

**RESOLUCION 166/995 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 24 DE NOVIEMBRE DE 1995**

-Norma reglamentaria de tramitación.

**VISTO:** El reglamento para habilitación y funcionamiento de carnicerías aprobado por el dto. N° 110/95 de 24/02/95.

**CONSIDERANDO:** La conveniencia de aprobar las normas reglamentarias para su ejecución en lo referente a algunos aspectos formales a cumplir por las empresas.

**ATENTO:** A lo dispuesto por los arts. 2º y 15º literal d) del Decreto-Ley 15.605 de 27/07/84,

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES  
R E S U E L V E**

**1º)** Apruébase la siguiente

**NORMA REGLAMENTARIA DE TRAMITACIÓN**

**1. PRESENTACIÓN DE PLANOS Y RECAUDOS TÉCNICOS DE CARNICERÍAS**

**1.1.** En todo trámite que se realice para:

- habilitar, ampliar, reformar o regularizar un comercio de carnicería en el departamento de Montevideo;
- solicitar autorización específica para un sector anexo al de carnicería (productos chacinados con fraccionamiento, productos no cárnicos, elaboración de frescos no embutidos, cocción) en todo el territorio nacional;

deberá presentarse ante el I.N.A.C. planos y memorias, en dos ejemplares, de acuerdo a lo establecido en los numerales siguientes:

**1.1.1.** Plano o planos realizados a escala 1:50 (fotocopias o copias heliográficas en papel ozalid) donde se incluirán planta o plantas del local de ventas y dos cortes (uno en sentido transversal y otro en sentido longitudinal) debidamente acotados, indicándose todos los locales y sectores que componen el comercio de 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 definidos en el Numeral 4.1 de las Normas para la Habilitación de Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por decreto N°110/95 de 24/02/95.

Se incluirán en los planos todos los detalles y aclaraciones que sean necesarias para una cabal comprensión del proyecto.

También se indicarán en los planos la totalidad de las instalaciones y equipamiento como por ejemplo: mesas de trabajo, mostradores, unidades conservadoras, 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.

**1.1.2.** 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 el local de ventas explicitando tipo y dimensiones de los mismos.

**1.1.3.** Se indicará la fuente de abastecimiento de agua potable y si se cuenta con depósito de agua. Se marcará en 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 O.S.E., se deberá indicar en plano y memoria particulares, el origen de la fuente de abastecimiento y todos los detalles y aclaraciones que permitan una evaluación cabal de dicha fuente y su distribución.

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

- Número de habilitación del comercio otorgado por I.NA.C. (cuando se trate de un local existente y lo hubiera).
- Nombre del Propietario o Razón Social.
- Dirección.
- Sección Policial.
- Fecha de presentación.
- Escala.
- Nombre del Técnico responsable, cuando lo hubiera.
- Firma y aclaración de firma del propietario o de persona habilitada a tales efectos.

Sobre dicho rótulo se dejará un recuadro libre de 90 mm. de ancho por 50 mm. de alto para uso exclusivo del I.NA.C.

**1.1.5.** Conjuntamente con los planos se presentarán Memoria Descriptiva de las operaciones a realizar, Memoria Constructiva del local, Planilla de Locales con detalle de materiales empleados y terminaciones y Planilla de Equipamiento Frigorífico (estas dos 'ultimas planillas según modelo a suministrar por el I.NA.C.).

**1.2.** Para el caso de comercio con modalidad de venta de autoservicio, se deberá presentar:

**1.2.1.** Plano o planos realizados a escala 1:100 (fotocopias o copias heliográficas en papel ozalid) de la planta general del comercio con modalidad de venta de autoservicio y dos cortes (uno longitudinal y otro transversal) debidamente acotados donde se indicará:

- Zona de descarga de la carne.
- Sectores por los cuales accede la carne a las cámaras de carnicería.
- Ubicación del sector de carnicería y su vinculación con el resto de los sectores y locales del comercio.
- Servicios higiénicos, vestuarios y demás comodidades para el personal de carnicería.
- Cámaras de carnicería.

**1.2.2.** Plano o planos del sector carnicería a escala 1:50 (fotocopias o copia heliográfica en papel ozalid) y demás requisitos de acuerdo a lo establecido en los numerales 1.1.1., 1.1.2., 1.1.3., 1.1.4. y 1.1.5..

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

## **2. ESPECIFICACIÓN DE TRAMITES**

**2.1.** Las carnicerías de corte o de expendio, instaladas o que se instalen en el Departamento de Montevideo, tanto en local exclusivo como dentro de un comercio de autoservicio, deberán tramitar ante el I.NA.C.:

- las habilitaciones
- los cambios de titularidad
- las cesiones de cuotas de sociedades personales
- las modificaciones en el Directorio de las sociedades de capital
- las autorizaciones específicas
- las ampliaciones o reformas
- las regularizaciones
- las rehabilitaciones

A esos efectos, los interesados deberán seguir la siguiente tramitación:

### **2.2. Habilitaciones**

En cumplimiento de lo establecido en el numeral 3.1 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobado por el decreto N°110/95 de 24 de febrero de 1995, las carnicerías de corte o de expendio que se instalen en el Departamento de Montevideo deberán solicitar la habilitación correspondiente ante el I.NA.C., presentando ante la Mesa Unica de Trámites del Instituto:

- a) Constancia de la aprobación urbanística del local, expedida por la Intendencia Municipal de Montevideo. (original y copia)
- b) Plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1. de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.

Dichos recaudos serán estudiados por la Dirección de Ingeniería y Habilidadación quien una vez aprobados notificará al interesado reintegrándole un juego de los mismos debidamente sellados y firmados.

Una vez aprobados los planos, el interesado deberá aportar a la Dirección de Ingeniería y Habilidadación, la siguiente documentación:

- a) Cédula de Identidad del o de los titulares si es empresa unipersonal o sociedad personal y de los representantes de la firma si es sociedad de capital.
- b) Contrato Social o Estatuto inscripto en el Registro Público y General de Comercio si es persona jurídica.
- c) Libro de Actas u otra documentación que acredite las potestades del gestionante.
- d) Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva y tarjeta del R.U.C.
- e) Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.
- f) Título de propiedad del local o contrato de alquiler a nombre de la empresa, con certificación de firmas.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el interesado deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al titular del comercio, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aprobada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilidadación, quien en definitiva dará su aceptación a la misma, comunicando a la empresa que la carnicería está en condiciones formales de ser habilitada.

Cuando la empresa haya culminado los trabajos de instalación de la carnicería, solicitará la inspección final del local.

La Dirección de Ingeniería y Habilidadación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el local y las instalaciones concuerden con los planos y memorias oportunamente aprobados. Una vez constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilidadación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.N.A.C. el otorgamiento de la Habilidadación, la que tendrá una vigencia de tres años (\*), expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo se efectuará la inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías.

Obtenida la Habilitación, el establecimiento quedará en condiciones de iniciar la actividad.

### **2.3. Cambios de Titularidad**

Todo cambio de titularidad que se realice en las carnicerías de corte o de expendio del Departamento de Montevideo, previsto en el numeral 3.1.1 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por el Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995, debe seguir el siguiente trámite:

- a) Dentro del plazo de 15 días de la toma de posesión del comercio, el nuevo titular de la carnicería debe comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación de I.NA.C. el cambio operado.
- b) Dentro del plazo de 60 días de operada la transferencia, el nuevo titular deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
  - Escritura de compraventa, compromiso de compraventa o cesión de compromiso de compraventa inscripto en el Registro Público y General de Comercio.
  - Cédula de Identidad del o los titulares si es empresa unipersonal o sociedad personal y de los representantes de la firma si es sociedad de capital.

(\* ) Modificado por resolución N° 13/96 del I.NA.C. de 12 de enero de 1996

- Contrato Social o Estatuto inscripto en el Registro Público y General de Comercio si es personal jurídica.
- Libro de Actas u otra documentación que acredite las potestades del gestionante.
- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva y tarjeta del R.U.C.
- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.
- Título de propiedad del local o contrato de alquiler a nombre de la empresa, con certificación de firmas.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el nuevo titular o su representante deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al titular anterior y al nuevo titular, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento del cambio de titularidad así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

## **2.4. Cesiones de Cuotas**

En base a lo establecido en el numeral 3.1.2 de las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías, aprobadas por el Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995, las cesiones de cuotas de sociedades personales titulares de carnicerías de corte o de expendio ubicadas en el Departamento de Montevideo, deberán seguir el siguiente trámite:

- a) Dentro del plazo de 15 días a partir de la cesión de cuotas, el nuevo titular de la carnicería debe comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación del I.NA.C. el cambio operado.
- b) Dentro del plazo de 60 días de operada la cesión, el nuevo titular deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
  - Documento de Cesión de Cuotas inscripto en el Registro Público y General de Comercio.
  - Cédula de Identidad del o los nuevos titulares de cuotas.
  - Original y fotocopia de los formularios de Inscripción en la Dirección General Impositiva.
  - Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, el nuevo titular de las cuotas o su representante deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) referido al o los cedentes o cesionarios de la o las cuotas, ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento de la o las cesiones de cuotas, así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

## **2.5. Modificaciones en el Directorio**

Cuando se produzca una modificación en el Directorio de una sociedad anónima titular de una carnicería de corte o de expendio del Departamento de Montevideo, la empresa deberá:

- a) Comunicar a la Dirección de Ingeniería y Habilitación del I.NA.C. el cambio mencionado, en un plazo máximo de 15 días a partir de la fecha de la modificación.
- b) Dentro del plazo de 60 días operado el cambio, deberá presentar a esa Dirección la siguiente documentación:
  - Libro de Actas en donde conste la modificación, adjuntando fotocopia simple del acta correspondiente.
  - Cédula de Identidad del o los nuevos directores.

- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en la Dirección General Impositiva.

- Original y fotocopia de los formularios de inscripción en el Banco de Previsión Social.

Concomitantemente a la entrega de la documentación mencionada, la empresa deberá gestionar el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La documentación aportada será revisada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación quien en definitiva dará su aceptación a la misma, elevando a la Presidencia del I.NA.C. la sugerencia de reconocimiento del cambio de Directorio, así como la modificación correspondiente en el Registro Nacional de Carnicerías.

## **2.6. Autorizaciones Específicas**

Las carnicerías de corte de todo el país que quieran obtener la autorización para:

- fraccionar y vender productos chacinados
- vender productos no cárnicos
- elaborar productos cárnicos frescos no embutidos
- disponer de un sector de cocción deberán solicitar la misma ante la Mesa Única de Trámites del I.NA.C., presentando:

a) Plano o planos formulados de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.

b) Formulario de Solicitud de Autorización Específica correspondiente, debidamente completado.

También deberán presentar una solicitud similar las carnicerías de expendio para gestionar la autorización para fraccionar y vender productos chacinados.

Esta documentación será estudiada por la Dirección de Ingeniería y Habilitación, quien en definitiva dará su aceptación a la misma, comunicando a la empresa que está en condiciones de llevar a cabo la adecuación de las instalaciones para la nueva actividad complementaria.

Una vez culminados los trabajos en las instalaciones, la empresa solicitará la inspección final del nuevo sector y gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La Dirección de Ingeniería y Habilitación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el sector y las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

Constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilitación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.NA.C. el otorgamiento de la Autorización Específica que se gestionaba, expidiéndose la constancia correspondiente. Al

mismo tiempo se efectuará la modificación en el Registro Nacional de Carnicerías.

La carnicería recién podrá llevar a cabo la actividad complementaria solicitada una vez culminados los trámites y teniendo en su poder la constancia de la autorización específica.

## **2.7. Ampliaciones o Reformas**

Toda carnicería de corte o de expendio del Departamento de Montevideo que desee modificar el local, las instalaciones, la distribución de los equipos e instalaciones o cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura del comercio, deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el I.N.A.C. Para ello deberá presentar ante la Mesa Unica de Trámites del Instituto:

- plano o planos y memorias de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 de la presente Norma Reglamentaria de Tramitación.

Estos recaudos serán estudiados por la Dirección de Ingeniería y Habilitación, quien comunicará al interesado la aprobación de los mismos, quedando 'este en condiciones de llevar a cabo la reforma.

Una vez concluidas las obras, el interesado deberá comunicarlo a la Dirección de Ingeniería y Habilitación, solicitando la inspección final de las mismas y gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

La Dirección de Ingeniería y Habilitación llevará a cabo la inspección final a efectos de verificar que el local y las instalaciones conciden con los planos y memorias oportunamente aprobados.

Constatado este extremo y habiendo sido emitido el Certificado de Vigencia (libre adeudo), la Dirección de Ingeniería y Habilitación estará en condiciones de sugerir a la Presidencia del I.N.A.C. la autorización de habilitación, la que mantendrá la vigencia original, expidiéndose la constancia correspondiente. Al mismo tiempo se efectuará la modificación en el Registro Nacional de Carnicerías.

## **2.8. Regularizaciones**

Por regularización se entiende toda gestión que lleve a cabo una carnicería de corte o de expendio a fin de completar trámites no efectuados en su momento o declarar condiciones locativas diferentes a las originales de su habilitación.

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

## **2.9. Renovación de la Habilitación**

Dentro de los 30 días anteriores al vencimiento de su habilitación, las carnicerías de corte o de expendio ubicadas en el departamento de Montevideo deberán gestionar ante la Mesa Unica de Trámites del I.N.A.C. la rehabilitación correspondiente.



Para ello deberán presentar el formulario de solicitud de rehabilitación debidamente completado, a efectos de que la Dirección de Ingeniería y Habilitación proceda a llevar a cabo la inspección correspondiente, al mismo tiempo que gestionará el Certificado de Vigencia (libre adeudo) de la empresa ante las Direcciones de Asuntos Legales y Finanzas y Contabilidad.

Una vez efectuada la inspección y constatado que la carnicería mantiene el local y las instalaciones en similares condiciones a las de la habilitación original y a las del otorgamiento de autorizaciones específicas en su caso, podrá aconsejar a la Presidencia del I.N.A.C. el otorgamiento de la rehabilitación por un nuevo período de tres años, así como la renovación de su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías.

### 3. ESCALA DE VALORES DE COBRO

#### 3.1. Habilitaciones

Dentro del Departamento de Montevideo, los valores de cobro se ajustarán, para cada tipo de comercio, a lo indicado en el cuadro siguiente: (\*)

**CUADRO DE VALORES DE COBRO**

	Carnicerías		Autoservicios con carnicerías (2)	
	de expendio	de corte	de expendio	de corte
(1)	26 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	18 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>
tarifas básicas	40 U.R.	50 U.R.	40 U.R.	50 U.R.

(1) Se incrementará una U.R. (Unidad Reajutable) por cada m<sup>2</sup> (metro cuadrado) por encima del área mínima establecida.

(2) Para autoservicios se define el área de trabajo mínima solamente.

En caso de contar además con unidades conservadoras en el área de público del sector de carnicería, se sumará al área de trabajo, el área ocupada por la o las unidades conservadoras.

#### 3.2. Cambios de Titularidad

El valor a cobrar para los cambios de titularidad será de 18 U.R. (dieciocho unidades reajustables).

(\*) El presente cuadro fue sustituido por la resolución N° 13/96 del I.N.A.C. de 12 de enero de 1996

### **3.3. Cesiones de Cuotas**

El valor a cobrar para la cesión de cuotas será de 10 U.R. (diez unidades reajustables).

### **3.4. Modificaciones en el Directorio**

El valor a cobrar para las modificaciones en el directorio de sociedades anónimas será de 7 U.R. (siete unidades reajustables).

### **3.5. Autorizaciones específicas**

#### **3.5.1. Sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de productos)**

Se cobrará en este caso un valor correspondiente al 10% del costo de la habilitación.

#### **3.5.2. Sector de venta de productos no cárnicos**

Se cobrará un valor correspondiente al 20% del costo de la habilitación.

#### **3.5.3. Sector de elaboración**

Se cobrará un valor correspondiente al 30% del costo de la habilitación.

#### **3.5.4. Sector de cocción**

Se cobrará un valor correspondiente al 30% del costo de la habilitación.

### **3.6. Ampliaciones o reformas**

Se cobrará un valor equivalente al 40% del costo de la habilitación.

### **3.7. Regularizaciones**

Se cobrará un valor equivalente al 120% del valor que corresponde al trámite o autorización que fue omitido en su momento.

### **3.8. Renovación de las Habilitaciones**

La habilitación de los comercios de carnicería en el departamento de Montevideo se concederá por un plazo de tres años. Cumplido este plazo, el interesado solicitará al I.NA.C. la rehabilitación del mismo. El valor a cobrar en estos casos corresponderá al 100% del costo de la habilitación.

### **3.9. Inspecciones de Comprobación**

Toda inspección de comprobación llevada a cabo por personal del I.NA.C. a efectos de la concesión o ratificación de habilitaciones o autorizaciones solicitadas, devengará el pago previo de 2 U.R. (dos unidades reajustables)

### **3.10. Tasa de Certificación**

Las carnicerías que están autorizadas a elaborar productos frescos no embutidos y/o a hacer cocción de productos, deberán pagar una tasa de certificación de 3 U.R. (tres unidades reajustables) mensuales cuando se de una de estas actividades y 5 U.R. (cinco unidades reajustables) si se plantean ambas.

## **4. DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Plazos para la adecuación de carnicerías existentes a la nueva normativa.

- 4.1.** A partir de la fecha se reitera la prohibición de exhibir carcasas, cuartos, trozos, cortes, etc. en el sector de público, así como su permanencia en áreas donde la carne sea alcanzada por los rayos solares.
- 4.2.** Los comercios de carnicería que a la fecha de promulgación del decreto N°110/995 contaren con la habilitación del I.NA.C. de acuerdo a lo establecido por el Decreto N°482/978, deberán ajustarse en un todo a lo establecido por las Normas para la Habilitación y Funcionamiento de Carnicerías aprobadas por Decreto N°110/995 de 24 de febrero de 1995 y a lo establecido por las Normas Reglamentarias dictadas por el I.NA.C. al respecto, antes del 1º de julio de 1998, con la excepción que se explicitará en el numeral 4.3.
- 4.3.** Los comercios mencionados en el numeral anterior dispondrán de un plazo hasta el 1º de enero del 2000 para dejar de exhibir carcasas, cuartos, etc. colgados en rieles o gancheras a temperatura ambiente.

2º) Publíquese en la forma de estilo.

**Firmado: Dr. Julio C. Delfino Cazet, Presidente, Instituto Nacional de Carnes.**