

Presentación de planos y recaudos técnicos de carnicerías en Gerencia de Mercado Interno

- **Plano escala 1:50** donde se incluirán:
 - planta del local de ventas;
 - cortes (transversal y longitudinal). (solo para trámites presenciales serán necesarias 2 copias)

Dicho plano deberá estar debidamente acotado, indicándose todos los locales y sectores que componen el comercio de carnicería y sus vinculaciones entre sí. Se incluirán todos los detalles necesarios para la comprensión del proyecto (mesadas, vitrinas, piletas, sistema de rieles, etc.).

En el extremo inferior derecho, **rótulo** que incluirá: número de habilitación de INAC (cuando se trate de un local existente), nombre del propietario o razón social, dirección, escala, fecha y nombre del técnico responsable cuando lo hubiera.

Para el caso de comercio con modalidad de venta de autoservicio, se deberá presentar a su vez:

- Plano escala 1:100, indicando:
 - zona de descarga de la carne;
 - sectores por los cuales accede la carne hacia las cámaras de carnicería;
 - ubicación del sector de carnicería y su vinculación con el resto de los sectores;
 - servicios higiénicos, vestuarios;
 - cámaras de carnicería.(solo trámite presencial, presentar 2 copias)

Para el caso de autorizaciones específicas para sectores de venta anexos al de carnicería se delimitarán en la planta escala 1:50; el área de trabajo, el sector de público y el sector o sectores de venta anexos para los cuales se pide la autorización.

Ante cualquier consulta comunicarse con área Habilitaciones de Carnicerías al 0800-4622 o al correo electrónico: habilitaciones.gmi@inac.uy