

## **Documentación requerida para la Habilitación de ESTABLECIMIENTO TAMBO-FABRICA ELABORADOR DE MASA PARA MUZZARELLA**

1. **DECLARACION JURADA DOCUMENTAL HABILITACION ESTABLECIMIENTOS LACTEOS**, declarando bajo juramento que los datos consignados son correctos y completos; que esta declaración ha sido confeccionada sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener; siendo fiel expresión de la verdad y **me comprometo a comunicar cualquier modificación en los mismos inmediatamente producida**. La falsificación, ocultación o inexactitud de los datos declarados podrá dar lugar, en su caso, a las correspondientes sanciones administrativas o de cualquier otra índole que procedan (**con firma certificada por Juez de Paz o Escribano Público**).
- 1..1. **Persona Física o Persona Jurídica** (presentado a través de la Declaración Jurada Documental Habilitación Establecimiento Tambo Fabrica).
- 1..2. **Carácter de ocupación del Establecimiento** (presentado a través de la Declaración Jurada Documental Habilitación Establecimiento Tambo Fabrica).
- 1..3. **Domicilio constituido**, el requirente deberá fijar un domicilio en el radio de la ciudad de La Plata, que será válido a todos los efectos legales.
- 1..4. **Domicilio electrónico**: Al constituir el domicilio electrónico, el interesado deberá manifestar su voluntad expresa de aceptación. Con dicha conformidad, el mismo gozará de plena validez y eficacia jurídica y producirá en el ámbito administrativo los efectos del domicilio constituido, siendo válidos y vinculantes los avisos, citaciones, intimaciones, notificaciones y comunicaciones en general que allí se practiquen.

***EL PRESENTAR DICHA DECLARACION JURADA DOCUMENTAL NO LO EXIME DE ante la requisitoria APORTAR LA DOCUMENTACION RESPALDATORIA CORRESPONDIENTE***

2. **CERTIFICADO DE RADICACION MUNICIPAL** (certificado por Juez de Paz o Escribano Público).
3. **SOLICITUD DE HABILITACION - DECLARACION JURADA TECNICA**, deberá ser presentada anualmente con la documentación que se le requiera (**con firma certificada por Juez de Paz o Escribano Público**).

***LA DECLARACION JURADA TECNICA SE DEBERA PRESENTAR PARA LA HABILITACION DEL ESTABLECIMIENTO Y ANUALMENTE PARA LA RENOVACION DE LA MISMA***

4. **PLANOS DE OBRA DEL ESTABLECIMIENTO**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado y ajustados a las normas IRAM. Con indicación de las distintas dependencias, aberturas, equipamiento, iluminación, ventilación, sanitarios, recorrido de materias primas, productos y del personal. Además deberá consignar las características constructivas de los corrales e indicarse las vías de evacuación de efluentes de todo el establecimiento. **Certificado por el profesional competente, firmado por el propietario y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo a lo determinado por los artículos 31° y 32° de la Ley N° 12.490.**
5. **MEMORIA DESCRIPTIVA EDILICIA DEL ESTABLECIMIENTO**, por duplicado. Detallando características constructivas de cada sector de la planta: pisos, paredes, techos, etc., referenciado con el plano presentado. **Certificado por el profesional competente, firmado por el propietario y visado por el colegio profesional respectivo de acuerdo a lo determinado por los artículos 31° y 32° de la Ley N° 12.490.**
6. **MEMORIA DESCRIPTIVA OPERATIVA**, por duplicado. Detallando el proceso de elaboración (**masa para muzzarella**), describiendo ingreso de materia prima, ingreso de otros insumos, circulación del personal y producto terminado; referenciado con el plano presentado. **Firmada por el Propietario de la planta.**

7. **CERTIFICADO DE REGISTRO DE TAMBO**, emitido por la **Dirección Provincial de Lechería** – Ministerio de Agroindustria provincia de Buenos Aires.
8. **CERTIFICADO OFICIAL DE LIBRE DE BRUCELOSIS y TUBERCULOSIS DEL RODEO (Deberá actualizarse anualmente).**
9. **PROTOCOLO DE ANALISIS FISICO-QUIMICO DE AGUA**, realizado por laboratorio de red oficial, en el que conste diagnóstico final bien legible **POTABLE o APTO para consumo humano**, de acuerdo al Código Alimentario Argentino (**deberá actualizarse anualmente**).
10. **PROTOCOLO DE ANALISIS BACTERIOLOGICO DE AGUA**, realizado por laboratorio de red oficial, en el que conste diagnóstico final bien legible **POTABLE o APTO para consumo humano**, de acuerdo al Código Alimentario Argentino (**deberá actualizarse cada 6 meses**).
11. **LIBRO DE ACTAS**, de **200 folios** para ser rubricado en esta dependencia.
12. **TASA DE REPOSICION DE FOJAS**, timbrado provincial del Banco de la Provincia de Bs As. La boleta de pago debe generarse a través de la página del Ministerio de Agroindustria, **[www.gba.gob.ar/agroindustria](http://www.gba.gob.ar/agroindustria)** equivalente al inicio de trámite.

**Dirección Provincial de Lechería**  
**Dirección de Leche, Productos Lácteos y Derivados**  
*12 esquina. 51 - Torre 1 - 6° Piso - La Plata - Buenos Aires (1900)*  
*Teléfono: (0221) – Tele. 429-5210 / 429-5350 int.95210*  
*E-mail: [induslac@maa.gba.gov.ar](mailto:induslac@maa.gba.gov.ar)      Página Web: [www.gba.gob.ar/agroindustria](http://www.gba.gob.ar/agroindustria)*