento: 10 USD por porcino y 15 USD por bovino, desde el primero de enero del año 2015. Y desde el año 2017 los valores a cobrar, serían de 16 USD por porcino y 21 USD por bovino.

## DE LAS SANCIONES

**Artículo 50.-** Las personas que trasporten carne o vísceras en vehículos que no cumplen con las disposiciones pertinentes serán sancionados con el decomiso total de la carne o vísceras. El producto decomisado será donado a instituciones de beneficencia.

**Artículo 51.-** Las personas que sacrifiquen animales de abasto de las especies bovina y porcina destinada al consumo humano, fuera del matadero autorizado serán sancionadas con el decomiso total.

**Artículo 52.-** Los establecimientos de expendio de carnes que no cumplieren con los requisitos para los locales destinados al expendio de carnes y menudencias serán inmediatamente clausuradas por el Comisario Municipal.

**Artículo 53.-** Para su sanción, según el caso, el infractor será puesto a órdenes de la autoridad competente.

**Artículo 54.-** Para la imposición de multas, se oficiará al Comisario Municipal, quien dispondrá en base al informe del médico veterinario o administrador de rastro. La recaudación se realizará por medio de la ventanilla de recaudación municipal.

**Artículo 55.-** El Director de Gestión de Servicios Públicos, propondrá proyectos de reglamentos, acuerdos y resoluciones que sean necesarios para el cumplimiento de la presente ordenanza, mismos que deberán ser aprobados por el órgano de legislación y fiscalización del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana.

## DISPOSICIÓN GENERAL

**PRIMERA.- Normas Suplementarias.-** En todo cuanto no se encuentre contemplado en esta ordenanza se estará a lo dispuesto en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía, y Descentralización, Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, Código Orgánico Tributario; y, demás leyes conexas que sean aplicables y no se contrapongan.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**PRIMERA.-** Los comerciantes de carne del cantón deberán estar equipados adecuadamente para seguir la cadena de frio y brindar carne de calidad a la ciudadanía en el menor tiempo posible.

## DEROGATORIA

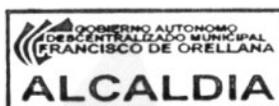
**PRIMERA.- Derogatoria.-** Deróguese en fin todas las disposiciones que se opongan a esta ordenanza y que sean contrarias; y, todas las resoluciones y disposiciones que sobre esta materia se hubieren aprobado anteriormente.

## DISPOSICIÓN FINAL

La presente ordenanza estará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Registro Oficial. Sin perjuicio de su publicación en la Gaceta Oficial y dominio web de la institución.

Dado y suscrito en la sala de sesiones del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, a los treinta días del mes de diciembre del año dos mil quince.

**Abg. Anita Carolina Rivas Párraga**  
ALCALDESA DE FRANCISCO DE ORELLANA



**Abg. Hernán Tumbaco Arias**  
SECRETARIO GENERAL

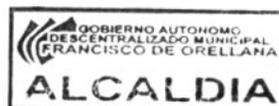
**CERTIFICO:** Que la ORDENANZA DE FAENAMIENTO DE GANADO BOVINO Y PORCINO DEL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA, fue conocida, discutida y aprobada, en primer y segundo debate, en sesiones ordinaria y extraordinaria del 21 de octubre del 2014 y 30 de diciembre del 2015 respectivamente y de conformidad con el párrafo quinto del artículo 322 del COOTAD, remito a la señora Alcaldesa para su sanción.

**Abg. Hernán Tumbaco Arias**  
SECRETARIO GENERAL



**ALCALDÍA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA.-** Francisco de Orellana, a los treinta días del mes de diciembre del año dos mil quince, a las nueve horas con treinta minutos.- **VISTOS:** Por cuanto la ORDENANZA DE FAENAMIENTO DE GANADO BOVINO Y PORCINO DEL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA está de acuerdo con la Constitución y Leyes de la República, de conformidad con las disposiciones contenidas en el Art. 322 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), sanciono la presente Ordenanza y ordeno su promulgación de conformidad al Art. 324 del COOTAD.

**Abg. Anita Carolina Rivas Párraga**  
ALCALDESA DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO  
MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA



**SECRETARIA GENERAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL FRANCISCO DE ORELLANA.-** Proveyó y firmó la ORDENANZA DE FAENAMIENTO DE GANADO BOVINO Y PORCINO DEL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA, la señora abogada Anita Carolina Rivas Párraga, Alcaldesa del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, en la fecha y hora señalada. Lo certifico.-

**Abg. Hernán Tumbaco Arias**  
SECRETARIO GENERAL

