

PRESENTACIÓN DE PLANOS Y RECAUDOS TÉCNICOS DE CARNICERÍAS EN GERENCIA DE CONTRALOR

- **Constancia de aprobación urbanística del local** (expedida por la Intendencia Municipal de Montevideo, 5to piso).
- **2 copias de Formulario de Solicitud de Proyecto** proporcionado por esta Gerencia debidamente completados.
- **2 copias de Plano escala 1:50** donde se incluirán:
 - Planta del local de ventas
 - Cortes (transversal y longitudinal)

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:

- **2 copias de 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.

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.

INAC le informara si el proyecto fue aprobado para que pueda dar comienzo a las obras. Una vez que se finalicen dichas obras, deberá dar aviso para coordinar la inspección final.

Ante cualquier consulta comunicarse con área Habilitaciones de Carnicerías al 29160430 int: 418-437-438-444