

Documentos



Los documentos publicados en esta edición, fueron recibidos los días 22, 25 y 27 de enero y publicados tal como fueron redactados por el órgano emisor.

PODER EJECUTIVO
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA
Y PESCA

1
Decreto 31/021

Apruébase el "Reglamento Nacional de Carnicerías" que regula la habilitación y funcionamiento de carnicerías y locales de venta al consumidor de carnes y derivados en todo el territorio nacional.

(324*R)

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 21 de Enero de 2021

VISTO: la necesidad de establecer las condiciones que contribuyan a garantizar la inocuidad para el consumo al por menor de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos en las carnicerías, de acuerdo a lo previsto en la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019;

RESULTANDO: I) que por el numeral 6° del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, se asignó al Instituto Nacional de Carnes (INAC) la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

II) que el artículo 371 de la Ley N° 19.889, derogó la Ley N° 15.838, de 14 de noviembre de 1986, que disponía que la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor se encontraba a cargo del INAC en el Departamento de Montevideo, y a cargo de la Intendencia Departamental respectiva en el resto del país;

III) que el artículo 370 de la Ley N° 19.889, dispone un plazo de ciento ochenta días contados a partir de su vigencia, para que los Gobiernos Departamentales remitan al INAC toda la información y documentación que conste a su cargo, relativas a los locales de carnicería y de venta al consumidor. Asimismo, dispone que durante dicho período la habilitación de los locales de carnicerías del interior de la República será de cada Gobierno Departamental;

IV) que, a su vez, conforme a lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley N° 9.202, de 12 de enero de 1934, la determinación de las condiciones que deben llenar los alimentos puestos en el comercio y las normas que fijan su calidad y pureza, así como la fiscalización y contralor de su cumplimiento, competen al Ministerio de Salud Pública (MSP), sin perjuicio de las correspondientes atribuciones departamentales y de la Dirección Nacional de Aduanas (DNA);

V) que las referidas condiciones de los alimentos se encuentran recogidas en la Sección 2° del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994, en redacción sustituida por el Decreto N° 110/995, de 24 de febrero de 1995, que regula los requisitos para la habilitación y funcionamiento de carnicerías, así como los de otorgamiento de la autorización y el funcionamiento de los sectores anexos a los locales de venta al público;

VI) que con fecha 11 de abril de 2019 en Montevideo, se celebró la 46° Sesión Plenaria del Congreso de Intendentes, donde se dictó la Resolución N° 2 que aprobó por unanimidad el anteproyecto de ley referido a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados en el territorio nacional;

VII) que con fecha 23 de agosto de 2019 se promulgó la Ley N° 19.783, referida a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados, cuyo artículo 3° dispone que *"sin perjuicio de las competencias del Poder Ejecutivo y los Gobiernos Departamentales en materia de inocuidad y de transparencia comercial entre empresas que comercialicen carnes y derivados, el Instituto Nacional de Carnes (INAC) quedará facultado para tomar las acciones necesarias que aseguren una aplicación uniforme de la reglamentación vigente en dichas materias, en todo el territorio nacional"*;

CONSIDERANDO: I) que se estima necesario que se proceda a la definición de las exigencias que garanticen, de manera uniforme en todo el territorio nacional, la inocuidad para el consumo de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos en las carnicerías;

II) que al efecto corresponde acompañar la regulación a la evolución de las formas de comercialización y a las transformaciones ocurridas en el campo de la tecnología;

III) que conforme al numeral 6 del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley N° 19.889, corresponde aprobar el "protocolo de especificaciones técnicas", para regular la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

IV) que, en el mismo sentido, conforme el artículo 8° de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, se encomendó al Poder Ejecutivo, con asesoramiento previo del Instituto Nacional de Carnes, la redacción de *"los protocolos técnicos a seguir por los órganos competentes en materia de habilitación y operaciones de locales de carnicerías, elaboración de productos cárnicos y transporte de carnes y derivados"*, así como la reglamentación de la propia Ley N° 19.783;

ATENCIÓN: a lo preceptuado por el artículo 168, numeral 4) de la Constitución de la República; en el artículo 19 de la Ley N° 9.202, de 12 de enero de 1934; en el numeral 6° del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, con la modificación de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020; en los artículos 3° y 8° de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, y al artículo 5 de la Ley N° 19.783 en la redacción dada por el artículo 368 la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Apruébase el "Reglamento Nacional de Carnicerías" que regula la habilitación y funcionamiento de carnicerías y locales de venta al consumidor de carnes y derivados en todo el territorio nacional.

REGLAMENTO NACIONAL DE CARNICERÍAS

ÍNDICE

- 1 - Alcance.-
- 2 - Carnicería.-
- 3 - Características de la carnicería.-

- 4 - Cámaras y unidades refrigeradas.-
- 5 - Equipamiento y maquinaria.-
- 6 - Condiciones de higiene y operación.-
- 7 - Condiciones del personal que opera la carnicería.-
- 8 - Fraccionamiento de productos chacinados y quesos.-
- 9 - Envasado en la carnicería.-
- 10 - Productos cárnicos destinados al consumo animal y no cárnicos.-
- 11 - Elaboraciones de productos cárnicos no industriales.-
- 12 - Cocción de carnes y derivados.-
- 13- Identificación del origen de las Carnes y Derivados.-
- 14 - Requisitos para habilitaciones.-
- 15 - Procedimientos de habilitación.-

1 - ALCANCE

1.1 Las condiciones locativas, operativas e higiénico sanitarias de las carnicerías, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo que determine la presente reglamentación.

2 - CARNICERÍA

2.1 A los efectos de este Reglamento, se entenderá por "Carnicería" todo aquel recinto habilitado por el INAC, en que se venda al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, carne de las especies bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos aptos para consumo humano que sean provenientes de establecimientos habilitados (en adelante "Carnes y Derivados").

2.2 La carnicería podrá asumir dos modalidades:

2.2.1 **Modalidad Corte.** Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados y puede realizar operaciones de fraccionamiento o desosado para su comercialización, así como realizar elaboraciones y cocciones previa habilitación. Esta modalidad habilita también para trabajar en modalidad expendio y podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.2.2 **Modalidad Expendio.** Se entiende por tal, la Carnicería que recibe Carnes y Derivados envasados en origen, para su exhibición y venta, sin poder realizar operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado, salvo lo dispuesto en el capítulo 10. Esta modalidad podrá funcionar en forma independiente o como un sector dentro de autoservicios o bien en un establecimiento comercial de grandes superficies.

2.3 A los efectos del presente Reglamento se entiende por:

2.3.1 Establecimientos comerciales de **grandes superficies**: las definidas en la Ley N° 17.188, de 20 de setiembre de 1999 modificada por la Ley N° 17.657, de 17 de junio de 2003.

2.3.2 **Autoservicio**: aquel local de venta al por menor con un área total destinada a la exposición y venta al público menor a 200m², que incluye la comercialización de alimentos entre otros artículos y el manejo de equipamiento de frío, dónde el consumidor elige y recoge personalmente los productos, disponiendo de una zona y personal de dedicación exclusiva para el cobro de la mercadería.

3 - CARACTERÍSTICAS DE LA CARNICERÍA

3.1 Condiciones Generales

3.1.1 La Carnicería no podrá tener comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados. Adicionalmente, la Carnicería en Modalidad Corte en un establecimiento comercial de grandes superficies no podrá tener comunicación directa con otros sectores.

3.1.2 El INAC determinará la necesidad de acceso independiente en la Carnicería para el ingreso de las Carnes y Derivados. En caso de que no se determine la necesidad de acceso independiente, el ingreso de Carnes y Derivados no podrá ocurrir simultáneamente con el ingreso de productos de otra índole.

3.2 Áreas

3.2.1 La Carnicería está integrada por el área de trabajo y el área de público. A los efectos de determinar las áreas correspondientes, no se computará el espacio ocupado por cámaras refrigeradas, depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, ni los locales anexos (oficina, etc.).

3.2.1.1 Área de trabajo:

* En la modalidad Corte:

Es aquella destinada a las operaciones de manipulación (desosado y prolijado de cortes, troceado, picado de carne, pesaje, etc) y de los productos permitidos para su comercialización, al desplazamiento

del personal, así como, corredores, el espacio ocupado por equipos, maquinarias, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

* En la modalidad Expendio:

Es aquella destinada al desplazamiento del personal, así como el espacio ocupado por unidades refrigeradas y demás equipamiento, mesas de trabajo y mostradores de atención al público.

3.2.1.2 Área destinada al público.

Es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, no incluida en el área de trabajo.

3.2.2. Áreas mínimas exigidas para las Carnicerías:

3.2.2.1. Carnicería de corte independiente: se establece un área mínima de 26 m² (veintiséis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m² (dieciocho metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.2 Carnicería de expendio independiente: se establece un área mínima de 20 m² (veinte metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 12 m² (doce metros cuadrados) para el área de trabajo.

3.2.2.3 Carnicería de corte en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área de trabajo mínima de 18 m² (dieciocho metros cuadrados).

3.2.2.4. Carnicería de expendio en autoservicio o en un establecimiento comercial de grandes superficies: se establece un área mínima de 12 m² (doce metros cuadrados).

3.3 Características Constructivas.

3.3.1 La Carnicería será de construcción sólida y rígida. Deberá contar con un diseño que permita el correcto flujo de mercaderías, personas y residuos, así como el adecuado desarrollo de las operaciones que allí se realizan, minimizándose el riesgo de contaminación de los productos comercializados.

3.3.2 Todas las superficies deberán mantenerse en buen estado de conservación y reunirán las siguientes características constructivas:

a) **Paredes.** En la modalidad corte las paredes deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección. Las paredes del área de trabajo y de los sectores anexos deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros con material de color claro que cumpla con lo dispuesto anteriormente, debiendo contar con encuentros redondeados entre paredes y pisos, conformando ángulo sanitario. Cuando las operaciones de trabajo lo requieran el material deberá ser resistente a los impactos.

En la modalidad expendio, las paredes deberán ser de material liso, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

b) **Pisos.** Deberán ser de material no poroso, impermeable, de color claro y de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente de 1,5% (uno con cinco por ciento) al 2% (dos por ciento) hacia la o las bocas de desagüe. En aquellas áreas donde se manipule carne o subproductos desvestidos podrán ser de material antideslizante y resistente a los impactos.

c) **Techos.** Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por la autoridad competente, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión y lavables. La altura mínima de los locales será de 3 (tres) metros en el caso de la Carnicería en la modalidad corte y 2,50 (dos con cincuenta) metros en el caso de la Carnicería en modalidad expendio.

d) **Cielorrasos.** Cuando se construya cielorraso deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos.

e) **Aberturas.** Estarán construidas en materiales no porosos, impermeables y de fácil limpieza (metal, plástico, etc). Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Las aberturas de ventilación y acceso deberán contar con malla anti-insectos o cortina de aire. En la modalidad expendio se permitirá, además, el uso de maderas tratadas.

f) **Pasajes y corredores.** El ingreso de Carnes y Derivados se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones según lo establecido en los numerales anteriores. Dichos pasajes se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y libre de objetos que interfieran con el recorrido de la mercadería.

Los pasajes y corredores en la modalidad corte tendrán un ancho mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y en la modalidad expendio tendrán un ancho mínimo de 0,90 (cero con noventa) metros.

g) Ventilación e iluminación. Deberán estar acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que éstos no constituyan un factor de alteración, como la generación de humedad y condensación en paredes y estructuras superiores, de manera de evitar el goteo y la potencial contaminación de los productos alimenticios.

Los sectores destinados al troceado, exposición, almacenamiento y venta de Carnes y Derivados, deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - la cual no deberá alterar los colores naturales del producto.

La luminaria deberá contar con protecciones inastillables, salvo cuando se utilicen lámparas con tecnología inastillable.

3.4 Instalaciones Sanitarias

3.4.1 Abastecimiento de Agua. En la Carnicería deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de la Administración de Obras Sanitarias del Estado (OSE). Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación de la autoridad competente.

La Carnicería que cuente con depósito de agua está obligada a realizar la limpieza y desinfección del mismo cada 6 (seis) meses, ajustándose a las condiciones que establezca la autoridad competente. En el caso en que el agua sea proveniente de pozo o de tanque se deberá acreditar la potabilidad de la misma a través de análisis (físicoquímico y microbiológico) que deberán realizarse cada 6 (seis) meses.

Las instalaciones de suministro de agua (cañerías) deberán encontrarse en todo momento en buen estado de mantenimiento.

3.4.2 Evacuación. La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

- permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión,
- impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación y
- presentar un buen estado de mantenimiento.

3.5 Instalaciones eléctricas

3.5.1 Las instalaciones eléctricas deberán contar con protección adecuada y presentar un buen estado de mantenimiento. Deberán estar adosadas a paredes o techos no permitiéndose cables colgantes, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

3.6 Servicios sanitarios y vestuarios

3.6.1 La Carnicería deberá contar siempre con gabinete higiénico en correcto estado de funcionamiento, el cual no deberá tener comunicación directa con áreas donde se manipulan alimentos. A tales efectos, se exigirá al menos 1 (uno) cada 10 (diez) operarios. Deberá contar como mínimo con un inodoro (no se aceptará silla turca), un lavatorio con agua caliente y fría, dispensador de jabón líquido y toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

3.6.2 Asimismo, deberá contar con un área o vestuario con las instalaciones adecuadas para uso del personal y evitar el contacto entre la ropa de calle y la ropa de trabajo.

3.6.3 Las características constructivas de baños y vestuarios deberán cumplir con lo establecido en el numeral 3.3.

4 - CÁMARAS Y UNIDADES REFRIGERADAS

4.1 Condiciones Generales

4.1.1 La Carnicería deberá contar con instalación refrigerada para la conservación de los productos. El almacenamiento de Carnes y Derivados en dichas cámaras o unidades refrigeradas deberá ser de uso exclusivo de la Carnicería.

4.1.2 Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la Carnicería deberán estar vinculadas directamente con la Carnicería.

4.2 Definiciones

4.2.1 Cámara o unidad refrigerada: instalación destinada a la aplicación del frío como método de conservación de las Carnes y Derivados, así como otros productos perecederos, almacenados en ellas.

4.2.2 Cámara de conservación de productos enfriados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius) medida en el centro del producto.

4.2.3 Cámara de conservación de productos congelados: recinto que cuenta con equipamiento frigorífico adecuado y está destinado a conservar los productos almacenados en él a una temperatura no mayor de -18°C (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto.

4.2.4 Unidad de conservación o exhibición de productos enfriados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius) en el centro del producto (vitrinas refrigeradas, islas, exhibidores verticales u horizontales, etc.).

4.2.5 Unidad de conservación o exhibición de productos congelados: equipo capaz de mantener los productos a una temperatura no mayor de -18°C (dieciocho grados celsius bajo cero) en el centro del producto (freezers verticales y horizontales, islas, etc.).

4.3 Características de las cámaras refrigeradas, corredores y antecámaras

4.3.1 Corredores y antecámaras. El ancho de los corredores deberá tener un mínimo de 1,20 (uno con veinte) metros y permitir la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes y equipos.

El nivel general de los pisos exteriores será inferior al nivel de los pisos de las cámaras, para evitar el pasaje de líquidos a éstas.

Las características constructivas y de terminaciones, serán las mismas que se indican para las cámaras.

4.3.2 Pisos. Los pisos se terminarán con materiales que reúnan las siguientes características:

- adecuada resistencia mecánica,
- estables a las temperaturas normales de trabajo de la cámara y a las variaciones de la misma,
- de color claro,
- de fácil limpieza y desinfección,
- no porosos,
- impermeables y
- antideslizantes.

Los pisos tendrán una pendiente entre 1,5% (uno y medio por ciento) y 2% (dos por ciento) hacia la puerta de la cámara. El desagüe de la cámara se ubicará contiguo a la puerta, del lado exterior de la misma.

4.3.3 Paredes, columnas y cielorrasos. Los materiales de terminación para estos casos serán:

- de adecuada resistencia mecánica,
- con mínima cantidad de juntas,
- estables a las temperaturas normales de trabajo del local y a las variaciones de temperatura,
- de fácil limpieza y desinfección,
- no porosos,
- impermeables y
- de colores claros, preferentemente blanco.

Cuando se trate de paneles prefabricados, dado que en general éstos no poseen una adecuada resistencia mecánica, deberán instalarse barreras protectoras.

4.3.4 Ángulos sanitarios. Todas las intersecciones entre paredes, columnas y pisos serán redondeadas, conformando ángulos sanitarios.

En caso de colocarse zócalos sanitarios deberán ser de material inoxidable y cumplir con los mismos requerimientos que el material del piso.

4.3.5 Puertas. Serán de hoja llena, con un coeficiente de aislación similar al de las paredes. Tendrán revestimiento total de material impermeable, libre de juntas, no poroso, de fácil limpieza y desinfección.

El sistema de cierre utilizado deberá ser hermético y asegurar en todo momento una fácil y rápida apertura, tanto desde el exterior como desde el interior de la cámara.

Los marcos tendrán características constructivas y de terminación similares a las indicadas para las puertas. En el caso de las cámaras para almacenamiento de productos congelados, los marcos serán calefaccionados a fin de evitar la formación de hielo entre éstos y la puerta. Cuando el calefaccionado sea de tipo eléctrico, deberá estar alimentado por una red de tensión inferior a los 50V (cincuenta voltios).

4.3.6 Rieles. En el caso de estar las cámaras equipadas con rieles, éstos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0,50 (cero con cincuenta) metros y se hallarán a no menos de 0,50 (cero con cincuenta) metros de las paredes, equipos de frío, columnas, estanterías, etc. Se colocarán de forma tal que la distancia entre el riel y el piso sea superior o igual a 2 (dos) metros, medido en su cara superior. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0,30 (cero con treinta) metros. Los rieles deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase.

4.3.7 Estanterías y otras estructuras para acondicionamiento del

producto. Tendrán terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes, puertas, etc. y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a distancias mayores de 0,30 (cero con treinta) metros del piso y 0,20 (cero con veinte) metros de paredes, columnas, etc. No se permitirá que exista goteo del producto colgado en la cámara sobre el producto colocado en las estanterías, soportes, etc., ni el goteo de un estante sobre otro.

4.3.8 Control de temperatura. Todas las cámaras tendrán un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento. El titular de la Carnicería tendrá la carga de garantizar que el sensor de temperatura se encuentre en el punto más caliente de la cámara y que la medida sea representativa de la temperatura real de la misma.

4.3.9 El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos con conexión remota.

4.3.10 Aislación. Debe instalarse en forma tal que se logre una perfecta continuidad, evitando "puentes térmicos". El material aislante no debe ser alterado por los materiales adyacentes que conforman el cerramiento ni alterar las características de éstos.

En las cámaras de conservación de congelado se deberá prever un sistema que evite el congelado del suelo.

4.3.11 Barrera de vapor. Toda la aislación estará protegida por una "barrera de vapor", la cual debe ser continua. El material empleado en su construcción debe ser impermeable al vapor de agua y no presentará incompatibilidad con la aislación y materiales adyacentes.

4.3.12 Iluminación. Las luminarias a utilizar deberán ser de tipo hermético (a prueba de agua) y contar con protecciones inastillables, a excepción de utilizarse luminaria con tecnología no astillable. El encendido de las mismas se realizará desde el exterior y en ningún caso modificarán el color del producto.

Los niveles lumínicos mínimos serán, para corredores, antecámaras y cámaras, de 50 (cincuenta) lux, medidos en el centro del local y a 1 (uno) metro del piso.

4.3.13 Equipamiento refrigerado. Estará diseñado y construido con materiales que no provoquen la contaminación o deterioro del producto. Las unidades evaporadoras contarán con bandejas colectoras provistas de desagües para asegurar la evacuación del agua de descongelado. Los desagües serán entubados y saldrán fuera de la cámara frigorífica.

El sistema de refrigeración estará diseñado de forma tal que se logren las temperaturas indicadas anteriormente y las siguientes condiciones de humedad relativa:

- a) productos enfriados: 85% (ochenta y cinco por ciento) a 90% (noventa por ciento).
- b) productos congelados: 90% (noventa por ciento) a 95% (noventa y cinco por ciento)

La capacidad locativa del sector frío debe estar acorde con la capacidad del sistema frigorífico.

4.3.14 Operativa. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las cámaras conservadoras mientras contengan productos.

4.3.15 Coexistencia de productos. Las cámaras que se utilicen para almacenar Carnes y Derivados deberán ser exclusivas para dichos productos, salvo las excepciones que expresamente se establecen en el presente Reglamento.

Únicamente se admitirá la coexistencia de productos enfriados y congelados en cámaras de enfriado cuando se esté realizando un proceso de descongelado.

Los otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, a comercializar en las carnicerías que requieran conservación en frío, deberán disponerse en cámaras de enfriado independientes.

En las cámaras de congelado se podrá almacenar Carnes y Derivados y otros productos alimenticios autorizados, según la lista que determine el INAC, siempre y cuando cuenten con envase primario.

En el caso que se pretenda realizar el almacenamiento simultáneo de carnes, menudencias y subproductos comestibles con chacinados, todos deberán contar con envase primario, o bien estar en cámaras separadas. Los productos deben estar dispuestos de forma tal que no entren en contacto entre sí, mediante separación física o bien disponiendo los productos en su envase primario, en recipientes como ser bins, bateas, bandejas, entre otros. No se podrán colocar debajo de medias reses, canales, cuartos y cortes primarios aun cuando estos estén contenidos en un envase primario.

No podrán coexistir en cámaras refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería, con Carnes y Derivados desvestidos.

4.3.16 Colocación de productos. No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, cajones, bateas, etc., con productos, sobre el piso de la cámara.

4.4 Características de las unidades refrigeradas

4.4.1 Estarán diseñadas y construidas con materiales que no provoquen contaminación o deterioro de los productos. Los materiales serán:

- a) inertes al contacto con el producto,
- b) de adecuada resistencia mecánica,
- c) mínima cantidad de juntas,
- d) estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura,
- e) de fácil limpieza y desinfección,
- f) no porosos,
- g) impermeables y
- h) de colores claros, preferentemente blanco.

4.4.2 En el caso de exhibirse Carnes y Derivados desvestidos, las unidades refrigeradas deberán ser cerradas del lado del público.

4.4.3 Iluminación. La iluminación de dichas unidades no modificará el color del producto.

Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas o se utilizará tecnología no astillable.

4.4.4 Desagüe. La zona donde se ubica el producto tendrá pendiente y desagüe apropiados para la eliminación de los líquidos que se produzcan durante su utilización y para canalizar el agua de lavado de las unidades refrigeradas.

4.4.5 Control de temperatura. Las unidades refrigeradas deberán tener un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento.

El sensor de temperatura se instalará en el punto más caliente de la zona donde se ubican los productos.

4.4.6 Funcionamiento. No se podrá desconectar la energía eléctrica de las unidades refrigeradas mientras contengan productos.

Se deberán mantener las unidades refrigeradas en perfectas condiciones de higiene. Los productos deberán colocarse en forma ordenada y permitir una correcta gestión de los mismos. La colocación de los productos en las unidades refrigeradas deberá ser tal que permita la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan durante su exhibición.

No se superará la capacidad de carga de producto aconsejada por el fabricante.

Las unidades de conservación de productos enfriados serán de uso exclusivo para almacenar Carnes y Derivados.

Se podrán colocar productos congelados en una unidad conservadora de productos enfriados siempre y cuando se indique claramente al consumidor que se trata de un producto en proceso de descongelado.

No podrán coexistir en unidades refrigeradas envases secundarios provenientes del exterior de la Carnicería con Carnes y Derivados desvestidos.

Las unidades refrigeradas de productos congelados se destinarán únicamente a mantener estos productos, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos.

Luego del descongelado de un producto, el mismo no podrá ser congelado nuevamente.

4.4.7 Cámaras de Maduración en Seco. Las cámaras o unidades refrigeradas destinadas para la maduración de las carnes por más de 15 días corridos deberán ser exclusivas a tales fines y con vista al público. Las cámaras deberán disponer de equipamiento que indique temperatura y humedad relativa. La temperatura, humedad relativa y fecha de inicio del proceso de maduración deberán exhibirse al público.

4.4.8 Las condiciones de maduración deberán cumplir con los siguientes rangos de especificaciones:

- a. temperatura -1°C (un grado celsius bajo cero) a 4°C (cuatro grados celsius),
- b. humedad relativa menor o igual a 85% (ochenta y cinco por ciento) y,
- c. velocidad de aire mayor o igual 0,5 (cero con cinco) metros/segundo.

5 - EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA

5.1 La Carnicería deberá equiparse con cámaras o unidades refrigeradas.

5.2 Las Carnicerías independientes y aquellas en establecimiento comercial de grandes superficies en modalidad corte deberán contar como mínimo con el siguiente equipamiento: mesas/mesada, bandejas, pileta lavamanos con agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido y toallas de papel de único uso/secador de aire caliente. Las Carnicerías de expendio en autoservicio o establecimiento comercial en grandes superficies podrán incorporar el equipamiento descrito en el presente numeral cumpliendo los requisitos establecidos.

5.2.1 Mesas y mesadas. Las mesas y mesadas en contacto con alimentos tendrán la parte superior de acero inoxidable o de material liso no absorbente, resistente a la corrosión, de color claro, libre de pintura, de fácil limpieza y desinfección. En el caso de mesadas empotradas, el diseño deberá contemplar una unión mesada-pared que facilite la limpieza y no permita la acumulación de suciedad.

5.2.2 Bandejas. Deberán ser de acero inoxidable o de material liso de fácil limpieza y desinfección. Serán adecuadas aquellas bandejas de ángulos curvos.

5.2.3 Lavamanos. El área de trabajo deberá contar, como mínimo, con un lavamanos independiente de la pileta de lavado de utensilios, con accionamiento no manual o mono comando, agua caliente/fría y jabonera fija dispensadora de jabón líquido. Adicionalmente, deberá contar con un dispensador con desinfectante para manos. En el caso de carnicerías de corte, deberá existir al menos un lavamanos cada 10 (diez) operarios.

5.2.4 Sistema de secado de manos. El área de trabajo debe contar como mínimo con un dispensador de toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.

5.3 Todo equipo que implique la utilización de agua deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

5.4 En el caso de contar con el siguiente equipamiento, la Carnicería deberá cumplir los requisitos establecidos en el presente:

5.4.1 Estanterías. Las estanterías o rejillas de soporte ubicadas en el área de trabajo o cámara deberán construirse en acero inoxidable o en materiales no porosos, impermeables, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, no serán aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

5.4.2 Cajones y Bateas. Deberán ser de material liso, de fácil limpieza y desinfección, sin poder estar apoyadas en el piso. Serán adecuadas aquellas bateas de ángulos curvos.

5.4.3 Carros de transporte de mercadería. En caso de contar con carros de transporte de Carnes y Derivados, serán de acero inoxidable o de material liso, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Contarán con la mínima cantidad de juntas posibles, siendo más adecuados los ángulos redondeados. Deberán estar en perfectas condiciones de conservación, claramente identificados y ser de uso exclusivo para la Carnicería.

5.4.4 Rieles y gancheras. Deberán ser de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura. Los rieles en el área de trabajo se colocarán en forma tal que la distancia con el piso sea superior o igual a 2 (dos) metros medido en su cara superior y logren una distancia de 0,30 (cero con treinta) metros entre el piso y el producto colgado.

Los rieles deberán ubicarse a una distancia mínima de 0,50 (cero con cincuenta) metros de la pared y las gancheras a una distancia mínima de 0,30 (cero con treinta) metros de la pared evitando el contacto entre el producto y la misma.

Las estructuras de soporte, rieles y gancheras deberán estar exentas de desprendimiento y óxido.

5.4.5 Roldanas y ganchos. Serán de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura.

5.4.6 Pileta de lavado de utensilios. Para el lavado de utensilios se deberá contar con una pileta de dimensiones adecuadas que permita el correcto procedimiento de higiene de los mismos. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y contar con agua caliente/fría.

5.4.7 Picadora de Carne. La picadora deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. La picadora deberá estar exenta de óxido y pintura interior. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la picadora deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus

piezas, incluyendo el protector de manos, de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

El émbolo a utilizarse deberá ser de material liso de fácil limpieza y desinfección. No podrá ser de madera.

5.4.8 Tiernizadora de Carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, estar exenta de óxido y pintura interior. En caso de utilizarse pintura en la superficie exterior de la tiernizadora deberá ser lavable y de uso alimentario. Se podrá colocar previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

5.4.9 Sierra eléctrica. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, exenta de óxido. En caso de utilizarse pintura en cualquiera de las partes estructurales de la sierra que no tengan contacto con el producto, deberá ser lavable y de uso alimentario, pudiendo colocarse previamente una pintura antióxido.

Tendrá una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. La guía de la sierra deberá ser de material liso, no absorbente, fácilmente lavable, no aceptándose guía de madera.

5.4.10 Cortadora de Carne. Deberá ser de uso exclusivo para carne. Será de acero inoxidable o de material liso, no absorbente y tendrá una estructura que habilite el desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

5.4.11 Elevador de Carga. Las superficies serán de material no poroso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión. En caso de presentar rieles y gancheras deberán cumplir con lo establecido en el numeral 5.1.4.

5.4.12 Utensilios. Deberán ser de material liso, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, sin madera en su estructura.

5.4.13 Cuchillos, chairas y ganchos de mano. Deberán ser, en su totalidad, de material liso y de fácil limpieza y desinfección. Deberán estar libres de grietas o marcas en sus mangos.

5.4.14 Sierras manuales. Deberán ser construidas en material liso y de fácil limpieza y desinfección, sin mango de madera.

5.4.15 Tablas. Deberán ser desmontables, de material liso, de fácil limpieza y desinfección, de color claro. Deberán conservarse sin grietas. Se prohíbe el uso de tablas de madera.

6 - CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACIÓN

6.1 Se deberán implementar "Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización" (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz. Asimismo, todas las operaciones deberán realizarse cumpliendo con lo establecido en un manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM).

6.2 En ambos casos, se podrán utilizar manuales brindados por INAC o manuales elaborados por la empresa, aprobados por el INAC.

6.3 En ningún caso, se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de productos ni de envases dentro de la Carnicería que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento.

6.4 La Carnicería deberá funcionar en perfectas condiciones de higiene y los equipamientos serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

6.5 No se permitirá la existencia de animales ni vegetales vivos en la Carnicería.

6.6 Los residuos se dispondrán en un recipiente de material liso, de fácil limpieza y desinfección, con tapa y pedal, debidamente identificado con la leyenda "RESIDUOS". Se ubicará en un sector definido en el plano de habilitación.

6.7 Los productos químicos (productos de limpieza y productos utilizados en el control de plagas) deben mantenerse separados y guardados en un lugar destinado a tal fin, de forma de evitar la contaminación de los alimentos.

6.8 Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo y contar con un plan de control de plagas integral y eficaz. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de plagas deberán tener la aprobación de las autoridades competentes.

6.9 El mantenimiento de la cadena de frío de Carnes y Derivados deberá estar asegurado en todo el circuito comercial, debiendo la Carnicería garantizarla desde la recepción hasta la expedición de los productos.

6.10 Las Carnes y Derivados podrán permanecer a temperatura ambiente sólo el tiempo necesario para su troceado. Sólo se permitirá

la exhibición de canales, cuartos, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a 4°C (cuatro grados celsius) medidos en el centro de los mismos.

7 -CONDICIONES DEL PERSONAL QUE OPERA EN LA CARNICERÍA

7.1 El personal de la Carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá reunir los siguientes requisitos:

a) Carné de salud. Vigente y expedido por una institución autorizada por el Ministerio de Salud Pública. El personal inspectivo podrá solicitar su exhibición toda vez que lo considere necesario.

b) Formación. Acreditar contar con formación técnica en manipulación de alimentos.

c) Estado de salud. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel. En caso de sospecha, deberán abandonar el área de trabajo y no podrán reintegrarse hasta tanto se haya verificado su adecuado estado de salud. Podrán trabajar aquellos que habiendo sufrido heridas, luzcan vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

d) Higiene personal. Deberá presentarse en buenas condiciones de aseo, con especial atención de las manos, las que deberán lavarse toda vez que sea necesario, para evitar ensuciar o contaminar los productos. No se permitirán uñas largas. No se practicarán hábitos antihigiénicos.

7.2 INAC elaborará un plan de formación técnica para el personal de la Carnicería. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos, criterios de evaluación, entre otros. La capacitación resultante de dicho plan será obligatoria en las condiciones que establezca el INAC.

7.3 Todo operario deberá poseer vestimenta de color claro (pantalón, blusa, campera de tela o delantal de material impermeable y gorro) que cubra la ropa que se usa debajo y calzado de color blanco. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo, en perfectas condiciones de conservación y aseo.

8 - FRACCIONAMIENTO DE PRODUCTOS CHACINADOS Y QUESOS

8.1 La Carnicería podrá fraccionar a la vista del cliente y comercializar productos chacinados, quesos envasados herméticamente en origen y quesos de horma, que deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente y estar debidamente registrados, ajustándose a lo dispuesto en el presente capítulo.

8.2 La Carnicería estará autorizada a fraccionar una vez realizada la comunicación al INAC. Asimismo, deberá comunicar la baja de la actividad al INAC.

8.3 El sector de fraccionamiento de productos deberá estar claramente delimitado. Se deberá destinar un área de trabajo mínima complementaria de 2,5 (dos con cinco) metros cuadrados, la que no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) del área de trabajo.

8.4 Equipamiento e Instalaciones. Se deberá contar con instalaciones independientes y equipamiento exclusivo que no sea utilizado en otros sectores de la Carnicería. El equipamiento mínimo consistirá en:

- a) unidades refrigeradas de exposición o conservación,
- b) balanza,
- c) máquina cortadora de fiambre a la vista del cliente,
- d) sector de empaque y expedición y
- e) utensilios exclusivos para el sector.

8.5 Operativa. La temperatura de conservación de los productos deberá cumplir en todas las etapas de su comercialización los rangos indicados en el rótulo o etiqueta de origen.

8.6 Envasado. El envasado deberá realizarse conforme lo dispuesto en el numeral 9.2.

9 - ENVASADO EN LA CARNICERÍA

9.1 La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados, productos elaborados y cocidos en el propio local, debiendo ajustarse a lo establecido en el presente capítulo.

9.2 Los productos deberán ser envasados utilizando únicamente envases de materiales de uso alimentario (bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido, etc.). No se aceptará la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

9.3 En caso que La Carnicería envase productos fuera de la vista del cliente, deberá cumplir con las siguientes disposiciones:

a) el plazo de vida útil del producto será de 48 (cuarenta y ocho) horas máximo, contado desde la fecha de envasado.

b) sin perjuicio de los demás requisitos exigidos por el Reglamento Bromatológico Nacional, indicar claramente mediante el etiquetado, rotulado o cualquier medio fehaciente, los siguientes datos como mínimo: denominación social y demás datos identificatorios, número de inscripción del Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), denominación del producto, país de origen del producto, fecha de envasado, fecha de vencimiento e ingredientes en los casos de elaboraciones y cocciones.

9.4 Los productos envasados deberán exhibirse en unidades refrigeradas independientes de exposición, manteniendo los requisitos de conservación si correspondiere. No se admitirá la exposición de los productos envasados sobre vitrinas.

9.5 Los productos que hayan sido envasados en la Carnicería no se podrán ser reenvasados.

10 - PRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL Y PRODUCTOS NO CÁRNICOS

10.1 Definiciones

10.1.1 Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 2.1 del presente Reglamento, la Carnicería independiente en las modalidades de corte y expendio podrán comercializar productos cárnicos no aptos para consumo humano destinados al consumo animal (en adelante "Productos Destinados al Consumo Animal") y productos no cárnicos alimenticios, y adicionalmente, la Carnicería independiente en modalidad expendio podrá comercializar productos y artículos no alimenticios, ajustándose a las normas del presente capítulo.

10.1.2 Previo a iniciar la comercialización, la Carnicería deberá comunicarlo al INAC para su registro. No será necesaria autorización expresa del INAC.

10.1.3 Los productos no cárnicos alimenticios deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) apto para consumo humano,
- b) envasados herméticamente en origen y
- c) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el INAC.

10.1.4 Los Productos Destinados al Consumo Animal deberán cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) envasados herméticamente en origen,
- b) en envases iguales o inferiores a los litros o kilos que defina el INAC,
- c) contener al menos un producto cárnico en su composición.

10.1.5 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos comercializados en la Carnicería independiente deberán cumplir lo dispuesto en sus respectivas normativas.

10.2 Especificaciones del Área

10.2.1 Cuando se comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado dentro del sector de público. Se permitirá un área máxima que no supere el 30% (treinta por ciento) del sector de público.

10.2.2 La exhibición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos deberá realizarse mediante estanterías, vitrinas o medios móviles que aseguren la exposición del piso para su limpieza. Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos no podrán estar en contacto con el piso del local. Tampoco se permitirá la exposición de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos sobre vitrinas.

10.2.3 En ningún caso se permitirá la acumulación excesiva o desordenada de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos dentro del comercio que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza. Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc.) dentro de la Carnicería.

10.2.4 Para los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que lo requieran, se admitirá la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado.

10.3 Condiciones para la comercialización de Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios en la Carnicería independiente.

10.3.1 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán provenir de establecimientos autorizados por las autoridades competentes y cumplir los requisitos a que se refieren los siguientes numerales.

10.3.2 Queda prohibido el fraccionamiento de los Productos

Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se comercialicen en la Carnicería, salvo lo establecido en el numeral 8.1.

10.3.3 Los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con la normativa vigente en la materia. La condición de conservación de los Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios deberá mantenerse acorde a lo indicado en el rótulo o etiqueta, en todas sus etapas de comercialización.

10.3.4 En ningún caso, se podrá congelar Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios que se han recibido enfriados, ni descongelar los que se han recibido congelados.

10.3.5 La exhibición de productos no cárnicos alimenticios enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para Carnes y Derivados y alimentos cocidos.

10.3.6 Los Productos Destinados al Consumo Animal se deberán exhibir en unidades independientes y de uso exclusivo, ubicadas dentro del sector de público e indicándose con una leyenda fácilmente visible: "PRODUCTO NO APTO PARA CONSUMO HUMANO". En todos los casos la reposición de dichos productos deberá ser realizada directamente por el proveedor.

10.3.7 Las carnicerías que comercialicen Productos Destinados al Consumo Animal deberán incluir en el manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" un capítulo específico sobre las operaciones con dichos productos, de forma de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.

10.3.8 No se permite almacenar productos no cárnicos alimenticios en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de las Carnes y Derivados. Para aquellos productos que necesiten refrigeración deberá contarse con una cámara o unidad refrigerada independiente.

10.3.9 Se admite el almacenamiento conjunto de alimentos congelados, en una misma unidad conservadora de productos congelados, siempre que éstos se mantengan en envases herméticos, convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

10.3.10 Cuando la Carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de Carnes y Derivados, el ingreso de los mismos deberá ser de forma no simultánea con Productos Destinados al Consumo Animal y productos no cárnicos alimenticios.

10.4 Nómina de productos no cárnicos alimenticios.

10.4.1 El INAC confeccionará una lista con la nómina de productos no cárnicos alimenticios autorizados. Prohíbese la comercialización en la Carnicería de productos no cárnicos alimenticios, que no se encuentren incluidos en la lista debidamente publicada.

10.4.2 La lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en la Carnicería, así como la baja de los mismos, se publicará en el Diario Oficial y la web Institucional de INAC, y se actualizará, en caso de que sea modificada, los 1º de marzo y 1º de setiembre de cada año, detallando el producto, así como el volumen máximo y las características particulares del envase. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad para el consumo de los productos en la Carnicería.

10.4.3 Las agremiaciones de propietarios o al menos el 5% (cinco por ciento) de los titulares de Carnicerías, con inscripción vigente en el RUNEC, podrán formular ante INAC una solicitud de autorización de comercialización productos no cárnicos alimenticios, a efectos que se incorporen a la lista de productos autorizados mediante el siguiente procedimiento:

a) Presentación ante INAC de la solicitud de autorización de comercialización de un producto no cárnico alimenticio, especificando el cumplimiento de los criterios objetivos descriptos de la presente norma reglamentaria, incluyendo volumen y características de los envases.

b) Análisis por INAC de si el producto propuesto se adecúa a los criterios objetivos de autorización de comercialización de productos no cárnicos alimenticios previstos en el numeral 10.1.3, y si es pertinente su autorización.

c) Cuando el análisis resulte favorable a la inclusión del producto por INAC en la lista de productos no cárnicos alimenticios autorizados a comercializar en Carnicerías, podrá comercializarse a partir de

su publicación, momento hasta el cual el producto no se considera autorizado.

10.5 Condiciones adicionales exclusivas para la Carnicería independiente en la modalidad de expendio

10.5.1 La Carnicería en modalidad de expendio, además, podrá comercializar productos y artículos no alimenticios directamente relacionados a la cocción de Carnes y Derivados. Quedan exceptuadas aquellas Carnicerías que realicen fraccionamiento de productos chacinados y quesos de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 8.1.

11 - ELABORACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS NO INDUSTRIALES

11.1 La Carnicería en modalidad corte podrá solicitar al INAC, la habilitación de un sector de elaboración de productos cárnicos no industriales de acuerdo a la normativa vigente.

11.2 Características del Sector de Elaboración

11.2.1 Constructivas. El sector de elaboración deberá estar claramente delimitado, conectado directamente al área de trabajo, al cual el público tendrá acceso visual. Este sector estará limitado por tabiques, muros o mamparas y una altura mínima de 2 (dos) metros.

El sector de elaboración tendrá un área mínima de 3 (tres) metros cuadrados complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector deberán contemplar lo establecido en el numeral 3.3.2 del presente Reglamento.

11.2.2 Equipamiento. El sector deberá contar con estanterías para utensilios e ingredientes, mesa/s o mesada/s, bandejas, utensilios, lavamanos y sistema de secado de manos. El equipamiento para elaboraciones será de uso exclusivo del sector y cumplirá con lo establecido en el capítulo 5 del presente Reglamento. Deberá disponer de una unidad refrigerada exclusiva para almacenamiento de huevos e ingredientes no cárnicos refrigerados.

11.3 Elaboraciones permitidas y Fichas Técnicas

11.3.1 Las Carnicerías en modalidad Corte de todo el territorio nacional con sector de elaboración habilitado de acuerdo a la presente norma, sólo podrán elaborar los chacinados frescos no embutidos que autorice el INAC y chorizo carnicero, de acuerdo a las disposiciones específicas que éste determine, las que serán publicadas en el Diario Oficial, en 2 (dos) diarios de circulación nacional y en la página web institucional.

11.3.2 La lista de productos autorizados para su elaboración, así como la baja de los mismos, se actualizará y publicará, en caso de que sea modificada, los 1º de marzo y 1º de setiembre de cada año, detallando el producto, así como las disposiciones aplicables al mismo. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista de autorizados, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad.

11.3.3 Aditivos. Se prohíbe expresamente el uso de aditivos.

11.3.4 Fichas Técnicas de Elaboraciones. La Carnicería en modalidad corte deberá presentar para cada producto una memoria descriptiva del proceso de elaboración y ficha técnica, donde se detallen los ingredientes a utilizar y las etapas del proceso de elaboración. INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

Los procesos de elaboración comprendidos en la ficha técnica serán entre otros: extracción de los cortes, prolijado, cortado o rebanado, picado, mezclado, agregado de ingredientes, embutido, rebozado y conservación. La conservación será bajo refrigeración, a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius); se prohíbe su congelación.

Queda prohibida la tenencia y comercialización de productos elaborados en la Carnicería modalidad corte que presenten sus propiedades sensoriales u organolépticas características alteradas.

Las fichas técnicas deberán estar disponibles en la Carnicería modalidad corte en todo momento a requerimiento del INAC y autoridades competentes.

11.3.5 Envasado. Las elaboraciones podrán ser envasadas y etiquetadas de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

11.3.6 Operativa. Durante las tareas de elaboración el personal no podrá realizar otras actividades ajenas a la misma.

12 - COCCIÓN DE CARNES Y DERIVADOS

12.1 La Carnicería modalidad corte podrá solicitar al INAC de acuerdo a la normativa vigente, la habilitación de un sector de cocción de Carnes y Derivados.

12.2 Los productos cocidos deberán venderse directamente al

público para su consumo fuera de las dependencias de la Carnicería modalidad corte. Para el caso del consumo de los productos cocidos en áreas anexas a la Carnicería modalidad corte, deberá contar con las autorizaciones correspondientes otorgadas por las autoridades competentes.

12.3 Características del Sector de Cocción

12.3.1 Áreas. El sector de cocción tendrá un área mínima de 4 m² (cuatro metros cuadrados), complementaria al área de trabajo y no superará el 30% (treinta por ciento) del área de trabajo.

12.3.2 Métodos de cocción autorizados. Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de cocción por medio de calor seco, húmedo y frito por inmersión en grasas o aceites calientes, los que deberán cumplir con la normativa correspondiente.

12.3.3 Combustibles a utilizar. Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo, gas natural, gas de cañería o energía eléctrica.

12.3.4 Características constructivas. El sector de cocción deberá tener comunicación directa con el área de trabajo y permitir el acceso visual desde el área de público. Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros.

12.3.5 Equipamiento. El sector de cocción deberá contar con:

a) equipos de cocción (horno, freidora, etc) con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las freidoras contarán con control de temperatura (control termostático),

b) campanas y extractores con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, eficientes para la evacuación de olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones reglamentarias en la materia,

c) bandejas y utensilios exclusivos del sector que serán almacenados en el mismo,

d) espacio adecuado para el almacenamiento de los ingredientes y utensilios utilizados en el sector,

e) pileta con monocomando, con suministro de agua caliente y fría, con capacidad suficiente para el lavado de los utensilios utilizados en el sector de cocción,

f) dispensador de jabón líquido para manos fijo asociado a la pileta y,

g) mesada para expedición de los alimentos cocidos, distinta a la utilizada para la manipulación de alimentos crudos.

En caso de ser necesario se contará con:

a) mesada específica para la manipulación y preparación de los alimentos a cocinar,

b) vitrina conservadora de calor, específica para alimentos en caso de venta inmediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.1 y

c) vitrina exhibidora de alimentos enfriados en caso de venta mediata de acuerdo a lo dispuesto en 12.4.2.

12.4 Comercialización y envasado

12.4.1 Se entiende por venta inmediata, la comercialización de Carnes y Derivados cocidos dentro de las 4 (cuatro) horas posteriores a su cocción. Se entiende por venta mediata la comercialización posterior a las 4 (horas) de su cocción.

12.4.2 En caso de venta inmediata, las Carnes y Derivados cocidos deberán mantenerse a temperatura superior a los 60°C (sesenta grados celsius).

12.4.3 La Carnicería podrá refrigerar Carnes y Derivados cocidos para comercializarlos en el día, cuando disponga de equipos adecuados y exclusivos a tales efectos. Para ello, deberá llevar el producto recién cocido a una temperatura menor de 10°C (diez grados celsius), en un lapso no superior a las 2 (dos) horas y luego conservarlo a temperatura menor o igual a 4°C (cuatro grados celsius). Se prohíbe su congelación.

12.4.4 Los productos cocidos y enfriados podrán ser envasados y etiquetados de acuerdo al capítulo 9 del presente Reglamento.

12.4.5 Durante el desarrollo de actividades en este sector, el personal no podrá realizar otras actividades ajenas al mismo.

13 - IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE LAS CARNES Y DERIVADOS

13.1 Facúltase al INAC a determinar la forma y el momento a partir del cual se exigirá a las Carnicerías la identificación al público del país de origen de las Carnes y Derivados.

14 - REQUISITOS PARA HABILITACIONES

14.1 La Carnicería a instalarse deberá solicitar la habilitación ante el INAC, de acuerdo a las disposiciones del presente capítulo.

14.2 Requisitos para la habilitación

14.2.1 Para la modalidad de corte y expendio independiente, deberá acompañarse la solicitud con la siguiente documentación:

A. Constancia de la Intendencia Departamental correspondiente de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico. En aquellos casos de instituciones u organizaciones no comerciales, donde las Intendencias Departamentales no otorguen la aceptabilidad de uso desde el punto de vista urbanístico, el INAC podrá definir los procedimientos necesarios para su acreditación.

B. Georreferenciación.

C. Planos y Memoria Descriptiva:

a) Planos realizados a escala 1:50, acompañado de versión digital, donde se incluirán planta o plantas de la Carnicería y dos cortes (uno en sentido transversal y otro en sentido longitudinal) debidamente acotados, indicándose todas las áreas y sectores que componen la Carnicería, sus vinculaciones entre sí y con áreas circundantes.

En la planta o plantas se delimitará el área de trabajo y el sector de público. Se incluirán en los planos todos los detalles y aclaraciones que sean necesarias para una cabal comprensión del proyecto.

Deberá indicarse en los planos la totalidad de las instalaciones y equipamiento, como por ejemplo: mesas de trabajo, mostradores, unidades refrigeradas, sistemas de rieles aéreos y gancheras, unidades de acondicionamiento térmico y de ventilación, luminarias, equipos y sistemas para calentamiento de agua, piletas, lavamanos, sierras, picadoras de carne, tiernizadoras, cajas registradoras, balanzas, insectocutores, etc.

En el extremo inferior derecho de cada uno de los planos a presentar se incluirá un rótulo con la siguiente información:

- Número de inscripción en el RUNEC, cuando se trate de un local previamente registrado.
- Denominación de la Empresa.
- RUT de la Empresa.
- Fecha de presentación.
- Escala.
- Nombre del Técnico responsable.
- Firma y aclaración del titular o de la persona habilitada a tales efectos.

Sobre dicho rótulo se dejará un recuadro libre de 90 (noventa) milímetros de ancho por 50 (cincuenta) milímetros de alto para uso exclusivo del INAC.

b) Cuando se cuente con planos de la instalación sanitaria se incluirán copias de éstos en los recaudos a presentar. En caso contrario, se deberán indicar en un plano de planta los desagües de piso con que cuente la Carnicería explicitando tipo y dimensiones de los mismos.

Se indicará la fuente de abastecimiento de agua potable y si se cuenta con depósito de agua. Se marcará en el plano la ubicación y capacidad del mismo, así como sus características constructivas. En caso de que la fuente de abastecimiento de agua no fuera de OSE, se deberá indicar en el plano y la memoria particular, el origen de la fuente de abastecimiento y todos los detalles y aclaraciones que permitan una evaluación cabal de dicha fuente y su distribución.

c) Conjuntamente con los planos se presentarán: memoria descriptiva de las operaciones a realizar, memoria constructiva de la Carnicería, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

14.2.2 En el caso de un establecimiento comercial de grandes superficies y autoservicios, además de los requisitos establecidos en el numeral 14.2.1, se deberá presentar planos realizados a escala 1:100 acompañados de versión digital, de la planta general del comercio y dos cortes (uno longitudinal y otro transversal) debidamente acotados donde se indicará:

- a) zona de descarga de las Carnes y Derivados,
- b) sectores por los cuales se accede a las cámaras,
- c) ubicación del sector de la Carnicería y su vinculación con el resto de los sectores del comercio,
- d) servicios higiénicos, vestuarios y demás comodidades para el personal y
- e) cámaras refrigeradas.

14.2.3 Para la habilitación de un sector de elaboración o cocción en la Carnicería en modalidad corte, será preceptiva la presentación de un plano a escala 1:50, acompañado de versión digital, en el que se delimitará el sector de elaboración o cocción, indicando el área de trabajo y el sector de público de la Carnicería. Conjuntamente con el plano se presentará una memoria descriptiva de las operaciones

a realizar, memoria constructiva del sector, detalle de los materiales empleados, terminaciones y equipamiento.

15. PROCEDIMIENTOS DE HABILITACIÓN

15.1 Habilitación de la Carnicería

15.1.1 La Carnicería, tanto en locales independientes como dentro de comercios de un establecimiento comercial de grandes superficies o autoservicios, deberá tramitar ante el INAC:

- a) habilitaciones,
- b) ampliaciones, reformas o sectores anexos,
- c) regularizaciones,
- d) renovaciones de habilitaciones y
- e) otras modificaciones no previstas.

15.1.2 A estos efectos, los interesados deberán tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y la Dirección General Impositiva (DGI), y seguir la siguiente tramitación:

a) Habilitaciones. La documentación presentada de acuerdo a los requisitos establecidos en el capítulo 14 será analizada por el INAC, de forma de otorgar la aprobación del proyecto, o bien, formular observaciones a ser subsanadas para presentar el proyecto nuevamente ante el INAC.

En caso de incluir elaboración y cocción, los proyectos serán analizados de forma de verificar y valorar los procesos, equipamiento, infraestructura, tecnología, flujos, carga y formación del personal, entre otros, que se proponen implementar.

Cuando la Carnicería cuente con la aprobación del proyecto y culmine los trabajos en las instalaciones, podrá solicitar la inspección final al INAC para verificar que las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

De ser satisfactoria la inspección final y constatado que no existen obligaciones pendientes con el INAC (en adelante "Certificado de Vigencia"), este procederá a habilitar la Carnicería con una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su inscripción en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC). La Carnicería podrá iniciar las operaciones una vez inscrita en el RUNEC.

- a) Ampliaciones, Reformas o Sectores Anexos. Toda Carnicería que desee modificar las instalaciones, la distribución de los equipos, anexas un sector de elaboración o cocción, así como cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura, deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el INAC, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 14.

Los recaudos serán estudiados, comunicando al interesado la aprobación de los mismos o las observaciones pertinentes. Una vez subsanadas, se estará en condiciones de llevar a cabo la ampliación, reforma o incorporación de sectores anexos.

Concluidas las obras, el interesado deberá solicitar la inspección final. El INAC verificará que la infraestructura que dio lugar a la habilitación y a la ampliación, reforma o sectores anexos conciden con los planos y memorias presentados, cumpliendo con la presente normativa.

De ser satisfactoria la inspección final y otorgado el Certificado de Vigencia, el INAC procederá a extender la habilitación de la Carnicería con la reforma, ampliación o sector anexo, la que tendrá una vigencia máxima de 5 (cinco) años, procediendo a su registro en el RUNEC, expidiéndose la constancia correspondiente.

b) Regularizaciones. Por regularización se entiende toda gestión que lleve a cabo una Carnicería a fin de completar los trámites no efectuados en su momento o declarar condiciones locativas diferentes a las originales de su habilitación.

La tramitación será la misma que corresponde a cada situación y que fuera explicitada en los numerales anteriores.

c) Renovación de la Habilitación. El titular de la Carnicería deberá gestionar ante el INAC la renovación de la habilitación correspondiente, con una antelación no menor a 60 (sesenta) días corridos, previos al vencimiento de la misma.

A esos efectos, se procederá a llevar a cabo la inspección correspondiente, al mismo tiempo se gestionará el Certificado de Vigencia.

Una vez efectuada la inspección y constatado que la Carnicería mantiene las instalaciones en similares condiciones a las de la habilitación vigente, se procederá a renovar la habilitación, la que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo, se efectuará la renovación de la habilitación en el RUNEC de acuerdo a la normativa vigente.

Para el caso que el interesado no se presente a solicitar la renovación, luego de transcurridos 90 (noventa) días corridos de vencida la habilitación, el INAC cancelará la habilitación de forma automática y dará de baja la inscripción en el RUNEC.

Artículo 2º.- El control de instalación y funcionamiento de las Carnicerías corresponderá al INAC y a las Intendencias Departamentales durante el período de transición conforme el artículo 370 de la Ley N° 19.889 de 9 de julio de 2020, quienes tendrán acceso a los locales, sectores, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial, y competencia para exigir la información y declaraciones juradas que estimen pertinentes.

Artículo 3º.- Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las Carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el INAC, debiendo mantener la documentación correspondiente en la Carnicería por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Artículo 4º.- Para las zonas suburbanas y rurales, siempre y cuando a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otra Carnicería que reúna las condiciones exigidas por las presentes disposiciones, el INAC podrá habilitar Carnicerías, que de acuerdo al proyecto presentado cumplan con los objetivos de inocuidad y de transparencia comercial, aunque no se ajusten totalmente a los requisitos específicos del presente Reglamento,

Artículo 5º.- Las Carnicerías con habilitaciones y autorizaciones vigentes tendrán un plazo máximo de 2 (dos) años contados a partir de la publicación del Reglamento en el Diario Oficial para adecuarse al mismo, facultándose al MGAP previo asesoramiento del INAC, a disponer un plazo de prórroga de 1 (un) año por única vez. Toda rehabilitación y renovación que ocurra dentro del plazo de adecuación se tramitará por la presente norma.

Artículo 6º.- Las habilitaciones de Carnicerías otorgadas por los Gobiernos Departamentales que sean comunicadas al INAC, conforme a lo dispuesto en el artículo 370 de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, y las Pollerías habilitadas por el INAC y los Gobiernos Departamentales según correspondiera, mantendrán la vigencia de la habilitación por el plazo otorgado por el organismo competente correspondiente y no más allá de 5 años a partir de la vigencia de la presente normativa.

En caso que dichas habilitaciones no se ajustan a los requisitos específicos de infraestructura del presente Reglamento, podrán rehabilitarse hasta que se verifique la baja del local en el RUNEC, salvo que, a criterio del INAC, la inobservancia de los requisitos específicos de infraestructura afecte los objetivos de inocuidad y de transparencia comercial.

Artículo 7º.- Las normas contenidas en el artículo 1º del presente Decreto sustituyen a la Sección 2 del Capítulo 10 del Reglamento Bromatológico Nacional sobre carnicerías, aprobado por el Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994, en la redacción dada por el Decreto N° 110/995, de 24 de febrero de 1995. Sin perjuicio, durante el período de adecuación previsto en el artículo 5º del presente Decreto, mantendrá su vigencia en lo aplicable el Decreto N° 110/995 de 24 de febrero de 1995.

Artículo 8º.- Las infracciones al Reglamento aprobado por este Decreto serán sancionadas por el INAC, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del literal A) del artículo 3º del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, y en el artículo 19 del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, este último en la redacción dada por el artículo 194 de la Ley N° 16.226, de 29 de octubre de 1991, en el artículo 1º del Decreto-Ley N° 14.855, de 15 de diciembre de 1978, en los artículos 4º y 6º de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, en la redacción dada por la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, y demás disposiciones complementarias, modificativas y concordantes.

A los efectos del artículo 2º literal a) del Decreto-Ley N° 14.855 se considerará mercadería en infracción aquella que presente condiciones susceptibles de afectar la salud pública.

En particular, en aplicación de las normas citadas, el INAC tendrá

competencias inspectivas y sancionatorias en todo el territorio nacional, con facultad de efectivizar en cualquier ámbito donde se realicen actividades de comercialización, transporte y almacenamiento de Carnes y Derivados así como su transformación en los puntos de venta al público, la suspensión temporaria de todas las actividades y operaciones en los casos en que aprecie la existencia de peligro o daño para la salud humana, inobservancia de indicaciones técnicas de los organismos competentes o reincidencia en infracciones en materia de inocuidad o transparencia comercial.

En el contexto del ejercicio de las facultades inspectivas del INAC, los funcionarios actuantes podrán disponer suspensiones temporarias, cuando constaten incumplimientos graves que puedan afectar la inocuidad y transparencia comercial con el alcance dispuesto en el artículo 4° de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, en la redacción dada por la Ley N° 19.889.

La determinación de los procedimientos de configuración de las infracciones y la determinación de las multas que aplique el Instituto Nacional de Carnes será la dispuesta en el Decreto N° 42/992, de 29 de enero de 1992.

Artículo 9°.- Comuníquese, etc.

LACALLE POU LUIS; CARLOS MARÍA URIARTE; AZUCENA ARBELECHE; OMAR PAGANINI; DANIEL SALINAS.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

2

Decreto 30/021

Sustitúyese el Anexo del Decreto 230/020 de 12 de agosto de 2020, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Vocabulario de Términos de Metrología Legal”.

(328*R)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Montevideo, 21 de Enero de 2021

VISTO: el Decreto N° 230/020 de 12 de agosto de 2020;

RESULTANDO: I) que el referido Decreto aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Vocabulario de Términos de Metrología Legal”;

II) que el Laboratorio Tecnológico del Uruguay constató que su anexo padece errores de numeración;

CONSIDERANDO: que corresponde subsanar el error padecido en tal Anexo, procediendo a su sustitución;

ATENTO: a lo expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Sustitúyese el Anexo del Decreto N° 230/020 de 12 de agosto de 2020, por el que consta como anexo al presente y se considera parte integrante del mismo.

Artículo 2°.- Comuníquese, publíquese.

LACALLE POU LUIS; OMAR PAGANINI; FRANCISCO BUSTILLO.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL VOCABULARIO DE TÉRMINOS DE METROLOGÍA LEGAL

SUMARIO

Campo de Aplicación

0. Términos fundamentales
1. Metrología y sus aspectos legales
2. Actividades de metrología legal
3. Documentos y marcas de la metrología legal
4. Clasificación de los instrumentos de medición
5. Construcción y operación de los instrumentos de medición
6. Software en metrología legal

Anexo A. Términos relativos a la evaluación de la conformidad

Índice Alfabético

CAMPO DE APLICACIÓN

El presente vocabulario será empleado por los metrologos, así como por otros especialistas involucrados en diversas actividades relativas a la metrología legal. También puede ser una referencia para gobiernos y órganos intergubernamentales, asociaciones comerciales, fabricantes de instrumentos de medición así como para los usuarios de los servicios de metrología legal.

0. Términos fundamentales

0.01 Metrología

Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

Nota: La metrología incluye todos los aspectos teóricos y prácticos de las mediciones, cualesquiera que sean su incertidumbre de medida y su campo de aplicación.

[OIML V2-200:2012, 2.2]

0.02 Sistema Internacional de Unidades (SI)

Sistema de unidades basado en el Sistema Internacional de Magnitudes, con nombres y símbolos de las unidades, y con una serie de prefijos con sus nombres y símbolos, así como reglas para su utilización, adoptado por la Conferencia General de Pesas y Medidas (CGPM).

[OIML V2-200:2012, 1.16]

Nota 1: El SI está basado en las siete magnitudes básicas del Sistema Internacional de Magnitudes (ISQ). De acuerdo a: OIML V2-200:2012, 1.16 y la publicación SI [BIPM 2006]. Estas son: longitud, masa, tiempo, corriente eléctrica, temperatura termodinámica, cantidad de sustancia e intensidad luminosa.

Nota 2: Las unidades básicas y las unidades derivadas coherentes del SI forman un conjunto coherente, denominado “conjunto de unidades SI coherentes”.

Nota 3: Una descripción y explicación completas del SI puede encontrarse en la octava edición, 2006, actualizada 2014 del folleto sobre el SI, publicado por la Oficina Internacional de Pesas y Medidas (BIPM).

Nota 4: La magnitud “número de entidades” se considera

frecuentemente como magnitud básica, con unidad básica uno, símbolo 1.

Nota 5: Los prefijos SI para los múltiplos y submúltiplos de las unidades están dados en OIML V2-200:2012, 1.16.

0.03 Indicación

Valor proporcionado por un instrumento de medición o sistema de medición.

Nota 1: La indicación puede presentarse en forma visual o acústica, o puede transferirse a otro dispositivo. Frecuentemente viene dada por la posición de una aguja en un cuadrante para salidas analógicas, por un número visualizado o impreso para salidas digitales, por un código para salidas codificadas, o por el valor asignado para el caso de medidas materializadas.

Nota 2: La indicación y el valor correspondiente de la magnitud medida no son necesariamente valores de magnitudes de la misma naturaleza.

[OIML V2-200:2012, 4.1]

0.04 Error de indicación

Indicación menos el valor de referencia.

Nota: Este valor de referencia, está algunas veces referido a un valor (convencionalmente) verdadero de una magnitud

(véase también OIML V2-200:2012, 2.12, Nota 1).

0.05 Error máximo permitido Límite de error

Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

Nota 1: En general, los términos “errores máximos permitidos” o “límites de error” se utilizan cuando existen dos valores extremos

Nota 2: No se debe utilizar el término “tolerancia” para designar el error máximo permitido’.

[OIML V2-200:2012, 4.26]

Nota 3: Usualmente el término “error máximo permitido” se abrevia como “EMP”, o “emp”.

0.06 Error intrínseco

Error de indicación, determinado bajo condiciones de referencia.

0.07 Magnitud de influencia

Magnitud que, en una medición directa, no afecta a la magnitud que realmente se está midiendo, pero sí afecta a la relación entre la indicación y el resultado de medida.

Ejemplo 1: La magnitud frecuencia en la medición directa de la amplitud constante de una corriente alterna con un amperímetro.

Ejemplo 2: La concentración de la cantidad de sustancia de bilirrubina en una medición directa de la concentración de la cantidad de sustancia de hemoglobina en plasma sanguíneo humano.

Ejemplo 3: La temperatura de un micrómetro utilizado para medir la longitud de una varilla, pero no la temperatura de la propia varilla, que puede aparecer en la definición del mensurando.

Ejemplo 4: La presión atmosférica en la fuente de iones de un espectrómetro de masas durante la medida de una fracción molar.

Nota 1: Una medición indirecta conlleva una combinación de mediciones directas, cada una de las cuales puede estar a su vez afectada por magnitudes de influencia.

Nota 2: En la GUM (“Guide to the expression of uncertainty in measurement”, publicación OIML G 1-100), el concepto ‘magnitud de influencia’ se define de acuerdo con la 2da edición del Vocabulario Internacional de Metrología (VIM), por lo que comprende no sólo las magnitudes que afectan al sistema de medida, como en esta definición, sino que también incluye aquéllas que afectan a las magnitudes realmente medidas. La GUM tampoco limita este concepto a mediciones directas.

[OIML V2-200:2012, 2.52]

0.08 Condición nominal de funcionamiento

Condición de funcionamiento que debe satisfacerse durante una medición para que un instrumento o un sistema de medida funcione conforme a su diseño.

Nota: Las condiciones nominales de funcionamiento especifican generalmente intervalos de valores para la magnitud medida y para las magnitudes de influencia.

[OIML V2-200:2012, 4.9]

0.09 Condición de funcionamiento de referencia Condición de referencia

Condición de funcionamiento prescrita para evaluar el desempeño de un instrumento o sistema de medida o para comparar resultados de medición.

Nota 1: Las condiciones de referencia especifican intervalos de valores del mensurando y de las magnitudes de influencia.

Nota 2: En la Norma IEC 60050-300, ítem 311-06-02, el término “condición de referencia” designa una condición de funcionamiento en la cual la incertidumbre instrumental especificada es la menor posible.

[OIML V2-200:2012, 4.11]

0.10 Instrumento de medición

Dispositivo utilizado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos suplementarios.

Nota 1: Un instrumento de medición que puede utilizarse individualmente es un sistema de medición.

Nota 2: Un instrumento de medición puede ser un instrumento de medición indicador o una medida materializada.

[OIML V2-200:2012, 3.1]

0.11 Transductor de medición

Dispositivo, utilizado en medición, que hace corresponder a una magnitud de entrada una magnitud de salida, según una relación determinada.

Ejemplos: Termopar, transformador de corriente eléctrica, galga o banda extensométrica, electrodo para pH, tubo Bourdon, lámina bimetálica.

[OIML V2-200:2012, 3.7]

0.12 Sistema de medición

Conjunto de uno o más instrumentos de medición y, frecuentemente, otros dispositivos, incluyendo reactivos y otros insumos, ensamblados y adaptados para proporcionar información utilizada para obtener valores medidos dentro de intervalos especificados, para magnitudes de naturalezas dadas.

Nota: Un sistema de medición puede estar formado por un único instrumento de medición.

[OIML V2-200:2012, 3.2]

0.13 Escala de un instrumento de medición con dispositivo indicador

Parte de un instrumento de medición con indicador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

[OIML V2-200:2012, 3.5]

0.14 Calibración

Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones, y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de la medición a partir de una indicación.

Nota 1: Una calibración puede expresarse mediante una declaración, una función de calibración, un diagrama de calibración, una curva de calibración o una tabla de calibración. En algunos casos, puede consistir en una corrección aditiva o multiplicativa de la indicación con la incertidumbre de medición asociada.

Nota 2: No debe confundirse la calibración con el ajuste de un sistema de medición, a menudo llamado incorrectamente "auto calibración", ni con una verificación de la calibración.

Nota 3: Frecuentemente se interpreta que únicamente la primera etapa de esta definición corresponde a la calibración.

[OIML V2-200:2012, 2.39]

0.15 Ajuste de un sistema de medición Ajuste

Conjunto de operaciones realizadas sobre un sistema de medición para que proporcione indicaciones prescritas, correspondientes a valores dados de la magnitud a medir.

Nota 1: Diversos tipos de ajuste de un sistema de medición son: ajuste de cero, ajuste del offset (desplazamiento) y ajuste de la amplitud de escala (denominado también ajuste de la ganancia).

Nota 2: No debe confundirse el ajuste de un sistema de medición con su propia calibración, que es un prerrequisito para el ajuste.

Nota 3: Después de su ajuste, generalmente un sistema de medición debe ser calibrado nuevamente.

[OIML V2-200:2012, 3.11]

1. Metrología y sus aspectos legales

1.01 Metrología legal

Práctica y procesos de aplicación de una estructura jurídica y reglamentaria a la metrología y la implementación de su ejecución (ver 0.01).

Nota 1: El alcance de la metrología legal puede ser diferente en cada país.

Nota 2: La metrología legal incluye:

- * el establecimiento de las exigencias legales,
- * el control y la evaluación de la conformidad de los productos y de las actividades reglamentadas.

- * la supervisión de los productos y de las actividades reglamentadas, y
- * la provisión de la infraestructura necesaria para asegurar la trazabilidad de las mediciones reglamentadas y los instrumentos de medición con el SI y a patrones nacionales.

1.02 Ley de metrología

Los actos jurídicos y la legislación específica que proporcionan la estructura legal a la metrología.

Nota: Los actos jurídicos y regulatorios en particular, especifican las unidades legales de medida y establecen:

- * los requisitos con respecto a las características de los instrumentos de medición,
- * la exactitud de la medición en los casos especificados por la ley
- * un control legal de los instrumentos de medición, y
- * la supervisión metrológica.

1.03 Reglamentación de la metrología legal

Reglamentación técnica en el campo de la metrología legal.

Nota 1: Los reglamentos deberán, cuando sea aplicable, ser compatibles con las Recomendaciones Internacionales de la OIML y hacer uso de sus requisitos.

Nota 2: El ámbito de la metrología legal generalmente incluye:

- * la protección de los intereses de los individuos y de las empresas,
- * la protección de los intereses nacionales,
- * la protección de la salud y la seguridad públicas, incluso en relación con el medio ambiente y con los servicios médicos, y
- * el cumplimiento de los requisitos para las transacciones comerciales.

1.04 Organismo nacional responsable

Organización o agencia a nivel nacional, responsable del desarrollo y/o de la aplicación de las leyes y reglamentos relativos al control de la metrología legal.

1.05 Autoridad metrológica

Entidad legal designada por ley o por el gobierno para ser responsable de las actividades específicas de la metrología legal.

Nota 1: Entidad legal puede ser una institución gubernamental, local o no gubernamental autorizada por el gobierno.

1.06 Unidades legales de medida

Unidades de medida exigidas o permitidas por los reglamentos.

Nota: Las unidades legales pueden ser:

- * las unidades del SI,
- * sus múltiplos y submúltiplos decimales como está indicado para el uso de los prefijos en el SI, o
- * unidades que no están incluidas en el SI, especificadas por los reglamentos pertinentes.

2. Actividades de metrología legal

2.01 Control metrológico legal

Conjunto de las actividades de la metrología legal.

Nota: El control metrológico legal comprende:

- * el control legal de los instrumentos de medición,
- * la supervisión metrológica,

- * todas las operaciones que tienen por finalidad examinar y demostrar, por ejemplo, para testificar en un tribunal de justicia, el estado de un instrumento de medición y para determinar sus características metrológicas, entre otros aspectos, tomando como referencia las exigencias legales pertinentes.

2.02 Control legal de los instrumentos de medición

Término utilizado para designar globalmente operaciones legales a las que los instrumentos de medición pueden ser sometidos, por ejemplo, la aprobación de modelo, la verificación, etc.

2.03 Supervisión metrológica

Actividad del control metrológico legal para comprobar la observancia de las leyes de la metrología y sus reglamentos metrológicos.

Nota 1: La supervisión metrológica también incluye la comprobación de la exactitud de las cantidades indicadas en las mercaderías pre-medidas o pre envasadas.

Nota 2: Para lograr estos propósitos, pueden utilizarse medios y métodos tales como la vigilancia del mercado y la gestión de la calidad.

2.04 Evaluación de modelo

Procedimiento de evaluación de la conformidad en uno o más ejemplares de un modelo determinado de un instrumento de medición que se traduce en una medición conducente a un informe de evaluación y/o a un certificado de evaluación de modelo.

Nota: "Modelo" se utiliza en metrología legal con el mismo significado que "tipo"; en las definiciones siguientes, solo se utiliza "modelo".

2.05 Aprobación de modelo

Decisión de relevancia jurídica, basada en la revisión del informe de evaluación de modelo, referida a que el modelo de un instrumento de medición satisface las exigencias reglamentarias pertinentes, y conduce a la emisión del certificado de aprobación de modelo.

Nota: Ver también A.25

2.06 Aprobación de modelo con efecto limitado

Aprobación de modelo de instrumentos de medición que está vinculada con una o más restricciones específicas.

Nota: Las restricciones pueden referirse, a:

- * el período de validez,
- * el número de instrumentos cubiertos por la aprobación,
- * la obligación de notificar a las autoridades competentes el lugar de instalación de cada instrumento,
- * el uso del instrumento.
- * u otras que la autoridad metrológica entienda aplicable.

2.07 Reconocimiento de una aprobación de modelo

Resolución jurídica adoptada por una de las partes, ya sea de forma voluntaria o sobre la base de un acuerdo bilateral o multilateral por el que un modelo que fue aprobado por la otra parte es reconocido como satisfaciendo las exigencias legales pertinentes, sin emitir una nueva aprobación de modelo.

Nota: Ver también A.33.

2.08 Cancelación de una aprobación de modelo

Decisión de carácter legal cancelando una aprobación de modelo.

Nota: La cancelación está justificada en el caso de:

- * alteraciones del modelo,
- * modificación de sus partes vitales.
- * circunstancias que afectan la durabilidad y/o la confiabilidad metrológicas,
- * los efectos que alteran el desempeño metrológico del instrumento exigido por la ley y que se hacen visibles solo después que la aprobación oficial fue concedida.

2.09 Verificación de un instrumento de medición

Procedimiento de evaluación de la conformidad (distinto al de la evaluación de modelo) que se traduce en la colocación de una marca de verificación y/o en la emisión de un certificado de verificación.

Nota: Ver también (OIML V2-200: 2012, 2.44.)

2.10 Examen preliminar

Examen de un instrumento de medición, ya sea como parte de requisitos parciales o antes de que ciertos elementos del instrumento de medir se ensamblen como parte del procedimiento de verificación.

2.11 Verificación por muestreo

Verificación de un lote homogéneo de instrumentos de medición basado en los resultados de examinar una cantidad estadísticamente apropiada de muestras tomadas aleatoriamente de un lote identificado.

2.12 Verificación inicial

La verificación de un instrumento de medición que no ha sido verificado previamente.

2.13 Verificación subsecuente

La verificación de un instrumento de medición que sigue a una verificación previa

Nota 1: La verificación subsecuente incluye:

- * la verificación periódica obligatoria,
- * la verificación después de la reparación, y
- * la verificación voluntaria.

Nota 2: La verificación subsecuente de un instrumento de medición puede llevarse a cabo antes de la expiración del período de validez de una verificación anterior, bien a petición del usuario (propietario) o cuando su verificación se ha declarado inválida.

2.14 Verificación periódica obligatoria

La comprobación subsecuente de un instrumento de medir, que se realiza periódicamente a determinados intervalos de acuerdo con el procedimiento establecido por la reglamentación.

2.15 Reprobación o rechazo de un instrumento de medición

Decisión de carácter legal especificando que un instrumento de medición no satisface las exigencias reglamentarias para la verificación y prohibiendo su uso para aplicaciones que requieren verificación obligatoria.

2.16 Recalificación de un instrumento de medición

Decisión de carácter legal que especifica que un instrumento de medición inicialmente rechazado, es devuelto a la conformidad con las exigencias legales y su uso ya no se encuentra prohibida para aplicaciones que requieren la verificación obligatoria.

2.17 Reconocimiento de la verificación

Decisión de carácter legal tomada por una de las partes, ya sea voluntariamente o basada en acuerdos bilaterales o multilaterales por el cual un certificado de verificación emitido y/o una marca

de verificación aplicada por la otra parte se reconocen como satisfaciendo las exigencias reglamentarias, sin la emisión de un nuevo certificado de verificación y/o la colocación de una nueva marca de verificación.

2.18 Inspección por muestreo

Inspección de un lote homogéneo de instrumentos de medición basada en la evaluación de una cantidad estadísticamente adecuada de las muestras seleccionadas aleatoriamente a partir de un lote identificado.

Nota 1: Las condiciones bajo las cuales los respectivos instrumentos han sido usados (por ejemplo, calidad del agua para los contadores de agua) pueden ser considerados entre los parámetros que determinen la homogeneidad del lote.

Nota 2: ISO 3534-2 da la siguiente definición:

“4.1.6 inspección por muestreo: Inspección de los elementos seleccionados dentro del grupo bajo consideración”.

2.19 Marcado

Colocación de una o más marcas.

Nota 1: Ejemplos de marcas incluyen: marcas de verificación, de rechazo, de sellado y de aprobación de modelo (como se describe en 3.05, 3.06, y 3.07).

Nota 2: Las marcas de verificación y de sellado pueden ser combinadas.

Nota 3: El fabricante puede estar autorizado a aplicar otras marcas.

2.20 Sellado

Los medios destinados a proteger el instrumento de medición contra cualquier intervención no autorizada, modificación del ajuste, retiro de partes, modificación del software, etc.

Nota: Esto se puede lograr por hardware, por software o por una combinación de ambos.

2.21 Dispositivo de seguridad

Medios para impedir el acceso no autorizado al hardware o al software.

2.22 Cancelación de una marca de verificación

Anulación de la marca de verificación cuando se ha constatado que el instrumento de medición ha dejado de satisfacer las exigencias reglamentarias.

2.23 Verificación inicial de los instrumentos de medición utilizando el sistema de gestión de calidad del fabricante

Declaración de conformidad del fabricante de los instrumentos de medición con las exigencias metrologías legales para la verificación inicial; la declaración se permite con la condición de que el fabricante disponga de un sistema de gestión de calidad implantado y aprobado por un organismo competente.

Nota 1: El organismo nacional responsable deberá disponer de un medio para que periódicamente valide la continuidad del sistema de gestión de calidad del fabricante.

Nota 2: El programa de gestión de calidad para instrumentos de medición debe estar de acuerdo con las exigencias metrologías legales para la verificación inicial de acuerdo con las leyes nacionales o los reglamentos para el control metrología legal.

2.24 Puesta en el mercado

Primera comercialización en el mercado de un instrumento de medición o de un producto pre-envasado o pre-medido.

Nota: Esto puede referirse al mercado de un único país o de un grupo de países (región).

3. Documentos y marcas en metrología legal

3.01 Certificado de aprobación de modelo

Documento que certifica que la aprobación de modelo se ha concedido.

3.02 Certificado de verificación

Documento que acredita que la verificación del instrumento de medición se ha llevado a cabo y que confirma que el mismo satisface las exigencias legales.

3.03 Notificación de rechazo

Documento que acredita que un instrumento de medición no satisface o que ha dejado de satisfacer las exigencias legales pertinentes.

3.04 Marca de verificación

Marca aplicada a un instrumento de medición de un modo visible que certifica que la verificación del instrumento de medición se ha llevado a cabo y que confirma la satisfacción de las exigencias legales pertinentes.

Nota: La marca de verificación puede identificar al organismo responsable de la verificación y/o indicar el año o la fecha de verificación o su fecha de vencimiento.

3.05 Marca de rechazo

Marca aplicada a un instrumento de medición de un modo bien visible para indicar que el instrumento de medición no satisface las exigencias legales y que cancela la marca de verificación aplicada con anterioridad.

3.06 Marca de sellado

Marca destinada a proteger al instrumento de medición contra cualquier modificación, reajuste, remoción de las partes, etc., no autorizados.

3.07 Marca de aprobación de modelo

Marca aplicada a un instrumento de medición certificando su conformidad con el modelo aprobado.

4. Clasificación de los instrumentos de medición

4.01 Categoría de los instrumentos

Conjunto identificable de instrumentos en función de características metrologías y técnicas únicas que puede incluir la magnitud a ser medida, el alcance de medición y el principio o método de medición.

4.02 Familia de instrumentos de medición.

Grupo identificable de los instrumentos de medición que pertenecen al mismo modelo fabricado, dentro de la misma categoría, que tienen las mismas características de diseño y los mismos principios metrologías para la medición, pero que pueden diferir en algunas características en su desempeño metrología y técnico, como están definidas en el reglamento pertinente.

4.03 Metrología relevante

Atributo de un dispositivo, instrumento, función o software que influye en el resultado de la medición o de cualquier otra indicación primaria.

4.04 Módulo

Parte identificable de un instrumento de medición o de una familia de instrumentos de medición que realiza una función o más funciones específicas y que puede ser evaluada por separado de acuerdo a los requisitos metroológicos y técnicos que se especifican en el reglamento pertinente.

Ejemplo: Los módulos típicos de un instrumento de pesar son: módulo de pesaje, celda de carga, indicador, dispositivo procesador de datos analógicos y/o digitales, y otros. (Ver OIML R76-1 Ed. 2006)

4.05 Familia de módulos

Grupo identificable de módulos que pertenece al mismo modelo fabricado que tienen similares características de diseño, pero que pueden diferir en algunos requisitos de desempeño metroológico y técnico, conforme están definidos en el reglamento pertinente.

4.06 Modelo de un instrumento de medición o módulo

Modelo definitivo de un instrumento de medición o módulo (incluyendo una familia de instrumentos o módulos) del cual la totalidad de los elementos que afectan sus características metroológicas están adecuadamente definidas.

4.07 Instrumento de medición controlado legalmente

Instrumento de medición que satisface los requisitos prescritos, en particular los requisitos de metrología legal.

4.08 Legalmente relevante

Atributo de una parte de un instrumento de medición, de un dispositivo o de un software sujetos a control legal.

4.09 Ejemplar de un modelo aprobado

Instrumento de medición de un modelo aprobado, que por sí solo o en conjunto con la documentación adecuada, sirve como una referencia, por ejemplo, para control de la conformidad de los instrumentos con el modelo aprobado.

4.10 Parámetro legalmente relevante

Parámetro de un instrumento de medición, de un dispositivo (electrónico), de un componente, de un software o de un módulo sujeto a control legal.

Nota: Se pueden distinguir los siguientes tipos de parámetros legalmente relevantes: parámetros específicos del modelo y parámetros específicos del dispositivo.

4.11 Parámetro específico del modelo

Parámetro legalmente relevante cuyo valor depende solamente del modelo de instrumento.

Nota: Parámetros específicos del modelo son parte del software legalmente relevante.

4.12 Parámetro específico del dispositivo

Parámetro legalmente relevante cuyo valor depende del instrumento individual.

Nota: Los parámetros específicos del dispositivo comprenden los parámetros de ajuste (por ejemplo, ajuste de intervalo u otros ajustes o correcciones) y parámetros de configuración (por ejemplo, el valor máximo, el valor mínimo, la unidad de medida, etc.).

4.13 Modelo aprobado

Modelo definitivo o familia de instrumentos de medición cuya

utilización es legalmente permitida, cuya decisión está confirmada por la emisión de un certificado de aprobación de modelo.

4.14 Instrumento de medición aceptable para la verificación

Instrumento de medición de un modelo aprobado, o que satisface las exigencias reglamentarias y puede estar exento de la aprobación de modelo.

4.15 Equipamiento para la verificación

Equipamiento que satisface las exigencias reglamentarias y que se utiliza para la verificación

4.16 Equipo bajo ensayo

Componente, combinación de componentes o instrumento de medición completo sujetos a ensayo.

Nota: Abreviatura EBE.

5. Construcción y operación de los instrumentos de medición

5.01 Intervalo de escala Valor de una división

Valor expresado en unidades de la magnitud medida de la diferencia entre:

- * los valores correspondientes a dos marcas de la escala consecutivas, para la indicación analógica o
- * dos valores indicados consecutivos, para la indicación digital

5.02 Intervalo de escala de verificación

Valor, expresado en una unidad SI, utilizado para la clasificación y verificación de un instrumento.

5.03 Número de intervalos de escala de verificación

Cociente entre la capacidad máxima de una balanza, "Max", y el intervalo de escala de verificación "e":

$$n = \text{Max} / e$$

Nota 1: Este término se aplica a instrumentos de pesaje.

Nota 2: "Max" y "e" tienen que estar en la misma unidad.

5.04 Dispositivo indicador

Parte del instrumento de medición, que muestra los resultados de las mediciones de forma continua o a demanda.

Nota: Un dispositivo de impresión no es un dispositivo indicador, aunque un resultado de la medición impreso se considera como una indicación.

5.05 Indicación primaria

Indicación (en pantalla, impresa o memorizada) sujeta a control metroológico legal.

5.06 Dispositivo auxiliar

Dispositivo destinado a realizar una función particular, vinculado directamente en la elaboración, transmisión o en la visualización de los resultados de la medición.

Nota 1: un dispositivo auxiliar puede o no estar sujeto a control metroológico legal de acuerdo con su función en el sistema de medición o para los reglamentos nacionales.

Nota 2: los dispositivos auxiliares principales son:

- * dispositivo de puesta a cero;
- * dispositivo repetidor de la indicación;
- * dispositivo de impresión;
- * dispositivo de memoria;
- * dispositivo indicador de precio unitario y total a pagar;
- * dispositivo totalizador;
- * dispositivo de pre-determinación;
- * dispositivo de autoservicio.

5.07 Función de control

Recurso incorporado a un instrumento de medición y que permite la detección de fallas significativas y la actuación en consecuencia.

Nota: “actuar en consecuencia” se refiere a cualquier respuesta adecuada del instrumento de medición (señal luminosa, señal acústica, bloqueo del proceso de medición, etc.)

5.08 Instrumento de control

Instrumento de pesaje utilizado para determinar el valor convencional de la masa de las cargas de ensayo.

Nota 1: Los instrumentos de control utilizados para los ensayos pueden estar:

- * separados del instrumento bajo ensayo, o
- * integrados, cuando un instrumento a ser ensayado provee un modo de pesaje estático

Nota 2: Esta definición es aplicable a instrumentos de pesaje.

5.09 Instrumento de medición asociado

Instrumento para la medición de una magnitud, distinta a la del mensurando, cuyo valor es utilizado para corregir o convertir el resultado de la medición.

Nota: Normalmente, un instrumento de medición asociado se conecta a un dispositivo (dispositivo de corrección, dispositivo de conversión, calculador) el cual es parte de un instrumento de medición y que modifica (corrige, convierte) el resultado de la medición para obtener un valor para el mensurando bajo condiciones especificadas.

5.10 Terminal

Dispositivo digital que tiene una o más teclas (o un mouse, o pantalla táctil, etc.) para operar el instrumento, y una pantalla para proporcionar los resultados de la medición transmitidos a través de un interfaz digital o de un dispositivo de procesamiento de datos analógicos.

5.11 Error intrínseco inicial

Error intrínseco de un instrumento de medición determinado antes de los ensayos de desempeño y de las evaluaciones de durabilidad.

5.12 Falla

Diferencia entre el error de indicación y el error intrínseco de un instrumento de medición.

Nota 1: Principalmente, una falla es el resultado de un cambio no deseado de los datos contenidos en o que fluyen a través de un instrumento de medición electrónico.

Nota 2: De la definición se deduce que una “falla” es un valor numérico que se expresa en ya sea una unidad de medida o como un valor relativo, por ejemplo, como un porcentaje.

5.13 Falla límite

Valor especificado en la reglamentación aplicable que delimita fallas no significativas.

5.14 Falla significativa

Falla que supera el valor de falla límite aplicable.

Nota: Para determinados tipos de instrumentos de medición algunas fallas superiores a la falla límite no pueden ser consideradas como una falla importante; la reglamentación aplicable debe indicar cuándo se aplican tales excepciones. Por ejemplo, la aparición de una o algunas de las siguientes fallas puede ser aceptable:

- * fallas derivadas de causas simultáneas y mutuamente independientes entre sí, originadas en un instrumento de medición o en su sistema de control;
- * fallas que implican la imposibilidad de efectuar cualquier medición,
- * variaciones momentáneas en la indicación a causa de fallas transitorias, que no pueden ser interpretadas, memorizadas o transmitidas como resultado de una medición;
- * fallas que dan lugar a variaciones en el resultado de la medición que son lo suficientemente graves como para ser vistas por todos los interesados en el resultado de la medición; la reglamentación aplicable puede especificar la naturaleza de estas variaciones.

5.15 Durabilidad

Aptitud de un instrumento de medición de mantener sus características de desempeño durante un período de uso.

5.16 Error de durabilidad

Diferencia entre el error intrínseco después de un período de uso y el error intrínseco inicial de un instrumento de medición.

5.17 Error de durabilidad significativo

Error de durabilidad superior al valor especificado en la reglamentación aplicable.

Nota: Algunos errores de durabilidad superiores aún al valor especificado pueden también ser considerados no significativos. En la reglamentación aplicable se debe estipular cuándo se aplica tal excepción. Por ejemplo, la ocurrencia de uno o algunos de los siguientes errores puede ser aceptable:

- * la indicación no puede ser interpretada, memorizada o transmitida como resultado de una medición;
- * la indicación implica la imposibilidad de efectuar cualquier medición,
- * la indicación es obviamente tan grosera que esto da lugar a que sea observada por todos los interesados en el resultado de la medición; o
- * un error de durabilidad no puede ser detectado y corregido debido a la falla del sistema apropiado de protección de durabilidad.

5.18 Factor de influencia

Magnitud de influencia, cuyo valor varía dentro del rango de las condiciones nominales de funcionamiento del instrumento de medición.

Nota 1: Las condiciones nominales de funcionamiento deben estar en conformidad con las exigencias aplicables especificadas en la reglamentación pertinente

Nota 2: La variación de la indicación como consecuencia de un factor de influencia se considera un error y no una falla.

5.19 Perturbación

Magnitud de influencia que posee un valor dentro de los límites especificados en el correspondiente reglamento, pero fuera de las condiciones nominales de funcionamiento especificadas de un instrumento de medición.

5.20 Programa de ensayo

Descripción de una serie de ensayos para ciertos tipos de equipamiento.

5.21 Ensayo de desempeño

Ensayo con el objetivo de comprobar si el EBE está apto para desempeñar sus funciones previstas.

5.22 Ensayo de durabilidad

Ensayo con el objetivo de comprobar si el EBE es capaz de mantener sus características de desempeño durante un período de uso

6. Software en Metrología Legal

6.01 Identificación del software

Secuencia de caracteres legibles (por ejemplo, el número de la versión, la suma de comprobación, etc.) que está indisolublemente ligada al software o al módulo de software bajo consideración.

Nota: Ésta se puede comprobar sobre un instrumento mientras está en uso.

6.02 Separación del software

La separación del software en los instrumentos de medición consiste en dividirlo en una parte legalmente relevante y otra parte legalmente irrelevante.

Nota: Estas partes se comunican a través de una interfaz de software.

6.03 Interfaz de software

Código de programación y de dominio de datos dedicados a recibir, filtrar, o transmitir datos entre los módulos de software.

Nota: Una interfaz de software no es necesariamente legalmente relevante.

6.04 Protección del software

La protección del software de instrumentos de medición o del dominio de los datos por un sello (precinto) de hardware o software implementado.

Nota: El sello (precinto) debe ser eliminado, dañado o roto para obtener acceso a modificar el software.

6.05 Control de eventos

Archivo continuo de datos que contiene un registro cronológico de los eventos, por ejemplo, las modificaciones de los valores de los parámetros de un dispositivo, las actualizaciones del software, o toda otra actividad que sea legalmente relevante, susceptible de influenciar las características metrológicas.

6.06 Evento

Acción en la que se realiza una modificación de un parámetro del instrumento de medición, el ajuste de un factor o la actualización del módulo de software.

6.07 Dispositivo de memoria

Dispositivo que se utiliza para almacenar datos de la medición una vez que se ha completado la medición y mantenerlos disponibles con fines legalmente relevantes (por ejemplo, la conclusión de una transacción comercial).

6.08 Interfaz de usuario

Interfaz que permite que la información sea intercambiada entre el operador y el instrumento de medición o con sus componentes de hardware o de software, por ejemplo, interruptores, teclado, "mouse", pantalla, monitor, impresora, pantalla táctil, ventana del software en una pantalla, incluyendo el software que la gerencia.

ANEXO A

TÉRMINOS RELATIVOS A LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

A.1 Evaluación de la conformidad

Demostración de que se cumplen los requisitos especificados relativos a un producto, proceso, sistema, persona u organismo.

Nota 1: El campo de la evaluación de la conformidad incluye actividades definidas en la norma ISO/IEC 17000:2004, tales como, el ensayo/prueba, la inspección y la certificación, así como la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad.

Nota 2: La expresión "objeto de evaluación de la conformidad" u "objeto" se utiliza en la norma ISO/IEC 17000:2004 para abarcar cualquier material, producto, instalación, proceso, sistema, persona u organismo al que se aplica la evaluación de la conformidad. Un servicio está cubierto por la definición de producto.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.1]

A.2 Organismo de evaluación de la conformidad

Organismo que realiza servicios de evaluación de la conformidad.

Nota: Un organismo de acreditación no es un organismo de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.5]

A.3 Organismo de acreditación

Organismo con autoridad que lleva a cabo la acreditación.

Nota: La autoridad de un organismo de acreditación deriva en general del gobierno.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.6]

A.4 Sistema de evaluación de la conformidad

Reglas, procedimientos y gestión para realizar la evaluación de la conformidad.

Nota: Los sistemas de evaluación de la conformidad pueden operar a nivel internacional, regional, nacional o sub-nacional.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.7]

A.5 Esquema de evaluación de la conformidad Programa de evaluación de la conformidad.

Sistema de evaluación de la conformidad relativo a objetos específicos de evaluación de la conformidad, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos.

Nota: Los esquemas de evaluación de la conformidad pueden ser operados a nivel internacional, regional, nacional o sub-nacional.

[ISO/IEC 17000:2004, 2.8]

A.6 Requisito especificado

Necesidad o expectativa establecida.

Nota: Los requisitos especificados pueden establecerse en

documentos normativos tales como la reglamentación, las normas y las especificaciones técnicas.

[ISO/IEC 17000:2004, 3.1]

A.7 Procedimiento

Forma especificada para llevar a cabo una actividad o un proceso.

[ISO/IEC 17000:2004, 3.2]

A.8 Esquema de certificación

Sistema de certificación aplicado a productos determinados, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos específicos.

Nota 1: Adaptado de la norma ISO/IEC 17000:2004, definición 2.8.

Nota 2: Un “sistema de certificación” es un “sistema de evaluación de la conformidad”, que se define según la norma ISO/IEC 17000:2004, definición 2.7.

Nota 3: El esquema de certificación estipula las reglas, los procedimientos y la gestión para la implementación de la certificación de productos, procesos y servicios.

Nota 4: La Norma ISO/IEC 17067, en combinación con las Guías ISO/IEC 28 e ISO/IEC 53, proporciona la orientación general para el desarrollo de esquemas de certificación.

[ISO/IEC 17065:2013, 3.9]

A.9 Muestreo

Obtención de una muestra del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.1]

A.10 Ensayo Prueba

Determinación de una o más características de un objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

Nota: El término “ensayo/prueba” se aplica en general a materiales, productos o procesos.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.2]

A.11 Inspección

Examen del diseño de un producto, del producto, proceso o instalación y determinación de su conformidad con requisitos específicos o, sobre la base del juicio profesional, con requisitos generales.

Nota: La inspección de un proceso puede incluir la inspección de personas, instalaciones, tecnología y metodología.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.3]

A.12 Auditoría

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener registros, declaraciones de hechos u otra información pertinente y evaluarlos objetivamente para determinar en que medida se cumplen los requisitos especificados.

Nota: Mientras que “auditoría” se aplica a los sistemas de gestión, “evaluación” se aplica tanto a los organismos de evaluación de la conformidad, como de forma más general.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.4]

A.13 Evaluación entre pares

Evaluación de un organismo, con respecto a requisitos especificados, por representantes de otros organismos que forman parte de un grupo de acuerdo, o son candidatos para serlo.

[ISO/IEC 17000:2004, 4.5]

A.14 Revisión

Verificación de la aptitud, adecuación y eficacia de las actividades de selección y determinación, y de los resultados de dichas actividades, con respecto al cumplimiento de los requisitos especificados por un objeto de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.1]

A.15 Atestación

Emisión de una declaración, basada en una decisión tomada después de la revisión, de que se ha demostrado que se cumplen los requisitos especificados.

Nota 1: La declaración resultante, que en la norma ISO/IEC 17000:2004 se denomina “declaración de la conformidad” expresa el aseguramiento de que los requisitos especificados se han cumplido. Este aseguramiento, por sí solo, no constituye ninguna garantía contractual o legal.

Nota 2: Las actividades de atestación de primera y tercera parte se distinguen por los términos dados en los apartados 5.4 a 5.6 de la Norma ISO/IEC 17000:2004 (declaración, certificación y acreditación). Para la atestación de segunda parte, no existe ningún término especial.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.2]

A.16 Alcance de la atestación

Extensión o características de los objetos de evaluación de la conformidad cubiertos por la atestación.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.3]

A.17 Declaración

Atestación de primera parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.4]

A.18 Certificación

Atestación de tercera parte relativa a productos, procesos, sistemas o personas.

Nota 1: La certificación de un sistema de gestión a veces también se denomina registro.

Nota 2: La certificación es aplicable a todos los objetos de evaluación de la conformidad, excepto a los propios organismos de evaluación de la conformidad, a los que es aplicable la acreditación.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.5]

A.19 Acreditación

Atestación de tercera parte relativa a un organismo de evaluación de la conformidad que manifiesta la demostración formal de su competencia para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 5.6]

A.20 Vigilancia

Repetición sistemática de actividades de evaluación de la conformidad como base para mantener la validez de la declaración de conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.1]

A.21 Suspensión

Invalidez temporal de la declaración de conformidad, para todo o parte del alcance de la atestación especificado.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.2]

A.22 Apelación

Solicitud del proveedor del objeto de evaluación de la conformidad al organismo de evaluación de la conformidad o al organismo de acreditación, de reconsiderar la decisión que tomó en relación con dicho objeto.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.4]

A.23 Queja o Reclamo

Expresión de insatisfacción, diferente de la apelación, presentada por una persona u organización a un organismo de evaluación de la conformidad o a un organismo de acreditación, relacionada con las actividades de dicho organismo, para la que se espera una respuesta.

[ISO/IEC 17000:2004, 6.5]

A.24 Grupo de acuerdo

Organismos que son signatarios del convenio en el que está basado un acuerdo. [ISO/IEC 17000:2004, 7.10]

A.25 Aprobación

Permiso para comercializar o utilizar un producto o un proceso, para fines establecidos o bajo condiciones establecidas.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.1]

A.26 Reciprocidad

Relación entre dos partes en la que ambas tienen los mismos derechos y obligaciones con respecto a la otra.

Nota 1: La reciprocidad puede existir dentro de un acuerdo multilateral que comprenda una red de relaciones bilaterales recíprocas.

Nota 2: Si bien los derechos y las obligaciones son los mismos, las posibilidades ofrecidas pueden diferir; esto puede conducir a relaciones desiguales entre las partes.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.11]

A.27 Trato igualitario

Tratamiento acordado para productos o procesos de un proveedor que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de cualquier otro proveedor, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.12]

A.28 Trato nacional

Tratamiento acordado para productos o procesos originarios de otros países que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de origen nacional, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.13]

A.29 Trato nacional e igualitario

Tratamiento acordado para productos o procesos originarios de otros países que no es menos favorable que el acordado para productos o procesos similares de origen nacional, u originarios de cualquier otro país, en una situación comparable.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.14]

A.30 Designación

Autorización gubernamental para que un organismo de evaluación de la conformidad lleve a cabo actividades especificadas de evaluación de la conformidad.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.2]

A.31 Autoridad que designa

Organismo establecido dentro del gobierno o facultado por éste para designar organismos de evaluación de la conformidad, suspender o retirar su designación o quitar la suspensión de su designación.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.3]

A.32 Equivalencia**Equivalencia de los resultados de la evaluación de la conformidad**

Grado de relación entre diferentes resultados de la evaluación de la conformidad, suficiente para proporcionar el mismo nivel de aseguramiento de la conformidad con respecto a los mismos requisitos especificados.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.4]

A.33 Reconocimiento**Reconocimiento de los resultados de la evaluación de la conformidad**

Admisión de la validez de un resultado de la evaluación de la conformidad proporcionado por otra persona o por otro organismo.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.5]

A.34 Aceptación**Aceptación de los resultados de la evaluación de la conformidad**

Utilización de un resultado de la evaluación de la conformidad proporcionado por otra persona o por otro organismo.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.6]

A.35 Acuerdo unilateral

Acuerdo por el cual una parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de otra parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.7]

A.36 Acuerdo bilateral

Acuerdo entre dos partes por el cual cada parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de la otra parte.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.8]

A.37 Acuerdo multilateral

Acuerdo entre más de dos partes por el cual cada parte reconoce o acepta los resultados de la evaluación de la conformidad de las otras partes.

[ISO/IEC 17000:2004, 7.9]

ÍNDICE ALFABÉTICO**A**

Aceptación A.34
 Aceptación de resultados de declaración de conformidad A.34
 Acreditación A.19
 Acuerdo unilateral A35

Acuerdo bilateral A36
 Acuerdo multilateral A37
 Ajuste 0.15
 Ajuste de un sistema de medición 0.15
 Alcance de la atestación A.16
 Apelación A.22
 Aprobación A.25
 Aprobación de modelo 2.05
 Aprobación de modelo con efecto limitado 2.06
 Atestación A.15
 Actividades de metrología legal 2.
 Auditoria A.12
 Autoridad que designa A.31
 Autoridad metrológica 1.05

C

Calibración 0.14
 Cancelación de una aprobación de modelo 2.08
 Cancelación de una marca de verificación 2.22
 Cantidad de influencia 0.07
 Categoría de instrumentos 4.01
 Certificación A.18
 Certificado de aprobación de modelo 3.01
 Certificado de verificación 3.02
 Clasificación de los instrumentos de medición 4.
 Colocación en el mercado 2.24
 Condición de funcionamiento de referencia 0.09
 Condición de referencia 0.09
 Condición nominal de funcionamiento 0.08
 Construcción y operación de instrumentos de medición 5.
 Control legal de los instrumentos de medición 2.02
 Control metrológico legal 2.01
 Control de eventos 6.05

D

Declaración de conformidad A.17
 Designación A.30
 Dispositivo auxiliar 5.06
 Dispositivo de memoria 6.07
 Dispositivo indicador 5.04
 Dispositivo de seguridad 2.21
 Documentos y marcas en metrología legal 3.
 Durabilidad 5.15

E

Ensayo/prueba A.10
 Ensayo de desempeño 5.21
 Ensayo de durabilidad 5.22
 Equipamiento para la verificación 4.15
 Equipo bajo ensayo 4.16
 Equivalencia A.32
 Equivalencia de resultados de evaluación de conformidad A.32
 Error de durabilidad 5.16
 Error de durabilidad significativo 5.17
 Erro de indicación 0.04
 Error intrínseco 0.06
 Error intrínseco inicial 5.11
 Error máximo permitido 0.05
 Escala de un instrumento de medición con dispositivo indicador 0.13
 Esquema de evaluación de la conformidad A.5
 Esquema de certificación A.8
 Evaluación de conformidad A.1

Evaluación entre pares A.13
 Evaluación de modelo 2.04
 Evento 6.06
 Examen preliminar 2.10
 Ejemplar de un modelo aprobado 4.09

F

Factor de influencia 5.18
 Falla 5.12
 Falla limite 5.13
 Falla significativa 5.14
 Familia de instrumentos de medición 4.02
 Familia de módulos 4.05
 Función de control 5.07

G

Grupo de acuerdo A.24

I

Identificación del software 6.01
 Indicación 0.03
 Indicación primaria 5.05
 Inspección A.11
 Inspección por muestreo 2.18
 Instrumento de control 5.08
 Instrumento de medición 0.10
 Instrumento de medición aceptable para verificación 4.14
 Instrumento de medición asociado 5.09
 Instrumento de medición legalmente controlado 4.07
 Intervalo de escala de verificación 5.02
 Interfaz de software 6.03
 Interfaz de usuario 6.08
 Intervalo de escala y valor de una división 5.01

L

Legalmente relevante 4.08
 Límite de error 0.05
 Ley de metrología 1.02

M

Magnitud de influencia 0.07
 Marca de aprobación de modelo 3.07
 Marca de rechazo 3.05
 Marca de sellado 3.06
 Marca de verificación 3.04
 Marcado 2.19
 Metrología y sus aspectos legales 1
 Metrología legal 1.01
 Metrológicamente relevante 4.03
 Modelo aprobado 4.13
 Modelo de un instrumento de medición o módulo 4.06
 Módulo 4.04
 Muestreo A.9

N

Notificación de rechazo 3.03
 Número de intervalos de escala de verificación 5.03

O

Organismo de acreditación A.3
 Organismo de evaluación de conformidad A.2
 Organización Nacional responsable 1.04

P

Parámetro específico del dispositivo 4.12
 Parámetro específico del modelo 4.11

Parámetro legalmente relevante 4.10
 Perturbación 5.19
 Procedimiento A.7
 Programa de evaluación de conformidad A.5
 Programa de ensayo 5.20
 Protección del software 6.04
 Puesta en el mercado 2.24

Q

Queja A.23

R

Recalificación de un instrumento de medición 2.16
 Reprobación o rechazo de un instrumento de medición 2.15
 Reciprocidad A.26
 Reconocimiento A.33
 Reconocimiento de una aprobación de modelo 2.07 Reconocimiento de la verificación 2.17
 Reconocimiento de resultados de la evaluación de conformidad A.33 Registro de eventos o auditoría 6.05
 Reglamentación de la metrología legal 1.03 Requisito especificado A.6 Revisión A.14

S

Sellado 2.20
 Separación del software 6.02
 Sistema de la evaluación de conformidad A.4
 Sistema de medición 0.12
 Sistema Internacional de Unidades (SI) 0.02
 Sistema Internacional de Unidades 0.02
 Software en metrología legal 6.
 Supervisión metrología 2.03
 Suspensión A.21

T

Terminal 5.10
 Términos fundamentales 0.
 Términos relativos a la evaluación de conformidad A.
 Transductor de medición 0.11
 Trato igualitario A.27
 Trato nacional e igualitario A.29
 Trato nacional A.28

U

Unidades de medida legales 1.06

V

Valor de una división 5.01
 Verificación de un instrumento de medición 2.09 Verificación primitiva 2.12
 Verificación inicial de instrumentos de medición utilizando el sistema de gestión de calidad del fabricante 2.23
 Verificación periódica obligatoria 2.14
 Verificación por muestreo 2.11
 Verificación subsecuente 2.13
 Vigilancia A.20

ENTES AUTÓNOMOS
BANCO CENTRAL DEL URUGUAY - BCU
3
Circular 2.379

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.367 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas de Regulación y Control del Sistema Financiero.

(392*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.367 de 17 de diciembre de 2020 - RECOPIACION DE NORMAS DE REGULACION Y CONTROL DEL SISTEMA FINANCIERO.

En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros N° RRSSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención a los artículos 304, 316.12 y 316.76, mientras que en el numeral 1.4 debió incorporarse la referencia al artículo 304 y sustituirse la expresión “del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo” por la expresión “del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva”.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359.

4
Circular 2.380

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.368 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas del Mercado de Valores.

(393*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.368 de 17 de diciembre de 2020. - RECOPIACION DE NORMAS DEL MERCADO DE VALORES

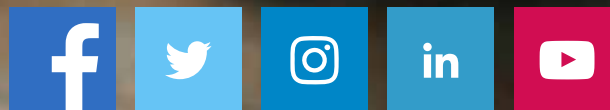
En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros N° RRSSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención a los artículos 198 y 207.9.1 e incorporarse el siguiente numeral 1.4:

1.4. la expresión “del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo” por la expresión “del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva”, en los artículos 198 y 207.9.1 del Libro III - PROTECCIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO CONTRA ACTIVIDADES ILÍCITAS.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359

seguinos en



impo.com.uy

5
Circular 2.381

Fe de Erratas correspondiente a la Circular 2.370 de 17 de diciembre de 2020 - Recopilación de Normas de Seguros y Reaseguros.

(396*R)

BANCO CENTRAL DEL URUGUAY

Montevideo, 27 de enero de 2021

Ref:FE DE ERRATAS - CIRCULAR 2.370 de 17 de diciembre de 2020. - RECOPIACION DE NORMAS DE SEGUROS Y REASEGUROS

En la resolución de la Superintendencia de Servicios Financieros N° RRSF-2020-804 de 11 de diciembre de 2020, comunicada por la referida circular, en el numeral 1.1.3 debió eliminarse la mención al artículo 79 e incorporarse el siguiente numeral 1.5:

1.5. la expresión “del lavado de dinero y financiamiento del terrorismo” por la expresión “del lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de la proliferación de armas de destrucción masiva”, en el artículo 79 del Libro III - PROTECCIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO CONTRA ACTIVIDADES ILÍCITAS.

JUAN PEDRO CANTERA, Superintendente de Servicios Financieros.

Exp. 2020/01359

SERVICIOS DESCENTRALIZADOS
ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE
SALUD DEL ESTADO - ASSE

6

Resolución 4.630/020

Incorpórase al padrón presupuestal del Centro Hospitalario Pereira Rossell, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería, perteneciente al Centro Departamental de Soriano, ocupado por la Sra. Ana Paula Angelino Bombi.

(394)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 9 de Octubre de 2020

Visto: la solicitud debidamente fundada de pase a cumplir funciones en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell, formulada por la Téc. Ana Paula Angelino Bombi, la cual revista presupuestalmente en la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, con un cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería. (Escalafoón “A” - Grado 8 - Correlativo 929).

Resultando: I) que la Dirección de la UE 030 - Centro Departamental de Soriano entiende oportuno acceder al pase a cumplir funciones siempre y cuando reciba una unidad o vacante a cambio;

II) que la UE 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell ofrece ceder el cargo vacante (correlativo N° 5180).

Considerando: que las Direcciones de las Regiones Oeste y Sur entienden pertinente proceder a la Redistribución Interna.,

Atento: a lo expuesto precedentemente y a lo establecido por el Artículo 5° de la Ley 18.161 de fecha 29/07/07 y por Resolución N° 5674/14 del Directorio de A.S.S.E. de fecha 18/12/14;

La Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.
(en el ejercicio de las atribuciones delegadas)

Resuelve:

1º) Incorporase al padrón presupuestal de la Unidad Ejecutora

004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafoón “A” - Grado 8 - correlativo N° 929) Presupuestado, perteneciente a la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, ocupada por la Téc. Ana Paula Angelino Bombi;

2º) Asignase a la Téc. Ana Paula Angelino Bombi, el correlativo 4681 en el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafoón “A” - Grado 8), en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell.

3º) Suprimase el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería (Escalafoón “A” - Grado 8, correlativo N° 5180, de la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell;

4º) Crease en la Unidad Ejecutora 030 - Centro Departamental de Soriano, el cargo de Técnico III Licenciado en Enfermería. (Escalafoón “A” - Grado 8 - correlativo N° 934);

5º) Comuníquese a las Unidades Ejecutoras involucradas para su conocimiento y notificación de la interesada. Cumplido, archívese en la Unidad Ejecutora 004 - Centro Hospitalario Pereira Rossell.

Res: 4630/2020

Ref. 29/030/2/79/2020

ar.

Cra. Lourdes Gervasini, Gerente de Recursos Humanos de A.S.S.E.

7

Resolución 4.636/020

Acéptase la renuncia presentada por la funcionaria Sra. Stella Marys Pesci Martínez como Especialista VII Servicios Asistenciales, perteneciente al Hospital Pasteur, a partir del 30 de octubre de 2020.

(395)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 8 de Octubre de 2020

Visto: la renuncia presentada para acogerse a los beneficios jubilatorios por la funcionaria señora Stella Marys Pesci Martínez, de la Administración de los Servicios de Salud del Estado;

Considerando: que para su tramitación se dió cumplimiento a los requisitos exigidos en los formularios respectivos;

Atento: a lo expuesto y a las atribuciones delegadas por Resolución N° 5674/14 del Directorio de A.S.S.E. de fecha 18/12/14;

La Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.
(en ejercicio de las atribuciones delegadas)

Resuelve:

1) Acéptase la renuncia presentada para acogerse a los beneficios jubilatorios, de la Señora STELLA MARYS PESCI MARTÍNEZ - C.I 3.147.363-6, como Especialista VII Servicios Asistenciales, perteneciente al Hospital Pasteur (Unidad Ejecutora 06 - Escalafoón “D” - Grado 3 - Correlativo 10532), a partir del 30 de octubre de 2020.

2) Comuníquese a la Unidad Ejecutora pertinente, a la Unidad Ejecutora 087 - Asistencia Integral, Habilitaciones, Historia Laboral, Cuentas Personales, y División Remuneraciones de la Gerencia de Recursos Humanos de A.S.S.E.- Cumplido, archívese en la Unidad Ejecutora respectiva.

Resol. 4636/2020

Ref.: 29/006/2/555/2020

/ja

Cra. Lourdes Gervasini, Gerente de Recursos Humanos de A.S.S.E.



8
Resolución 5.979/020

Apruébase el Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze a suscribirse entre el Círculo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y ASSE.

(362)

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO

Montevideo, 29 de Diciembre de 2020

Visto: el Convenio de Complementación de Servicios a suscribirse entre el Círculo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y la Administración de los Servicios de Salud del Estado;

Resultando: que el objeto del citado Convenio es implementar una acción coordinada con el fin de optimizar recursos y brindar servicios a los usuarios de ambas Instituciones en el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze, Departamento de Colonia, siendo el Círculo Católico de Obreros del Uruguay el único prestador privado en la zona;

Considerando: que por lo expuesto, se estima pertinente aprobar el referido Convenio de Complementación;

Atento: a lo expuesto y al Artículo 5° de la Ley 18.161 de fecha 29/7/07;

**El Directorio de A.S.S.E.
Resuelve:**

1°) Apruébase el Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze a suscribirse entre el Círculo Católico de Obreros del Uruguay (CCOU) y la Administración de los Servicios de Salud del Estado, el cual luce adjunto y forma parte de la presente resolución.

2°) Comuníquese. Tomen nota la División Notarial de A.S.S.E., las Gerencias General y Administrativa de A.S.S.E., Dirección de Gestión Comercial, Convenios y Desarrollo y la Región Oeste de A.S.S.E.

3) Pase al Área de Auditores Delegados del Tribunal de Cuentas de la República a sus efectos

Res.: 5979/2020

/mmf

Dr. Leonardo Cipriani, Presidente, Administración de los Servicios de Salud del Estado; Dr. Marcelo Sosa Abella, Vicepresidente, Administración de los Servicios de Salud del Estado.

CONVENIO DE COMPLEMENTACIÓN

**ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO
CÍRCULO CATÓLICO DE OBREROS DEL URUGUAY
MUTUALISTA**

**PRIMER Y SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN PARA LA
LOCALIDAD DE JUAN LACAZE**

En la ciudad de Montevideo, el 29 de diciembre de 2020, entre POR UNA PARTE: el Dr. MARCELO SOSA y el Cnel. (R) ENRIQUE MONTAGNO en sus respectivas calidades de Vicepresidente y Vocal del Directorio, y en nombre y representación de la ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO, (en adelante ASSE) con domicilio en la Avda. Luis A. de Herrera N° 3326 de esta ciudad, Y POR OTRA PARTE: la Esc. MARÍA CECILIA LÓPEZ COLLAZO y el Sr. ADEMAR SELLANES en sus respectivas calidades de Presidente y Secretario del Directorio y en nombre y representación de CÍRCULO CATÓLICO DE OBREROS DEL URUGUAY MUTUALISTA, (en adelante CCOU), con domicilio en la calle Minas N° 1250 de esta ciudad, convienen en celebrar el siguiente convenio de complementación de servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención:

PRIMERO: ANTECEDENTES.

El 26 de mayo de 2016 se firmó entre ambas Instituciones un Convenio de Complementación de Servicios para el Primer y Segundo Nivel de Atención de iguales características que el presente, mediante el cual se logró brindar, una excelente y oportuna atención sanitaria a los usuarios de ambas instituciones. El CCOU es el único Prestador privado en la zona de Juan Lacaze con Block Quirúrgico y Sala de Partos, estando habilitados por MSP con el Exp.001-34/2019 y 001-39/2019 respectivamente.

SEGUNDO: OBJETO.

Por el presente ASSE y CCOU, celebran un nuevo Convenio de Complementación de Servicios para el Primer Nivel y Segundo Nivel de Atención en la localidad de Juan Lacaze, Departamento de Colonia, con el objeto de:

a) Implementar una acción coordinada con el fin de optimizar recursos y brindar servicios de Primer y Segundo Nivel de Atención a los usuarios de ambas Instituciones en el ámbito zonal.

b) Desarrollar los programas prioritarios de promoción y prevención en salud en el Primer Nivel de Atención.

c) Complementar, Coordinar y Utilizar las Especialidades Básicas médicas de la localidad, así como sus Servicios médicos Policlínicos, Block, etc., necesarias para cumplir con las exigencias de la legislación, reglamentación y ordenanzas y metas vigentes.

d) En cumplimiento de la normativa del MSP, el CCOU asegurará a ASSE y ASSE al CCOU por la totalidad del tiempo que dure el presente Convenio, un espacio exterior y otro interior visibles para la colocación de cartelera informando la existencia del convenio y que brinda servicios en dicha institución de acuerdo con el SNIS y cuál es su alcance o características.

TERCERO: SERVICIO DE ATENCIÓN EN POLICLÍNICA Y URGENCIAS.

En cumplimiento del objeto del presente convenio las partes acuerdan prestar a los usuarios de ambas instituciones los servicios de cobertura médica inherentes al Primer y Segundo Nivel de Atención, incluyendo el cumplimiento de los Programas Prioritarios establecidos por el MSP, con los procedimientos de autorización escrita que cada una de las Instituciones estime necesario.

CUARTO: OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

CCOU y ASSE se obligan a:

1) Designar dos representantes delegados por cada Institución, para integrar una Comisión de Gestión del Servicio, que además resolverán los casos no previstos en el presente, y cuyas responsabilidades serán: a) Reglamentar, interpretar, coordinar y asegurar el cumplimiento de lo convenido por parte de las Instituciones; b) Prevenir la necesidad de incremento de recursos humanos o materiales con destino al servicio; c) Controlar mensualmente el cumplimiento de la realización de los aportes económicos para mantener el servicio y/o las correspondientes contraprestaciones que se fueren acordando entre las partes para la prestación de la asistencia conforme a las normas dispuestas por el M.S.P. y d) Monitorear permanentemente la marcha de la complementación en todos sus términos.

3) Urgencias y Emergencias: CONSULTAS

En caso de que por la Urgencia y/o Emergencia a criterio del médico actuante del CCOU se deban atender a usuarios de ASSE en el CCOU e indistintamente en ASSE a afiliados del CCOU, y estas instituciones tengan que utilizar medicación o paraclínica externa, traslados, etc., o requerir cualquier servicio contratado a terceros, se podrá realizar de inmediato dando aviso al delegado coordinador y/o a la Dirección Técnica del Hospital de ASSE o CCOU o a quien corresponda en cada caso. Estos se responsabilizarán de su autorización y costo. En cuanto a la atención y costo de la consulta será de acuerdo a la Ley de Urgencia y Emergencia Si correspondiere paraclínica también será de acuerdo a los valores de la SUEM y si no estuvieran incorporados estos, se aplica el Decreto 179/02.

QUINTO: OBLIGACIONES DEL CCOU.

1) El CCOU otorgará a ASSE cupos para la atención de sus usuarios en forma gratuita para la atención en la policlínica del CCOU en las siguientes especialidades:

PEDIATRÍA:	2 ÓRDENES AL MES
OFTALMOLOGÍA:	6 ÓRDENES AL MES

TRAUMATOLOGÍA:	4 ÓRDENES AL MES
CIRUGÍA:	2 ÓRDENES AL MES
PSIQUIATRÍA:	1 ORDEN AL MES
ECOGRAFÍAS:	3 ÓRDENES AL MES

2) MAMOGRAFÍAS INFORMADAS: 2 U.R. cada una más IVA.

3) El CCOU aportará su Block Quirúrgico y Sala de Partos en forma coordinada con ASSE pudiendo realizarse allí los siguientes servicios:

A) PARTOS

a) Partos y cesáreas a usuarias de ASSE según orden médica y autorización de la Dirección de ASSE.

En este caso se podrá realizar de la siguiente forma:

A pedido de ASSE, el CCOU realizará partos coordinados o de urgencia, con personal del CCOU y en la sala de partos del CCOU con los costos que se detallan a continuación. En el caso de utilizar sala de internación se agregará el costo de los días correspondientes según el arancel de ASSE a lo cual se le sumará el IVA correspondiente.

En caso de solicitud de ASSE, también se podrá realizar si así se le solicita al CCOU, el control de las embarazadas.

El CCOU se compromete a aceptar a todas aquellas pacientes derivadas por ASSE Juan Lacaze que requieran el servicio de ginecología, así como de Nueva Helvecia y Rosario.

b) Cuando ASSE realice intervenciones quirúrgicas en su block en forma coordinada a sus usuarios, y le falte algún funcionario del equipo, el CCOU a pedido por escrito de ASSE, podrá aportarlo si en ese momento cuenta disponible con el RRHH. En ese caso ASSE se hará cargo de los costos de ese RRHH.

B) CIRUGÍAS

a) Cirugías de usuarios ASSE en Block del CCOU con personal técnico de ASSE (contratando solo el derecho de mesa). ASSE enviara al Block del CCOU todos los usuarios que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia, coordinando con la Dirección Técnica local, en Block del CCOU con personal propio de ASSE. En caso de ser necesario deberá aportar la sangre para el paciente. También podrá realizar en el Block del CCOU, las IQ coordinadas.

Su costo será el siguiente:

Presupuesto
Cirugías

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	16 UR
Corriente urgente	20,80 UR
Mayor coordinada	46 UR
Mayor urgente	59,80 UR
Cesárea coordinada	46 UR
Cesárea urgente	59,80 UR
Alta coordinada	66 UR
Alta urgente	85,80 UR

b) Cirugías de usuarios ASSE en Block del CCOU con personal Técnico de CCOU:

ASSE enviara al Block del CCOU todos los usuarios que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia, las cuales serán intervenidas por personal Técnico del CCOU, también si ASSE lo considera podrá enviar en esta modalidad pacientes para operaciones coordinadas cuyo costo será el siguiente:

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	32 UR
Corriente urgente	41,60 UR
Mayor coordinada	59 UR
Mayor urgente	76,70 UR
Cesárea coordinada	66 UR
Cesárea urgente	85,80 UR
Alta coordinada	89 UR
Alta urgente	115,70 UR

Partos 20 UR

Los precios arriba mencionados no incluyen el 10% de IVA. El precio de la UR será el precio del cierre del día anterior a la fecha de facturación.

c) El CCOU podrá prestar cualquier otro servicio local que tenga en su Sanatorio, a pedido de la Dirección de ASSE local cuyo precio deberá aplicarse el Decreto 179/02 o acordarse previamente.

Las operaciones con Laparoscopia llevan un 15% más según la categoría.

C) SERVICIO DE ANESTESIA

El CCOU se compromete a brindar el servicio de anestesia de urgencia, emergencia y coordinaciones para ASSE Juan Lacaze en el block del hospital o del CCOU de acuerdo a lo que coordinen las Instituciones. En relación al servicio de anestesiado, el CCOU proporcionará los servicios correspondientes para la guardia y coordinaciones por un importe mensual de \$ 342.946 (trescientos cuarenta y dos mil novecientos cuarenta y seis pesos uruguayos) más IVA. Dicho precio no incluye actos o variables y se ajustará de acuerdo al laudo SAQ.

En caso de que exista una situación laboral o de cualquier otra índole que impidiera al CCOU prestar el servicio, se exonera de responsabilidad al CCOU, en consecuencia, ASSE deducirá proporcionalmente el precio arriba establecido por el período en que el servicio no se haya podido prestar.

ASSE abonará por los actos médicos realizados por los anestesiados en las intervenciones quirúrgicas que se realicen a sus pacientes en el CCOU, de acuerdo al laudo anestésico quirúrgico vigente.

SEXTO: OBLIGACIONES DE ASSE.

ASSE se obliga a utilizar los siguientes servicios del CCOU:

1) El Hospital de ASSE Juan Lacaze continuará utilizando el servicio de anestesia que le proporciona el CCOU para realizar cirugías de urgencia y coordinadas abonando por el mismo la suma antes mencionada la cual al día de hoy asciende a \$ 342,946 más IVA.

2) El Hospital de ASSE Juan Lacaze derivará al CCOU (filial Juan Lacaze), los partos y cesáreas, los que se abonarán al precio establecido en el presente convenio.

3) El Hospital de Juan Lacaze derivará al CCOU (filial Juan Lacaze) todas las cirugías de urgencia, las que se abonarán al precio establecido en el presente convenio.

4) El Hospital de Juan Lacaze brindará dentro de las posibilidades y con los recursos disponibles la misma atención odontológica a los usuarios del CCOU, que brinda a los usuarios de ASSE, las que se abonarán según arancel ASSE (Dec. 179/02).

5) Las prestaciones que actualmente se intercambian permanecerán en el mismo régimen (Valores Dec. 179/02 y si no figuran serán los Institucionales acordados):

* Esterilización de material blanco

* ASSE si lo entiende conveniente podrá solicitar al CCOU consultas ginecológicas de urgencia de Juan Lacaze, así como de Nueva Helvecia y Rosario (Dec. 179/02)

* Laboratorio y Radiología cuando alguna de las instituciones involucradas no cuente con el servicio.

* En el momento en que ASSE cuente nuevamente con Ginecólogo se agregarán a estas prestaciones la colocación de DIU y la cirugía de ligadura tubaria a usuarias del CCOU.

6) ASSE prestará servicios al CCOU de acuerdo al siguiente detalle:

a) Esterilización de material blanco: 2,5 UR

b) Por Gas: por procedimiento de carga: 3 UR

c) Por Autoclave: por procedimiento de carga: 2,3 UR

d) Colocación de DIU: 2,3 UR

e) Consulta de Pediatría, coordinada y en puerta de Emergencia: precio SUEM

f) Radiología y Laboratorio: Estos servicios se podrán brindar indistintamente en ASSE o CCOU ante la necesidad de cualquiera de las Instituciones y se brindarán a un costo según arancel ASSE Dec. 179/02

g) ASSE continuará aportando desde su Banco de Sangre en Colonia u otros Bancos, el Volumen de Sangre a requerimiento del CCOU, para

uso en pacientes del CCOU. El costo será de 3,9 UR y para pacientes de ASSE sin costo.

h) Si ASSE lo entiende conveniente podrá enviar al CCOU pacientes de la zona de Nueva Helvecia y Rosario que requieran intervenciones quirúrgicas de urgencia o coordinadas, partos y cesáreas.

Los precios del Convenio de Complementación y de intercambio son los establecidos en el presente, y pautados según arancel establecido en el Decreto 179/02 en acuerdo con el art 30.

7) OTROS SERVICIOS

a) El CCOU solicitará al Técnico en yeso de ASSE para atender pacientes del CCOU en Sanatorio por actos al valor establecido en el Decreto 179/02, según orden médica.

b) En el caso que el CCOU no pueda utilizar su Block Quirúrgico por razones de Obras o Mantenimiento, ASSE autorizará el uso del Block Quirúrgico del Hospital de Juan Lacaze para la realización de intervenciones quirúrgicas con personal propio del CCOU. El costo será el siguiente:

Categoría	Derecho de Mesa
Corriente coordinada	16 UR
Corriente urgente	20,80 UR
Mayor coordinada	46 UR
Mayor urgente	59,80 UR
Cesárea coordinada	46 UR
Cesárea urgente	59,80 UR
Alta coordinada	66 UR
Alta urgente	85,80 UR

SÉPTIMO: PRECIO.

ASSE abonará en forma mensual al CCOU en todos los casos mediante el SIIF, para ello deberá ingresar las facturas dentro del mes de recibidas y abonarlas dentro de los 60 días. El CCOU se obliga a abonar las facturas que reciba de ASSE dentro de los 60 días.

El valor abonado por cirugía incluye material médico quirúrgico, medicamentos y estudios convencionales. Si los RRHH empleados son del Círculo, se facturará al precio de laudo.

Cuando corresponda aplicar para el paciente intervenido otros servicios no contemplados en el acto quirúrgico, y que no estuvieren comprendidos dentro del arancel de ASSE, se aplicará el arancel de la institución con un costo igual a lo que el CCOU aplica para el cobro mutua a sus asociados activos según lo que aprueba el MSP.

OCTAVO: TENENCIA Y RECAUDOS RELATIVOS A HISTORIAS CLINICAS DE AFILIADOS DE AMBAS INSTITUCIONES.

Las Instituciones firmantes se comprometen a generar las Historias Clínicas de los pacientes asistidos en el CCOU o de ASSE. En caso de necesidad se aportarán fotocopia simple de Historias Clínicas de sus afiliados que integran este convenio. La Historia Clínica se registrará por los principios de reserva, seguridad y confidencialidad y se ajustará a los desarrollos informáticos de las Instituciones.

NOVENO: RESPONSABILIDADES.

Será de cuenta y cargo de las Instituciones de quien dependan los funcionarios, la responsabilidad por "mala praxis" así como la derivada directa o indirectamente de cualquier hecho, acto u omisión imputable al mismo o a los profesionales o dependientes que éste utilice en la prestación del servicio que se acuerda y que pueda dar lugar a la reclamación del resarcimiento por daños y perjuicios por parte de los afiliados beneficiarios del servicio o de cualquier tercero. Sin perjuicio de ello, las partes se obligan a brindarse asistencia recíproca, en caso de acciones judiciales, administrativas o de cualquier otra índole, dirigida contra cualquiera de ellas por los expresados conceptos.

DÉCIMO: DESARROLLO DE PROGRAMAS PRIORITARIOS Y METAS ASISTENCIALES.

Ambas instituciones se obligan a participar e integrar en los programas prioritarios de "Mujer y Género" así como en el de "Salud de la Niñez e Infancia", y desarrollar el plan "Aduana" según las

pautas del MSP., así como a cumplir con las Metas Asistenciales y todos aquellos programas que en el futuro se implementen a todos los usuarios residentes en Juan Lacaze y a desarrollar en común otros programas que se dispongan en el futuro dentro del marco del Sistema Nacional Integrado de Salud.

DÉCIMO PRIMERO: PERSONAL Y RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES.

Para el cumplimiento de los cometidos ASSE y el CCOU utilizarán personal capacitado y entrenado para la realización de las tareas que correspondan. Este personal aportado será de exclusiva cuenta de la Institución a la que pertenece.

DÉCIMO SEGUNDO: PLAZO DE VIGENCIA DE ESTE CONTRATO.

El plazo de este convenio es de dos años contados a partir de la fecha de la intervención del delegado del TCR en ASSE. Dicho plazo se renovará automáticamente por períodos iguales y consecutivos salvo que cualquiera de las partes comunique a la otra su voluntad de no renovarlo mediante telegrama colacionado con al menos 90 días de anticipación al vencimiento del plazo original a los efectos de garantizar la continuidad de la asistencia. Sin perjuicio de lo anterior, cualquiera de las partes podrá, transcurrido el plazo original, rescindir el presente contrato sin expresión de causa, en cualquier momento y sin incurrir por ello en responsabilidad, siempre que comunique a la otra por telegrama colacionado su voluntad de rescindir con una anticipación no menor a 90 días.

DÉCIMO TERCERO: CONDICIÓN RESOLUTORIA.

Las partes podrán rescindir el presente acuerdo: I) en cualquier oportunidad por Mutuo Acuerdo; y II) cuando se constate de manera fehaciente el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones dispuestas en las cláusulas cuarta, quinta y sexta, lo que deberá ser notificado por cualquier vía idónea (Telegrama colacionado, acta notarial y/o carta con constancia de recepción en su duplicado) y con antelación de 90 días.

DÉCIMO CUARTO: NUEVOS ACUERDOS DE COMPLEMENTACIÓN.

Las partes acuerdan en este mismo acto su disposición a firmar por separado otros convenios de complementación de similares características aplicables en distintas localidades del Interior de la República donde ambas Instituciones lo entiendan necesario para mejorar la cobertura de sus respectivos usuarios y que no comprenda este documento.

DÉCIMO QUINTO: DOMICILIOS ESPECIALES.

Las partes constituyen domicilios especiales a todos los efectos legales a que pueda dar lugar este convenio, sean judiciales o extrajudiciales, en los indicados como respectivamente suyos en la comparecencia.

DÉCIMO SEXTO: NOTIFICACIONES.

Las partes aceptan como modo válido de notificación para todos los efectos a que pueda dar lugar este convenio, el telegrama colacionado con acuse de recibo, carta con constancia de recepción en su duplicado, o cualquier otro medio considerado legalmente fehaciente.

DÉCIMO SÉPTIMO: APERTURA.

Se expresa que el presente Convenio podrá ser abierto para otros efectores de Salud presentes en el área, que aspiren a su participación, aporten a su desarrollo, con acuerdo de las partes.

Y PARA CONSTANCIA y previa lectura, las partes otorgan y suscriben tres ejemplares del mismo tenor en el lugar y fecha de su otorgamiento.

Por ASSE

Cnel. (R) Enrique Montagno
Vocal del Directorio

Dr. Marcelo Sosa
Vicepresidente del Directorio

Por CCOU

Sr. Ademar Sellanes
SecretarioEsc. Maria Cecilia López
PresidenteGOBIERNOS DEPARTAMENTALES
INTENDENCIAS
INTENDENCIA DE LAVALLEJA
DIRECCIÓN DE TRÁNSITO

9

Notificación S/n

Notifícase a los propietarios de los vehículos cuyas matrículas se determinan, que se constató la contravención a las normas vigentes de tránsito, por lo que correspondería la aplicación de una multa.

(388)

Dirección de Tránsito de la Intendencia de Lavalleja ha dispuesto notificar a los propietarios de los vehículos cuya matrícula se detalla en planilla adjunta, que la Intendencia de Lavalleja, constató la contravención que allí se señala, por lo que correspondería aplicar una multa. Se dispone la presente notificación confiriendo vista de estas actuaciones a los titulares de los vehículos relacionados, conforme lo establece el Digesto Departamental. A partir de la publicación cuenta con un plazo de 10 días hábiles a efectos de realizar los descargos que entienda corresponden.

MATRÍCULA	INFRACCIÓN	UR
SAD 8313	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAA 4682	Estacionar en zona prohibida	1
SAG 692	No aminorar marcha en cebra o establecimiento de enseñanza	2
SAG 692	No tomar precauciones frente al cruce de peatones	2
SBR 8310	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SOF 8308	Estacionar en zona prohibida	1
AAB 7947	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBX 5351	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCF 8356	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
RAD 5825	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SAI 3145	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFD 302	Circular con escape abierto o emitir ruidos	2
BFD 302	Darse a la fuga desobedeciendo indicación autoridad competente	3
BFD 302	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BFD 302	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BFD 302	Circular con escape abierto o emitir ruidos	2
BFD 302	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFD 302	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
AAG 3928	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BED 109	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEY 710	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
OTP 2392	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAR 7484	No aminorar marcha en cebra o establecimiento de enseñanza	2
BCN 873	Circular sin casco protector en moto	3
B 204326	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAU 4493	Estacionar en zona prohibida	1
AAI 5497	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCR 2991	Estacionar en zona prohibida	1
SAU 1812	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCL 3235	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BCK 873	Circular sin casco protector en moto	3
BCK 873	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
CCB 3355	Estacionar en zona prohibida	1
CAJ 2419	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 702252	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3

CCM 1634	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 107266	Estacionar en zona prohibida	1
B 107266	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 593052	Estacionar en zona prohibida	1
B 401053	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBN 9773	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEZ 227	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SJF 886	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
NAX 6188	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SCK 3468	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
ATP 4648	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
SAJ 4180	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDR 977	Circular sin casco protector en moto	3
LCB 2071	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BFF 969	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
MAB 7288	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 565971	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
B 565971	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBD 7390	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAH 6102	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AVI 8432	Estacionar en zona prohibida	1
BEZ 227	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
EAO 940	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BFB 071	Estacionar en zona prohibida	1
BBG 480	Circular contramano	2
BBG 480	Circular sin encender luces reglamentarias	3
BBG 480	Circular sin casco protector en moto	3
BBG 480	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEU 787	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
BEV 035	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
LHA 1158	Estacionar en zona prohibida	1
KMB 2930	Estacionar en zona prohibida	1
B 803024	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 133423	Estacionar en zona prohibida	1
SCQ 8004	Estacionar en zona prohibida	1
BEA 2140	Estacionar en zona prohibida	1
AAR 2357	Estacionar en zona prohibida	1
BEF 969	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BEF 969	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
SBN 7910	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
IAE 5555	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAA 9889	Estacionar en zona prohibida	1
OAA 2770	Estacionar en zona prohibida	1
AAP 3378	Estacionar en zona prohibida	1
BEZ 988	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2
BEZ 988	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
DAB 5225	Estacionar en zona prohibida	1
OBP 1634	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
MAF 2696	Estacionar en zona prohibida	1
QAB 8846	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
EAD 858	Circular sin casco protector en moto	3
B 710296	Estacionar en zona prohibida	1
ATM 5626	Estacionar en zona prohibida	1
BBM 659	Circular en vehículo que no esté en reglamentación	3
STP 4235	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAI 5497	Estacionar en zona prohibida	1
KMC 3189	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBW 2033	Circular en vehículo que no esté en reglamentación	3
SBW 2033	Estacionar en zona prohibida	1
BAA 2713	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDP 783	No dar preferencia a vehículo que aprezcan por la derecha	1
BDP 783	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BDP 783	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
MAH 3357	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BAL 1733	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
BEW 112	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
AAR 1189	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBN 5063	No acatar disposiciones de la autoridad encargada de fiscalizar	2

SBS 5497	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
SBJ 7983	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 711777	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
B 134463	Estacionar en doble fila	2
SCE 8243	Estacionar en zona prohibida	1
BEW 934	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
B 544320	Estacionar en zona prohibida	1
LHA 1877	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAA 137	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAB 2686	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAS 724	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PSA 2109	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAQ 587	Circular sin encender luces reglamentarias	3
PAQ 587	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAB 2981	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAA 2329	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAT 750	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PSA 2090	Estacionar en zona prohibida	1
PAA 137	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAC 0068	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 8821	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PMA 1665	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 322	Circular sin casco protector en moto	3
PAB 803	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAU 996	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAA 1052	Estacionar en zona prohibida	1
PPA 1037	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 8965	Estacionar en zona prohibida	1
PAB 6298	Estacionar en zona prohibida	1
PAR 605	Estacionar en zona prohibida	1
PAR 721	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PAD 982	Circular sin casco protector en moto	3
PAV 0604	Circular sin casco protector en moto	3
PAU 043	Circular sin casco protector en moto	3
PAR 049	Circular sin chaleco reflectivo	0,5
PMA 1372	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 9212	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAT 659	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PRA 0035	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3
PAB 9207	Imprudencia en el manejo de un vehículo	3

INTENDENCIA DE SAN JOSÉ

10

Resolución 109/021

Promúlgase el Decreto Departamental 3.202, relativo a la exoneración del cien por ciento del Impuesto a los Avisos y Propagandas para el ejercicio 2021.

(387*R)

San José, 11 de enero de 2021.-

RESOLUCIÓN N.º 038/2021.- VISTO: el Expediente N.º 4610/2020 de la Intendencia Departamental de San José, conteniendo Oficio N.º 056/2020, conteniendo Proyecto de Decreto, solicitando anuencia al Cuerpo para exonerar en el ejercicio 2021 el pago del impuesto a los Avisos y Propagandas, vinculado a toda la actividad comercial e industrial del departamento; **CONSIDERANDO:** que se hace necesario la instrumentación de medidas que ayuden a paliar la situación financiera local; **ATENTO:** a lo expuesto y al informe de la Comisión Especial Permanente; la Junta Departamental de San José, por unanimidad de presentes (30 votos en 30), **RESUELVE:** aprobar el informe elaborado por la Comisión Asesora, que aconseja sancionar en general y en particular por unanimidad de presentes (30 votos en 30) el **Decreto N.º 3202** que se transcribe a continuación. NGM

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSÉ

DECRETA

Artículo 1º.- Facúltase a la Intendencia de San José a exonerar el cien por ciento (100%) del pago el impuesto por Avisos y Propagandas correspondiente al año 2021 a los contribuyentes que se encuentren al día con los pagos del mencionado tributo a la fecha de promulgación de este decreto. Para quienes no estén al día, deberán haber regularizado su situación al 31 de marzo de 2021, para acceder a la exoneración referida y exonerar del recargo generado por la falta de pago.

-**Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).**

Artículo 2º.- En ocasión de realizarse las actualizaciones de egresos por aplicación de normas presupuestales vigentes, deberán efectuarse las adecuaciones necesarias para el mantenimiento del equilibrio presupuestal.

-**Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).**

Artículo 3º.- Cométase a Asesoría Letrada la reglamentación del presente Decreto.

-**Afirmativo Unanimidad (30 votos en 30 presentes).**

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese, etc.

A sus efectos vuelva al Ejecutivo Departamental.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE SAN JOSÉ, EL ONCE DE ENERO DE DOS MIL VEINTIUNO.

Dr. Jorge Chápper, Presidente; Andrés Pintaluba, Secretario General

San José, 19 de enero de 2021.-

RESOLUCIÓN N.º 109/2021 EXPEDIENTE N.º 4610/2020
SE PROMULGA DECRETO N.º 3202.-

VISTO: el Oficio N.º 56/2020 remitido a la Junta Departamental de San José, el 14 de diciembre de 2020, conteniendo proyecto de decreto relativo a la exonerar el 100% del impuesto a los Avisos y Propagandas para el ejercicio 2021;

CONSIDERANDO: que la Junta Departamental de San José, por Resolución N.º 038/2021 de fecha 11 de enero de 2021, sancionó el Decreto N.º 3202;

ATENTO: a lo expuesto precedentemente y a lo dispuesto en el artículo 275 de la Constitución de la República;

La Intendente Departamental de San José, RESUELVE:

1º.- Promúlgase el Decreto N.º 3202, aprobado por la Junta Departamental de San José, por Resolución N.º 038/2021 de fecha 11 de enero de 2021.

2º.- Cométese a la Oficina de Comunicación la publicación en el Diario Oficial y prensa local y en la página web de esta Intendencia.

3º.- Pase a Asesoría Letrada y al Departamento de Hacienda a sus efectos.

4º.- Regístrese.-

Cra. Ana María BENTABERRI, Intendente; Dr. Sebastián FERRERO, Secretario General.

