**CÓDIGO MUNICIPAL DE HIGIENE Y ABASTO**

**Título I  
DEL CONTROL SANITARIO EN EL CANTÓN LOJA**

**Capítulo I  
DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL CONTROL SANITARIO**

**Sección I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 1.-** El control sanitario se ejercerá a través del conjunto de medidas de supervisión, capacitación, información y difusión que permitan garantizar condiciones de higiene y salud básica en sitios de expendio de productos de consumo humano y de convivencia o reunión de personas. Estas actividades también se relacionan con la calidad de los productos a expenderse y propenderán a vigilar que los mismos estén aptos para su consumo y no constituyan un peligro para la salud de la población.

**Art. 2.-** Toda acción vinculada con el control sanitario que tenga que realizar el Municipio de Loja, será regulada por las disposiciones del presente Código Municipal y por aquellas que relacionadas con esta materia señala el Código de Salud.

**Art. 3.-** Será competencia de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto la implementación del control sanitario en las instalaciones de los siguientes establecimientos o actividades comerciales del cantón Loja:

a) Mercados, supermercados, micromercados y tiendas de abarrotes;  
  
b) Consignación de víveres y frutas;  
  
c) Ventas ambulantes de productos de consumo humano;  
  
d) Bares, discotecas, restaurantes, cafeterías, heladerías, fuentes de soda, picanterías, fondas, comedores populares, licoreras y cantinas;  
  
e) Tercenas, pescaderías y productos cárnicos en general;  
  
f) Industrias alimenticias;  
  
g) Mataderos en general y casas de rastro;  
  
h) Farmacias, droguerías y locales de expendio de medicinas naturales;  
  
i) Lugares destinados a recreación como: teatros, cines, estadios, galleras, coliseos y afines;  
  
j) Peluquerías, salas de belleza y anexos;  
  
k) Hoteles, hostales y casas de posada;  
  
1) Moteles, burdeles y prostíbulos;  
  
m) Lugares de acopio y reciclaje de desechos sólidos; y,  
  
n) En general, todos los sitios donde se fabriquen, guarden o expendan comestibles o bebidas de cualquier naturaleza, y, aquellos que constituyan lugares de convivencia o reunión.

**Sección II  
DE LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO**

**Art. 4.-** La Dirección Municipal de Higiene y Abasto otorgará anualmente los permisos de funcionamiento que faculten el ejercicio de las actividades señaladas en el Art. 3, previo cumplimiento de los requisitos estipulados y pago de las obligaciones determinadas por el Municipio de Loja.

Los requisitos son los siguientes:  
  
a) Solicitud dirigida al Director de Higiene en papel valorado de la institución;  
  
b) Fotocopia de la Cédula de identidad;  
  
c) Formulario de permiso de funcionamiento;  
  
d) Certificados de pago de la patente municipal e impuesto a los activos totales;  
  
e) Carné de salud de todas las personas que laboran en el negocio;  
  
f) Ficha de calificación e informe de inspección;   
  
Los adjudicatarios de los centros de abasto propiedad del municipio deberán presentar adicionalmente:  
  
g) Carné del usuario;  
  
h) Una foto tamaño carné;  
  
i) Última carta de pago del arriendo del local;  
  
j) Dos uniformes (en los casos de expendio de productos alimenticios).

**Art. 5.-** Los propietarios de los establecimientos comerciales están obligados a obtener el permiso de funcionamiento en los noventa (90) primeros días de cada año, de acuerdo al cronograma establecido por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto.

**Art. 6.-** Los certificados o carné de salud de las personas que laboran en los negocios, incluirán exámenes y análisis, según el tipo de actividad que se ejerza. Los certificados serán conferidos por los dispensarios médicos del Municipio de Loja, conforme al procedimiento determinado por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, en coordinación con las autoridades de salud.

**Art. 7.-** Los establecimientos comerciales materia del presente capítulo están obligados a cumplir los requisitos básicos de higiene determinados por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto respecto a pisos, paredes, pintura, sanitarios, mobiliario, uniformes del personal, equipo, utensilios necesarios, y en general, todos los aspectos que contengan los instructivos que deberá elaborar esta dependencia de acuerdo al tipo de actividad que se realice.

**Art. 8.-** La Dirección Municipal de Higiene realizará las inspecciones de los locales mencionados en cuyas actividades se harán constar las condiciones higiénicas y sanitarias de los locales visitados a base de una ficha de calificación previamente elaborada. Este instrumento de valoración servirá para la concesión del Permiso de Funcionamiento. De ser necesario, en la ficha de calificación se procederá a especificar las adecuaciones básicas necesarias para cada establecimiento, señalando los plazos para su cumplimiento de acuerdo a las instrucciones previamente definidas por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto.

**Art. 9.-** La Dirección Municipal de Higiene, exigirá en los casos en que el informe médico lo determine, los análisis bromatológicos y microbiológicos para el control de calidad de los alimentos, que serán conferidos por los laboratorios que la propia Dirección determine.

**Art. 10.-** Para favorecer el control sanitario adecuado, el Departamento de Avalúos y Catastros en coordinación con la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, levantará un catastro específico de los locales comerciales señalados, en el que se hará constar la dimensión del local, razón social, categoría, sectores y condiciones físico-sanitarias.

**Art. 11.-** Una vez que el permiso de funcionamiento haya sido conferido, el propietario y las personas que laboran en el establecimiento están obligadas a cumplir con los preceptos sanitarios básicos. En caso de incumplimiento de esta disposición, la Comisaría Municipal de Higiene estará en capacidad de retirar el mencionado permiso y aplicar las sanciones a que la infracción diere lugar.

**Art. 12.-** Ninguna actividad comercial de las señaladas en el Art. 3 de este Código, se encuentre o no ubicada en propiedad municipal, podrá realizarse si su propietario no ha obtenido el Permiso de Funcionamiento otorgado por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto. Las actividades que no cumplan con este requisito serán consideradas como ilegales y el Comisario Municipal de Higiene estará obligado a aplicar las sanciones señaladas en el presente Código Municipal.

**Art. 13.-** Los permisos de funcionamiento para los establecimientos serán otorgados por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, solamente en aquellos casos en que su ubicación no contravenga ninguna disposición municipal.

**Sección III  
DE LAS INSPECCIONES PERMANENTES**

**Art. 14.-** La Dirección Municipal de Higiene y Abasto, a través de su personal autorizado, realizará periódicamente el control sanitario a los establecimientos señalados para garantizar el uso de prácticas de higiene adecuadas y la prevención de la contaminación de los alimentos que se expenden. El personal dedicado a la preparación y expendio de alimentos debe cumplir las normas básicas referentes al estado de salud, higiene personal y hábitos en el manejo de equipos y utensilios.

**Art. 15.-** Compete al propietario y más personal tomar medidas de prevención para evitar enfermedades que se transmiten por contacto directo con los alimentos y por vía cruzada entre alimentos crudos y cocidos. La Dirección Municipal de Higiene y Abasto realizará las inspecciones permanentes para garantizar su cumplimiento.

**Art. 16.-** Las normas que en esta materia se encuentran señaladas en el Código de Salud serán observadas por los inspectores y las autoridades municipales en sus actividades de control.

**Art. 17.-** El permiso de funcionamiento será expuesto en lugar visible del establecimiento a fin de facilitar las tareas de inspección que la Dirección Municipal de Higiene constantemente tendrá que realizar.

**Sección IV  
DE LAS SANCIONES**

**Art. 18.-** Por el carácter especial de las normas de este Capítulo no se reconoce fuero de ninguna clase.

**Art. 19.-** El Comisario Municipal de Higiene es el juez competente para conocer, establecer e imponer las sanciones establecidas en este capítulo.

**Art. 20.-** Quienes incumplan las disposiciones del presente Capítulo serán sancionados, de acuerdo a la gravedad de la infracción y reincidencias, con una de las siguientes penas:

a) Multa de hasta treinta unidades de valor constante de acuerdo a la capacidad económica del negocio;  
  
b) Comiso de los productos y objetos que hubieran servido para cometer la infracción;  
  
c) Suspensión temporal; y,  
  
d) Clausura definitiva.  
  
El Comisario Municipal de Higiene procederá con lo previsto en el Código de Procedimiento Penal para el juzgamiento de las contravenciones, debiendo hacerse el cobro de las multas por intermedio de la oficina de Recaudaciones Municipales.

**Art. 21.-** El Comisario de Higiene o su delegado podrá entrar libremente en los locales cerrados o abiertos en cumplimiento de sus funciones, sin que este hecho dé lugar a la acción por violación de domicilio. No se requerirá, por tanto, orden previa de autoridad alguna, y únicamente se exigirá la presentación de la credencial respectiva.

**Art. 22.-** Las sanciones previstas en este capítulo serán sin perjuicio de las establecidas en el Código de Salud, Código Penal y otras disposiciones legales. Según el caso se pondrá al infractor a órdenes de la autoridad competente.

**Capítulo II  
LA PROVISIÓN MÍNIMA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS**

**Art. 23.-** Ningún establecimiento particular donde se expendan bebidas y comestibles o se reúna el público con fines de recreación, podrá funcionar si no tiene instalado servicios higiénicos, en lugar visible y de fácil acceso a los vecinos.

**Art. 24.-** Los servicios mínimos que en cada establecimiento o lugar de los citados en el artículo anterior deben instalarse obligatoriamente, son:

a) Urinario,  
  
b) Inodoro, y  
  
c) Lavabo, con agua fría.

**Art. 25.-** El propietario del establecimiento está obligado a mantener en perfecto estado de higiene la totalidad de su local comercial, y en condiciones aptas para brindar su servicio. Las infracciones a las disposiciones de este Capítulo, dependiendo de su gravedad serán sancionadas por el Comisario Municipal de Higiene con multas que oscilen entre uno (1) y treinta (10) (SIC) unidades de valor constante, suspensión temporal del establecimiento o su clausura definitiva.

**Art. 26.-** Para poder funcionar, el propietario del establecimiento debe obtener el permiso correspondiente en la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, que lo entregará si se cumple con las normas elementales de higiene y las regulaciones que para la ubicación de estos locales determine esta dependencia.

**Capítulo III  
DEL EXPENDIO DE CARNES Y DERIVADOS**

**Sección I  
DE LA INSPECCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN**

**Art. 27.-** La inspección, comercialización y distribución de carnes y derivados, estará bajo el control y responsabilidad de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, que ejercerá estas acciones a través de las siguientes personas:

a) Un veterinario.  
  
b) Un ayudante de veterinario.  
  
c) Un inspector, y,  
  
d) Los empleados que la Dirección destine a este servicio.

**Art. 28.-** El nombramiento de Veterinario, corresponde al Alcalde.

**Art. 29.-** Todos los empleados comprendidos dentro de este Capítulo, ejercerán sus respectivas funciones a órdenes del veterinario municipal.

**Art. 30.-** Ningún empleado podrá ejercer el cargo sin la constancia del certificado de buena salud, que lo habilite para desempeñar dichas actividades.

**Art. 31.-** Son deberes y atribuciones del Veterinario:

a) Concurrir a su lugar de trabajo, durante los días y horas que de acuerdo a la naturaleza y complejidad del mismo se requiera;  
  
b) Presenciar el desposte de ganado;  
  
c) Realizar personalmente el examen de las reses destinadas al desposte;  
  
d) Analizar y calificar la carne y vísceras del animal despostado, y según el caso ordenar la cremación, entierro (eliminación) de la que no sea apta para el consumo humano;  
  
e) Ordenar exámenes de laboratorio en los casos que estime conveniente;  
  
f) Llevar un registro para la anotación diaria de los datos concernientes al número, calidad, procedencia del ganado que ingresa para el desposte y su valor; la calidad, peso y valor de la carne que se destinó al consumo público, el estado de las vísceras y todos los demás detalles que crea necesario para la buena administración; y,  
  
g) Cumplir y hacer cumplir las demás obligaciones a que se refiere este Capítulo.

**Sección II  
DE LAS ESPECIES**

**Art. 32.-** Sólo animales de abasto podrán ser sacrificados en los camales y mataderos. No se permitirá el sacrificio de otras especies.

Son animales de abasto, los de las especies: bovina, caprina, porcina, equina, ovina, avear y otras que en futuro sean incluidas oficialmente para su control.

**Sección III  
DE LOS CAMALES Y MATADEROS**

**Art. 33.-** Están sometidos a lo que determina esta sección, los camales, frigoríficos establecidos hasta la fecha y los que se establecieren en el cantón Loja, que deberán tener instalaciones y condiciones sanitarias que permitan cumplir con los siguientes requisitos:

a) Recepción de los animales y descanso en alojamientos adecuados.  
  
b) Reconocimiento sanitario en vivo.  
  
c) Sacrificio.  
  
d) Sangría.  
  
e) Desuello y depilación.  
  
f) Evisceración.  
  
g) Descuartizado.  
  
h) Inspección sanitaria y clasificación, e,  
  
i) Refrigeración y conservación.

**Art. 34.-** Reconócese como Matadero o Sala de Matanza a los establecimientos construidos por el Municipio y los particulares legalmente instalados, en las parroquias del Cantón Loja, destinados al sacrificio de animales de abasto para el consumo de la población.

Cuando el aprovechamiento sea industrial, obligatoriamente poseerán instalaciones de refrigeración proporcionales a su tamaño.

**Art. 35.-** Para que funcionen como camales frigoríficos y mataderos deberán estar autorizados en forma legal, mediante permiso otorgado en la Dirección Municipal de Higiene y Abasto y las autoridades competentes del Ministerio de Salud.

**Art. 36.-** En las parroquias del Cantón, los mataderos para ser autorizados en su funcionamiento, deberán contar por lo menos con sistemas adecuados que garanticen la inspección y den mayor seguridad higiénica al consumidor.

**Sección IV  
DE LA INSPECCIÓN Y CALIDAD**

**Art. 37.-** Los animales de abasto se someterán a la inspección veterinaria antes y después de ser sacrificados. No podrán faenarse, sin autorización del Inspector Veterinario o de las Autoridades de Salud correspondientes o en su defecto de las autoridades de policía.

**Art. 38.-** Para la inspección en vivo, los animales a sacrificarse deberán permanecer en los respectivos corrales, en descanso, por un lapso mínimo de doce horas.

**Art. 39.-** No se permitirá el sacrificio de ninguna res que presente síntomas de enfermedades, como también lesiones que pudieran afectar la comestibilidad de las carnes e influir sobre su calidad.

**Art. 40.-** Las carnes, vísceras y más productos a utilizarse en fábricas o establecimientos de productos cárnicos, irán acompañados de un certificado sanitario conferido por el Inspector veterinario municipal, que acredite la procedencia, calidad y estado sanitario.

**Art. 41.-** Estarán comprendidas dentro de la prohibición del Art. 39 los animales de abasto que presenten las siguientes características:

**Carnes microbianas:**  
  
Septicemia Gangrenosa,  
Diarrea Infecciosa,  
Carbunco Bacteriano,  
Tétanos, Carbunco Sintomático,  
Fiebre Aftosa,  
Perineumonía Infecciosa,  
Cólera del Cerdo,  
Mamitis gangrenosa de la oveja,  
Cólera Newcastle de las aves,  
Rabia; y,  
Septicemias Hemorrágicas.  
  
**Carnes Parasitarias:**  
  
Piroplasmosis,  
Anaplasmosis,  
Cisticercosis bovina,  
Cisticercosis porcina; y,  
Sarcosporidiosis.  
  
**Carnes Tóxicas:**  
  
Muerte accidental no seguida de sangría inmediata y de invisceración pronta.  
  
Animales envenenados, cuando se comprobare intoxicación general putrefacción generalizada inminente o confirmada;  
  
Carnes febriles o fermentadas, cuando las enfermedades determinadas por la fiebre son generalizadas a todos los músculos;  
  
Carnes sanguinolentas, cuando son producto de enfermedades graves del intestino; y,  
  
**Carnes ictéricas:**  
Queda a juicio del veterinario el decomiso total, siempre que considerare necesario, fuera de los casos enumerados.  
  
Se decreta el decomiso parcial en estos otros casos:  
  
- Absceso en diferentes órganos o regiones del cuerpo, siempre y cuando demuestren enflaquecimiento, anemia, ictericia, metastasis o generalización.  
  
- Actinomicosis, cuando la res presente perfecto estado de salud y sólo se observen lesiones localizadas.  
  
- Actinobacilosis, cuando la enfermedad del animal se encuentre localizada en la lengua, ganglios linfáticos, sublinguales o en cualquier órgano o región, decomisándose estos órganos o regiones.  
  
- Adenitis, caseosa ovina, cuando la res presente lesiones de benignidad en ganglios y vísceras y su estado general de nutrición sea estable.  
  
- Alteraciones posteriores al sacrificio, desecación exagerada, huevos y larvas de insectos, enmohecimiento parcial, putrefacción parcial o visiblemente superficial.  
  
- Carnes parasitarias: Distomatosis, equinococosis, estrongilosis, cerurosis, sarcosporidiosis, En los casos de cisticercosis se procederá al decomiso total de la carne, pero se puede utilizar el jamón (manteca) y el cuero.  
  
- Por el elevado índice de infestación por cisticercosis, queda prohibida la elaboración de longaniza y venta en los centros de abasto u otros locales al público en general.  
  
- Cuando estas parasitosis interna determinen estados de caquexia, etc., se juzgarán de acuerdo con lo dispuesto para estos casos.  
  
- Carnes estropeadas: lesiones traumáticas no complicadas (contusiones, heridas, fracturas, luxaciones, etc.).  
  
- Degeneraciones diversas de órganos y tejidos (fibrosa, picmentaria, parenquimatosa, grasa amiloides, cirrótica, cérea, etc.), que no entrañen estados generales caquecticos o hidrohémicos.  
  
- Equimosis.  
  
- Ipostasias cadavéricas de poca extensión.  
  
- Hidronefrosis.  
  
- Ictericia, cuando no hay caracteres que hagan sospechar la presencia de una infección y que al someterse al oreo o al frío, las carnes pierden la coloración amarilla. Igualmente, cuando se compruebe que el tinte amarillo obedece a una lipoxantosis.  
  
- Lesiones inflamatorias: artritis, linfangitis, exudados inflamatorios, gangrena local, etc.  
  
- Meteorismo agudo sin complicaciones generalizadas de toxemia o bacteremia.  
  
- Matritis catarral hemorrágica, purulenta, si no hay síntomas que impliquen procesos más graves.  
  
- Nódulos intestinales consecutivos a implantación de parásitos.  
  
- Pleuritis de diversa naturaleza, siempre y cuando no hayan lesiones de generalización infecciosa o toxémica.  
  
- Paratuberculosis, cuando el animal se encuentra en buen estado de nutrición.  
  
- Pigmentaciones anormales (Argirosis, hemosiderosis, melanosis, localizada etc).  
  
- Talangiectasia maculosa de ciertos órganos (Hígado y riñón).  
  
- Tumores simples.  
  
- Tuberculosis, el decomiso será parcial inutilizando todas las vísceras de las cavidades toráxica o abdominal, la cabeza, las mamas, los testículos y las relaciones anatómicas y ganglionares de los focos tuberculosos.  
  
- Cuando las lesiones se hallen circunscritas en un solo órgano de la cavidad toráxica o abdominal y no exista indicio alguno de la infección ganglionar ajena al órgano enfermo.  
  
- Cuando los tubérculos, aunque manifiestos en las cavidades abdominales y toráxicas, estuvieran evidentemente clasificados y no se vea ninguna otra lesión asociada ni en las cerosas, ni en los ganglios.  
  
- Siempre que hayan motivos suficientes para dudar si la carne de una res con lesiones tuberculosas, debe ser de decomiso total y no parcial se procederá al decomiso total.

**Sección V  
DEL TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**

**Art. 42.-** El transporte a los sitios de expendio y distribución de carne, vísceras y más despojos procedentes de animales de abasto, se realizará bajo las siguientes condiciones:

a) Las carnes, vísceras y despojos, serán transportadas, en vehículos cerrados o en vehículos particulares autorizados para el efecto por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto; los canales deberán estar suspendidos del techo de los furgones, sin tocar el piso. Los vehículos no deberán ser descubiertos, para impedir el ingreso de insectos, polvo, etc., y,  
  
b) Los vehículos destinados al transporte de carne y subproductos no podrán ser utilizados en otras finalidades y, para su identificación deberán llevar un letrero claramente visible de color uniforme. La leyenda del letrero será indicada por la Dirección Municipal Higiene y Abasto.  
  
Queda prohibido trasportar carnes y subproductos, en vehículos que no fuesen indicados en el literal a) de este artículo.

**Art. 43.-** Las carnes y subproductos a transportarse, fuera de la sede del camal o matadero, irán acompañadas de un certificado otorgado por el veterinario municipal y de las respectivas autoridades de salud, en las condiciones previstas en el Art. 42.

**Sección VI  
DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO**

**Art. 44.**- Se entenderán por tercenas y carnicerías los lugares donde se realiza la venta de productos cárnicos y sus derivados.

**Art. 45.-** Las tercenas y/o carnicerías serán de dos clases:

a) De primera o tercena frigorífica, y  
  
b) De segunda, las que carezcan de sistema de frío.

**Art. 46.-** Las tercenas de primera o frigoríficas funcionarán fuera o dentro de los mercados municipales. Las de segunda funcionarán únicamente dentro de los mercados municipales.

**Art. 47.-** Tanto la calificación de las tercenas, como de las personas que laboran en establecimientos de procesamiento y expendio de productos cárnicos, se someterán a las normas establecidas en el reglamento respectivo, de acuerdo al Código de Salud.

**Art. 48.-** El permiso para el funcionamiento de tales establecimientos, será concedido por el Director Municipal de Higiene y Abasto, 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 el Código 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 pago de la tasa respectiva.

**Sección VII  
DE LAS SANCIONES**

**Art. 49.-** Las personas naturales o jurídicas que sacrifiquen animales, vendan o comercialicen productos cárnicos de las especies contempladas en el Art. 32 de este Código Municipal, fuera de los camales, mataderos y sitios de expendio, serán sancionados con una multa equivalente al valor de dichos productos y con el decomiso de éstos, así como de haber lugar, con la acción penal correspondiente.

**Art. 50.-** Los establecimientos de expendio que vendieren carnes no autorizadas por el inspector veterinario, serán suspendidas por el lapso de treinta días y su reincidencia con la clausura definitiva, sin perjuicio de las sanciones a que se refiere el artículo anterior.

**Art. 51.-** Los camales frigoríficos y empresas procesadoras de productos cárnicos, así como los dueños de animales faenados en mataderos, que infringieren las disposiciones determinadas en este Código Municipal, serán sancionados con multas que oscilen entre 01 y 30 unidades de valor constante, suspensión temporal o clausura definitiva. Las sanciones deben relacionarse con la gravedad de la falta, la magnitud o la dimensión de la empresa.

**Art. 52.-** Los transportadores de carne que no dieren cumplimiento a las disposiciones contenidas en los Arts. 42 y 43 de esta Ley seccional, serán sancionados con el comiso total del producto y su destrucción o eliminación a costa del infractor.

**Art. 53.-** Los funcionarios y empleados municipales, de camales y mataderos que no cumplieren con lo dispuesto en este Código, con respecto a cuanto concierne a sus deberes y obligaciones, serán destituidos de sus cargos, previo juicio administrativo correspondiente.

**Art. 54.-** Las violaciones a las disposiciones de este capítulo, serán juzgadas y sancionadas por el Comisario Municipal de Higiene.

**Art. 55.-** Para el efecto de las sanciones, hacen prueba dos declaraciones o partes escritos de un funcionario o empleado del Departamento de higiene Municipal.

**Art. 56.-** Para imponer las sanciones previstas en este Capítulo, el Comisario Municipal de Higiene citará al contraventor y seguirá para aplicarle la pena, el trámite establecido en el Código de Procedimiento Penal para el juzgamiento de las contravenciones de primera clase. Pero cuando se haya probado la infracción con las declaraciones o partes escritos de un funcionario del ramo, el Comisario deberá sentar un acta de juzgamiento sin articular prueba. Este documento será firmado también por el contraventor o por un testigo.

**Sección VIII  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 57.-** Autorízase a CAFRILOSA - Camal Frigorífico Loja S.A., así como a las empresas similares que se establecieren y a las personas naturales que previamente demuestren a las autoridades de salud y a la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, la eficiente instalación de sus camales o mataderos, para que realicen faenamiento de todo tipo de ganado mayor y menor, y la comercialización de carnes y elaborados de acuerdo a lo estatuido en este capítulo y en la Ley y Reglamento de Mataderos.

**Art. 58.-** Los nombramientos del personal a que se refiere este capítulo siguen en vigencia y sujetos a las leyes pertinentes.

**Capítulo IV  
DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Sección I  
DE LA CALIDAD DE LA LECHE FRESCA**

**Art. 59.-** A su llegada a la planta procesadora, la leche fresca deberá cumplir con los requisitos de la norma 9 del INEN; La leche fresca debe presentar aspecto normal, estar limpia y exenta de calostro. Además, cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 1:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Especificaciones de la leche fresca** | | | | |
| **Requisitos** | Unidad | Mínimo | Máximo | Método Ensayo |
| Densid. relat. a 20 C. | --- | 027 | 1.032 | INEN 11 |
| Contenido de grasa | % | 3.00 | --- | INEN 12 |
| Acidez titulable % | 0.16 | 0.18 | INEN 13 |  |
| Sólidos totales | % | 11.70 --- | INEN 14 |  |
| Cenizas | % | 0.65 | 0.80 | INEN 14 |
| Punto de Congelación | 0 C. | --- | 0.50 | INEN 15 |
| Ensayo de reductosas | h | 2.00 | --- | INEN 18 |
| Índice refractométrico a 20 C. | Zeiss | 37.00 | --- | INEN 91 |

El ensayo de alcohol, realizado de acuerdo con el anexo A., de la norma 9 del INEN deberá dar resultado negativo.

**Art. 60.-** La leche fresca debe transportarse en recipientes perfectamente estañados en su interior, limpios y asépticos, provistos de cierre hermético que impida la contaminación del producto.

**Sección II  
DE LA CALIDAD DE LA LECHE DE CONSUMO**

**Art. 61.-** Para el consumo en la ciudad de Loja y en la zona de influencia de las respectivas plantas procesadoras, sólo podrá venderse leche que corresponda a una de las categorías prescritas en este Capítulo y que se clasifiquen de la siguiente manera:

a) Leche Pasteurizada;  
  
b) Leche Esterilizada; y,  
  
c) Leche Modificada.

**Art. 62.-** La leche pasteurizada debe cumplir con todos los requisitos de la norma 10 del INEN que dice: La leche pasteurizada deberá presentar aspecto normal, estar limpia y exenta de calostro, preservadores o materias extrañas a su naturaleza; deberá además obtenerse a partir de la leche fresca que cumpla con los requisitos establecidos en la norma 9 del INEN.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Especificaciones de la leche pasteurizada** | | | | |
| **Requisitos** | Unidad | Mínimo | Máximo | Método Ensayo |
| Densidad a 20 C. | 1.027 | 1.032 | INEN 11 |  |
| Contenido de grasa | % | 3.00 | --- | INEN 12 |
| Acidez titulable | % | 0.16 | 0.18 | INEN 13 |
| Sólidos totales | % | 11.7 | --- | INEN 14 |
| Cenizas | % | 0.65 | 0.80 | INEN 14 |
| Punto de congelación | 0C. | --- | 0.54 | INEN 15 |
| Proteínas | % | 2.50 | --- | INEN 16 |
| Ensayo de la fosfatasa | % | --- | 1 | INEN 19 |

**Art. 63.-** Se entiende por leche esterilizada, sin otro calificativo, la que ha sido sometida a un tratamiento térmico suficiente para asegurar la ausencia de gérmenes patógenos, de gérmenes toxicógenos, toxinas y de microorganismos capaces de proliferarse en ella. Se expenderá en envases aprobados por la autoridad sanitaria nacional, esterilizados y cerrados herméticamente.

**Art. 64.-** Las leches modificadas deberán sujetarse al procesamiento de pasteurización y de esterilización de conformidad a las normas del INEN.

**Art. 65.-** Las denominaciones utilizadas para cada producto lácteo podrán emplearse cuando se añada o substraigan substancias para obtener un producto que llene determinados requisitos alimenticios, siempre que esas substancias no sean utilizadas para sustituir parcial o totalmente, uno o varios componentes naturales de la leche con miras a adulterar el producto.

**Art. 66.-** La Leche Pasteurizada, homogeneizada o esterilizada debe cumplir con las normas sanitarias del INEN.

**Sección III  
DE LAS PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE**

**Art. 67.-** El laboratorio de análisis de la leche contará con los equipos y elementos necesarios para efectuar la prueba de alcohol, determinación de la materia grasa y de la reductasa, para de esta forma realizar el pago de la leche según su calidad.

**Art. 68.-** Los tanques, recipientes, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios empleados en el tratamiento de la leche, deben ser de construcción y de tipo sanitarios.

Las bombas y cañerías deben estar dispuestas de manera que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad. En los aparatos de pasteurización rápida, los tubos o placas de enfriamiento deben ser de material autorizado no atacable por la leche.

**Art. 69.-** A la salida de las plantas procesadoras de leche, los envases deben ser devueltos perfectamente higienizados y tapados.

**Art. 70.-** Se prohíbe a los transportadores y expendedores el trasbasamiento de la leche pasteurizada de los envases originales y los cierres de estos no deben presentar indicios de violación.

**Sección IV  
DE LA DISTRIBUCIÓN**

**Art. 71.-** La leche destinada al consumo público será suministrada en envases aprobados por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto. Cada envase llevará la indicación de la clase de leche, la cantidad neta del contenido, el nombre del productor o planta procesadora, la fecha de envasamiento, y será hermético e inviolable.

**Art. 72.-** La distribución de la leche se hará en vehículos que reúnan las condiciones que determine la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, a los puestos de venta o depósitos.

**Sección V  
DE LOS PRECIOS**

**Art. 73.-** Los precios de venta serán los fijados por las autoridades competentes, tomando como base el litro y considerando la clasificación y categorías establecidas.

**Art. 74.-** Toda planta procesadora de leche que funcione o llegare a funcionar en el cantón Loja, se someterá a lo que dispone el presente Capítulo, a los reglamentos y normas del INEN, y la Dirección Municipal de Higiene y Abasto velará por su cumplimiento.

**Sección VI  
DE LAS SANCIONES**

**Art. 75.-** Todo el que dentro de la jurisdicción del Cantón Loja introdujere o vendiere leche que no sea de las calidades, categorías y condiciones establecidas en este Capítulo, será sancionado con el decomiso del producto y/o multa de 1 a 9 unidades de valor constante, dependiendo de la posibilidad económica del infractor.

**Art. 76.-** Toda persona que procesare leche, industrializare, comercializare con el producto sin tener la respectiva patente y permiso de la Dirección de Higiene Municipal, será sancionada con multa que oscile entre 1 y 30 unidades de valor constante; el decomiso del producto, los materiales de elaboración y maquinarias empleadas para el procesamiento.

**Art. 77.-** La persona que altere los precios establecidos para la venta de leche o sus derivados será sancionada con multa que oscile entre 1 y 30 unidades de valor constante y la cancelación de la patente.

**Art. 78.-** Solamente podrá transportarse, fuera del cantón Loja, leche procesada con el respectivo permiso de la Comisaría Municipal. Las personas que infrinjan esta disposición serán sancionados con multa que oscilará entre 0,5 y 15 unidades de valor constante y el decomiso del artículo.

**Art. 79.-** La violación de las tapas o sistemas de seguridad de los envases de la leche procesada será sancionada con multa de 1 a 30 unidades de valor constante.

**Art. 80.-** Toda infracción a este capítulo será sancionada por el Comisario Municipal, quien se regirá por las disposiciones del Código de Salud y el Reglamento a este capítulo. Los productos que se decomisen, serán entregados a instituciones de beneficencia de la ciudad.

**Art. 81.-** Quedan sujetas a las disposiciones del presente capítulo, las personas naturales o jurídicas que llegaren a disponer de plantas procesadoras de leche y que produzcan o comercialicen productos lácteos.

**Art. 82.-** A las personas naturales o jurídicas que se establecieren y que previamente demuestren ante la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, la eficiente instalación de plantas de procesamiento, se les autorizará para que realicen la adquisición de la leche y su recolección en los lugares donde funcionen tales plantas, así como para la distribución del producto.

**Capítulo V  
DE LA CONSERVACIÓN DE ANIMALES**

**Art. 83.-** El Presente Capítulo comprende el control de lo siguiente:

a) Ganado mayor: vacunos, caballos y asnos;  
  
b) Ganado menor: chanchos, ovejas y cabras;  
  
c) Animales domésticos propiamente dichos: perros, gatos, conejos y cuyes; y,  
  
d) Aves de corral: gallinas, pavos, patos y ganzos.

**Art. 84.-** Queda terminantemente prohibido la conservación de vacunos, asnos, chanchos, ovejas y cabras en el casco urbano de la ciudad.

**Art. 85.-** Se prohíbe establecer criaderos de canes en el casco urbano de la ciudad.

**Art. 86.-** La conservación de canes estará sujeta a las disposiciones de la Comisaría Municipal y de la sanidad nacional, en lo que respecta a la vacunación antirrábica.

**Art. 87.-** Queda terminantemente prohibido conservar perros y gatos en hoteles, pensiones, posadas, bares, salones, restaurantes, fábricas de alimentos y en general en todos los lugares de expendio de alimentos.

**Art. 88.-** Se prohíbe el mantenimiento de cuyeras, conejeras y aves de corral dentro del perímetro urbano, cuando se trate de fines comerciales. Sus propietarios serán notificados para que en el plazo de quince días se reubiquen estos criaderos. En caso de no hacerlo se les sancionará con un equivalente del 20% del valor comercial vigente por cada animal.

**Art. 89.-** Se permite la conservación precaria de aves de corral para el consumo en los hoteles, hogares, bares, comedores, salones, etc., siempre que las condiciones higiénicas sean satisfactorias.

**Art. 90.-** La conservación de aves de corral con fines industriales sólo podrá hacerse con el permiso de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, siempre que se disponga del espacio suficiente y las condiciones de mantenimiento no constituyan peligro para la salud pública o molestias a los vecinos. Para la concesión del permiso se oirá al señor Director del Plan Regulador, el que determinará las condiciones de funcionamiento de los gallineros y más requisitos para la instalación de esta industria.

**Art. 91.-** El incumplimiento de las disposiciones constantes en el presente Capítulo ocasionará las penas de multa, decomiso y sacrificio de los animales, según los casos.

**Art. 92.-** Toda especie de ganado que se encuentre vagando por las calles, avenidas, parques y sitios públicos, será decomisado y sacrificado y las carnes, serán vendidas para entregar su valor a los propietarios, deduciendo el costo de transporte al camal y las tasas respectivas.

**Art. 93.-** Los dueños de caballos y asnos serán sancionados con una multa del 20% del valor del animal, previo al avalúo realizado por el médico veterinario municipal. La reincidencia se sancionará con el doble de la multa y si existiere una tercera vez, el animal será rematado en presencia del dueño. El dinero producto de ese remate será destinado al Patronato de Amparo Social Municipal, para obras de beneficencia.

**Art. 94.-** Los propietarios del ganado vacuno que se conserva en la zona urbana, serán notificados por el Comisario Municipal, concediéndoles treinta días de plazo para su retiro. El incumplimiento será sancionado con una multa del 20% del valor del animal, previo al avalúo realizado por el médico veterinario municipal. La reincidencia se sancionará con el doble de la multa y si existiere una tercera vez, el animal será rematado en presencia del dueño. El dinero producto de ese remate será destinado al Patronato de Amparo Social Municipal para obras de beneficencia.

**Art. 95.-** Para el caso del ganado menor, asimismo notificará el Comisario Municipal al propietario concediéndole un plazo máximo de treinta días para su retiro y para el derrocamiento de chancheras y corrales. En caso de no cumplirse, los dueños serán sancionados con una multa del 20% por ciento del valor del animal, previo al avalúo realizado por el médico veterinario municipal, la reincidencia se sancionará con el doble de la multa y si existiera una tercera vez, el animal será rematado en presencia del dueño. El dinero producto de ese remate será destinado al Patronato de Amparo Social Municipal, para obras de beneficencia.

**Art. 96.-** Las chancheras y corrales que no fuesen retirados por los propietarios serán destruidos por la Policía Municipal y los gastos correrán a cargo del dueño.

**Título II  
DEL SISTEMA DE ABASTO**

**Capítulo I  
DE LOS MERCADOS**

**Sección I  
DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

**Art. 97.-** La organización, funcionamiento y control de los mercados municipales de la ciudad y del cantón Loja, existentes en la actualidad y los que se construyeren en el futuro, se regirán por las disposiciones del presente Código Municipal.

**Art. 98.-** Los mercados municipales se clasificarán en mayoristas y minoristas. Mayoristas se designarán a los centros de abastecimiento de productos alimenticios cuya comercialización se la haga al por mayor, y su principal función será la de concentrar la oferta total disponible que ingrese a la ciudad y abastecer permanentemente a los mercados minoristas y más sitios de distribución y consumo de alimentos de la ciudad de Loja.

La categoría de mercado mayorista o minorista la conferirá la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, dependiendo si el centro de abasto se dedica a la comercialización de productos al por mayor o al por menor.

**Art. 99.-** En cada mercado habrá un inspector de servicios municipales quien será el responsable ante las autoridades del municipio de la misma organización, funcionamiento y control del mercado y del área exterior del mismo.

**Art. 100.-** Para la organización, funcionamiento y control de cada mercado, el Municipio dictará un Reglamento especial.

**Sección II  
DE LA ADJUDICACIÓN DE PUESTOS**

**Art. 101.-** Las personas que aspiren ocupar un puesto en los edificios o áreas de los mercados municipales, se inscribirán en la oficina de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto y obtendrán un certificado de esta inscripción.

**Art. 102.-** Los puestos de los mercados serán adjudicados por el Director de Higiene Municipal, previa solicitud de los interesados y del cumplimiento de los requisitos previstos en el respectivo Reglamento.

Cuando dos o más personas solicitaren la adjudicación de un mismo puesto vacante, se tomará como base la responsabilidad y seriedad del solicitante, prefiriéndose a los ciudadanos que por más tiempo hubieren sido vendedores en la población donde se encuentre el mercado.

**Art. 103.-** Las pensiones de arrendamiento de los puestos y locales de los mercados municipales serán fijados por la Junta de Remates.

**Art. 104.-** Una misma persona no podrá ocupar más de un puesto en los mercados de la ciudad.

**Art. 105.-** El plazo de arrendamiento de estos locales a personas particulares será de un año, pudiendo renovarse el contrato por períodos iguales, mientras los usuarios paguen puntualmente las pensiones locativas, y acaten las leyes, ordenanzas, reglamentos y demás disposiciones de las autoridades municipales.

**Art. 106.-** La inscripción y contrato de arrendamiento que autorice a una persona para ocupar un puesto o local de los mercados municipales serán intransferibles.

**Art. 107.-** Cuando el arrendatario tenga que ausentarse de un puesto por una semana, el Inspector del respectivo mercado le concederá la licencia. Si la ausencia fuere hasta de un mes, la licencia le concederá el Director de Higiene Municipal. Para un lapso mayor, el permiso le dará el Alcalde del Cantón.

En ningún caso el puesto permanecerá cerrado y se lo encargará a una persona idónea de conducta recomendable, a satisfacción del inspector del mercado.  
  
El reemplazante deberá cumplir con todos los requisitos exigidos al titular del puesto.

**Sección III  
TERMINACIÓN DEL CONTRATO**

**Art. 108.-** Mientras una solicitud de concesión o renovación de matrícula se trámite, el inspector del mercado concederá al solicitante un certificado provisional para ocupar el puesto. Tal certificado se lo exhibirá en un lugar visible y se lo conservará aún después de suscribir el contrato respectivo.

Los trámites de concesión y renovación de matrículas deberán concluirse hasta el 31 de marzo de cada año.

**Art. 109.-** A los arrendatarios de los puestos de mercados municipales que no hubieren renovado su matrícula o contrato de arrendamiento en el plazo expresado en el artículo anterior, se les suspenderá por ocho días el uso del puesto. Y en el caso de que no renovaren en el lapso de suspensión, el puesto se declarará vacante y terminará el contrato respectivo.

**Art. 110.-** Si un usuario o comerciante cambiare de giro de mercadería de ventas sin conocimiento y autorización del respectivo funcionario municipal, se cancelará su contrato y matrícula.

**Art. 111.-** Si el usuario de un puesto lo traspasare a otra persona, terminará su contrato de arrendamiento y caducará su matrícula.

**Art. 112.-** Si cumplido el tiempo de la licencia, en todos los casos contemplados en este capítulo, el usuario no concurriere a laborar en su puesto en los siete días subsiguientes a la terminación de la licencia, el contrato de arrendamiento de tal local caducará y el local podrá arrendarse a otra persona.

**Art. 113.-** Cuando un puesto permaneciere cerrado o abandonado por un lapso mayor de diez días, sin que el arrendatario haya solicitado licencia, tal puesto se considerará disponible. En este caso, el Comisario Municipal y el Administrador o Inspector, con intervención de dos de los arrendatarios contiguos al local abandonado, lo abrirán y harán el alistamiento de las mercaderías y enseres que hubieren en él.

El Administrador o Inspector del mercado guardará bajo su responsabilidad los objetos de este alistamiento.

**Art. 114.-** En el plazo de treinta días contados desde la fecha del alistamiento, el ex arrendatario o quienes justifiquen tener derecho para ello, podrán reclamar la mercadería que será entregada con orden del Comisario Municipal, previo el pago de las pensiones de arrendamiento, incluido el mes que ha permanecido guardada la mercadería.

**Art. 115.-** De no ser reclamada la mercadería y demás enseres en el plazo indicado en el artículo anterior, con la intervención del Comisario Municipal, del Administrador o Inspector del mercado y de un arrendatario del sector, se rematarán las especies en pública subasta. El producto de este remate se depositará en la Tesorería Municipal y el ex arrendatario o quien justifique tener derecho, podrá reclamar este valor deducidas las pensiones de arrendamiento y el 25% en concepto de indemnización a la Municipalidad.

**Sección IV  
DEL PAGO DE PENSIONES DE ARRENDAMIENTO**

**Art. 116.-** El pago de las pensiones de arrendamiento se hará en la oficina de Recaudación Municipal, por mensualidades anticipadas.

**Art. 117.-** El cobro de las pensiones atrasadas de arrendamiento se hará por la vía coactiva, sin perjuicio de la suspensión del uso del puesto, si el usuario haya dejado de pagar dos pensiones.

**Sección V  
DE LAS OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS**

**Art. 118.-** Son obligaciones de los usuarios:

a) Pagar cumplidamente las pensiones de arrendamiento, de acuerdo a lo convenido en el contrato respectivo.  
  
b) Usar el puesto o local arrendado únicamente para la venta de las mercaderías o artículos para los cuales se lo haya destinado.  
  
c) Velar por la conservación de su local en perfecto estado de servicio.  
  
d) Informar a la administración del mercado cualquier irregularidad que se presentare en el servicio del local que arrienda, en forma oportuna a fin de que se adopten las medidas del caso.  
  
e) Permitir a las personas legalmente autorizadas, el examen de las mercaderías o la inspección sanitaria del puesto en cualquier momento.  
  
f) Usar pesas y medidas debidamente aferidas.  
  
g) Mantener claramente visibles para el público los precios de los productos, en tableros que se colocarán en la entrada del puesto.  
  
h) Tener permanentemente en su puesto un depósito con tapa para recolectar la basura.  
  
i) Observar con el público la debida cortesía y atención.  
  
j) Asistir a los cursos de capacitación y adiestramiento que se dicten para los usuarios de los mercados.  
  
k) Usar diariamente el uniforme señalado por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto.  
  
l) Cumplir con el horario de funcionamiento establecido por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto; y,  
  
m) Acatar las disposiciones que dicten las autoridades municipales.

**Sección VI  
DE LAS PROHIBICIONES**

**Art. 119.-** Se prohíbe a los usuarios de puestos en los mercados municipales:

a) Cambiar el tipo de giro de mercadería sin la autorización respectiva;  
  
b) Mantener o vender en su puesto mercaderías extrañas a las de su tipo o giro, especialmente bebidas alcohólicas, drogas o productos estupefacientes, artículos de contrabando y otras especies ilícitas;  
  
c) Conservar temporal o permanentemente explosivos o materias inflamables;  
  
d) Mantener en el puesto o portar cualquier tipo de armas;  
  
e) Usar pesas y medidas no aprobadas oficialmente;  
  
f) Ejecutar o patrocinar actos reñidos con la moral y las buenas costumbres; expender bebidas alcohólicas;  
  
g) Ocupar espacio mayor del área arrendada y permitir la presencia de vendedores no autorizados;  
  
h) Instalar en el puesto cocinas, cocinetas, braceros, reverberos, a excepción de aquellos en los que la especie del giro exigieran esa instalación; pero en ningún caso usarán artefactos con gasolina por combustible;  
  
i) Mantener en el puesto niños lactantes o de corta edad;  
  
j) Pernoctar en el mercado, ya sea en el puesto o en cualquier otro lugar de sus instalaciones;  
  
k) Mantener en el puesto o criar animales domésticos o de cualquier otra clase;  
  
1) Obstruir con sus productos las entradas, salidas, vías internas, corredores y pasillos de circulación del mercado;  
  
m) Atraer compradores con aparatos amplificadores de sonido, aparatos que sólo podrán ser utilizados por el personal de administración e inspección para suministrar información que interese a los empleados, usuarios y público;  
  
n) Encender velas o luminarias en el puesto o local;  
  
o) Realizar juegos de azar;  
  
p) Destacar comisiones, agentes vendedores o familiares, en las entradas y otras áreas interiores y exteriores del mercado, que no sean las de su propio puesto;  
  
q) Realizar o introducir mejoras en los puestos o locales, sin previa autorización de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto; y,  
  
r) Las demás acciones que señalen las Autoridades Municipales.

**Sección VII  
DE LAS SANCIONES**

**Art. 120.-** La violación a las disposiciones del presente capítulo serán sancionadas por el Comisario Municipal así:

a) Multa, que oscilará desde una hasta quince unidades de valor constante, dependiendo de la gravedad de la falta y de las características y volumen del negocio;  
  
b) Suspensión del puesto o local de ventas hasta por treinta días, según la gravedad de la falta;  
  
c) Decomiso de las mercaderías cuando éstas no reúnan las condiciones higiénicas necesarias o se encontraren ocupando lugares no autorizados. Si las mercaderías decomisadas se encuentran aptas para el consumo humano serán entregadas, inmediatamente, a las Guarderías Infantiles del Patronato de Amparo Social Municipal y/o a otros centros de asistencias social del cantón, previa la suscripción de un acta de entrega-recepción o del recibo correspondiente; y,  
  
d) Cancelación del contrato de arrendamiento y de la matrícula.  
  
Para la sanción se oficiará al Comisario Municipal, quien actuará y aplicará la sentencia de conformidad con lo previsto en el Art. 450 (395) y siguientes del Código de Procedimiento Penal, debiendo realizarse la recaudación de las multas por intermedio de la oficina de Recaudaciones Municipales.

**Art. 121.-** Las sanciones previstas en el artículo anterior serán sin perjuicio de las establecidas en el Código de Salud y su Reglamento, el Código Penal y otras disposiciones legales.

Según el caso, para su aplicación, se pondrá al infractor a órdenes de la autoridad competente.

**Sección VIII  
DE LAS FERIAS LIBRES DE PRODUCTOS**

**Art. 122.-** El Municipio podrá organizar fuera de las áreas de aglomeración las ferias libres de productos de primera necesidad y se realizarán en los días, horas y lugares determinados por la Dirección Municipal de Higiene y Abasto.

Los adjudicatarios que tienen sus puestos permanentes dentro de los mercados no podrán salir a vender los productos en los lugares destinados para las ferias libres.  
  
Las autoridades municipales fomentarán y darán las facilidades del caso para la realización de las ferias libres con mayor frecuencia, toda vez que son favorables para la economía popular.

Para el efecto se dictará el reglamento pertinente.

**Sección IX  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 123.-** En cada mercado municipal habrá una balanza o romana, a cargo del respectivo empleado, la que servirá para el control del peso.

**Art. 124.-** El asignatario de un puesto municipal de ventas así como sus empleados independientes encargados del manipuleo de los víveres deben reunir las condiciones de higiene exigidas por el Código de Salud y la Dirección Municipal de Higiene y Abasto para el efecto.

**Art. 125.-** Los adjudicatarios de locales en los mercados municipales estarán obligados a conservarlos en las mejores condiciones y en caso de daños o deterioros, deberán hacer las reparaciones respectivas, a su costo.

Para responder por estos daños harán un depósito bancario de garantía que la Dirección Municipal de Higiene y Abasto lo determine.

**Art. 126.-** Se prohíbe el traspaso de dominio de un negocio instalado en un puesto o local municipal. Caso contrario se aplicará lo dispuesto en el art. 111.

**Capítulo II  
DE LAS VENTAS AMBULANTES**

**Art. 127.-** Se prohíbe en forma terminante las ventas ambulantes en: parques, avenidas, puentes, portales y aceras y calles circundantes a excepción de las autorizadas por la Dirección Municipal de Higiene.

**Art. 128.-** Quienes incumplieren con lo dispuesto en el presente capítulo serán sancionados con una multa que fluctuará entre 1 y 5 unidades de valor constante o el decomiso de la mercancía.

En caso de reincidencia, se aplicará el máximo de la sanción contemplada en el inciso anterior.

**Art. 129.-** Quienes expendieren mercancías desde vehículos automotores, por el sistema al por mayor y/o por menor, en sitios y horarios que no sean los determinados por la Dirección Municipal de Higiene, serán sancionados con el decomiso de los productos o mercancías; o con una multa que fluctuará entre 01 y 30 unidades de valor constante, de acuerdo a la gravedad de la infracción y a la condición de reincidencia.

**Art. 130.-** Los productos decomisados según lo establecido en el presente Capítulo, serán entregados a las guarderías infantiles del Patronato de Amparo Social Municipal y/ o a los demás centros de asistencia social de la ciudad de Loja, previa la suscripción de una acta de entrega-recepción.

**Art. 131.-** Todas las transgresiones a este Capítulo, serán juzgadas y sancionadas por el Comisario Municipal de Higiene, siguiendo el trámite establecido por el Código de Procedimiento Penal para las contravenciones.

**Art. 132.-** De la ejecución de las disposiciones del presente capítulo se encargarán la Dirección de Higiene Municipal, la Comisaría del ramo, la Policía Municipal y la Policía Nacional, al tenor de lo que establece el Art. 72, numeral 42 de la Ley de Régimen Municipal.

**Capítulo III  
DE LAS PESAS Y MEDIDAS**

**Art. 133.-** En todas las transacciones comerciales del Cantón, se utilizará el sistema internacional de unidades, en cumplimiento de la Ley de Pesas y Medidas y de conformidad al Plan Nacional para la implantación del S. I. (Sistema Internacional).  
  
**Nota:** *La Ley de Pesas y Medidas fue derogada por la Ley del Sistema Ecuatoriano de Calidad (R.O. 26-S, 22-II-2007).*

**Art. 134.-** Sólo las pesas, medidas, aparatos y equipos que tengan certificado de contrastación conferido por el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), serán utilizados para controlar las pesas y medidas en la jurisdicción de este Cantón.

**Art. 135.-** El Comisario Municipal de Higiene tendrá a su cargo el control del cumplimiento de la Ley de Pesas y Medidas, y la aplicación de las disposiciones contenidas en este capítulo.  
  
**Nota:** *La Ley de Pesas y Medidas fue derogada por la Ley del Sistema Ecuatoriano de Calidad (R.O. 26-S, 22-II-2007).*

**Art. 136.-** Toda persona, natural o jurídica, antes de iniciar actividades comerciales que requieran el uso de pesas, medidas, aparatos y equipos para pesar y medir, previamente obtendrá, de parte de la Comisaría Municipal de Higiene, la aferición, sello y registro de los mismos, so pena de incurrir en las sanciones previstas en la Ley y en este Capítulo.

**Art. 137.-** La aferición o contrastación a que se refiere el artículo anterior, se controlará por lo menos cada tres meses.

**Art. 138.-** Las pesas, medidas, aparatos y equipos que no tengan los certificados y sellos de aferición o contrastación municipal, serán decomisados.

**Art. 139.-** En caso de violación a las disposiciones de este Capítulo los infractores serán sancionados con las siguientes penas, dependiendo de la gravedad de la infracción:

a) Comiso de los objetos, artículos o mercaderías que hubieren servido para cometer la infracción;  
  
b) Multas que oscilarán entre 0,5 y 30 unidades de valor constante;  
  
c) Suspensión temporal del establecimiento comercial; y,  
  
d) Clausura definitiva, sin perjuicio de las sanciones civiles y penales a que hubiere lugar.

**Art. 140.-** El Comisario Municipal de Higiene tendrá a su cargo la custodia y conservación de los equipos de pesar y medir, así como las pesas y medidas de la Municipalidad, que sirvan para la aferición de pesas y medidas dentro del cantón Loja.

**Art. 141.-** Las infracciones a este Capítulo, realizadas con el conocimiento o complicidad del empleado o empleados responsables del control, se sancionarán conforme a la Ley de Pesas y Medidas, sin perjuicio de la destitución del cargo al empleado o empleados, y más acciones que hubiere lugar.  
  
***Nota:*** *La Ley de Pesas y Medidas fue derogada por la Ley del Sistema Ecuatoriano de Calidad (R.O. 26-S, 22-II-2007).*

**Título III  
DE LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

**Capítulo I  
DE LOS DESECHOS SÓLIDOS**

**Sección I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 142.-** La ejecución de las disposiciones del presente capítulo corresponde a la Dirección Municipal de Higiene y Abasto a través de la Jefatura de Saneamiento Ambiental, complementariamente a otras dependencias del Municipio de Loja.

**Art. 143.-** El manejo de los desechos sólidos debe orientarse a minimizar la generación de desechos en cantidad, toxicidad como también su clasificación y reciclaje.

**Art. 144.-** La disposición final abarca la recuperación de materiales y energía contenida en los residuos sólidos y su eliminación previendo medidas de control para atenuar al mínimo posible los impactos ambientales negativos; para lo cual se establece el relleno sanitario.

**Art. 145.-** La municipalidad se obliga a recoger toda la basura que no sea considerada peligrosa según los. últimos avances de la técnica y que pudiera afectar la salud de los trabajadores encargados del servicio y/o puedan afectar el funcionamiento del relleno sanitario.

**Art. 146.-** La basura que de acuerdo a los últimos estudios realizados sea considerada como peligrosa por su contenido y/o procedencia, sólo podrá ser eliminada en el relleno sanitario una vez que se demuestre que se le ha dado un tratamiento previo que haya eliminado los niveles de toxicidad de modo tal que no afecte al normal funcionamiento de dicho relleno, para lo cual se exigirá autorización del responsable de la operación.

El Municipio publicará periódicamente listados de tipos de basura considerada peligrosa para conocimiento del usuario.  
  
Toda clínica u hospital que tenga quirófano está obligado a contar con un incinerador.

**Art. 147.-** Todos los propietarios de inmuebles, arrendatarios, concesionarios, etc. están obligados a solicitar el permiso para la utilización del servicio de recolección y disposición final de los desechos sólidos. Todo cambio de uso y permiso de construcción será notificado a la Dirección Municipal de Higiene y Abasto en un plazo máximo de quince días.

**Art. 148.-** Es obligatorio para toda industria, fábrica o actividad que genere desechos considerados peligrosos, el implementar los medios para su tratamiento y eliminación, con el menor impacto ambiental.

**Art. 149.-** El manejo de la basura catalogada como peligrosa será de exclusiva responsabilidad de quien la genere, que asume la responsabilidad ante la comunidad en darle el tratamiento que los últimos avances de la técnica recomiendan.

**Art. 150.-** Para lograr efectivamente una minimización en la cantidad y toxicidad de la basura, un almacenamiento y manipulación ambiental sanos, el Municipio de Loja asesorará a los usuarios.

El Municipio de Loja cumplirá con lo mencionado en el inciso anterior a través de charlas, seminarios, atendiendo consultas telefónicas, mediante comunicación escritas etc., para lo cual podrá valerse de terceros.

**Sección II  
DEFINICIÓN, TIPOS DE RESIDUOS**

**Art. 151.-** Para el manejo ambiental correcto de los desechos sólidos generados en la ciudad de Loja, el Municipio define los siguientes tipos de basura:

a) Basura biodegradable o "lo que se pudre" que se integra de:  
  
1) Basura orgánica doméstica y de jardines;  
2) Basura orgánica de mercados, ferias, parques;  
3) Papel, etc.  
  
b) Basura no biodegradable o lo que no se pudre que se integra de:  
  
1) Vidrio;  
2) Plásticos;  
3) Escombros, etc.,  
  
c) Basura especial o peligrosa,  
  
d) Basura inútil.  
  
De acuerdo a los últimos avances de la técnica, esta lista podrá ser ampliada.

**Art. 152.-** Son consideradas basuras orgánicas domésticas y de jardines aquellos residuos provenientes de cosas originalmente vivas, orgánicas y de uso doméstico y de jardines, cuyos propietarios quieren deshacerse de su pertenencia.

Con la finalidad de poder reciclar la materia orgánica para la producción de mejoras de suelo de uso agrícola, compost, deberán ser almacenadas por separado en recipientes que permitan su identificación, cuando y donde existan las condiciones para ello.  
  
El Municipio promoverá el compostaje individual.  
  
Para la recuperación y reciclaje de la basura definida como orgánica, el Municipio podrá valerse de terceros.

**Art. 153.-** Son considerados como papel: el periódico, cuadernos, revistas, cartulinas y otros compuestos.

**Art. 154.-** Se consideran como vidrio, el vidrio cerámico, el transparente y de colores, etc..

Esos desechos deberán ser almacenados en forma separada para la recolección. Hasta que el Municipio de Loja esté en capacidad de ejecutar el reciclaje del vidrio podrán ser entregados los que fueren del caso para su reutilización y el resto serán eliminados en el relleno sanitario.  
  
En el proceso de reutilización de objetos de vidrio el Municipio podrá valerse de terceros.

**Art. 155.-** Son considerados como escombros los residuos provenientes de las construcciones, reparaciones de vías, perforaciones, demoliciones, libres de sustancias tóxicas, cuyos propietarios quieran deshacerse de su pertenencia.

Durante la construcción, remodelación o demolición de obras el usuario tiene la obligación de separar los materiales utilizables; y, todos aquellos que no puedan ser reutilizados serán eliminados en los sitios que determine la Dirección de Higiene previa la expedición del permiso correspondiente emitido por la autoridad competente.

**Art. 156.-** Son considerados como basura especial todos aquellos residuos que por su toxicidad puedan afectar las medidas de control los impactos ambientales negativos durante su almacenamiento, recolección y manipulación; y, son los provenientes de hospitales, clínicas, laboratorios, consultorios médicos y dentales de aceites quemados y otras catalogadas como peligrosos por los técnicos.

Estos desechos deben ser almacenados, recolectados, transportados y eliminados en forma separada.  
  
El Municipio emprenderá campañas de información y vigilancia con la ayuda de la comunidad e instituciones como el Ministerio de Salud Pública.  
  
En el proceso de eliminación, el Municipio podrá encargar a terceros su tratamiento.

**Art. 157.-** Son considerados como basura inútil todos los residuos que por razones técnicas, económicas y ecológicas no puedan ser reutilizados.

Estos residuos deben ser colocados en recipientes que permitan su identificación y serán eliminados en el relleno sanitario ateniéndose a las normas pertinentes.

**Art. 158.-** El Municipio podrá encomendar a terceros el manejo total o parcial de los componentes del sistema de Manejo Integral de los Desechos Sólidos.

**Art. 159.-** La administración municipal percibirá de la ciudadanía de acuerdo con la Ley, las tasas correspondientes.

**Art. 160.-** Se considera de carácter general y obligatorio por parte del Municipio la prestación de los siguientes servicios:

a) Recolección de residuos sólidos domiciliarios.  
  
b) Recolección de residuos sólidos de los locales y establecimientos para lo cual se utilizarán recipientes debidamente identificados para residuos biodegradables y no biodegradables.  
  
c) Recolección de los residuos sólidos y escombros provenientes de otros que aparezcan vertidos o abandonados en las vías públicas y se ha desconocido su origen y procedencia; o bien conociéndolos los dueños se resistan o se nieguen a retirarlos corriendo a su cargo el costo del servicio.  
  
d) Limpieza de solares y locales cuyos propietarios se niegan o se resistan a la orden de hacerlo siendo de su cargo el costo del servicio.

**Art. 161.-** En forma paulatina los diferentes barrios de la ciudad y las parroquias rurales se irán incorporando en el sistema de clasificación domiciliaria de la basura. Por lo tanto, todo ciudadano que genere basura está en la obligación de almacenar en forma separada y limpia, siempre y cuando exista la disposición de la Dirección Municipal de Higiene.

**Art. 162.-** La recolección separada de los desechos sólidos dependerá de las posibilidades del Municipio, que considerará para ello factores técnicos, ecológicos y económicos.

**Art. 163.-** La recolección de residuos sólidos se ejecutará a las horas y día que el Municipio determine.

Se efectuará aviso acústico para el paso de los vehículos recolectores, cada sector de la ciudad será informado del horario y frecuencia de la realización del servicio. Todo cambio de horario y frecuencia se publicarán con anticipación.

**Sección III  
RECIPIENTES, TIPOS, UTILIZACIÓN**

**Art. 164.-** Los recipientes a utilizarse para la recolección de basura serán en tarro, fundas individuales y contenedores.

Los tarros y fundas individuales deben ser higiénicos para que faciliten la manipulación de los trabajadores de higiene. Los moradores de los barrios que se integren al sistema de clasificación domiciliaria de la basura, deberán adquirir sus recipientes conforme a los diseños y especificaciones técnicas que disponga la Dirección Municipal de Higiene.  
  
Los contenedores que son recipientes colectivos y herméticos de gran capacidad de almacenaje que permiten el vaciado de su contenido en forma automática, estarán ubicados en los lugares adecuados dotados de bocas de riego y sumideros; y, sus suelos deberán ser impermeables y sus paredes lavables teniendo prevista una ventilación independiente. Los contenedores poseerán tapas.  
  
Los establecimientos educativos, de salud, gasolineras y las áreas comunales y comerciales que determine la Dirección Municipal de Higiene, para recibir el servicio de recolección de basura, estarán obligados a instalar contenedores de acuerdo a las especificaciones técnicas determinadas por esta dependencia. En caso de incumplimiento el Municipio aplicará una sanción pecuniaria equivalente al valor de los contenedores con lo que financiará la construcción de los mismos y procederá posteriormente a instalarlos en los sitios que correspondan.  
  
En caso de daños del contenedor los usuarios se comprometen a repararlo a su costa.  
  
En las zonas consideradas como comerciales, los propietarios arrendatarios, concesionarios, etc., de "comercios" se obligan a construir, instalar y mantener papeleros públicos en las aceras frente a sus negocios, de acuerdo con las especificaciones emitidas por el Departamento de Planificación Municipal. En caso de incumplimiento se seguirá el mismo trámite legal estipulado en la presente sección para el caso de los contenedores.

**Art. 165.-** El Comisario de Higiene será el juez competente para conocer, establecer y disponer sanciones conforme las disposiciones de la Ley de Régimen Municipal y el Código Civil.

**Art. 166.-** Las personas que fueren sorprendidas in fraganti arrojando basura fuera de los lugares autorizados, o que luego de la investigación respectiva fueren identificados como infractores, serán sancionados con la multa de 0.5 a 30 unidades de valor constante, dependiendo del volumen de basura expulsada ilegalmente.

Sin perjuicio de la multa establecida, el infractor estará en la obligación de recoger la basura desalojada ilegalmente; en caso de incumplimiento el Comisario Municipal de Higiene sancionará con el doble de la multa prevista para el caso.

**Art. 167.-** Quienes sacaren la basura para su recolección en horarios no establecidos serán sancionados con la multa señalada en el artículo anterior; cualquier ciudadano podrá denunciar el cometimiento de las infracciones anteriores cuando exista el testimonio de por lo menos dos personas más en calidad de testigos. El denunciado tendrá derecho a la defensa.

**Art. 168.-** Para la efectiva recolección de la basura clasificada, los edificios como multifamiliares, colegios, universidades, hospitales, edificios públicos y otros en donde exista aglomeración de personas, se colocarán basureros tipo, de conformidad a lo que determine Dirección Municipal de Higiene. Se hace extensiva esta disposición a las áreas dispersas de la ciudad.

Las infracciones a esta disposición serán sancionadas con multa que fluctuará ente 1 y 30 unidades de valor constante, dependiendo de la gravedad de la falta.

**Art. 169.-** Serán sancionados con multa de 2 unidades de valor constante, quienes almacenen la basura en recipientes inadecuados o quien mezcle la basura y no la separe cuando existan disposiciones en ese sentido por parte de la Dirección Municipal de Higiene. En caso de reincidencia la sanción será progresiva hasta que el ciudadano cumpla con sus obligaciones.

**Sección IV  
PROHIBICIÓN A LOS PEATONES Y USUARIOS DE VEHÍCULOS**

**Art. 170.-** Es prohibido a los peatones y personas que se transporten en vehículos públicos o privados, arrojar basura o desperdicios a la vía pública.

Las sanciones para quienes infrinjan las disposiciones del inciso anterior serán las siguientes:  
  
a) El peatón que infringiere esta norma y sea encontrado in fraganti por un inspector o Policía Municipal o Policía Nacional, será llamado la atención y de reconocer su infracción y allanarse a la orden de recoger el desperdicio, no se le impondrá sanción alguna.  
  
Si desacata a la autoridad será aprehendido y sancionado con un día de detención y/o una multa de 0.5 a 9 unidades de valor constante.  
  
b) El pasajero que arroje basura a la vía pública desde un transporte público, será sancionado con la desocupación del vehículo en que se transporte y la pérdida automática del pasaje pagado.  
  
Si lo hiciera desde un vehículo privado el conductor está sujeto a la pena de 1 a 9 unidades de valor constante impuesta por el Comisario Municipal o la autoridad de tránsito.  
  
c) Cuando desde un vehículo se arroje basura o desechos a la vía pública que por su volumen debieran ser depositados en los botaderos especialmente construidos o en el relleno sanitario para este efecto, su conductor será detenido inmediatamente y sancionado con uno hasta cinco días de prisión y el pago de 3 a 15 unidades de valor constante por concepto de multa.

**Capítulo II  
DESECHOS INDUSTRIALES**

**Art. 171.-** Se consideran los desperdicios como: líquidos, sólidos y gases.

Desperdicios líquidos constituyen las aguas de desechos industriales que son arrojadas al sistema de drenaje; deberán ser tratadas cuando técnicamente lo requieran, a fin de no ocasionar daños al drenaje ni al funcionamiento normal de los sistemas de tratamiento.  
  
Desperdicios sólidos constituyen los desechos sólidos de los procesos que no podrán ser almacenados en los terrenos de las industrias, reglamentándose esto debidamente, de acuerdo con los volúmenes de desperdicios de que se trate.  
  
En caso de que el volumen sea muy grande y resulte incosteable su frecuente transportación a los basureros, deberán ser almacenados en depósitos o basureros particulares.  
  
Respecto de los desperdicios sólidos que contuvieran minerales y que dejándose a la intemperie puedan ser perjudiciales a la salud pública, serán debidamente almacenados mientras sean transportados al basurero.

**Art. 172.-** Los gases emanados de las industrias que se establezcan en la urbanización industrial, no tendrán sólidos en suspensión, ácidos u otros elementos perjudiciales a la salud.

Para la aplicación de estos y demás requisitos se basarán en las disposiciones del presente Código Municipal, debiendo obtener una licencia de la Dirección Nacional de Salud, que la otorgará en coordinación con las dependencias públicas relacionadas con el caso.

**Art. 173.-** Las infracciones a este capítulo serán sancionadas con multas que oscilen entre 10 y 60 unidades de valor constante. En caso de reincidencia se aplicarán multas progresivas, clausura temporal o definitiva del local industrial.

**Capítulo III  
DEL CONTROL DE RUIDOS, OLORES, HUMO, GASES, EMANACIONES TÓXICAS; Y, POLVO ATMOSFÉRICO**

**Art. 174.-** Todas las casas, habitaciones y tiendas de la ciudad, en donde hayan cocinas que causen molestias a vecinos o transeúntes, tendrán obligatoriamente, chimeneas a dos metros sobre el nivel superior del techo para el desfogue de humos, gases y emanaciones desagradables.

**Art. 175.-** Prohíbese terminantemente arrojar orinas, estiércol y aguas servidas en la vía pública y ríos, así como encender fogatas cuya emanación de humo o gases cause molestias al vecindario.

**Art. 176.-** Por ningún concepto se admitirá dentro del perímetro urbano de la ciudad parlantes de alto volumen, fijos o móviles.

Ningún vehículo a gasolina, diesel o gas podrá circular en el Cantón Loja sin escape o sin silenciador o si estos no se encuentran en perfecto estado de funcionamiento.  
  
Con excepción a ambulancias de la Cruz Roja, casas asistenciales, vehículos de policía, Cuerpo de Bomberos y similares, prohíbese la instalación de sirenas o de otros artefactos de esa naturaleza en toda clase de vehículos, así como el uso indiscriminado de bocinas (pito) y el uso de cornetas neumáticas.  
  
El Municipio efectuará los operativos de control que sean del caso.

**Art. 177.-** Las infracciones a este capítulo, dependiendo del caso y su gravedad, serán sancionadas con las siguientes penas:

a) Comiso de los objetos que hubieran servido para cometer la infracción;  
  
b) Multas que oscilen entre el 0.5 y 30 unidades de valor constante;  
  
c) Suspensión temporal del permiso de funcionamiento; y,  
  
d) Retiro del permiso de funcionamiento y clausura definitiva del establecimiento comercial, sin perjuicio de lo estipulado en el Código de Salud para este tipo de infracciones.  
  
Para el caso del inciso segundo y tercero del artículo 176 de esta Codificación, se aplicarán las siguientes sanciones:  
  
a) Cuando en los operativos de control se constate que un vehículo circula sin tubo de escape o sin silenciador, el infractor, propietario o conductor, será sancionado con una multa equivalente a 15 unidades de valor constante. Los propietarios podrán ser sancionado por la misma infracción siempre y cuando hayan transcurrido al menos ocho días desde la última sanción impuesta por esta misma causa.  
  
b) Por el uso innecesario del pito y/o cornetas neumáticas la multa será de seis unidades de valor constante.

**Capítulo IV  
DE LA CONTAMINACIÓN VEHICULAR**

**Sección I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 178.-** Todo vehículo que circule en la ciudad de Loja deberá hacerlo en condiciones que eviten las emisiones excesivas de gases; en el caso de los buses de transportación urbana, estos deberán instalar tubos de escape de manera que sobrepasen el nivel superior del vehículo.

**Art. 179.-** Todos los vehículos automotores deberán estar equipados con catalizadores, procedimientos, partes componentes y equipos que aseguren que no se rebasen los niveles máximos de opacidad y demás normas establecidas en el reglamento.

Los vehículos que con la simple constatación, emitan gases en exceso, serán sancionados de conformidad al inciso 2do. del Art. 183.  
  
Ningún vehículo que circule dentro de límites urbanos de la ciudad de Loja, podrá arrojar gases que excedan el límite máximo de opacidad fijados en el reglamento a este capítulo.

**Art. 180.-** Se prohíbe el expendio de gasolina con plomo así como la circulación de vehículos que utilicen ese combustible, dentro de los límites urbanos de la ciudad de Loja.

**Art. 181.-** Las gasolineras y estaciones de servicio que expendan diesel en el Cantón Loja, deberán instalar filtros que mejoren la calidad del combustible. Las características técnicas mínimas de los filtros, serán determinadas en el Reglamento a este Capítulo. Para el efecto la municipalidad establecerá el respectivo programa de ajuste para el parque vehicular existente en el Cantón.

**Art. 182.-** Los vehículos a gasolina modelos 1996 en adelante podrán circular en el área urbana de la ciudad de Loja, solamente si tienen instalado y funcionando un convertidor catalítico. Los requerimientos mínimos serán fijados en el reglamento a este capítulo.

En el reglamento se incluirán la forma de eliminación, manejo y tratamiento de los residuos que generen los vehículos.

**Sección II  
CONTROL Y SANCIONES**

**Art. 183.-** El Municipio de Loja controlará el cumplimiento de las disposiciones de la sección anterior con la colaboración de la Policía Municipal, Policía Nacional, Comisaría Municipal y las dependencias que la Municipalidad estimare necesario.

Si en los operativos de control se detecta que el vehículo que circula emite gases en exceso, se notificará la infracción al propietario o al conductor, a fin de que el primero pague una multa que oscilará entre 5 y 15 unidades de valor constante. El vehículo será retenido y puesto fuera de circulación, pudiendo ser retirado por su propietario con el fin de hacer las reparaciones que impidan la contaminación, previa presentación del comprobante de pago de la primera multa y de una garantía en efectivo, bancaria, póliza de seguro o cheque certificado equivalente a 45 unidades de valor constante, dicha garantía se hará efectiva si el propietario no presenta el vehículo arreglado de tal modo que no contamine.  
  
Las violaciones a las normas de este capítulo tendrán las siguientes sanciones:  
  
a) Multa de 10 a 90 unidades de valor constante para los que expendan gasolina con plomo o no instalen filtros para diesel. En caso de reincidencia el local de expendio será clausurado por espacio de cinco días.  
  
b) Multa de 5 a 15 unidades de valor constante para quienes circulen en vehículos que utilicen como combustible gasolina con plomo.

**Título IV  
DEL USO DE CEMENTERIOS, PANTEONES Y SIMILARES, SALAS DE VELACIONES Y SERVICIOS DE FUNERARIA**

**Capítulo I  
DE LOS CEMENTERIOS Y AFINES**

**Art. 184.-** Los cementerios, panteones, mausoleos, y criptas estarán destinados exclusivamente a la inhumación de cadáveres y cremación de restos humanos.

**Art. 185.-** Los cementerios municipales, particulares, panteones y criptas se regirán a lo preceptuado en este Capítulo y leyes especiales; estarán bajo la supervisión de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto.

**Art. 186.-** Los cementerios municipales y particulares se ubicarán de acuerdo con lo dispuesto por el Plan de Desarrollo Urbano Rural y las modificaciones eventuales que sobre esta materia resolviere el Municipio. Se sujetarán a las normas legales establecidas para su funcionamiento.

**Art. 187.-** Los cementerios constarán de los siguientes servicios:

a) Sala de Velaciones,  
  
b) Sala de Cremación,  
  
c) Sala de Necropsias,  
  
d) Áreas destinadas a la inhumación subterránea,  
  
e) Áreas destinadas a mausoleos de instituciones,  
  
f) Áreas destinadas a nichos para adultos,  
  
g) Áreas destinadas a nichos para instituciones,  
  
h) Áreas destinadas a sepultura de niños,  
  
i) Osarios,  
  
j) Espacios Verdes,  
  
k) Parqueamiento para vehículos; y,  
  
l) Mausoleos familiares.

**Art. 188.-** El Concejo dentro de las áreas de los cementerios destinará una sección dedicada a dar honrosa sepultura a todos aquellos ciudadanos ilustres que hayan prestado servicios distinguidos a la Ciudad y Provincia de Loja en la administración pública; que hayan enaltecido su nombre en los campos de la ciencia, la Literatura o las Artes, o que por su trayectoria sean merecedores a esa distinción. El Concejo lo resolverá a pedido del Alcalde o de los Concejales.

**Art. 189.-** Los cementerios de propiedad privada se construirán en sectores de la ciudad que no dispongan de ese servicio, que no puedan ser atendidos directamente por la Municipalidad, o que el Cabildo considere necesario promoverlos. Estarán ubicados fuera del perímetro urbano de la ciudad, y se atendrán a las normas y regulaciones técnicas establecidas para los cementerios municipales. En su planificación, deberá destinarse una área no menor al 5% de la superficie destinada a inhumación gratuita de personas indigentes.

**Art. 190.-** La autorización para su funcionamiento será por expresa resolución del Concejo, previo informe favorable de la Comisión de Servicios Públicos, de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto como también de la Dirección de Planificación Integral.

**Art. 191.-** Para construir un cementerio se requiere la aprobación de los proyectos y diseños, de conformidad a las normas y especificaciones técnicas que establece el Código Municipal de la materia

**Art. 192.-** El servicio de los cementerios municipales es de carácter estrictamente social, no persigue fines de lucro y señala las características para una justa tasa de los usuarios.

**Art. 193.-** Las sepulturas que ofrece el Municipio conforme a las disposiciones técnicas son las siguientes:

a) Mausoleos para instituciones y familias sujetas a las disposiciones técnicas que se dicten para el efecto.  
  
La concesión de espacios para la construcción de mausoleos la otorgará el Cabildo con los informes favorables de planificación, Dirección Municipal de Higiene y Abasto y Dirección Financiera, considerando el número de socios y la tasa de mortalidad general local.  
  
b) Bóvedas o nichos que serán construidos por el Municipio o mediante el sistema de comodato con instituciones, mediante bloques que a más de su finalidad específica pueden contribuir al cerramiento del cementerio.  
  
c) Los beneficiarios a partir de la firma del convenio, contarán con un plazo de 6 meses para comenzar los trabajos de construcción, y a su vez, iniciados estos, tendrán, asimismo, 6 meses de plazo para terminar la edificación del módulo de bóvedas. En caso de incumplimiento de esta disposición, el Municipio dará por terminado unilateralmente el convenio.  
  
d) Los tipos de sepultura que señale el Código Municipal de Construcciones, Urbanismo y Obras Públicas.  
  
e) Sitios especiales para sepulturas honrosas; y,  
  
f) Otros que se determinen.

**Art. 194.-** La administración de los cementerios municipales estará a cargo de la Dirección Municipal de Higiene y Abasto, que responderá al control del servicio, vigilará su mantenimiento y adoptará las medidas de seguridad pertinentes.

**Art. 195.-** Los beneficiarios del sistema de comodato cedidos por resolución del Cabildo, deberán sujetarse a las normas del presente título, Código Municipal de Construcción, Urbanismo y Obras Públicas y Reglamento para el Funcionamiento, Organización y Control de Cementerios Municipales. Caso contrario previa notificación, revertirá el comodato al Municipio para su manejo y control.

**Art. 196.-** La construcción de lápidas en el sector tierra y tumbas, así como epitafios en bóvedas del Parque de los Recuerdos serán construidas de conformidad al modelo único dado en la Comisaría de Higiene, en concordancia con el diseño dado por el Departamento de Planificación.

**Art. 197.-** El establecimiento de las tarifas corresponde a la administración municipal, observando los criterios generales del servicio y los costos reales de los mismos, de igual manera las condiciones de tiempo en que deben ser ocupados, de conformidad a lo que determine la Dirección Municipal de Higiene.

**Art. 198.-** Para el funcionamiento de los Cementerios Municipales se observará lo prescrito en el Reglamento número 3463 del Ministerio de Salud Pública, especialmente lo que dispone el a Art. 17 y el acápite referente a las inhumaciones y exhumaciones.

**Art. 199.-** El Municipio ofrecerá el servicio de cremación de cadáveres, conforme a las disposiciones legales existentes, teniendo la facultad de concesionar este servicio a particulares.

**Art. 200.-** Conforme al Art. 19 del reglamento número 3463 se prohíbe la construcción de criptas o su ampliación dentro de iglesias o edificios. Su contravención será sancionada por parte de la Comisaría Municipal de Higiene, sin perjuicio de otras acciones a que diera lugar.

**Art. 201.-** Corresponde a la Dirección Municipal de Higiene por su cuenta o en coordinación con la Dirección Provincial de Salud, efectuar periódicamente el control del estado de las criptas y establecer los correctivos necesarios que deberán cumplirse irrestrictamente. Quienes no lo hicieran serán sancionados.

**Art. 202.-** Se prohíbe la sepultura de cadáveres en templos, criptas y lugares afines dentro del área urbana consolidada. En el caso de las criptas existentes, serán destinadas única y exclusivamente para restos humanos cremados, con la excepción de aquellos que sobrepasen los diez años, para lo cual serán rediseñadas previa autorización municipal.

**Capítulo II  
DE LAS SALAS DE VELACIONES Y SERVICIOS DE FUNERARIA**

**Art. 203.-** Se entenderá por sala de velaciones los lugares públicos debidamente autorizados, destinados a rendir homenaje póstumo a los fallecidos.

**Art. 204.-** Se denominan empresas funerarias a los establecimientos dedicados a proporcionar servicios funerarios y que hayan sido inscritas en el Municipio de Loja.

**Art. 205.-** La instalación y funcionamiento de salas de velaciones particulares, será autorizada por la Comisaría Municipal de Higiene, debiéndose observar lo siguiente:

a) Ubicación mediante una propuesta-guía de sectorización de la ciudad, previo visto bueno del Departamento de Planificación;  
  
b) Estudio de las condiciones de saneamiento ambiental, relación espacial con hospitales y clínicas, y condiciones de acceso;  
  
c) Dotación de los siguientes ambientes:  
  
- Salón para velaciones;  
- Sala de estar privada;  
- Servicios higiénicos;  
- Local para arreglo floral; y, - Oficinas y bodegas.  
  
d) Condiciones de funcionamiento:  
  
- Paredes y zócalos de material lavable, impermeable, no poroso ni absorbente, para facilidad de aseo y desinfección;  
- Iluminación y ventilación naturales y suficientes;  
- Instalación eléctrica interior con iluminación suficiente en número y ubicación adecuada;  
- Disposición de recipientes de basura en condiciones sanitarias;  
- Protección contra insectos y roedores;  
- Botiquín para primeros auxilios;  
- Extintores para incendios;  
- Otros que la técnica aconseja;  
- Certificación médica del personal que atiende; y,  
- Patente municipal y más derechos conexos.

**Art. 206.-** Para el funcionamiento de las salas de velaciones, a más de lo anotado en este capítulo, se establecerá un cupo destinado a brindar gratuitamente este servicio a personas indigentes.

**Art. 207.-** El Municipio, a más de las salas de velaciones con que cuenten los cementerios de su administración dispondrán de otras, de acuerdo a una distribución especial y observando el crecimiento de la ciudad. Las condiciones para su establecimiento, serán las constantes en este capítulo.

**Capítulo III  
DE LAS SANCIONES**

**Art. 208.-** La violación a las disposiciones del presente título serán juzgadas de conformidad con la Ley por el Comisario Municipal de Higiene, previo informe de los inspectores.

Dependiendo del caso y su gravedad, las infracciones serán sancionadas con las siguientes penas:  
  
a) Multas que oscilarán entre el 0.5 y 30 unidades de valor constante.  
  
b) Suspensión temporal del permiso de funcionamiento; y,  
  
c) Retiro del permiso de funcionamiento y clausura definitiva del establecimiento que preste estos servicios, sin perjuicio de lo estipulado en el Código de Salud para este tipo de infracciones.

**DISPOSICIONES FINALES**

**Primera:** Para la aplicación de las normas de este Código, el Concejo Municipal del cantón Loja, delegará al Alcalde la expedición de los reglamentos necesarios.

**Segunda:** Se derogan las siguientes ordenanzas, cuyas disposiciones sirvieron de base para la elaboración del presente Código:

- Ordenanza para la conservación de animales y aves de corral en la ciudad de Loja;  
  
- Ordenanza para la provisión mínima de servicios higiénicos en bares, restaurantes, cantinas, sitios de recreación y lugares donde se expenden comidas y bebidas al público;  
  
- Ordenanza sobre organización y funcionamiento de inspección, comercialización, distribución de carnes y derivados en el Cantón Loja;  
  
- Ordenanza para normatización del uso de cementerios, panteones, mausoleos, criptas, salas de velaciones y servicios de funeraria en el Cantón Loja;  
  
- Ordenanza que reglamenta las medidas tendientes a evitar los ruidos, olores desagradables, humo, gases tóxicos, polvo atmosférico, emanaciones y arrojamiento de basura en la calle;  
  
- Ordenanza que normará la organización, funcionamiento y control de mercados municipales del Cantón Loja;  
  
- Ordenanza para la higienización, saneamiento, distribución y consumo de productos lácteos en el Cantón Loja;  
  
- Ordenanza por la cual se verificará la legalidad y exactitud de las pesas y medidas, así como los aparatos y dispositivos para pesar y medir en las transacciones comerciales del Cantón Loja;  
  
- Ordenanza de recolección, transportación, manipulación y disposición final de los desechos sólidos generados en el Cantón Loja;  
  
- Ordenanza para la implementación del control sanitario en el Cantón Loja; y,  
  
- Ordenanza que regula las ventas ambulantes en la ciudad de Loja.

**FUENTES DE LA PRESENTE EDICIÓN DEL CÓDIGO MUNICIPAL DE HIGIENE Y ABASTO**

1.- Recopilación Codificada de la Legislación Municipal de Loja (Suplemento del Registro Oficial 95, 24-XII-1998).